



İstanbul İli Küçükçekmece İlçesinde Kamu Okullarındaki Kantinlerin Yapısal Özellikleri ve Sorunları

Faruk Adıgüzel^{1*}, Nuray Kızılaslan²

¹Küçükçekmece İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 34295 İstanbul, Türkiye

²Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 60240 Tokat, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Geliş 06 Mayıs 2018

Kabul 26 Haziran 2018

Anahtar Kelimeler:

Okul kantinleri
Genel özellikler ve sorunlar
Küçükçekmece
Sağlık beslenme
İstanbul

*Sorumlu Yazar:

E-mail: farukadiguzel13@hotmail.com

Ö Z

Bu araştırmanın amacı İstanbul-Küçükçekmece ilçesindeki okul kantinlerinin genel özellikleri ve sorunlarının saptanmasıdır. Araştırma verileri 2017 yılı Mayıs-Haziran döneminde 58 adet kantinciden anket yöntemi ile elde edilmiştir. Yöntem olarak frekans, yüzde dağılımlar ve ortalamalar kullanılmış ve sonuçlar yorumlanmıştır. Kantincilerin %65,52'sinin erkek, yaş ortalamalarının 44,28 yıl ve çoğunlukla ortaokul ve lise mezunu (%29,31) oldukları belirlenirken işin çoğunlukla aile geçimini sağlamak için (%84,48) yapıldığı bulunmuştur. Kantinlerin büyük çoğunluğunda (%93,10) işçi çalıştırıldığı saptanmış olup, ortalama 1,64 adet geçici ve 1,66 adet daimi işçi çalıştırıldığı hesaplanmıştır. Kantinler çoğunlukla okul içinde (%63,79) ve zemin katta (%56,76) hizmet vermektedir. Kantinlerde ürün temini toptancıdan (%100,00), haftalık (%75,86) ve peşin (%55,17) olarak yapılmaktadır. Karşılaşılan en önemli faaliyet sorunları okul çevresindeki işletmelerin oluşturduğu haksız rekabet (%79,31), kira bedelinin yüksekliği (%70,69) ve tatil sürelerinin uzun olmasıdır (%50,00). Okullarda sağlıklı beslenme ihtiyacının karşılanması ve alışkanlığının kazanılmasında kantinlerin mevcut yapısının bilinmesi ve kantincilerin sorunlarının dikkate alınması katkı sağlayabilir.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 6(9): 1209-1223, 2018

Structural Properties and Problems of Canteens in Public Schools and in Küçükçekmece County in Istanbul

ARTICLE INFO

Research Article

Received 06 May 2018

Accepted 26 June 2018

Keywords:

School canteens
General characteristics and problems
Küçükçekmece
Healthy nutrition
İstanbul

*Corresponding Author:

E-mail: farukadiguzel13@hotmail.com

ABSTRACT

The aim of this study was determined general characteristics and problems of school canteens in İstanbul- Küçükçekmece. The data were obtained from 58 canteen owners via questionnaire in period of May-June 2017. In method, it was used to frequency, percent distributions and averages and the results were interpreted. The results showed that %65.52 of canteen owners were male, their average ages were 44.28 years and they were graduated from secondary and high school (29.31%) mostly. It was mostly worked to ensure family subsistence (84.48%). It was determined the majority of canteens (93.10%) have employee and on average number of temporary and permanent employee were 1.64 and 1.66, respectively. Canteens were mostly within school (63.79%) and on ground floor (56.76%). The products selling in canteens were supplied form wholesalers (100.00%), weekly (75.86%) and in advance (55.17%). The most important activity problems were unfair competition consisting of food enterprises around the schools (79.31%), excessive rent (70.69%) and long vacation period (50.00%). The assured and acquired of habits of healthy nutrition requirement in schools may be contributed with taking account of the current structure of canteens and the problems of canteen owners.

DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v6i9.1209-1223.2001>

Giriş

Beslenme, insanın büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli olan öğeleri vücuduna alıp kullanmasıdır (Baysal, 2002). Yeterli ve dengeli beslenme ise, vücudun büyümesi, dokuların yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan tüm besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda ve gerekli oranda alınması ve vücutta uygun biçimde kullanılmasıdır (Çoker ve Darcan., 1999). Yetişkin insan, yaşamını sürdürmek, çalışmak ve yıpranan dokularını yenilemek için besin almak zorundayken çocuklar ise bunlara ek olarak büyüme ve gelişmesi için de beslenmek zorundadır (Demirezen ve Coşansu., 2005). Hayatın her döneminde sağlıklı ve nitelikli yaşam için yeterli ve dengeli beslenmek temel koşul olup, büyüme ve gelişmenin hızlandığı, öğrenme ve kavrama işlevlerinin önem kazandığı okul çağında beslenmenin işlevi daha da artmaktadır (Köksal, 1995). Okul çağındaki çocukların yeterli ve dengeli beslenmelerinin optimal büyüme ve gelişmeyi sağlamak, bu çağda çok sık rastlanan sağlık sorunlarını önlemek, hayatın tüm dönemlerinde sağlıklı olmak ve çeşitli kronik hastalıkların oluşmasını engel olmak için gerekli olduğu (Story ve ark., 2002) ve bu dönemde kazanılacak beslenme alışkanlıklarının yaşam boyu sürdürüleceği ifade edilmektedir (Ersoy, 2001). Çocukların beslenmesinde asıl amaç sağlıklı gelişme ve büyümeyi sağlamaktır (Gökçay ve Garipağaoğlu, 2002). Çocuklarda okul çağı dönemi; büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu, yaşam boyu sürebilecek davranışların büyük ölçüde olduğu dönemdir (Aslan ve ark., 2003). Çocuklukta kazandırılacak sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yerleştirilmesinde ise okul büyük önem taşımaktadır (Demirezen ve Coşansu, 2005). İyi bir beslenme alışkanlığı geliştirilmesi, daha sonraki hayatlarında da sürmekte ve böylece sağlıklı toplum oluşmasında okullar önemli rol oynamaktadır (Garipağaoğlu ve Özgüneş, 2008; Yabancı, 2011).

Eğitim-öğretim yılı süresi ve günlük öğretim süresi göz önüne alındığında çocukların zamanlarının büyük bir bölümünü okulda geçirdikleri ifade edilebilir. Okul çağındaki çocukların gıda seçimlerini etkileyen en önemli sosyalleşme aracı okullardır. Öğrenciler bu ihtiyaçlarını genellikle okul kantinlerinden karşılamaktadırlar. Dolayısıyla okul kantinleri öğrencilerinin büyüme ve gelişmelerine etkilerinin yanı sıra tüketici olarak sosyalleşmelerinde de önemli rol oynamaktadır (Ateşoğlu, 2011). Okul kantinleri alışkanlık kazanmaya en elverişli olunan okul çağı döneminde çocuklara yeterli ve dengeli beslenme alışkanlıklarının kazandırılması açısından önemli yer tutmaktadır (Anonim, 2003). Çünkü çocukların aileden ayrı olarak ilk karşılaştığı beslenme hizmeti veren yerlerden olan ve çocukların neredeyse günlük bir öğünlerini karşıladıkları okul kantinleri çocukların tüketim alışkanlıklarında büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle bu tür yerlerde öncelikle yeterli ve dengeli beslenmeye katkısı olabilecek yiyecek ve içeceklerin satılmasının sağlanması (Aksoydan ve Çakır., 2011) ve tüketime sunulan yiyecek ve içeceklerin besin öğesi yönünden çeşitliliği ve kalitesinin yanı sıra satın alma, hazırlama, pişirme ve servis gibi aşamalarındaki

uygulamalar çocukların sağlığını yakından ilgilendirmesi bakımından önemlidir (Baysal, 2002).

Türkiye’de kamu otoritesi ise okul kantinlerine özel bir önem vererek Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı başta olmak üzere Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı bünyesinde kurumların ayrı ve birlikte hazırladığı çeşitli düzenlemelerle bir sistem ve kontrol mekanizması oluşturmuştur. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 11.06.2010 tarihinde yayınlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile tüm gıda işletmelerinde olduğu gibi okul kantinlerinde de Bakanlığa kayıt zorunluluğu getirmiş ve kanunun ilgili maddeleri dayanak gösterilerek 5 Şubat 2013 tarihinde yayınlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile Milli Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmi kontrolüne ilişkin kuralları belirlemeyi amaçlamıştır (Anonim, 2018a). Milli Eğitim Bakanlığı’nın güncel düzenlemesi olan 10.03.2016 tarihli Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge ile okullardaki gıda işletmelerinin taşınması gereken gıda güvenliği, hijyen şartları ve satışı uygun olan ve olmayan gıda ve içeceklerin kriterleri ortaya konulmuştur (Anonim, 2018b). Sağlık Bakanlığı ise Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hayat Programı kapsamında Beslenme Dostu Okul Projesi ile okullarda sağlıklı beslenme ve hareketli yaşam konularında duyarlılığın artırılması ve bu konuda yapılan iyi uygulamaların desteklenmesi ile okul sağlığının daha iyi düzeylere çıkarılmasını hedeflemiştir (Anonim, 2018c).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Türkiye’de ilkokul, ortaokul ve ortaöğretim kurumlarında 16,4 milyona yakın öğrenciye 1 milyona yakın öğretmen tarafından 55 bin civarında okulda eğitim ve öğretim hizmeti verildiği rapor edilmektedir (Anonim, 2018d). Okullardaki öğrenci, öğretmen ve personel sayıları dikkate alınacak olursa, nüfusun en az beşte birinin (Anonim, 2018d) okullar ile doğrudan etkileşim içinde olduğu belirtilebilir (Karademir ve ark., 2014). Okullarda yemekhane hizmetinin yetersizliği dikkate alındığında bahsedilen bu nüfusun beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında okul kantinlerinin ön plana çıktığı ifade edilebilir. Okul ortamında sağlıklı beslenme ihtiyaçlarının karşılanması konusunda en önemli seçeneğin okul kantinleri olduğu düşünüldüğünde kantinlerin ve kantincilerin mevcut durumunun ortaya konularak sorunların irdelenmesi önemli bulunmuştur. Ayrıca, Türkiye’de kantinlerin ve kantincilerin genel yapısı ile ilgili sınırlı sayıda çalışma (Uyar, 2006; Anonim, 2008; Gündoğan, 2008; Negüzel, 2009; Çelik ve ark., 2012; Yorulmaz, 2012) bulunması ve İstanbul ilinde bu konuda çalışma yapılmamış olması çalışmayı orijinal kılmaktadır. Bu bağlamda araştırmada İstanbul İli Küçükçekmece İlçesinde bulunan kamu okullarındaki kantinlerin yapısal özelliklerinin ve sorunlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Materyal ve Metot

Araştırmanın ana materyalini 2017 yılı Mayıs-Haziran aylarında Küçükçekmece İlçesinde bulunan kamu okullarındaki kantinciler ile yapılan anketlerden sağlanan veriler oluşturmuştur. Öncelikle anket yapılacak kantincilere ilişkin ana kitle belirlenmeye çalışılmış ve Küçükçekmece İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü kayıtlarında kamu okullarında 109 adet ve özel okullarda 30 adet olmak üzere ilçede toplamda 139 adet okul kantini bulunduğu tespit edilmiştir (Anonim, 2017). Özel okulların ve dolayısıyla bu okullardaki kantinlerin sayıca az olduğu (%21,58) tespit edilmiş olup, yapısal durumlarının daha iyi, ticari kaygılarının ve sorunlarının daha az olacağı düşüncesi ile hareket edilerek bu okullardaki kantinler ana kitle içerisine dâhil edilmemiş ve kamu okullarındaki 109 adet okul kantini ana kitleyi oluşturmuştur. Araştırmada tam sayım yöntemi (Çiçek ve Erkan, 1996) kullanılmak istenmiş ancak gönüllü toplam 58 adet kantinci ile anket uygulaması gerçekleştirilebilmiştir. İlçede bir mahalle hariç 20 mahallede okul bulunmakta olup, ilçede okulların yoğunlaştığı Atakent ve Halkalı mahalleleri başta olmak üzere tüm mahallelerdeki kantincilerin araştırmaya katılımı sağlanmıştır. Böylelikle araştırmada farklı gelir düzeyindeki mahallelerde bulunan okul kantincilerinin görüşlerine yer verilebilmiştir. Anket formu araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanmış olup, kantin sahibi ve çalışanları, okul ve kantinlerin özellikleri, kantincilik faaliyetine ait özellikler ile yaşanan sorunlara ilişkin bilgiler frekans, yüzde dağılımlar ve aritmetik ortalamalar kullanılarak ortaya konulmuş ve yorumlanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Kantin Sahibi İle İlgili Özellikler

Kantincilerin kişisel özelliklerine ilişkin bilgiler Çizelge 1’de verilmiştir. Kantincilerin genel ortalamada %65,52’sinin erkek olduğu bulunurken en yüksek oranla öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantinlerde kişilerin %80,00’i erkektir. Kantin işletmecisi ve çalışanlarını kapsayan Uşak İlinde 2007-2008 döneminde yapılan bir çalışmada kişilerin %94,60’ının erkek olduğu belirlenmiştir (Gündoğan, 2008). Okul kantini işletenlerin ve çalışanların incelendiği İstanbul ili Pendik ilçesinde yapılan bir diğer araştırmada katılımcıların %63,95’inin erkek olduğu belirlenmiştir (Öner ve ark., 2013). Kantincilerin yaşları 43,17 yıl ile 45,80 yıl arasında değişmektedir ve genel ortalamada 44,28 yıl olarak hesaplanmıştır. Yapılan bir çalışmada kantin işleten ve çalışanlarının ortalama yaşının 40,52 yıl olduğu belirlenmiştir (Öner ve ark., 2013). Kantinciler en yüksek oranla Doğu Anadolu (%34,48) ve Karadeniz (%24,14) bölgelerinden kişiler olup, öğretim düzeyi grupları itibariyle benzer bir durum söz konusudur. Kişilerin öğrenim düzeyleri genel ortalamada %29,31’lik en yüksek oranla ortaokul ve lise mezunu olduğu saptanırken yaklaşık dörtte biri (%24,14) yükseköğrenim mezunudur. Gruplar itibariyle incelendiğinde kantincilerin çoğunluğunun benzer şekilde ortaokul ve lise mezunu

oldukları anlaşılmakla birlikte yükseköğretim mezunu kişilerin oranı %30,43 ile diğerlerine göre daha yüksek olması dikkat çekicidir. Yapılan bir çalışmada araştırmaya katılan bireylerin %34,40’ının ilkokul mezunu, %51,60’ının ortaokul mezunu ve %14,00’ü lise mezunu olduğu tespit edilmiştir (Gündoğan, 2008). Benzer bir çalışmada kantincilerin %36,06’sının ilkokul, %17,44’ünün ortaokul, %29,07’sinin lise ve %17,44’ünün üniversite mezunu olduğu bulunmuştur (Öner ve ark. 2013). Genel itibariyle kantincilerin kişisel özelliklerinin diğer çalışmalar ile örtüştüğü ifade edilebilir. Gruplar itibariyle kantincilerin çoğunluğu evlidir ve genel ortalamada bu oran %86,21 olarak hesaplanmıştır. Medeni hali evli olan kantincilerin eşleri genel ortalamada çoğunlukla (%42,00) ev hanımı olup, bu durum öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantincilerde %69,23 ile en yüksek düzeydedir. Kantincilerin aileleri genel ortalamada en yüksek oranla (%39,65) 3 ve daha az sayıda kişiden oluşmasına karşın yaklaşık dörtte biri (%24,14) 5 kişi ve daha fazla kişiden meydana gelmektedir. Kantincilerin ailelerinde genel ortalamada 3,79 kişi bulunmakta olup, kişi sayısı gruplar itibariyle öğretim düzeyi ilkokul olan kantinlerden lise düzeyine artış göstermektedir. Buradan kantincilerin çekirdek aile yapısına sahip oldukları anlaşılmaktadır. Ailelerde çalışan birey sayısı genel ortalamada 1,74 kişi olarak hesaplanırken ailelerin %56,90’ında en yüksek oranla 2 kişi çalıştığı bulunmuştur. Kantincilerin ailelerinde genel ortalamada en yüksek oranla (%46,55) okuyan çocuk bulunmadığı belirlenmiş olup, ailelerin %20,69’u 1 ve 2 kişi okuma çağına çocuklu ailelerden oluşmaktadır. Okuyan çocuk bulunmayan ailelerden genel ortalamada kantincilerin %56,90’ının işyerinin bulunduğu ilçede ikamet ettiği saptanırken kantinlerin öğretim düzeyi ilkokul olanlardan lise düzeyine doğru azalış göstermektedir. Kantincilerin kişisel özelliklerinin ve aile yapısının kantincilik işinden memnuniyeti ve dolayısıyla hizmet kalitesini etkileyebileceği ifade edilebilir.

Kantincilerin meslek ile ilgili bilgileri Çizelge 2’de verilmiştir. Kantinciler genel ortalamada %56,90’ı eğitim alarak mesleği öğrendiğini ifade ederken bu öğrenme şekli öğretim düzeyi ortaokul olan kantinlerdeki işletmecilerde %65,00 ile en yüksek orandadır. Usta-çırak ilişkisi ile mesleği öğrenme durumu gruplar itibariyle öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantinlerden lise düzeyine artış gösterirken genel ortalamada %55,17 olarak hesaplanmıştır. Kantincilerin mesleki deneyim süreleri genel ortalamada 11,05 yıl olarak saptanırken %56,90’ının 10 yıldan fazla süre mesleki deneyime sahip olduğu bulunmuştur. Kişilerde 10 yıldan fazla süre ile mesleki deneyime sahip olma durumu öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantincilerde %80,00 ile en yüksek düzeyde olması dikkat çekicidir. Gündoğan (2008) çalışmasında kantin personelinin %41,20’sinin 5 yıldan daha az süredir, %48,90’ının 5-10 yıl arası kantinde çalıştığını ve sadece %9,90’ının 11 yıldan daha uzun süredir bu işi yaptığını tespit etmiştir. Yapılan bir çalışmada ankete katılanların ortalama çalışma süresinin 5,68 yıl olduğu belirlenmiştir (Öner ve ark., 2013). Araştırmaya katılan kantincilerin mesleki deneyim

sürelerinin diğer çalışmalara kıyasla yüksek olduğu söylenebilir. Kantincilerin çalıştıkları okul sayısı genel ortalamada 1,66 adet olarak hesaplanırken %63,79'u en yüksek oranla sadece buldukları okulda hizmet verdikleri anlaşılmaktadır. Kişilerin en son çalışılan okuldaki çalışma süresi incelendiğinde genel ortalamada kantincilerin 8,36 yıldır aynı okulda kantincilik faaliyetini yürüttükleri görülmektedir. Kantinciler genel ortalamada %34,48'i 10 yıldan fazla süredir en son çalıştıkları okulda faaliyet göstermekte olup, bu sürede hizmet veren kişilerin %53,33'lük oranla öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantinleri işlettikleri ifade edilebilir. Genel ortalamada kantincilerin çoğunluğu (%84,48) bu işi aile geçimi sağlamak amacıyla yaptıklarını belirtirken %15,52'si tekstil, toptancılık, sigorta acenteliği ve gıda

işlerine ek olarak kantincilik faaliyetini yürüttüklerini söylemişlerdir. Kantincilik faaliyetini aile geçimini sağlamak için yaptığını ifade eden kişilerin oranı öğretim düzeyi ilkokul ve lise olan okullarda hizmet veren kişilerde en yüksek düzeyde olması önemli bir durumdur. Genel ortalamada kantincilerin %82,76'sının kantinde aktif olarak çalışması ya da başka bir ifade ile %17,24'ünün kantinde aktif olarak çalışmaması kantincilik faaliyetini aile geçimini sağlama için yapılması durumu ile açıklanabilir. Kantincilerin genel ortalamada dörtte üçünün işinden memnun olmasına karşın dörtte birinin memnun olmadığı belirlenirken işinden memnun olanların oranı öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantinlerden lise düzeyine doğru artış göstermektedir.

Çizelge 1 Kantincilerin kişisel özellikleri

Table 1 Personal characteristics of canteen owners

| Özellikler | | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | |
|------------------------------------|-------------------|----------------|-------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | | |
| | | F | % | F | % | F | % | F | % |
| Cinsiyet | Erkek | 15 | 65,22 | 11 | 55,00 | 12 | 80,00 | 38 | 65,52 |
| | Kadın | 8 | 34,78 | 9 | 45,00 | 3 | 20,00 | 20 | 34,48 |
| Yaş (yıl) | ≤ 35 | 6 | 26,09 | 5 | 25,00 | 3 | 20,00 | 14 | 24,14 |
| | 36 – 50 | 11 | 47,82 | 11 | 55,00 | 6 | 40,00 | 28 | 48,27 |
| | ≥ 51 | 6 | 26,09 | 4 | 20,00 | 6 | 40,00 | 16 | 27,59 |
| | Ortalama | 43,17 | | 44,40 | | 45,80 | | 44,28 | |
| Memleket | Doğu Anadolu | 8 | 34,78 | 6 | 30,00 | 6 | 40,00 | 20 | 34,48 |
| | Karadeniz | 5 | 21,74 | 5 | 25,00 | 4 | 26,67 | 14 | 24,14 |
| | Güneydoğu | 4 | 17,39 | 2 | 10,00 | 2 | 13,33 | 8 | 13,79 |
| | Marmara | 3 | 13,04 | 4 | 20,00 | 0 | 0,00 | 7 | 12,07 |
| | İç Anadolu | 2 | 8,70 | 2 | 10,00 | 2 | 13,33 | 6 | 10,35 |
| | Ege | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 1 | 6,67 | 2 | 3,45 |
| | Akdeniz | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| Öğrenim Durumu | İlkokul | 4 | 17,39 | 3 | 15,00 | 3 | 20,00 | 10 | 17,24 |
| | Ortaokul | 9 | 39,14 | 4 | 20,00 | 4 | 26,67 | 17 | 29,31 |
| | Lise | 3 | 13,04 | 9 | 45,00 | 5 | 33,33 | 17 | 29,31 |
| | Yüksekokul | 4 | 17,39 | 3 | 15,00 | 2 | 13,33 | 9 | 15,52 |
| | Lisans | 3 | 13,04 | 1 | 5,00 | 1 | 6,67 | 5 | 8,62 |
| Medeni Hal | Evli | 19 | 82,61 | 18 | 90,00 | 13 | 86,67 | 50 | 86,21 |
| | Bekâr | 4 | 17,39 | 2 | 10,00 | 2 | 13,33 | 8 | 13,79 |
| Eş Meslek Durumu | Ev Hanımı | 7 | 36,84 | 5 | 27,78 | 9 | 69,23 | 21 | 42,00 |
| | İşçi | 6 | 31,58 | 5 | 27,78 | 2 | 15,39 | 13 | 26,00 |
| | Serbest Meslek | 6 | 31,58 | 5 | 27,78 | 1 | 7,69 | 12 | 24,00 |
| | Memur | 0 | 0,00 | 2 | 11,11 | 1 | 7,69 | 3 | 6,00 |
| | Emekli | 0 | 0,00 | 1 | 5,55 | 0 | 0,00 | 1 | 2,00 |
| Ailedeki Birey Sayısı (kişi) | ≤ 3 | 9 | 39,13 | 6 | 30,00 | 8 | 53,33 | 23 | 39,65 |
| | 4 | 8 | 34,78 | 10 | 50,00 | 3 | 20,00 | 21 | 36,21 |
| | ≥ 5 | 6 | 26,09 | 4 | 20,00 | 4 | 26,67 | 14 | 24,14 |
| | Ortalama | 3,70 | | 3,80 | | 3,93 | | 3,79 | |
| Ailede Çalışan Birey Sayısı (kişi) | 1 | 10 | 43,48 | 4 | 20,00 | 6 | 40,00 | 20 | 34,48 |
| | 2 | 11 | 47,83 | 15 | 75,00 | 7 | 46,67 | 33 | 56,90 |
| | 3 | 2 | 8,69 | 1 | 5,00 | 2 | 13,33 | 5 | 8,62 |
| | Ortalama | 1,65 | | 1,85 | | 1,73 | | 1,74 | |
| Ailede Okuyan Çocuk Sayısı (kişi) | Yok | 8 | 34,78 | 10 | 50,00 | 9 | 60,00 | 27 | 46,55 |
| | 1 | 6 | 26,09 | 4 | 20,00 | 2 | 13,33 | 12 | 20,69 |
| | 2 | 4 | 17,39 | 5 | 25,00 | 3 | 20,00 | 12 | 20,69 |
| | 3 | 5 | 21,74 | 1 | 5,00 | 1 | 6,67 | 7 | 12,07 |
| İkamet Edilen İlçe | İşyeri ile Aynı | 15 | 65,22 | 13 | 65,00 | 5 | 33,33 | 33 | 56,90 |
| | İşyeri ile Farklı | 8 | 34,78 | 7 | 35,00 | 10 | 66,67 | 25 | 43,10 |

Çizelge 2 Kantincilerin meslek ile ilgili özellikleri

Table 2 Occupational characteristics of canteen owners

| Özellikler | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | | |
|------------------------------------|---------------------|------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | F | % | |
| | F | % | F | % | F | % | | | |
| Öğrenme Şekli* | Usta-Çırak İlişkisi | 11 | 47,83 | 11 | 55,00 | 10 | 66,67 | 32 | 55,17 |
| | Eğitimini Alarak | 13 | 56,52 | 13 | 65,00 | 7 | 46,67 | 33 | 56,90 |
| Mesleki Deneyim Süresi (yıl) | ≤ 10 | 12 | 52,17 | 10 | 50,00 | 3 | 20,00 | 25 | 43,10 |
| | > 10 | 11 | 47,83 | 10 | 50,00 | 12 | 80,00 | 33 | 56,90 |
| | Ortalama | 9,57 | | 10,90 | | 13,53 | | 11,05 | |
| Çalışılan Okul Sayısı (adet) | 1 | 14 | 60,87 | 14 | 70,00 | 9 | 60,00 | 37 | 63,79 |
| | 2 | 4 | 17,39 | 2 | 10,00 | 3 | 20,00 | 9 | 15,52 |
| | ≥ 3 | 5 | 21,74 | 4 | 20,00 | 3 | 20,00 | 12 | 20,69 |
| | Ortalama | 1,78 | | 1,50 | | 1,67 | | 1,66 | |
| En Son Okulda Çalışma Süresi (yıl) | ≤ 5 | 11 | 47,82 | 5 | 25,00 | 3 | 20,00 | 19 | 32,76 |
| | 6 – 10 | 6 | 26,09 | 9 | 45,00 | 4 | 26,67 | 19 | 32,76 |
| | > 10 | 6 | 26,09 | 6 | 30,00 | 8 | 53,33 | 20 | 34,48 |
| | Ortalama | 6,57 | | 9,05 | | 10,20 | | 8,36 | |
| Aile Geçimi | Evet | 20 | 86,96 | 16 | 80,00 | 13 | 86,67 | 49 | 84,48 |
| | Hayır | 3 | 13,04 | 4 | 20,00 | 2 | 13,33 | 9 | 15,52 |
| Aktif Çalışma | Evet | 22 | 95,65 | 16 | 80,00 | 10 | 66,67 | 48 | 82,76 |
| | Hayır | 1 | 4,35 | 4 | 20,00 | 5 | 33,33 | 10 | 17,24 |
| İş Memnuniyeti | Memnun | 16 | 69,57 | 15 | 75,00 | 12 | 80,00 | 43 | 74,14 |
| | Memnun Değil | 7 | 30,43 | 5 | 25,00 | 3 | 20,00 | 15 | 25,86 |

*Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Kantin Çalışanları İle İlgili Özellikler

Kantin çalışanlarına ilişkin bilgiler Çizelge 3'de verilmiştir. Genel ortalamada kantinlerin tamamına yakınında (%93,10) personel çalıştırıldığı tespit edilirken öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantinlerin tamamında personel çalıştırıldığı saptanmıştır. Kantinlerde genel ortalamada 1,64 geçici ve 1,66 daimî personel çalıştırılmakta olup, kantinlerde oransal olarak çoğunlukla 1 ve 2 personel çalıştırıldığı ifade edilebilir. Kocaeli ili Gebze ilçesinde 2007-2008 döneminde yapılan bir çalışmada kantinde çalışan kişi sayısının genellikle 2 kişi (%40,50) olduğu saptanmıştır (Negüzel, 2009). Yorulmaz (2012) ise Edirne il merkezinde 2010 yılında yürüttüğü çalışmada kantinlerde ortalama çalışan sayısının 3 kişi olduğunu belirlemiştir. Kantincilerin tamamı personel sayısını yeterli bulurken yaklaşık üçte biri (%29,63) personel sayısının değişken yapıda olduğunu bildirmiştir. Genel ortalamada kantincilerin %20,37'si sigara içen personeli olduğu ifade etmiş olup, personeller içerisinde sigara içme oranı öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantinlerde %26,67 ile en yüksek düzeydedir. Ankara Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisindeki İlköğretim okullarındaki çalışanların sağlık davranışları üzerine 2003 yılında gerçekleştirilen bir çalışmada çalışanların %2,10'unu oluşturan kantin çalışanları ve güvenlik görevlilerinden sigara içme oranının %61,10 ile öğretmenler, müdür ve müdür yardımcılarını, idari personel ve temizlik elemanlarına göre en yüksek düzeydeki grup oldukları tespit edilmiştir (Ak ve ark., 2006). Kantin işletenlerin ve çalışanların incelendiği bir çalışmada sigara içerenlerin oranı %81,40 olarak hesaplanmıştır (Öner ve ark., 2013).

Kantincilerin genel ortalamada dörtte üçünden fazlası personeller ile ilgili sorun yaşadığını belirtmektedir. Sigorta primi yüksekliği (%59,26), kalifiye personel bulamama (%46,30) ve personel ücretlerinin yüksekliği (%11,11) kantincilerin karşı karşıya kaldıkları en önemli

sorunlardır. Kantincilerin yarısından fazlası (%53,45) çalıştırılacak personel için önceden tedbir aldığını belirtmekte olup, adli sicil kaydı (%41,94) ve sağlık muayenesi (%32,26) istenmesi öncelikli tedbirlerdir. Ancak, mesleki eğitim ve deneyim kriterlerinin sıralamada daha alt sıralarda olması dikkat çekicidir. Ayrıca, genel ortalamada kantincilerin %16,67'si personellerinin ücret artırımı, izin süreleri, giyinme yeri şartlarında iyileştirmeler, eğitimlerin devlet destekli olarak artırılması, kantinlerde satılan ürün çeşitlerinde yenilikler, özellikle ev yemekleri üretim ve satışına yönelmesi, tüketici taleplerinin dikkate alınması ile kantinlerde kullanılan araç ve gereçlerin modernizasyonu konularında taleplerinin olduğunu söylemişlerdir.

Okul ve Kantinin Genel Özellikleri

Kantincilerin okulun genel özellikleri ile ilgili verdiği bilgiler Çizelge 4'de sunulmuştur. Genel ortalamada kantincilerin %67,24'ü faaliyet gösterdikleri okulun tam zamanlı olduğunu belirtirken öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantinlerde bu oranın %86,67 ile en yüksek düzeyde olduğu bulunmuştur. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından Türkiye'de 14 ilde 2006-2007 öğretim yılında yapılan bir çalışmada ankete katılan öğrencilerin %59,90'ının tam zamanlı eğitim aldıkları belirlenirken okul yöneticisi ve öğretmenlerin %55,20'sinin tam zamanlı okullarda çalıştığı saptanmıştır (Anonim, 2008). Diyarbakır il merkezinde 2011 yılı eğitim dönemi içinde gerçekleştirilen bir çalışmada araştırmaya dâhil olan okulların %72,50'sinin yarı zamanlı olduğu tespit edilmiştir (Çelik ve ark., 2012). Çanakçı (2015) ise Trabzon il merkezinde 2013-2015 yılları arasında yürüttüğü çalışmada anketi cevaplandıran öğrencilerin %67,45'inin tam zamanlı okullarda öğrenim gördüklerini belirlemiştir. Okullardaki tahmini öğrenci sayısı genel ortalamada 981,82 öğrenci olarak hesaplanmış olup, %48,28'inde en yüksek oranla 751 ile 1250 arasında öğrenci bulunduğu saptanmıştır.

Çizelge 3 Kantin çalışanları ile ilgili özellikler

Table 3 Characteristics of canteen staffs

| Özellikler | | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | |
|-------------------------------|--------------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------|-------|-------|
| | | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | | |
| | | F | % | F | % | F | % | F | % |
| Personel Çalıştırma | Evet | 20 | 86,96 | 19 | 95,00 | 15 | 100,00 | 54 | 93,10 |
| | Hayır | 3 | 13,04 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 4 | 6,90 |
| Geçici İşçi Sayısı (kişi) | 1 | 4 | 20,00 | 3 | 15,79 | 3 | 20,00 | 10 | 18,52 |
| | 2 | 3 | 15,00 | 5 | 26,32 | 2 | 13,33 | 10 | 18,52 |
| | 3 | 0 | 0,00 | 1 | 5,26 | 1 | 6,67 | 2 | 3,70 |
| | Genel | 7 | 35,00 | 9 | 47,37 | 6 | 40,00 | 22 | 40,74 |
| | Ortalama | 1,42 | | 1,78 | | 1,67 | | 1,64 | |
| Daimî İşçi Sayısı (kişi) | 1 | 12 | 60,00 | 6 | 31,58 | 2 | 13,33 | 20 | 37,04 |
| | 2 | 2 | 10,00 | 5 | 26,31 | 4 | 26,67 | 11 | 20,37 |
| | 3 | 1 | 5,00 | 2 | 10,53 | 4 | 26,67 | 7 | 12,96 |
| | Genel | 15 | 75,00 | 13 | 68,42 | 10 | 66,67 | 38 | 70,37 |
| | Ortalama | 1,27 | | 1,69 | | 2,20 | | 1,66 | |
| Personel Sayısı | Değişken | 6 | 30,00 | 5 | 26,32 | 5 | 33,33 | 16 | 29,63 |
| | Sabit | 14 | 70,00 | 14 | 73,68 | 10 | 66,67 | 38 | 70,37 |
| Personel Sigara İçme | Evet | 3 | 15,00 | 4 | 21,05 | 4 | 26,67 | 11 | 20,37 |
| | Hayır | 17 | 85,00 | 15 | 78,95 | 11 | 73,33 | 43 | 79,63 |
| Personel İle İlgili | Sorun var | 16 | 80,00 | 14 | 73,68 | 13 | 86,67 | 43 | 79,63 |
| | Sorun yok | 4 | 20,00 | 5 | 26,32 | 2 | 13,33 | 11 | 20,37 |
| Personel İle İlgili Sorunlar* | Sigorta Primi Yüksekliği | 14 | 70,00 | 11 | 57,89 | 7 | 46,67 | 32 | 59,26 |
| | Kalifiye Personel | 9 | 45,00 | 10 | 52,63 | 6 | 40,00 | 25 | 46,30 |
| | Ücretlerin Fazlalığı | 2 | 10,00 | 2 | 10,53 | 2 | 13,33 | 6 | 11,11 |
| Personel İçin Tedbir Alma | Evet | 13 | 56,52 | 10 | 50,00 | 8 | 53,33 | 31 | 53,45 |
| | Hayır | 10 | 43,48 | 10 | 50,00 | 7 | 46,67 | 27 | 46,55 |
| Alınan Tedbirler* | Cevap yok | 2 | 15,38 | 2 | 20,00 | 0 | 0,00 | 4 | 12,90 |
| | Adli Sicil Kaydı | 6 | 46,15 | 3 | 30,00 | 4 | 50,00 | 13 | 41,94 |
| | Sağlık Muayenesi | 4 | 30,77 | 3 | 30,00 | 3 | 37,50 | 10 | 32,26 |
| | Mesleki Eğitim | 5 | 38,46 | 2 | 20,00 | 2 | 25,00 | 9 | 29,03 |
| | Mesleki Deneyim | 3 | 23,08 | 3 | 30,00 | 1 | 12,50 | 7 | 22,58 |
| | Portör | 2 | 15,38 | 2 | 20,00 | 0 | 0,00 | 4 | 12,90 |
| | Kişisel Özellikler | 1 | 7,69 | 1 | 10,00 | 1 | 12,50 | 3 | 9,68 |

*Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Tahmini öğrenci sayısı ortalama 1051,25 öğrenci ile ortaokullarda en yüksek düzeydedir. Yapılan bir çalışmada kantinlerin %38,00'inin 600 ve daha az, %32,90'ının 601-900, %13,90'ının 901-1200, %15,20'sinin 1200'den fazla kişiye hizmet verdiği tespit edilmiştir (Negüzel, 2009). Okullardaki öğrenci sayılarının kantinciler tarafından dikkate alınması kantin kira bedelleri ve satış ciroları ile ilişkilendirilebilir. Okullardaki teneffüs sayısı incelendiğinde öğretim düzeyleri itibarıyla benzerlik göstermektedir ve genel ortalama teneffüs sayısı öğleden önce 4,19 ve öğleden sonra 3,21 adet olarak tespit edilmiştir. Teneffüs süreleri de okulların öğretim düzeyi itibarıyla benzer yapıda olup, genel ortalama 9,55 dakika olarak hesaplanmıştır. Ayrıca, genel ortalama okulların %89,65'inde en yüksek oranla 10 dakika teneffüs süresi olduğu bulunurken teneffüs süresi 5 dakika (%6,90) ve 7 dakika (%3,45) olan okulların da olduğu belirlenmiştir. Kantinciler en çok alışveriş yapılan teneffüslerin hem öğleden önce hem öğleden sonra 1. ve 2. teneffüsler olduğu söylemektedirler. Isparta il merkezinde yapılan bir çalışmada öğrencilerin %10,00'unun sabah okula geldiklerinde, %50,71'inin öğleden önceki teneffüs aralarında, %23,30'unun öğle arası, %9,00'unun öğleden sonra teneffüs arasında ve %6,90'ının okul çıkışında okul kantininden alışveriş yapmayı tercih ettikleri bulunmuştur

(Ateşoğlu, 2011). Kantincilerin çoğunluğu (%70,69) teneffüs süresini yeterli bulmadıklarını ifade ederken öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantinlerde bu oran %82,61 ile en yüksek düzeydedir. Ankara ili Yenimahalle ilçesinde yapılan bir çalışmada anne ve babaların %32,00'sinin kantin alışverişi için ayrılan süreyi yeterli bulmadığı ve %16,00'sinin bu konuda fikrinin olmadığı görülmüştür (Can Akınay, 2006). Okulların çok azında (%6,90) öğle tatilinde ara verilmediği tespit edilmiş olup, bu oran ilkokullarda %13,04 ile en yüksek olduğu bulunmuştur. Öğle tatilinde ara verildiği ifade edilen okullarda (%93,10) genel ortalama 33,06 dakika ara verildiği hesaplanmıştır. Öğle tatili süreleri okulların öğretim düzeyi itibarıyla benzer yapıdadır. En son yıl okulların açık olduğu gün sayıları incelendiğinde genel ortalama kantincilerin yaklaşık dörtte üçü çalıştıkları okullarda 155,91 gün eğitim-öğretim faaliyetinin yürütüldüğünü ve kantincilik faaliyetinin yapılabildiğini beyan etmişlerdir. Yıl içerisinde okulun açık gün sayısı en düşük olan okulların liseler (152,27 gün) olduğu tespit edilmiştir. Kantinlerden günlük alışveriş yapan tahmini tüketici sayısı genel ortalama 260.60 kişi olarak hesaplanırken bu durum ilkokullardaki kantinlerde 225,22 kişi ile en düşük düzeydedir.

Çizelge 4 Okul ile ilgili özellikler
Table 4 Characteristics of schools

| Özellikler | | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | |
|---|------------------|----------------|--------|----------|-------|--------|--------|--------|-------|
| | | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | | |
| | | F | % | F | % | F | % | F | % |
| Okul Çalışma Zamanı | Tam Zamanlı | 15 | 65,22 | 11 | 55,00 | 13 | 86,67 | 39 | 67,24 |
| | Yarı Zamanlı | 8 | 34,78 | 9 | 45,00 | 2 | 13,33 | 19 | 32,76 |
| Tahmini Öğrenci Sayısı (kişi) | ≤ 750 | 5 | 21,74 | 8 | 40,00 | 6 | 40,00 | 19 | 32,76 |
| | 751 – 1250 | 12 | 52,17 | 8 | 40,00 | 8 | 53,33 | 28 | 48,28 |
| | ≥ 1251 | 6 | 26,09 | 4 | 20,00 | 1 | 6,67 | 11 | 18,96 |
| | Ortalama | 1.023,04 | | 1.051,25 | | 826,67 | | 981,82 | |
| Öğleden önce ortalama teneffüs sayısı (adet) | | 4,09 | | 4,55 | | 3,87 | | 4,19 | |
| Öğleden sonra ortalama teneffüs sayısı (adet) | | 2,91 | | 3,80 | | 2,87 | | 3,21 | |
| Teneffüs Süresi | 5 dakika | 3 | 13,04 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 4 | 6,90 |
| | 7 dakika | 1 | 4,35 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 2 | 3,45 |
| | 10 dakika | 19 | 82,61 | 19 | 95,00 | 14 | 93,33 | 52 | 89,65 |
| | Ortalama | 9,22 | | 9,85 | | 9,67 | | 9,55 | |
| Teneffüs Süre Yeterliliği | Evet | 4 | 17,39 | 7 | 35,00 | 6 | 40,00 | 17 | 29,31 |
| | Hayır | 19 | 82,61 | 13 | 65,00 | 9 | 60,00 | 41 | 70,69 |
| Öğle Tatili Olma Durumu | Ara yok | 3 | 13,04 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 4 | 6,90 |
| | Ara var | 20 | 86,96 | 19 | 95,00 | 15 | 100,00 | 54 | 93,10 |
| | Ortalama (dk) | 33,25 | | 31,58 | | 34,67 | | 33,06 | |
| Okulun Açık Gün Sayısı | Cevap yok | 4 | 17,39 | 7 | 35,00 | 4 | 26,67 | 15 | 25,86 |
| | Cevap var | 19 | 82,61 | 13 | 65,00 | 11 | 73,33 | 43 | 74,14 |
| | Ortalama (gün) | 156,84 | | 157,62 | | 152,27 | | 155,91 | |
| Günlük ortalama alışveriş yapan sayısı (kişi) | | 225,22 | | 309,00 | | 250,33 | | 260,60 | |
| Deprem Güçlendirmesi | Evet | 6 | 26,09 | 9 | 45,00 | 5 | 33,33 | 20 | 34,48 |
| | Hayır | 17 | 73,91 | 11 | 55,00 | 10 | 66,67 | 38 | 65,52 |
| Tadilat Süresi | Bir Yarıyıl | 6 | 100,00 | 5 | 55,56 | 3 | 60,00 | 14 | 70,00 |
| | İki Yarıyıl | 0 | 0,00 | 4 | 44,44 | 2 | 40,00 | 6 | 30,00 |
| Kantin Yer Değişikliği | Evet | 0 | 0,00 | 3 | 33,33 | 2 | 40,00 | 5 | 25,00 |
| | Hayır | 6 | 100,00 | 6 | 66,67 | 3 | 30,00 | 15 | 75,00 |
| Kantin Yerinin Önceki Kullanılış Amacı | Kantindi | 13 | 56,52 | 12 | 60,00 | 7 | 46,66 | 32 | 55,18 |
| | Bilmiyorum | 8 | 34,78 | 5 | 25,00 | 6 | 40,00 | 19 | 32,76 |
| | Bahçede Boş Alan | 0 | 0,00 | 2 | 10,00 | 1 | 6,67 | 3 | 5,17 |
| | Spor-Soyunma | 1 | 4,35 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 2 | 3,45 |
| | Çay Ocağı | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | Depo | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 1 | 1,72 |

*Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Okullarda deprem güçlendirilmesi yapıldığını ifade eden kantincilerin oranı genel ortalama %34,48 olarak hesaplanırken bu oran %45,00 ile ortaokullarda en yüksek düzeydedir. Deprem güçlendirmesi yapıldığı dönemde genel ortalama kantincilerin %75,00'i kira ödemediğini, %5,00'i başka okulda kantincilik faaliyetine devam ettiğini ve kira tutarının azaldığını, %5,00'i başka okulda kantincilik faaliyetine devam ettiğini ve kira tutarının arttığını söylerken %15,00'i deprem güçlendirmesi yapıldığı dönemde kantini kendisinin çalıştırmadığını ifade etmiştir. Okullarında deprem güçlendirmesi amacıyla çalışma yapıldığını söyleyen kantincilerin %70,00'i tadilat süresinin bir yarıyıl sürdüğünü bildirmekte olup, ilkokulların tamamında tadilat süresinin bir yarıyıl olduğu tespit edilmiştir. Kantinlerde deprem güçlendirmesi sonunda yer değişikliğine gidildiğini ifade edenlerin oranı genel ortalama %25,00 olarak saptanırken bu durumun ilkokullarda yaşanmadığı, liselerde ise %40,00 ile en yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Yer değişikliğine gidildiğini söyleyen kantinciler 1. kattan giriş kata ve bodrumdan giriş kata yer değişikliğinin yapıldığı ifade etmişlerdir. Genel ortalama kantincilerin %32,76'sının

kantin yerinin önceki kullanılış amacını bilmediği tespit edilirken önceki kullanılış amacını bilenlerin %55,18'i en yüksek oranla yine kantin olduğunu beyan etmiştir. Kantin yerinin önceki kullanım amacının bahçede boş alan (%5,17), spor soyunma odası (%3,45), çay ocağı (%1,72) ve depo (%1,72) olduğunu ifade eden kantinciler de mevcuttur. Ayrıca, kantincilerin okulun genel yapısı ile ilgili olarak tam zamanlı öğretime geçilmesi, teneffüs süresinin uzatılması, öğle arası verilmesi veya süresinin uzatılması, sağlıklı beslenme için en çok alışveriş yapılan teneffüslerin süresinin uzatılması, blok ders yapılmaması, sınav ve tatil günlerinin yakın olduğu dönemlerde öğrencilerin okula gelmesinin sağlanması gibi beklentilerinin olduğu tespit edilmiştir. Okul ve kantinlerin özellikleri ile kantincilerin beklentileri ticari kaygıların ön planda olduğunu göstermektedir.

Kantinler ile ilgili genel bilgiler Çizelge 5'de verilmiştir. Okullarda kantinlerin yeri incelendiğinde genel ortalama yaklaşık üçte ikisinin (%63,79) okul içinde faaliyet gösterdiği tespit edilmiş olmasına karşın sadece liselerdeki kantinlerde bahçede kantin bulunmadığı belirlenmiştir.

Çizelge 5 Kantinler ile ilgili özellikler

Table 5 Characteristics of canteens

| Özellikler | | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | |
|---|--------------------------------|----------------|--------|----------|--------|-------|--------|-------|--------|
| | | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | F | % |
| | | F | % | F | % | F | % | | |
| Kantinin Yeri | Bahçe | 11 | 47,83 | 10 | 50,00 | 0 | 0,00 | 21 | 36,21 |
| | Okul İçi | 12 | 52,17 | 10 | 50,00 | 15 | 100,00 | 37 | 63,79 |
| Kantinin Okul İçindeki Yeri | Bodrum | 6 | 50,00 | 4 | 40,00 | 3 | 20,00 | 13 | 35,13 |
| | Zemin | 6 | 50,00 | 6 | 60,00 | 9 | 60,00 | 21 | 56,76 |
| | 1. Kat | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 2 | 13,33 | 2 | 5,41 |
| | 2. Kat | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 1 | 2,70 |
| Kantin Yeri Tercih | Bahçe | 7 | 30,43 | 2 | 10,00 | 2 | 13,33 | 11 | 18,97 |
| | Okul İçi | 16 | 69,57 | 18 | 90,00 | 13 | 86,67 | 47 | 81,03 |
| Okul İçi Yer Tercih | Giriş | 8 | 50,00 | 13 | 72,22 | 8 | 61,54 | 29 | 61,70 |
| | 1. Kat | 8 | 50,00 | 5 | 27,78 | 5 | 38,46 | 18 | 38,30 |
| Kantin Yeri Satış Etkisi | Evet | 23 | 100,00 | 16 | 80,00 | 14 | 93,33 | 53 | 91,38 |
| | Hayır | 0 | 0,00 | 4 | 20,00 | 1 | 6,67 | 5 | 8,62 |
| Etkileme Şekli* | Hava Şartları | 15 | 65,22 | 14 | 87,50 | 11 | 78,57 | 40 | 75,47 |
| | Ayaküstü | 6 | 26,09 | 5 | 31,25 | 6 | 42,86 | 17 | 32,08 |
| | Gelmezler | 7 | 30,43 | 3 | 18,75 | 2 | 14,29 | 12 | 22,64 |
| | Dışarı Alışv. | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,89 |
| | Sağ. Hijy. | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,89 |
| Kantin Açılış Saati | ≤ 07:30 | 9 | 39,13 | 14 | 70,00 | 13 | 86,67 | 36 | 62,07 |
| | > 07:30 | 14 | 60,87 | 6 | 30,00 | 2 | 13,33 | 22 | 37,93 |
| Kantin Kapanış Saati | < 16:30 | 11 | 47,83 | 8 | 40,00 | 5 | 33,33 | 24 | 41,38 |
| | ≥ 16:30 | 12 | 52,17 | 12 | 60,00 | 10 | 66,67 | 34 | 58,62 |
| Kantinin Bölümleri* | Üretim Alan (m ²) | 23 | 100,00 | 20 | 100,00 | 15 | 100,00 | 58 | 100,00 |
| | Tüketim Alan (m ²) | 13 | 56,52 | 14 | 70,00 | 14 | 93,33 | 41 | 70,69 |
| | Depo Alan (m ²) | 10 | 43,48 | 12 | 60,00 | 10 | 66,67 | 32 | 55,17 |
| | Giyinme Alan (m ²) | 11 | 47,83 | 8 | 40,00 | 9 | 60,00 | 28 | 48,28 |
| | | 4,18 | | 4,50 | | 5,44 | | 4,68 | |
| | Yemekhane Durumu | Evet | 4 | 17,39 | 3 | 15,00 | 1 | 6,67 | 8 |
| | Hayır | 19 | 82,61 | 17 | 85,00 | 14 | 93,33 | 50 | 86,21 |
| Yemek Temin Yeri | Dışarıdan | 3 | 75,00 | 3 | 100,00 | 0 | 0,00 | 6 | 75,00 |
| | Okulda | 1 | 25,00 | 0 | 0,00 | 1 | 100,00 | 2 | 25,00 |
| Kantin Satış Etkileme | Evet | 0 | 0,00 | 2 | 66,67 | 0 | 0,00 | 2 | 25,00 |
| | Hayır | 4 | 100,00 | 1 | 33,33 | 1 | 100,00 | 6 | 75,00 |
| Kayıtlı Kuruluş* | İKEO | 23 | 100,00 | 20 | 100,00 | 15 | 100,00 | 58 | 100,00 |
| | ESO | 4 | 17,39 | 6 | 30,00 | 3 | 20,00 | 13 | 22,41 |
| | TSO | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 1 | 1,72 |
| İşletme Kayıt Belgesi Alma Yılı | ≤ 2012 | 4 | 17,39 | 3 | 15,00 | 2 | 13,33 | 9 | 15,52 |
| | 2013 | 7 | 30,44 | 13 | 65,00 | 11 | 73,34 | 31 | 53,45 |
| | ≥ 2014 | 12 | 52,17 | 4 | 20,00 | 2 | 13,33 | 18 | 31,03 |
| İşletme Kayıt Belgesi İçin Bilgi Kaynağı* | İlçe Tarım | 16 | 69,57 | 14 | 70,00 | 11 | 73,33 | 41 | 70,69 |
| | İKEO | 11 | 47,83 | 14 | 70,00 | 6 | 40,00 | 31 | 53,45 |
| | Diğer Kantin Muhasebeci | 2 | 8,70 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 3 | 5,17 |
| | | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |

*Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Kantinlerin çoğunlukla (%56,76) okul içerisinde zemin katta oldukları saptanırken %35,13'ünün bodrum katında olması dikkat çekicidir. Yapılan bir çalışmada velilerin %46,40'ı okul kantininin bodrum katında, %27,80'i merdiven altında, %25,40'ı okul girişinde olduğunu söyledikleri bulunmuştur (Can Akınay, 2006). Başka bir çalışmada kantinlerin %64,50'sinin okul bahçesinde, %16,50'sinin okulun giriş katında, %11,40'ının zemin katta, %5,10'unun okulun birinci katında ve %2,50'sinin ise ikinci katta olduğu

saptanmıştır (Negüzel, 2009). Yorulmaz (2012) ise çalışmasında kantinlerin %90,00'ünün zemin katta olduğunu belirlemiştir. Kantin yeri bahçede olan okullarda kantincilerin %81,03'ünün kantin yeri tercihi okul içi olarak tespit edilmiş olup, bu durum öğretim düzeyi ortaokul olan kantinlerdeki kişilerde %90,00 ile en yüksek düzeydedir. Kantincilerin okul içi yer tercihleri incelendiğinde genel ortalamada kantincilerin %61,70'inin giriş kat ve %38,30'unun 1. katta faaliyet göstermek istedikleri belirlenmiştir. Okul kantin

uygulamaları hakkında anne baba görüşlerini belirlemeye yönelik yapılan bir araştırmada anne ve babaların %63,00'ünün okul kantinleri için en uygun yerin okul bahçesi olduğunu düşündükleri bulunmuştur (Can Akınay, 2006). Kantin yerinin ürün satışlarını etkilediğini düşünenlerin oranı genel ortalamada %91,38 olarak hesaplanırken ilkokullardaki kantincilerin tamamı satışların etkileyeceğini söylemişlerdir. Genel ortalamada kantin yerinin dışarıda olmasının tüketicileri çoğunlukla olumsuz iklim koşulları nedeniyle etkileyeceği ve satışları azaltacağı düşüncesi (%75,47) ön plana çıkarken ayaküstü tüketim alışkanlığı (%32,08), alışverişe gelinme (%22,64), dışarıdaki işletmelere yönelme (%1,89) ile sağlıklı ve hijyenik ürünlerden uzaklaşma (%1,89) kantin yerinin okul binası dışında bahçede olmasının diğer etkileri olarak görülmektedir. Kantinlerin genel ortalamada çoğunlukla (%62,07) sabah 07:30 ve öncesinde açıldığı tespit edilmiş olup, bu durum %86,67'lik oran ile lise kantinlerinde en yüksek ve %39,13'lük oran ile ilkokul kantinlerinde en düşük orandadır. Kantin kapanış saatleri incelendiğinde ise genel ortalamada kantinlerin yarısından fazlasının (%58,62) öğleden sonra 16:30 ve sonrasında kapandığı belirlenirken bu durum %66,67'lik oran ile liselerdeki kantinlerde en yüksek ve %52,17 ile ilkokullardaki kantinlerde en düşük orandadır. Başka bir şekilde söylenecek olursa açılış saati en erken ve kapanış saati en geç olan okul kantinleri liselerdeki kantinlerdir. Kantinler üretim, tüketim, depo ve giyinme bölümlerinden oluşmakta olup, genel ortalamada kantinlerin yaklaşık üçte birinde (%29,31) tüketim, yarısına yakınında (%44,83) depo ve yarısından fazlasında (%51,72) giyinme bölümünün olmadığı saptanmıştır. Genel ortalamada kantinler 24,43 m² üretim, 36,78 m² tüketim, 10,66 m² depo ve 4,68 m² giyinme alanları bulunmaktadır ve üretim, tüketim, depo ve giyinme alanları öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantinlerde en düşük düzeydedir. Bu durum ilkokullarda öğrenciler için beslenme teneffüsünün varlığı ve kantinlerden düşük düzeyde alışveriş yapılması ile izah edilebilir. Okulların %13,79'unda kantin dışında yemekhane mevcut olup, sadece bir lisede (%6,67) yemekhane bulunduğu saptanmıştır. Yapılan bir çalışmada okulların %90,30'unda yemekhane hizmeti olmadığı belirlenmiştir (Çelik ve ark., 2012). Okul yemekhanelerinin tamamı kantinciler tarafından işletilmektedir ve genel ortalamada %75,00'inde satışa sunulan ürünler taşınabilir sistem ile hazır yemek üretimi yapan işletmelerden temin edilmektedir. Yemekhane bulunan okullardaki kantincilerin dörtte biri okulda yemekhane olmasının kantin satışlarının etkileyebileceğini düşünmektedirler.

Kantinlerin tamamı şahıs işletmesidir. Avustralya'nın Victoria eyaletinde yapılan bir çalışmada en yüksek oranlarla ilkokullardaki kantinlerin %37,00'sinin gönüllü veliler ve ortaokullardaki kantinlerin %51,00'inin ücretli kantin yöneticileri tarafından işletilmekte olduğu belirlenmiştir (Maddock and et al., 2005). Çelik ve ark., (2012) çalışmalarında kantinlerin %8,70'ini okul aile birlikleri ve %91,30'unu özel sektör tarafından işletildiğini tespit etmişlerdir. Kantincilerin tamamı İstanbul Kantinciler Esnaf Odası (İKEO) üyesidirler. Ayrıca, genel ortalamada Esnaf ve Sanatkarlar Odasına (ESO) üye kantincilerin oranı %22,41 ve Ticaret ve Sanayi Odasına (TSO) üye olanların oranı ise %1,72

olarak hesaplanmıştır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan 11.06.2010 tarihinde kabul edilen 13.06.2010 tarihinde 27610 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu tüm hükümleri ile birlikte yayımı tarihinden itibaren 6 ay sonra yürürlüğe girmiştir. Kantinlerin bu kanunun tanımına göre gıda işletmesi olmaları nedeniyle İşletme Kayıt Belgesi alma ve kayıt altına girmeleri zorunluluğu bulunmaktadır. Kantincilerin genel ortalamada %53,45'inin en yüksek oranla İşletme Kayıt Belgesini 2013 yılında edindikleri belirlenirken bu oran liselerdeki kantinlerde %73,34 ile en yüksek düzeydedir. Kantincilerin üçte biri (%31,03) ise bu belgeyi 2014 yılı ve sonrası edinirken öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantincilerin yarısından fazlası (%52,17) bu dönemde Bakanlığa işletme kaydını yaptırmışlardır. Kanunun yürürlüğe girme tarihi dikkate alındığında kantinlerin sadece %15,52'sinin bu tarihe yakın dönemde kayıt altına girmeleri dikkat çekicidir. Kantincilerin İşletme Kayıt Belgesi için bilgi kaynakları incelendiğinde genel ortalamada %70,69'unun İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve %53,45'inin İKEO'nun bilgilendirmesiyle bu belgeye sahip oldukları tespit edilmiştir. Diğer kantinler (%5,17) ve kantin muhasebecisi (%1,72) ise kantincilerin diğer bilgi kaynaklarıdır.

Kantincilerin kendilerini ilgilendiren yasal düzenlemeler ve yapılan denetimlere ilişkin düşünceleri Çizelge 6'da verilmiştir. Genel ortalamada kantincilerin %37,93'ünün 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunundan haberdar olduğu belirlenirken %29,31'inin bu kanunu incelediği tespit edilmiştir. Kantincilerin yaklaşık üçte birinin (%32,76) ise bu kanunu bilmediği saptanmış olup, öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantincilerin yaklaşık yarısının (%47,82) kanun hakkında herhangi bir bilgisinin olmaması dikkat çekicidir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile Milli Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmi kontrolüne ilişkin kuralları belirlemeyi amaçlamıştır. Genel ortalamada kantincilerin yarısına yakınının (%43,10) bu yönetmeliği incelediği bulunurken %36,21'inin haberdar olduğu ve sadece %20,69'unun bilgisinin olmadığı tespit edilmiştir. Kantincilerin doğrudan kendilerini ilgilendiren bu yönetmeliğe ilgi gösterdikleri anlaşılmaktadır. Gıda Kanununa benzer şekilde en yüksek oranla (%30,43) ilkokullardaki kantincilerin bu yönetmeliği bilmedikleri saptanırken lise düzeyindeki okullardaki kantincilerden bu yönetmelikten haberdar olmayan kantinci bulunmadığı belirlenmiştir. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından 10.03.2016 tarihinde Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu genelge ile hijyen, kantinciler ve çalışanları ile denetimlerle ilgili diğer kurallar ortaya konulmuş ve eğitim kurumlarında satışı uygun olan ve olmayan gıda ve içecekler ile ilgili kriterler belirtilmiştir. Genel ortalamada kantincilerin yarısının (%50,00) en yüksek oranla bu genelgeyi incelediği tespit edilirken

%31,03'ünün haberdar olduğu ve %18,97'sinin ise bu genelge hakkında bilgisi bulunmadığı saptanmıştır. Öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantincilerin %26,09'u en yüksek oran ile bu genelgeden haber olmadıkları bulunurken liselerdeki kantincilerden bilgisi olmayan kantinci olmadığı ifade edilebilir. Öncelikle ilkokul düzeyindeki okullarda hizmet veren kantinci ve çalışanlarının mevzuat hakkında bilgilendirilmeleri gerekmektedir. Ayrıca, kantinciler tarafından okul kantinlerinde satışına izin verilmeyen gıda ve içeceklerin öğrenciler tarafından rahatlıkla okul dışı işletmelerden temin edilebildiği ve bu konuda herhangi bir önlem alınmadığı ifade edilmektedir. Kantinlerin farklı resmî kurumlar tarafından denetlendiği tespit edilmiş olup, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı personellerince en yüksek oranla 6 ayda bir, okul yönetimi tarafından ise ayda 1 denetlendikleri belirlenmiştir. Ayrıca, İKEO ilçe temsilcileri ve belediye tarafından da belli aralıklarda denetim yapıldığı ifade edilmiştir. Yapılan bir çalışmada kantinlerin %34,40'ında

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı denetimlerine ilişkin herhangi bir kayda rastlanmadığı belirlenirken %65,60'ında denetim yapıldığına dair belgenin görüldüğü tespit edilmiştir (Çelik ve ark., 2012). Yorulmaz (2012) ise çalışmasında, kantinlerin ayda bir kez okul müdürünün görevlendirdiği bir müdür yardımcısı ya da öğretmen tarafından denetlendiğini belirlemiştir. Buradan Bakanlık denetimlerinin zaman içerisinde artış gösterdiği sonucuna varılabilir. Kantincilerin tamamının kantin denetimlerini gerekli gördüğü saptanırken genel ortalamada %91,38'i denetimleri yeterli, %8,62'si ise kısmen yeterli bulmaktadırlar. Denetimlerin yetersiz olduğunu ifade eden kantinci bulunmamakla birlikte kantincilerin %68,97'si okul çevresindeki gıda işletmelerinin kantinler kadar sık denetlenmediğini, %32,76'sı denetimlerin güvenli gıda tüketimi için gerekli olduğunu, %15,52'si kantinlerin mevzuata uyumunu kolaylaştırdığını söylemişlerdir. Ayrıca, denetimlerin zaman kaybı (%5,17) olduğunu düşünen kantinciler de bulunmaktadır.

Çizelge 6 Kantincilerin mevzuat ve denetimler hakkındaki düşünceleri

Table 6 Opinions of canteen owners about legislation and controls

| Özellikler | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | | |
|------------------------------------|----------------|----|----------|----|-------|----|--------|----|-------|
| | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | | | |
| | F | % | F | % | F | % | F | % | |
| Gıda Kanunu | Duymadım | 11 | 47,82 | 6 | 30,00 | 2 | 13,33 | 19 | 32,76 |
| | Duydum | 10 | 43,48 | 5 | 25,00 | 7 | 46,67 | 22 | 37,93 |
| | İnceledim | 2 | 8,70 | 9 | 45,00 | 6 | 40,00 | 17 | 29,31 |
| Okul Kantin Yönetmeliği | Duymadım | 7 | 30,43 | 5 | 25,00 | 0 | 0,00 | 12 | 20,69 |
| | Duydum | 9 | 39,14 | 4 | 20,00 | 8 | 53,33 | 21 | 36,21 |
| | İnceledim | 7 | 30,43 | 11 | 55,00 | 7 | 46,67 | 25 | 43,10 |
| MEB Genelgesi | Duymadım | 6 | 26,09 | 5 | 25,00 | 0 | 0,00 | 11 | 18,97 |
| | Duydum | 10 | 43,48 | 2 | 10,00 | 6 | 40,00 | 18 | 31,03 |
| | İnceledim | 7 | 30,43 | 13 | 65,00 | 9 | 60,00 | 29 | 50,00 |
| Mevzuat Bilgi Kaynağı* | İlçe Tarım | 10 | 43,48 | 7 | 35,00 | 9 | 60,00 | 26 | 44,83 |
| | Diğer Kantin | 6 | 26,09 | 3 | 15,00 | 5 | 33,33 | 14 | 24,14 |
| | İKEO | 2 | 8,70 | 7 | 35,00 | 2 | 13,33 | 11 | 18,97 |
| | Diğ. İşletme | 1 | 4,35 | 1 | 5,00 | 3 | 20,00 | 5 | 8,62 |
| | Okul Yönetimi | 1 | 4,35 | 2 | 10,00 | 0 | 0,00 | 3 | 5,17 |
| | TV | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| Denetim Sıklığı (GTHB) | Ayda 1 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 |
| | 3 Ayda 1 | 1 | 4,35 | 2 | 10,00 | 1 | 6,67 | 4 | 6,90 |
| | 6 Ayda 1 | 21 | 91,30 | 18 | 90,00 | 14 | 93,33 | 53 | 91,38 |
| | Yılda 1 | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| Denetim Sıklığı (Sağlık Bakanlığı) | Ayda 1 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 |
| | 3 Ayda 1 | 1 | 4,35 | 3 | 15,00 | 0 | 0,00 | 4 | 6,90 |
| | 6 Ayda 1 | 19 | 82,61 | 16 | 80,00 | 12 | 80,00 | 47 | 81,03 |
| | Yılda 1 | 3 | 13,04 | 1 | 5,00 | 3 | 20,00 | 7 | 12,07 |
| Denetim Sıklığı (Okul Yönetimi) | Ayda 1 | 23 | 100,00 | 19 | 95,00 | 14 | 93,33 | 56 | 96,56 |
| | 3 Ayda 1 | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | 6 Ayda 1 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 1 | 1,72 |
| | Yılda 1 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 |
| Denetim Yeterliliği | Evet | 20 | 86,96 | 18 | 90,00 | 15 | 100,00 | 53 | 91,38 |
| | Kısmen | 3 | 13,04 | 2 | 10,00 | 0 | 0,00 | 5 | 8,62 |
| Denetimleri Değerlendirme* | Okul Çevresi | 17 | 73,91 | 14 | 70,00 | 9 | 60,00 | 40 | 68,97 |
| | Güvenli Gıda | 7 | 30,43 | 7 | 35,00 | 5 | 33,33 | 19 | 32,76 |
| | Mevzuat | 3 | 13,04 | 1 | 5,00 | 5 | 33,33 | 9 | 15,52 |
| | Zaman Kaybı | 1 | 4,35 | 2 | 10,00 | 0 | 0,00 | 3 | 5,17 |
| Şikâyet Durumu | Evet | 7 | 30,43 | 6 | 30,00 | 2 | 13,33 | 15 | 25,86 |
| | Hayır | 16 | 69,57 | 14 | 70,00 | 13 | 86,67 | 43 | 74,14 |
| Şikâyet Sıklığı | Nadiren | 6 | 85,71 | 5 | 83,33 | 2 | 100,00 | 13 | 86,67 |
| | Her Dönemde | 1 | 14,29 | 1 | 16,67 | 0 | 0,00 | 2 | 13,33 |

*Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Çizelge 7 Kantincilik faaliyeti ile ilgili özellikler

Table 7 Characteristics of canteen occupation

| Özellikler | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | | |
|-----------------------------------|---------------------|----|----------|----|--------|----|--------|----|--------|
| | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | F | % | |
| | F | % | F | % | F | % | | | |
| Ürün Satın Alma Yeri* | Toptancı | 23 | 100,00 | 20 | 100,00 | 15 | 100,00 | 58 | 100,00 |
| | Üretici | 11 | 47,83 | 9 | 45,00 | 5 | 33,33 | 25 | 43,10 |
| | Perakendeci | 4 | 17,39 | 4 | 20,00 | 3 | 20,00 | 11 | 18,97 |
| Ürün Temin Sıklığı* | Günlük | 16 | 69,57 | 17 | 85,00 | 11 | 73,33 | 44 | 75,86 |
| | Haftalık | 22 | 95,65 | 17 | 85,00 | 11 | 73,33 | 50 | 86,21 |
| | Aylık | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 1 | 1,72 |
| | Bittikçe | 9 | 39,13 | 6 | 30,00 | 6 | 40,00 | 21 | 36,21 |
| Satın Alma Şekli* | Tedarikçi | 22 | 95,65 | 20 | 100,00 | 15 | 100,00 | 57 | 98,28 |
| | Kendisi | 4 | 17,39 | 3 | 15,00 | 2 | 13,33 | 9 | 15,52 |
| Ürün Bedeli Ödeme Şekli* | Peşin | 13 | 56,52 | 12 | 60,00 | 7 | 46,67 | 32 | 55,17 |
| | Vadeli | 9 | 39,13 | 9 | 45,00 | 10 | 66,67 | 28 | 48,28 |
| | Avans | 7 | 30,43 | 5 | 25,00 | 2 | 13,33 | 14 | 24,14 |
| | Kredi Kartı | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 1 | 6,67 | 2 | 3,45 |
| Tedarikçi Değiştirme | Evet | 12 | 52,17 | 10 | 50,00 | 7 | 46,67 | 29 | 50,00 |
| | Hayır | 11 | 47,83 | 10 | 50,00 | 8 | 53,33 | 29 | 50,00 |
| Sahte Ürün Satıcısı | Evet | 10 | 43,48 | 8 | 40,00 | 5 | 33,33 | 23 | 39,66 |
| | Hayır | 13 | 56,52 | 12 | 60,00 | 10 | 66,67 | 35 | 60,34 |
| Ürün Çeşidi Tercih Nedenleri* | Ürün Markası | 20 | 86,96 | 16 | 80,00 | 13 | 86,67 | 49 | 84,48 |
| | Tüketici Tercihleri | 7 | 30,43 | 4 | 20,00 | 3 | 20,00 | 14 | 24,14 |
| | Ürün Fiyatı | 2 | 8,70 | 2 | 10,00 | 3 | 20,00 | 7 | 12,07 |
| | Ürün Satıcısı | 0 | 0,00 | 2 | 10,00 | 1 | 6,67 | 3 | 5,17 |
| Hammadde Fire | Evet | 11 | 47,83 | 10 | 50,00 | 9 | 60,00 | 30 | 51,72 |
| | Hayır | 12 | 52,17 | 10 | 50,00 | 6 | 40,00 | 28 | 48,28 |
| Ambalajlı Ürün Fire | Evet | 8 | 34,78 | 7 | 35,00 | 7 | 46,67 | 22 | 37,93 |
| | Hayır | 15 | 65,22 | 13 | 65,00 | 8 | 53,33 | 36 | 62,07 |
| Ayrı İade Bölümü | Var | 20 | 86,96 | 15 | 75,00 | 13 | 86,67 | 48 | 82,76 |
| | Yok | 3 | 13,04 | 5 | 25,00 | 2 | 13,33 | 10 | 17,24 |
| Ambalaj Malzemesi ¹ * | Kâğıt | 22 | 95,65 | 20 | 100,00 | 14 | 93,33 | 56 | 96,55 |
| | Plastik | 3 | 13,04 | 2 | 10,00 | 3 | 20,00 | 8 | 13,79 |
| Ambalaj Malzemesi ² * | Kâğıt-Karton | 8 | 34,78 | 12 | 60,00 | 11 | 73,33 | 31 | 53,45 |
| | Plastik | 16 | 69,57 | 10 | 50,00 | 5 | 33,33 | 31 | 53,45 |
| Kantincilik Faaliyet Sorunları* | | | | | | | | | |
| Okul Çevresindeki İşletmeler | | 19 | 82,61 | 15 | 75,00 | 12 | 80,00 | 46 | 79,31 |
| Kira Bedelinin Yüksekliği | | 14 | 60,87 | 16 | 80,00 | 11 | 73,33 | 41 | 70,69 |
| Tatil Sürelerinin Uzunluğu | | 14 | 60,87 | 6 | 30,00 | 9 | 60,00 | 29 | 50,00 |
| Tatilde İşsizlik Kalma | | 9 | 39,13 | 4 | 20,00 | 6 | 40,00 | 19 | 32,76 |
| Kalifiye Personel Bulamama | | 6 | 26,09 | 4 | 20,00 | 3 | 20,00 | 13 | 22,41 |
| Ürün Fiyatlarının Yüksekliği | | 4 | 17,39 | 3 | 15,00 | 2 | 13,33 | 9 | 15,52 |
| Mevzuat Şartları Ağır | | 5 | 21,74 | 2 | 10,00 | 0 | 0,00 | 7 | 12,07 |
| Denetimlerin Sıklığı | | 3 | 13,04 | 0 | 0,00 | 1 | 6,67 | 4 | 6,90 |
| Öğrencilerin Dışarıdan Alışverişi | | 2 | 8,70 | 0 | 0,00 | 2 | 13,33 | 4 | 6,90 |
| Tüketici Şikâyetleri | | 3 | 13,04 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 3 | 5,17 |
| Öğrenci Etkinlikleri | | 0 | 0,00 | 2 | 10,00 | 0 | 0,00 | 2 | 3,45 |
| Teneffüs Süresinin Kısa Olması | | 1 | 4,35 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 2 | 3,45 |

¹ Yiyecek; ² İçecek; *Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Genel ortalama kantincilerin %25,86'sı tüketici şikâyetleri ile karşılaştıklarını ifade ederken en çok şikâyetin ilkokullardaki kantinlerde (%30,43) yaşandığı belirlenmiştir. Tüketici şikâyeti yaşadığını söyleyen kantincilerin %86,67'si nadiren ve %13,33'ü ise her dönemde bu durum ile karşı karşıya kaldıklarını belirtmekte olup, kantinciler şikâyete çözüm bulma, nedenlerini araştırma ve tüketiciyi bilgilendirme gibi davranışlar sergilemektedirler.

Kantincilik Faaliyeti İle İlgili Özellikler

Kantincilik faaliyeti ile ilgili genel bilgiler Çizelge 7'de verilmiştir. Genel ortalama kantinlerde satılan ürünlerin toptancıdan (%100,00) temin edilmesinin yanı sıra üretici (%43,10) ve perakendecilerden (%18,97) sağlandığı ifade edilebilir. Kantinlerde ürün temin sıklığı incelendiğinde genel ortalama %86,21'lik oran ile haftalık ve %75,86'lık oran ile günlük temin etme ön plana çıkarken kantincilerin %36,21'i ürün bittikçe temin edildiğini bildirmişlerdir. Günlük ve haftalık temin sıklığı

ürünün tüketim süresinden kaynaklanmakta olup, bittikçe temin etme durumunun stoklanmaya uygun ürünlerin bulunması ve kantincinin ürün stoklama isteği ile izah edilebilir. Kantinlerde ürün bedelinin ödenmesinde çoğunlukla peşin ödeme (%55,17) söz konusu olmakla birlikte vadeli ödeme (%48,28), avans verme (%24,14) ve kredi kartı (%3,45) ile ödeme diğer ürün bedeli ödeme şekilleridir. Öğretim düzeyi ortaokul ve ilkokul olan okullardaki kantinlerde sırasıyla %60,00 ve %56,52'lik en yüksek oranlarla ürün bedelini peşin ödeme durumu görülürken liselerdeki kantinlerde vadeli ödeme ilk sıradadır. Genel ortalamada kantincilerin yarısı zaman zaman tedarikçi değiştirdiğini ifade ederken ilkokullardaki kantinlerde bu oran %52,17 ile en yüksek düzeydedir. Kantincilerin üçte birinden fazlası (%39,66) güvenilir olmayan sahte ürün satıcılarının kendilerine geldiğini söylerken ürün etiket bilgileri uygun olmayan ve gıda güvenliği sistemi bulunmayan bu ürünlerin satın alınmadığı ifade edilmiştir. Kantincilerin büyük çoğunluğunun ürün çeşidi tercih nedeninin ürünün markası (%84,48) olduğu bulunurken %24,14'ü tüketici tercihlerini, %12,07'si fiyatı ve %5,17'si ürün satıcısını dikkate aldığı tespit edilmiştir. Yapılan bir çalışmada kantinlerde gıda maddesi alımında en çok önemsenen tutumların ürün ambalajının sağlamlığı, yiyecek maddelerinin satış koşulları ve ürünlerin son tüketim tarihleri olduğu bulunurken en az önemsenen tutumun ise ürünler yanında verilen promosyonlar olduğu belirlenmiştir (Öner ve ark., 2013). Genel ortalamada kantincilerin yarısından fazlası (%51,72) hammaddelerde ve %37,93'ü ambalajlı ürünlerde fire olduğunu belirtmişlerdir. Her iki ürün türünde de öğretim düzeyi lise olan okullardaki kantinlerde fire oranı sırasıyla %60,00 ve %46,67 ile en yüksek orandadır. Nakliye ve muhafaza koşulları en önemli fire nedenleri olarak görülürken fire ürünler için ayrı bir iade bölümü olduğunu ifade eden kantincilerin oranı %82,76 ile yüksek düzeydedir. Kantinlerde satışa sunulan dökme ürünler için ambalaj malzemesi yiyeceklerde çoğunlukla kâğıt ambalaj (%96,55) ve içeceklerde ise kâğıt-karton (%53,45) ve plastik ambalajın (%53,45) tercih edildiği tespit edilmiştir. Kantinciler faaliyetleri ile ilgili birçok sorunlarının olduğu ifade ederlerken en önemli sorunlarının okul çevresindeki işletmeler (%79,31), kantin kirasının yüksek olması (%70,69) ve tatil sürelerinin uzunluğu (%50,00) olduğu belirlenmiştir.

Kantinlerde ürün grupları itibariyle en çok satın alınan ürünlere ilişkin bilgiler Çizelge 8'de sunulmuştur. Kantinlerde et ürünlerinden genel ortalamada çoğunlukla tavuk döner (%86,21) ve köfte (%81,03) ürünlerinin satıldığı tespit edilirken öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantinlerde hamburgerin (%82,61) ön plana çıktığı ifade edilebilir. Unlu mamul ürünlerinden daha çok %77,59'luk oran ile tost-sandviç ve %62,07'lik oran ile simit satıldığı anlaşılmakta olup, okul öğretim düzeyleri itibariyle de benzer bir durum söz konusudur. İçeceklerden su (%89,66) ve ayran (%81,03), ambalajlı ürünlerden kek (%63,79), bisküvi (%56,90) ve kraker (%53,45), çorba çeşitlerinden mercimek (%34,48), taze meyvelerden elma (%48,28) ve muz (%22,41) kantinlerde satışa sunulan ve tercih edilen ürünlerdir. Ayrıca, genel ortalamada kantinlerin yarısına yakınında (%43,10) patates kızartması, pizza, soslisli, kumru, çiğ köfte,

lahmacun ve kola gibi fast-food ürünlerin satışa sunulduğu beyan edilmiştir. Bu tarz ürünlerin daha çok öğretim düzeyi ilkokul olan okullardaki kantinlerde satışa sunulması dikkat çekicidir. Diyarbakır ilinde yapılan bir çalışmada öğrencilerin %71,00'ünün kantinden ve fast-food türü besinlerle beslendiği bulunmuştur (Toksöz ve ark., 2000). Ankara ili Yenimahalle ilçesinde yürütülen benzer çalışmada kantinlerde en sık tüketilen yiyeceklerin bisküvi, kraker, tost, simit ve poğaçaya olduğu belirlenirken sıklıkla tüketilen içeceklerin ise meyve suyu ve süt olduğu saptanmıştır (Can Akınay, 2006). İlköğretim okullarındaki öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını belirlemeye yönelik Mardin ili Kızıltepe ilçesinde 2004-2005 eğitim öğretim döneminde yapılan çalışmada öğrencilerin kantinden en fazla (%61,60) tost, sandviç, simit vb. yiyecekler ile (%51,40) gofret, çikolata, cips vb. yiyecekleri satın aldığı ve öğün aralarında en çok meyve, süt ve yoğurt, gofret-çikolata vb. ve gazlı içecekleri tükettikleri belirlenmiştir (Avan, 2006). Uyar (2006)'ın Ankara ili Çankaya ilçesinde Aralık 2004-Şubat 2005 döneminde yürüttüğü çalışmada tüm öğrencilerin %83,30'unun okul kantinlerinden yiyecek ve içecek satın aldığı tespit etmiş olup, öğrencilerin okul kantininden en çok tükettikleri ürünlerin poğaçaya/simit, bisküvi vb. (%43,50), süt ve ürünleri (%33,00), çikolata ve şekerleme vb. (%30,83), döner, hamburger, köfte vb. besinler ile (%27,17) ve pide/lahmacun, tost (%25,00) olduğu saptanmıştır. Türkmenoğlu Şimşek (2007) Muğla ili Milas ilçesinde 2005 döneminde gerçekleştirdiği öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını belirlemeye yönelik araştırmasında, öğrencilerin %96,90'ının okul kantinlerinden yiyecek ve içecek aldığını ve en fazla şeker, çikolata (%50,10), sandviç, hamburger, tost (%39,40) ve bisküvi, kraker, kek (%30,60) tükettiğini belirlemiştir. Bilecik ilinde 2005-2006 eğitim-öğretim yılında yapılan başka bir çalışmada öğrencilerin %89,30'unun okul kantininden alışveriş yaptığı ve en fazla sandviç, simit, gofret, çikolata, meyve suyu ve kolalı içeceklerin satın alındığı tespit edilmiştir (Ünsal, 2007). Milli Eğitim Bakanlığı tarafından Türkiye'deki 14 ilde 2006-2007 öğretim yılında yürütülen çalışmada öğrencilerin kantinlerden en çok satın aldıkları yiyeceklerin simit (%58,00), çikolata (%50,90) ve bisküvi (%45,60) olduğu tespit edilirken en az satın alınan ürünlerin pide (%1,80), lahmacun (%1,80), ekmeğ arası peynir (%1,70) ve ekmeğ arası Rus salatası (%1,50) olduğu belirlenmiştir. Aynı çalışmada öğrencilerin okul kantinlerinden en çok tükettikleri içeceklerin ise %55,70 ile su, %47,30 ile kola ve %32,60 ile meyve suyu olduğu bulunmuştur (Anonim, 2008). Büyükkoyuncu (2010) Gaziantep il merkezinde yaptığı çalışmasında öğrencilerin okulda çoğunlukla simit (%13,90), tatlı bisküvi (%11,70) ve çikolata (%10,00) tükettiklerini belirlemiştir. Isparta il merkezinde yapılan başka bir çalışmada öğrencilerin kantinlerden en çok satın aldıkları ürünlerin su (%64,30), simit-poğaçaya (%67,30), bisküvi-kraker-kek (%71,40), meyve suyu (%65,20), çikolata-şeker (%61,40), cips (%55,40), tost, hamburger (%56,40) ve ayran (%53,30) olduğu saptanırken ve en az satın alınan ürünün ise çay olduğu tespit edilmiştir (Ateşoğlu, 2011). Konya ili Akşehir ilçesinde Ekim-Kasım 2010 döneminde gerçekleştirilen diğer bir çalışmada öğrencilerin okul kantinlerinden satın aldıkları besinlerin ayran, süt

(%38,50), tost, sandviç, simit (%20,30), hazır meyve suları (%18,90), gofret, çikolata, cips (%16,20) ve kolalı içecekler (%6,10) olduğu bulunmuştur (Özpulat ve Bilgen Sivri, 2013). Denizli il merkezinde 2010 eğitim-öğretim döneminde yapılan çalışmada okul kantinlerinden daha çok unlu mamuller (simit, tost, bisküvi vb.), içecekler ve şeker-çikolata ürünlerinin satın alındığını tespit edilirken en az satın alınan ürünün taze meyve olduğu bulunmuştur (Orhan ve Çelik, 2014). Çanakçı (2015) ise Trabzon il merkezinde 2013-2015 yılları arasında yürüttüğü çalışmada öğrencilerin okul kantinlerinde en çok tükettikleri yiyeceklerin %18,45 ile çikolata, %9,33 ile tost ve %8,73 ile dondurma olduğunu bulurken en çok

tüketilen içeceklerin ise %25,10 ile kola, %15,35 ile meyve suyu (doğal/nektar) ve %13,28 ile su olduğu belirlenmiştir. Özilbey ve Ergör (2015) İzmir ili Güzelbahçe ilçesinde 2012 yılında gerçekleştirdiği çalışmalarında araştırmaya katılan öğrencilerin kantinden almayı en çok tercih ettikleri yiyeceklerin çikolata (%45,00), patates kızartması (%37,70) ve gevrek (%36,60) olduğunu belirlerken içeceklerden ise süt (%74,30), ayran (%69,00) ve meyve suyunun (%64,30) ön plana çıktığını saptamışlardır. Değişik yer ve zamanlarda yapılan çalışmalardan anlaşılacağı üzere kantinlerde satılan ürünlerin benzerlik gösterdiği ifade edilebilir.

Çizelge 8 Kantinlerde en çok satın alınan ürünler

Table 8 Most purchased products in canteens

| Özellikler | Öğretim Düzeyi | | | | | | Genel | | |
|--------------------|----------------|----|----------|----|-------|----|--------|----|-------|
| | İlkokul | | Ortaokul | | Lise | | F | % | |
| | F | % | F | % | F | % | | | |
| Et Ürünleri* | Tavuk Döner | 16 | 69,57 | 19 | 95,00 | 15 | 100,00 | 50 | 86,21 |
| | Köfte | 17 | 73,91 | 17 | 85,00 | 13 | 86,67 | 47 | 81,03 |
| | Hamburger | 19 | 82,61 | 13 | 65,00 | 2 | 13,33 | 34 | 58,62 |
| | Nuggets | 8 | 34,78 | 8 | 40,00 | 9 | 60,00 | 25 | 43,10 |
| | Et Döner | 2 | 8,70 | 3 | 15,00 | 1 | 6,67 | 6 | 10,34 |
| | Kumru | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | Pizza | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| Unlu Mamuller* | Tost-Sandviç | 20 | 86,96 | 16 | 80,00 | 9 | 60,00 | 45 | 77,59 |
| | Simit | 11 | 47,83 | 14 | 70,00 | 11 | 73,33 | 36 | 62,07 |
| | Poğaç | 9 | 39,13 | 11 | 55,00 | 7 | 46,67 | 27 | 46,55 |
| | Açma | 6 | 26,09 | 7 | 35,00 | 8 | 53,33 | 21 | 36,21 |
| İçecekler* | Su | 21 | 91,30 | 18 | 90,00 | 13 | 86,67 | 52 | 89,66 |
| | Ayran | 19 | 82,61 | 16 | 80,00 | 12 | 80,00 | 47 | 81,03 |
| | Meyve Suyu | 16 | 69,57 | 10 | 50,00 | 7 | 46,67 | 33 | 56,90 |
| | Maden Suyu | 1 | 4,35 | 2 | 10,00 | 1 | 6,67 | 4 | 6,90 |
| Ambalajlı Ürünler* | Kek | 18 | 78,26 | 13 | 65,00 | 6 | 40,00 | 37 | 63,79 |
| | Bisküvi | 10 | 43,48 | 14 | 70,00 | 9 | 60,00 | 33 | 56,90 |
| | Kraker | 14 | 60,87 | 12 | 60,00 | 5 | 33,33 | 31 | 53,45 |
| | Çikolata | 7 | 30,43 | 5 | 25,00 | 9 | 60,00 | 21 | 36,21 |
| Çorba Çeşitleri* | Mercimek | 7 | 30,43 | 2 | 10,00 | 11 | 73,33 | 20 | 34,48 |
| | Ezogelin | 4 | 17,39 | 1 | 5,00 | 3 | 20,00 | 8 | 13,79 |
| | Yayla | 4 | 17,39 | 1 | 5,00 | 2 | 13,33 | 7 | 12,07 |
| | Tavuk suyu | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 2 | 13,33 | 3 | 5,17 |
| | Satış yok | 16 | 69,57 | 18 | 90,00 | 3 | 20,00 | 37 | 63,79 |
| Taze Meyveler* | Elma | 6 | 26,09 | 13 | 65,00 | 9 | 60,00 | 28 | 48,28 |
| | Muz | 7 | 30,43 | 2 | 10,00 | 4 | 26,67 | 13 | 22,41 |
| | Armut | 1 | 4,35 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 2 | 3,45 |
| | Portakal | 2 | 8,70 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 3 | 5,17 |
| | Mandalina | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | Erik | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | Çilek | 0 | 0,00 | 1 | 5,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | Kivi | 1 | 4,35 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 1 | 1,72 |
| | Satış yok | 5 | 21,74 | 1 | 5,00 | 1 | 6,67 | 7 | 12,07 |
| Fast-Food Ürünler | Evet | 11 | 47,83 | 9 | 45,00 | 5 | 33,33 | 25 | 43,10 |
| | Hayır | 12 | 52,17 | 11 | 55,00 | 10 | 66,67 | 33 | 56,90 |

*Birden çok cevap verildiği için toplam %100'ü geçmektedir.

Sonuç

Türkiye’de okul kantinlerinin genel özellikleri ve sorunları üzerine yapılan sınırlı sayıda çalışma olduğu dikkate alındığında yapılan bu çalışma son güncel düzenlemeler döneminde yapılması ve konu paydaşlarına da yararlı olacağı düşüncesi ile önemli bulunmuştur.

Araştırma sonucunda kantincilerin çoğunlukla erkek, yaş ortalamasının 44,28 yıl ve çoğunlukla Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinden kişiler olduğu bulunurken öğrenim durumları ortaokul ve lise düzeyindedir. Kantinciler çoğunlukla evli ve eşleri ev hanımı kişiler

olup, çekirdek aile yapısına sahip ve en yüksek oranla iki kişinin çalıştığı ailelerinden oluşmaktadırlar. Mesleğin eğitimini alarak ve usta-çırak ilişkisi şeklinde öğrenildiği saptanırken mesleki deneyim süresinin ortalama olarak 11 yıl olduğu, çoğunlukla aile geçimi amacıyla yapıldığı, kantinde aktif çalışıldığı ve işlerinden memnun olduğu belirlenmiştir. Kantinlerin tamamına yakınında personel çalıştırılmakta olup, kantinlerde ortalama olarak 1,64 adet geçici ve 1,66 adet daimi personel çalıştırıldığı hesaplanmıştır. Personel sayısının çoğunlukla sabit olduğu ve personel ile ilgili en önemli sorunların ise sigorta primi yüksekliği ve kalifiye personel bulunamaması olduğu tespit edilmiştir.

Kantinlerin bulunduğu okulların çoğunluğu tam zamanlı okullar olup, ortalama olarak yaklaşık 1000 öğrenciye sahip ve yaklaşık 10 dakika teneffüs süresi ve yarım saat civarında öğle tatili süresi bulunduğu saptanmıştır. Kantincilerin çoğunluğunun teneffüs süresini yeterli bulmadığı belirlenirken tam yıl boyunca ortalama 156 gün ve günlük 260 kişiye kantincilik hizmeti verildiği hesaplanmıştır. Okulların üçte birinde deprem güçlendirmesi amacıyla çoğunlukla bir yarıyıl tadilat yapıldığı ve tadilat sonrası okulların dörtte birinde kantin yeri değişikliğine gidildiği beyan edilmiştir. Okulların çoğunda kantinlerin okul içerisinde ve zemin katta bulunduğu ve kantincilerin bu durumu tercih ettikleri belirlenirken kantin yerinin satışları etkilediği düşünülmektedir. Kantinlerin çoğunlukla erken saatte açılıp geç saatte kapandığı belirlenmiştir. Kantinlerin ortalama olarak yaklaşık 25 m² üretim, 40 m² tüketim, 10 m² depo ve 5 m² giyinme alanından meydana geldiği tespit edilmiştir. Okulların çok azında yemekhane bulunduğu ve yemeklerin dışarıdan taşınabilir olarak getirildiği bulunurken yemekhane hizmetinin kantin satışlarını etkilemediği saptanmıştır. Kantincilerin tamamı kantinciler odası üyesi olup, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kaydının çoğunlukla İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri ve kantinciler odası yetkililerinin yönlendirmeleri doğrultusunda 2013 yılında edindikleri bulunmuştur. Kantincilerin en yüksek oranla MEB Genelgesini incelediği tespit edilirken en önemli mevzuat bilgi kaynaklarının İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü olduğu saptanmıştır. Kantinler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı personelleri tarafından her yarıyıl denetlenmekte olup, okul yönetimi tarafından ayda 1 denetleme yapıldığı ve kantincilerin farklı kurumlar tarafından yapılan bu denetimleri yeterli bulduğu belirlenmiştir. Okul çevresindeki işletmelerin yeteri kadar denetlenmediği ve denetimlerin gıda güvenliği için gerekli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca, kantincilerin dörtte biri nadiren tüketici şikâyeti ile karşılaştıklarını bildirmişlerdir.

Kantinlerde satışa sunulan ürünlerin toptancılardan haftalık olarak tedarikçiler aracılığıyla ve peşin olarak temin edildiği belirlenmiştir. Kantincilerin yarısının tedarikçi değiştirdiği ve üçte birinden fazlasının sahte ürün satıcıları ile karşılaştıkları saptanırken ürün çeşidi tercih etmede en önemli faktörün ürünün markası olduğu tespit edilmiştir. Kantinlerde hammaddelerde karşılaşılan fire durumunun ambalajlı ürünlere oranla daha yüksek olduğu hesaplanmış olup, kantinlerin çoğunda bozulan ambalajlı ürünler için ayrı bir iade bölümü bulunmaktadır. Ayrıca, kantinlerde satışa sunulan yiyecek-icecek

maddeleri için çoğunlukla kâğıt-karton ambalaj tercih edilmektedir. Kantincilik faaliyetinde karşılaşılan en önemli sorunların ise okul çevresindeki işletmelerden kaynaklanan haksız rekabet, kantin kiralalarının yüksek olması, tatil dönemlerinin uzunluğu, tatil süresince yaşanan işsizlik, kalifiye personel bulunamaması, ürün satış fiyatlarının yüksekliği ve mevzuat şartlarının ağır olmasıdır. Kantinlerde çoğunlukla et ürünlerinden tavuk döner ve köfte, unlu mamullerden tost-sandviç ve simit, içeceklerden su ve ayran, ambalajlı ürünlerden kek ve bisküvi, çorba çeşitlerinden mercimek ve ezogelin, taze meyvelerden elma ve muz ürünlerinin satın alındığı belirlenmiştir.

Kantincilerin sorunlarının ilgili paydaşlar tarafından gündeme getirilmesi ve çözüm geliştirme çabaları önemli bir durumdur. Kantin ve yemekhane harcamalarının belli oranda ilgili kurumlarca karşılanması, öncelikle tam zamanlı okullarda yemekhane hizmetlerine geçilmesi, tatil dönemleri için çalışanlara sosyal güvenlik primlerinde indirim yapılması, okullarda sınıf ve personele olduğu kadar kantinler için de uygun yerlerin tahsis edilmesi ve bu durumun önemsenmesi, okul çalışanları, kantinci ve personelleri, öğrenciler ve ailelerinin sağlıklı beslenme bilincinin artırılması konusunda eğitim çalışmalarının yapılması, öğrencilerin öncelikli olarak okul kantinlerinden alışveriş yapmasına yönelik tedbirlerin alınması, sivil toplum kuruluşlarının baskı unsuru olarak etkinliklerini artırması çözüm odaklı önerilerden sadece birkaçıdır. Sonuç olarak kantinlerin özelliklerinin ve kantincilerin sorunların önemsenmesinin gıda güvenilirliğine katkı sağlayacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

Kaynaklar

- Ak Ş, Çelen Ü, Tabak RS, Piyal B. 2006. Ankara Merkez ilçeler ilköğretim okulları çalışanlarının sağlık davranışları. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, Cilt:5, Sayı:2, Sayfa:83-93.
- Aksoydan E, Çakır N. 2011. Adölesanların beslenme alışkanlıkları, fiziksel aktivite düzeyleri ve vücut kitle indekslerinin değerlendirilmesi. Gülhane Tıp Dergisi, 53: 264-70, Ankara.
- Anonim. 2003. Ulusal gıda ve beslenme stratejisi çalışma grubu raporu. Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Müsteşarlığı İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Anonim. 2008. Öğrencilerin okul kantinlerindeki tüketim tercihleri ve kantinlerin değerlendirilmesi, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Daire Başkanlığı, Ankara.
- Anonim. 2017. Küçükçekmece İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Kayıtları, İstanbul.
- Anonim. 2018a. <http://www.resmigazete.gov.tr> [Erişim Tarihi: 01.03.2018]
- Anonim. 2018b. <http://okulsagligi.meb.gov.tr> [Erişim Tarihi: 01.03.2018]
- Anonim. 2018c. <https://hsgm.saglik.gov.tr> [Erişim Tarihi: 01.03.2018]
- Anonim. 2018d. <http://www.tuik.gov.tr> [Erişim Tarihi: 01.03.2018]
- Aslan D, Gürtan E, Hacım A, Karaca N, Şenol E, Yıldırım E. 2003. Ankara'da Eryaman Sağlık Ocağı bölgesinde bir lisenin ikinci sınıfında okuyan kız öğrencilerin beslenme durumlarının ve bazı Antropometrik ölçümlerinin değerlendirmeleri. Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi, 25(1):55-62, Sivas.

- Ateşoğlu İ. 2011. İlköğretim öğrencilerinin okul kantinlerinde satın alma davranışları üzerine bir araştırma. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı:13, Isparta.
- Avan M. 2006. Mardin ili Kızıltepe ilçesindeki merkez ilköğretim okullarında okuyan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine bir araştırma. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Ana Bili Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- Baysal A. 2002. Beslenme (9. Baskı), Hatiboğlu Yayınları, Ankara.
- Büyükkoyuncu N. 2010. Gaziantep il merkezindeki ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin okul kantininden besin seçimleri ve annelerinin besin güvenliği bilgi düzeylerinin saptanması. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Ana Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- Can Akınay A. 2006. Okul kantin uygulamaları hakkında anne baba görüşleri. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Baysal A. 1989. Toplu beslenme yapılan kuruluşların önemi ve bu kuruluşlarda yemek planlama ilkeleri. MPM Yayını No:325, Ankara.
- Çanakçı A. 2015. Okul kantinlerinde satılan ürünlere ilişkin öğrenci, öğretmen, yönetici ve veli görüşleri (Trabzon Merkez Örneği). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Çelik F, Palancı Y, Ceylan A, Karadeniz Y, Toksöz P. 2012. Diyarbakır kent merkezindeki okul kantin ve kafeteryalarında, özel sektörün yaptığı hizmet içi eğitim ve iç denetimlerin değerlendirilmesi. 15. Halk Sağlığı Kongresi, Bursa.
- Çiçek A, Erkan O. 1996. Tarım Ekonomisinde araştırma ve örnekleme yöntemleri. GOÜ Ziraat Fakültesi Yayınları No:12, Ders Notları Serisi No:6, Tokat.
- Çoker M, Darcan Ş. 1999. Çocukluk çağı obezitesi, In: Yılmaz C. editors. Obezite ve tedavisi. 1. Baskı. Mart Matbaacılık Sanatları Ltd, p. 171-188. Ankara.
- Demirezen E, Coşansu G. 2005. Adölesan çağı öğrencilerde beslenme alışkanlıklarının değerlendirilmesi. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (STED), Cilt:14 Sayı:8 Sayfa:174-178, Ankara.
- Ersoy G. 2001. Okul çağı ve spor yapan çocukların beslenmesi. Ata Ofset, Ankara.
- Garipağaoğlu M, Özgüneş N. 2008. Okullarda beslenme uygulamaları. Çocuk Dergisi 8(3):152-159.
- Gökçay G, Garipağaoğlu M. 2002. Çocukluk ve ergenlik döneminde beslenme. Saga Yayınları, Sayfa: 118- 124.
- Gündoğan N. 2008. Okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme, hijyen ve sanitasyon konularında bilgi düzeylerinin belirlenmesi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Karademir A, Karadayı B, Cakan H, Oz V, Cevik F.E, Karadayı S. 2014. Forensic microbiological evaluation of the foods in school canteens (Okul kantinlerindeki yiyeceklerin adli mikrobiyolojik açıdan değerlendirilmesi), Medicine Science, 3 (3):1456-69. Malatya.
- Köksal O. 1995. Kronik ve dejeneratif hastalıklarda beslenme. Halk Sağlığı (Temel Bilgiler), Ankara.
- Maddock B, Warren C, Worsley A. 2005. Survey of canteens and food services in Victorian schools, Nutrition and Dietetics, Vol: 62, No: 2-3, pp. 76-81.
- Negüzel F.K. 2009. Okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme bilgi düzeyleri. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Orhan A, Çelik İ. 2014. İlköğretim okulu öğrencilerinin kahvaltı alışkanlıkları ve okul kantini ile ilişkilerinin belirlenmesi. Akademik Gıda, 12 (1):51-56, İzmir.
- Öner C, Çatak B, Yıldız M, Erdoğan A, Canpolat İ, Seğmen Ö. 2013. Kantin çalışanlarının besin güvenliği hakkındaki tutum ve davranışları. Bozok Tıp Dergisi, 2013,1 (21-25), Yozgat.
- Özlibey P, Ergör G. 2015. İzmit ili Güzelbahçe ilçesinde ilköğretim öğrencilerinde obezite prevalansı ve beslenme alışkanlıklarının belirlenmesi. Türk Halk Sağlığı Dergisi, 13(1):30-39.
- Özpuat F, Bilgen Sivri B. 2013. Köy ve kasaba ilköğretim okulu öğrencilerinin beslenme durumları. Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (STED), Cilt:22, Sayı:6, Ankara.
- Story M, Neumark-Sztainer D, French S. 2002. Individual and environmental influences on adolescents eating behaviors. Journal of the American Dietetic Association, 102(Suppl), 40.
- Toksöz P, Ceylan A, Çelik F, Gökçe Ş. 2000. Lise öğrencilerinin fast-food türü yiyecek tüketme durumları. Dicle Tıp Dergisi Cilt 27, Sayı 2, Diyarbakır.
- Türkmenoğlu Şimşek G. 2007. 9-12 yaş grubu öğrencilerin beslenme alışkanlıkları. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Uyar F. 2006. Ankara'nın Çaykara ilçesindeki ilköğretim okullarındaki kantinlerin hizmet kalitesi, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Ünsal B. 2007. İlköğretim ikinci kademe öğrencilerinin yeme davranışlarını etkileyen bazı faktörlerin incelenmesi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Yabancı N. 2011. Okul sağlığı ve beslenme programları. TEF Preventive Medicine Bulletin, 10(3): 361-368.
- Yorulmaz F. 2012. Edirne il merkezindeki ilköğretim okulları ve liselerdeki kantinlerin değerlendirilmesi, 15. Halk Sağlığı Kongresi, Bursa.