



Okul sütü

Turistik Tesisler Proje Danışmanı Serdar Sağlamtunç / FCSI

Süt beden gelişmesi için gerekli ancak yeterli mi?

Okullar bu yıl oldukça sorunlu olarak açılıyor. Nedense ülkemizde her sektör ve meslek dalında bol miktarda kuyular var ve yenileri de oluşturularak bazı kişiler bunların içine taş atmakla meşguller. Hiç önem verilmeyen bir anlayış tarzı ise toplumun yetişmekte olan nüfusa takındığı tavidir. Nedense bugünün çocuklarının yarın bu ülkenin ilerlemesi için çalışacakları hep göz ardı edilmektedir. Belki de böyle bir düşünce kökten yok edilmek istenmektedir, kim bilir? Çocukların gelişimi ve iyi eğitim alması ileride başarılı bireyler olması ve dolayısıyla gelişmiş toplum için mutlak bir koşuttur. Eğer bu noktada görüş birliğine varabilirsek onların fiziksel gelişimi için yapılacak çok şey olduğunu algılamak gerekir. Geçen yıl hiçbir hazırlık yapılmadan birden ortaya atılan okullarda süt dağıtımında yaşanan fiyasko nasıl iyileştirilebilir konusunda görüş bildirmek çabasındayım.

Beslenme ve fiziki gelişimi sadece süt dağıtımına indirgemek yapılan hatanın ilk taşıdır. Okullara gelen öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ve gıda gereksinimlerinin ne kadarına ulaştıkları anlaşılmadan ve bunlar tespit edilmeden sadece süt dağıtarak neye hizmet edilmek istendiğini anlayamamıştır. İşte bu kritik noktaya dikkat çekerek okullarda sadece süt yerine beslenme konusunun gündeme getirilmesi gerektiğini savunmaktayım. Bu düşüncenin arkasında sosyal devlet ve onun unsurlarını aramak ve oluşturmak amacı yatmaktadır. Çünkü süt, her ne kadar tıp camiasında sürekli tartışılacak da, bireyin özellikle kalsiyum gereksinimini karşılayacak mucizevi bir gıdadır. Bu noktada sütü doğal ve katkı maddelerinden uzak hali bahis konusudur. Yine teknolojik ilerlemelere koşut sentetik olarak imal edilen sütler konumuz dışındadır.

Sadece sütü bir ders arasında öğrencilere vermekle ve bunu içen çocuğun fiziksel gelişimine katkı beklemek saf değilse yanlış bir görüştür. O zaman, hiç akla gelmeyen okul yemeğini ortaya koymak ve bu konuda gelişmeler başlatmak gerekmektedir. Süt dağıtmayı öneren kişiler neden çocukların beslenme sorununa eğilmemektedirler? Bunun kaynak sorunu olmadığını yazının sonunda kısaca vermeye çalıştığım Norveç ve İsveç örneklerinden kolaylıkla öğrenebilirsiniz. Belki de en önemli konu kaynakların nasıl kullanılacağına karar vermek ve sosyal devlet olabilmek için biraz kafa yormak gerekiyor.

Okul mutfağı planlama bakımından diğer tarzlardan ayrılmaktadır. Burada pişirmeden servis şekline kadar değişik ölçütler kullanılmak durumundadır. İlk amaç çocuklara iyi beslenme alışkanlığı kazandırmaksa hemen sonrasında besleyici gıdaların besin değerlerinde eksilme olmadan tüketilmesi daha teknik bir konudur. İşte bu noktada ülke olarak çok geri seviyedeyiz. Aslında mutfakların bilgili ve deneyimli kişiler tarafından projelendirilmesi ile proje hazırlığına para ve bütçe ayrılmasıyla ve en önemlisi projelerde danışman kullanma alışkanlığı kazanarak şimdi içinde bulunduğumuz noktadan çok farklı ve üst yerlere ulaşmak olasıdır. Her konuda ilerleme her zaman olasıdır ancak bunu yönetim istiyor mu kritik bir sorudur. Okul mutfağında kullanılan demirbaş malzemelerin özellikleri, boyutları ve hatta renkleri bile çok hassas olarak hesaplanarak projeye yansıtılmaktadır. Çünkü tüm bu etkenler sonuca doğrudan katkı yapmaktadır.

Yıllar önce ünlü bir kolej mutfak danışmanlığını yaparken yönetimin bu konuda ne kadar dar görüşlü olduğunu bizzat yaşamıştım. Projeme müdahale ederek kendilerine uygun ortamı yaratmak için çok ayak dıretmişlerdi. Birçok değişikliği de projenin tesliminden sonra kendileri yaptılar. Herhalde daha sonra yaptıkları değişikliklerin işe yaramadığını görmekten mutlu olmuşlardır! Ana fikir olarak projeye başlarken taze ve lezzetli gıdalar yanında görsel ve çocuklar tarafından cazip olan mönülerin pişirilebileceği tarzda planlama yapılması önemlidir. Burada belki de tek amacın çocuklara okulda doğru beslenme alışkanlıkları kazandırmak olduğu ilk sıraya yerleştirilmelidir. Bugün obezite için TV lerde kamu reklamları verilmesi yerine okullarda gıda sisteminin düzeltilmesi daha verimli ve ucuz bir yöntemdir. Ayrıca halka fayda sağlayacaktır. Okullarda fast food ve Kola benzeri gazlı içecek çeşitlerinin kesinlikle yer almaması bir diğer önemli maddedir. Mevcut durumda kantinlerde en fazla para getiren satış kalemleri ne yazık ki bu maddelerdir. Doğal sonuç olarak yönetimler ve okul işletmeleri bu gıdaların satılmasıyla elde edilecek ön ödemeler ve satış sonrası karı

düşünmeye odaklanmışlardır. Dükkân başına alınacak bedeller şartları zorlamaktadır. Şimdi böyle bir ortamın artık terk edilme zamanı gelmiştir. Okullarda yetişme çağındaki çocuklara normal yemek hizmeti verilmesi ve buna uygun düzenlemelerin öne çıkartılmasında sayılamayacak kadar fayda vardır.

Aslında öncelikle yapılması gereken iş, okul mutfaklarının işlevinin önemi ele alınarak projelerin uzman kişiler tarafından hazırlanmasıdır. Projelendirme işi oldukça önemli çünkü bunu sektördeki firmalar bir şekilde daha fazla para kazanmak ve her türlü isteğe boyun eğmek durumunda oldukları için yeteri kadar yerine getirmiyorlar. Bunun yanında okul çağındaki çocukların beden yapılarına uygun ergonomik hesapları projeye aktarmak belli bir uzmanlık gerektirmektedir. Ancak istenirse çözümler çok basit ve uygulanabilir özellikte hazırlanabilir. Yeter ki uzmanların çalışmasına olanak sağlansın, bilgi ve deneyim ön plana çıkartılabilsin.

Bu konuda mutfak sektörünün paydaşları olan gıda ve cihaz üreticilerinin de paralel projeler üreterek katkı yapmaları beklenmelidir. Çarpıcı bir gerçek bugün her ne kadar turizmde açılıp saçılıyorsa da, güvenli gıda, doğru pişirme ve saklama, sağlık bilgisi ve temizlik bakımından olması gerekenden çok aşağı bir seviyede olduğumuz bilinen bir gerçektir. Gıda zehirlenmesi ile ilgili istatistikler saklanmasa bununla ilgili tedbirlerin alınması beklenebilir. Ancak garip bir şekilde insan sağlığına doğrudan etki yapan bu rakamlar hiç yok farz edilerek zararın boyutu büyütülmektedir. Adı ünlü bir restoran veya otelde yediğiniz bir gıda sonrası rahatsızlanıyorsanız ve bu senede birkaç kez tekrarlanıyorsa işin şekli ciddi boyutlardadır.

Kısaca Norveç ve İsveç deneyimlerimi de anlatmak isterim. Okullarda yemek bedava veriliyor ancak maliyet olarak 2011 yılı belirledikleri rakam 2.65 €/cent ve bunu kamu kaynakları öğrenci adına ödüyor. Yani öğrenci ve veliler hizmeti ödedikleri vergiden kendileri ödüyor ancak okula bu hizmet için tekrar para vermiyorlar. Fiyata sabah kahvaltı, öğle yemeği ve bazı okullarda akşamüstü kahvaltı türü beslenme dâhil. Kamu hem eğitim bakanlığı hem de belediye olarak işin içinde. Bizimle tek farkı, bu insanlar çocuğun gelişimi için her türlü fikre açık. Helsinki’ de her gün 850.000 adet yemek pişirilerek öğrencilere servis ediliyor. İhale usulleri açık, şeffaf ve FIDIC* normlarına uygun. En düşük teklif değil en değerli teklif işi kazanıyor. Fiyatla birlikte standartlar da belirleniyor ve okullar kendi bünyelerinde veya yemek firmalarının ürettiklerini tekrar ısıtarak öğrencilere sunuyorlar. Ben bir tesisi ziyaretim sırasında bizzat yemek sırasında izleme olanağı buldum. İki ayrı boyda açık büfe tarzında servis istasyonları var. Yaşlara göre yemek saatlerini farklı tutmuşlar ve böylece 6-18 yaş arası tüm okul çocuklarının aynı mahalde yemek yemelerini sağlamışlar. Yemekler günlük olarak planlanıyor ve her çocuk yaşı ne olursa olsun aynı yemeği yiyor. Küçükler sıraya girip tepsilerini alıyor, en az üç kap yemek, salata, meyve ve süt alarak masalara oturuyorlar. Tam bir nezaret yok ancak izleniyorlar ve böylece kaytarma ve israf önleniyor. Doymazsa tekrar almakta hiçbir sorun yok. Yemek bitince tepsilerini bulaşıkhaneye getirip sıyırma işlemini yaparak boş tepsisi ve tabakları makineye verilmeye hazır hale getiriyorlar. Verilen eğitimi incerseniz, aslında yemek servisi ile aşağıdaki kazanımlar da çocuğa verilmekte:

1. Doğru beslenme alışkanlıkları,
2. Sosyal eşitliğe uygun aynı yemeği yeme ve paylaşım,
3. Sıraya girerek kendi işini görme becerisi,
4. Çöpleri sıyırırken tüketimde nasıl davrandığını izleme becerisi.

Zaten bu nedenlerle hem Norveç hem İsveç en fazla doğa dostu programları uygulayan iki ülkedir.

*FIDIC :
(Federation Internationale des Ingenieurs Conseils)
Uluslararası Danışman (Müşavir) Mühendisler Federasyonu