



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Aile ve Tüketici Bilimleri Anabilim Dalı

**ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİ, SAĞLIKLI
BESLENME BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI İLE KANTİNDEN GIDA
TÜKETİM TERCİHLERİNİN İNCELENMESİ**

Hanife AYAN

Doktora Tezi

Ankara, 2023

ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİ, SAĞLIKLI BESLENME
BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI İLE KANTİNDEN GIDA TÜKETİM
TERCİHLERİNİN İNCELENMESİ

Hanife AYAN

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Aile ve Tüketici Bilimleri Anabilim Dalı

Doktora Tezi

Ankara, 2023

ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında zgn olduğunu, **Prof. Dr. Ayfer AYDINER BOYLU** danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

Hanife AYAN

ADAMA

Bilimin ışığından gitmeleri dileğiyle,

Azra & Ayaz'a

Jr. Sercan'a

TEŞEKKÜR

Doktora tez sürecimin her aşamasında desteğini esirgemeyen sevgili danışmanım Prof. Dr. Ayfer AYDINER BOYLU'ya,

Tez izleme komite üyelerim değerli hocalarım Prof. Dr. Sibel ERKAL, Prof. Dr. Gülay GÜNAY'a; savunma jürime katılan ve pozitif yöndeki önerileriyle çalışmamı güçlendiren değerli hocalarım Prof. Dr. Ali Fuat ERSOY ve Dr. Öğr. Üyesi Seval GÜVEN'e, tez çalışmamda bana destek veren Arş. Gör. Birgül ÇİÇEK ile Arş. Gör. Sebahat GÖREN'e,

Bir ders saatlerini araştırma formumuzu doldurmaya ayıran 632 öğrenci ile bu araştırmaya izin veren öğretmenleri ve okul yönetimlerine,

Araştırmamın her aşamasında katkılarını esirgemeyen tüm arkadaşlarıma, kurum amirlerime ve tabi ki hayallerimin peşinden gitmem için beni her zaman destekleyen çok kıymetli aileme,

Teşekkürlerimi ve minnetlerimi borç bilirim.

ÖZET

AYAN, Hanife. *Ortaokul Öğrencilerinin Gıda Güvenilirliği, Sağlıklı Beslenme Bilgi, Tutum ve Davranışları ile Kantinden Gıda Tüketim Tercihlerinin İncelenmesi*, Doktora Tezi, Ankara, 2023.

Gıda, fizyolojik ihtiyaçların başında gelmekte olup insan yaşamı için vazgeçilmezdir. Doğada bulunan tüm canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için gıdayı tedarik etmek ve beslenmek zorundadır. Özellikle gelişim çağında bulunan ortaokul öğrencileri için beslenme ayrı bir önem taşımakta ve bu dönemde beslenme alışkanlıklarının kazandırılmasında okul vazgeçilmez bir rol oynamaktadır. Bu nedenle okullarda bulunan kantinlerde sunulan gıdaların güvenilir ve besleyici olması çok önemlidir.

Bu araştırma; ortaokul öğrencilerinin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları ile kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdaları ve tüketim sıklıklarını saptamak amacıyla yürütülmüştür. Araştırmanın evrenini; Ankara il merkezi içerisinde yer alan Çankaya, Yenimahalle ve Altındağ ilçelerinde bulunan ortaokullarda 5, 6, 7 ve 8. sınıfta öğrenim gören 632 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmanın verileri; öğrencilerin demografik bilgilerinin yanı sıra, Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği ve Beslenme Davranış Ölçeği'nden oluşan araştırma formu ile toplanmıştır. Verilerin analizinde; tanımlayıcı istatistikler, sayı ve yüzde dağılımlar, ki-kare analizi, t testi, tek yönlü varyans analizi (ANOVA) ve çoklu karşılaştırma testi (LSD) testi kullanılmıştır.

Yapılan istatistiksel analizlerin sonuçlarına göre öğrencilerin gıda güvenilirliği davranışları cinsiyet ve sınıflar arasında anlamlı bir farklılık göstermektedir ($p < 0,05$). Kızlar ile yedinci sınıf öğrencilerinin gıda güvenilirliği davranışları diğerlerine göre daha olumludur. Beslenme tutumları açısından bu farklılık yalnızca sınıflar arasında görülmektedir ($p < 0,05$). Beşinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin sağlıklı beslenme tutumları diğerlerine göre daha olumludur. Öğrencilerin beslenme davranışları da cinsiyet ve sınıflar arasında anlamlı bir farklılık göstermektedir ($p < 0,05$). Kızlar ile beşinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin sağlıklı beslenme davranışları diğerlerine göre daha olumludur.

Kantinlerde satılan gıdalar ve öğrencilerin bu gıdaları tüketim sıklıkları incelendiğinde; sağlığa faydalı olan gıdaların kantinlerde satışının ve tüketiminin çok fazla olmadığı; sağlığa zararlı olan gıdaların satışı yasak olmasına rağmen kantinlerde satışının yapıldığı ancak tüketim sıklıklarının diğerlerine göre daha az olduğu; kantinlerde satışı şartlı uygun olan gıdaların ise kantinlerde en çok tüketilen/satılan ürün grubu olduğu görülmektedir. Su en sık tüketilen gıdaların başında gelmekte olup öğrencilerin sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları sosyoekonomik düzey yükseldikçe azalmaktadır.

Anahtar sözcükler: Gıda, Gıda Güvenilirliği, Okul Kantini, Sağlıklı Beslenme, Tüketim, Tutum ve Davranış

ABSTRACT

AYAN, Hanife. *Investigation of Secondary School Students' Food Safety, Healthy Nutrition Knowledge, Attitudes and Behaviors and Food Consumption Preferences from the Canteen*, Doctoral Thesis, Ankara, 2023.

Food is one of the most important physiological needs and is indispensable for human life. All living things in nature need to be fed and supplied with food in order to survive. Nutrition has a special importance especially for secondary school students who are in the developmental age and school plays an indispensable role in the acquisition of nutritional habits in this period. It is therefore very important that the food served in school canteens is safe and nutritious.

This study was conducted to determine the knowledge, attitudes and behaviors of secondary school students regarding food safety and healthy nutrition, the foods they prefer to buy from canteens and their consumption frequency. Population of the study consisted of 632 students studying in the 5th, 6th, 7th and 8th grades in secondary schools in Çankaya, Yenimahalle and Altındağ districts located in Ankara city center. Data of the study was collected with a survey form consisting of the Food Safety Behavior Scale, Nutrition Attitude Scale and Nutrition Behavior Scale as well as demographic information of the students. Descriptive statistics, number and percentage distributions, chi-square analysis, t-testi, one-way analysis of variance (ANOVA) and multiple comparison test (LSD) were used in data analysis.

According to the results of the statistical analysis, students' food safety behaviors show a significant difference between genders and grades ($p < 0.05$). Girls and seventh grade students have more positive food safety behaviors than others. In terms of nutrition attitudes, this difference is observed only between the grades ($p < 0.05$). The healthy nutrition attitudes of fifth grade students were more positive than the others. Nutritional behaviors of the students also showed a significant difference between genders and grades ($p < 0.05$). Girls and the healthy nutrition attitudes of fifth graders were more positive than the others.

When the food sold in canteens and the frequency of consumption of such food by students are analyzed, it is seen that foods that are beneficial for health are not sold and

consumed highly in canteens; food that is harmful to health is sold in canteens even though their sale is prohibited, but their consumption frequency is lower than the others; and the food that is conditionally suitable for sale in canteens is the most consumed/sold product group in canteens. Water is one of the most frequently consumed food and the frequency of students' consumption of food harmful to health decreases as socioeconomic level increases.

Keywords: Food, Food Safety, School Canteen, Healthy Nutrition, Consumption, Attitude and Behaviour

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	ii
ETİK BEYAN.....	iii
ADAMA	iv
TEŞEKKÜR	v
ÖZET.....	vi
ABSTRACT.....	viii
İÇİNDEKİLER	x
TABLolar DİZİNİ	xiv
GRAFİKLER DİZİNİ	xvii
ŞEKİLLER DİZİNİ	xix
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xx
GİRİŞ	1
1. BÖLÜM: ARAŞTIRMA HAKKINDA BİLGİLER.....	3
1.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU	3
1.2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ VE AMACI.....	3
2. BÖLÜM: KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	4
2.1. GIDA, GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE MEVZUATI.....	4
2.1.1. Gıda.....	4
2.1.2. Hijyen, Sanitasyon ve Gıda Hijyeni	4
2.1.3. Gıda Güvenilirliği/Güvenilir Gıda.....	6
2.1.3.1. Gıda Güvenilirliğini Etkileyen Etmenler	8
2.1.3.1.1. Biyolojik-Mikrobiyolojik Etmenler	8
2.1.3.1.2. Fiziksel Etmenler.....	9
2.1.3.1.3. Kimyasal Etmenler	9

2.1.3.2. Gıda Güvenilirliğini Sağlayan Sistemler	10
2.1.4. Ülkemiz Gıda Mevzuatı.....	11
2.2.BESLENME, BESİN ÖGELERİ VE TOPLU BESLENME HİZMETLERİ	12
2.2.1. Beslenme.....	12
2.2.1.1. Yeterli ve Dengeli (Sağlıklı) Beslenme	14
2.2.1.2. Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemi	15
2.2.2. Besin Öğeleri	16
2.2.2.1. Sağlıklı Yemek Tabağı.....	17
2.2.2.2. Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi	18
2.2.2.3. Besin Gruplarının Beslenmedeki Önemi	19
2.2.3. Okul Çağında Beslenmenin Önemi	20
2.2.4. Toplu Beslenme Hizmetleri /Toplu Tüketim Yerleri	21
2.3.OKUL KANTİNLERİ, TÜKETİM VE SATIN ALMA ALIŞKANLIKLARI	22
2.3.1. Okul Kantinleri ve Önemi.....	22
2.3.2. Okul Kantinleri Mevzuat Düzenlemeleri.....	23
2.3.2.1. Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB).....	24
2.3.2.2. Sağlık Bakanlığı (SB)	26
2.3.2.3. Milli Eğitim Bakanlığı (MEB).....	27
2.3.3. Okul Kantin Denetimleri	28
2.3.4. Okul Kantinlerinden Gıda Satın Alma ve Tüketim Alışkanlıkları	29
2.3.4.1. Tüketici ve Bilinçli Tüketici	29
2.3.4.2. Tüketici Davranışı ve Gıda Satın Alma Kararları.....	30
2.3.4.3. Çocuğun Tüketici Olarak Sosyalleşmesi	31
2.4. KONU İLE İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR.....	33
2.4.1. Türkiye’de Yapılan Araştırmalar	33

2.4.2. Yurtdışında Yapılan Araştırmalar.....	39
3. BÖLÜM: YÖNTEM	43
3.1. ARAŞTIRMA BÖLGESİNİN SEÇİMİ	43
3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ.....	43
3.3. VERİ TOPLAMA YÖNTEM VE ARAÇLARI.....	46
3.3.1. Anket Formunun Hazırlanması.....	46
3.3.2. Ölçeklere İlişkin Bilgiler	48
3.3.2.1. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği-BGDÖ.....	48
3.3.2.2. Beslenme Tutum Ölçeği-BTÖ.....	49
3.3.2.3. Beslenme Davranış Ölçeği-BDÖ	50
3.3.3. Anket Formunun Uygulanması.....	51
3.3.4. Verilerin Değerlendirilmesi ve Analizi.....	51
3.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	52
3.5. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ	52
4. BÖLÜM: BULGULAR.....	55
4.1. ÖĞRENCİLERİN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR	55
4.2. ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARINA İLİŞKİN BULGULAR	58
4.3. ÖĞRENCİLERİN SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARINA İLİŞKİN BULGULAR	69
4.4. KANTİNLER VE KANTİNLERDE SATILAN GIDALARA İLİŞKİN BULGULAR	83
4.5. BESİN GÜVENLİĞİ DAVRANIŞ ÖLÇEĞİ, BESLENME TUTUM ÖLÇEĞİ, BESLENME DAVRANIŞ ÖLÇEKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR	105
4.5.1. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Alo 174 Gıda Hattını Arama Durumlarına Göre Karşılaştırılması.....	105

4.5.2. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırılması.....	106
4.5.3. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Sınıflarına Göre Karşılaştırılması.....	108
4.5.4. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Okulların Bulunduğu Bölgelere Göre Karşılaştırılması.....	109
5. BÖLÜM: SONUÇ ve TARTIşMA	111
5.1. ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİşKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIşLARI	111
5.2. ÖĞRENCİLERİN SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİşKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIşLARI	115
5.3. KANTİNLER VE KANTİNLERDE SATILAN GIDALARA İLİşKİN SONUÇLAR.....	119
5.4. ALO 174 GIDA HATTINA YÖNELİK BETİMLEYİCİ SONUÇLAR.....	127
6. BÖLÜM: ÖNERİLER	129
KAYNAKÇA	132
EKLER LİSTESİ	150
EK 1. ANKET FORMU	151
EK 2. ETİK KURUL ONAY BELGESİ	162
EK 3. MEB'DEN İZİN ALINAN OKULLAR LİSTESİ	163
EK 4. ANKARA İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ ARAşTIRMA İZİNİ....	164
EK 5. BESİN GÜVENLİĞİ DAVRANIş ÖLÇEĞİ KULLANIM İZİNİ.....	165
EK 6. BESLENME TUTUM ÖLÇEĞİ İLE BESLENME DAVRANIş ÖLÇEĞİ KULLANIM İZİNİ.....	166
EK 7. HİPOTEZ TEST SONUÇLARI ÖZET LİSTESİ	167
EK 8. ORİJİNALLİK RAPORU	168

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1. Çalışmada Yer Alan Okullar ve Öğrenci/Anket Sayısı.....	45
Tablo 2. Örneklemeye Ait Betimleyici İstatistikler	56
Tablo 3. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	59
Tablo 4. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı	59
Tablo 5. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı.....	60
Tablo 6. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	61
Tablo 7. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı	61
Tablo 8. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	62
Tablo 9. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	63
Tablo 10. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı.....	64
Tablo 11. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	64
Tablo 12. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu	66
Tablo 13. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	70
Tablo 14. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı	71
Tablo 15. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	71

Tablo 16. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı	72
Tablo 17. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı	73
Tablo 18. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	73
Tablo 19. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	74
Tablo 20. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı	75
Tablo 21. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	75
Tablo 22. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	76
Tablo 23. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı	77
Tablo 24. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	77
Tablo 25. Beslenme Tutum Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu	80
Tablo 26. Beslenme Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu.....	81
Tablo 27. Kantin Hakkındaki Görüşlere İlişkin Sayı ve Yüzde Tablosu.....	84
Tablo 28. Kantinde Satılan Gıdaların Tüketilme Sıklıklarına İlişkin Sayı ve Yüzde Tablosu.....	87
Tablo 29. Kantinde Satılan Sağlığa Zararlı Gıdaların Tüketim Sıklıklarının Bölgelere Göre Dağılımı.....	89
Tablo 30. Kantinde Satılan Sağlığa Zararlı Gıdaların Tüketim Sıklıklarının Sınıflara Göre Dağılımı	91
Tablo 31. Kantinde Satılan Sağlığa Zararlı Gıdaların Tüketim Sıklıklarının Cinsiyete Göre Dağılımı.....	93
Tablo 32. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	96

Tablo 33. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı.....	97
Tablo 34. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	97
Tablo 35. Gıdaların Kantinde Satılmasının Uygunluğuna İlişkin Görüşlere Yönelik Sayı ve Yüzde Tablosu.....	98
Tablo 36. Alo 174 Gıda Hattına Yönelik Betimleyici İstatistikler.....	101
Tablo 37. Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı	102
Tablo 38. Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı.....	103
Tablo 39. Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	103
Tablo 40. Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı.....	104
Tablo 41. Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı.....	104
Tablo 42. Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı	104
Tablo 43. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Alo 174 Gıda Hattını Arama Durumlarına Göre Karşılaştırması.....	106
Tablo 44. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırması	107
Tablo 45. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Sınıflarına Göre Karşılaştırması ..	108
Tablo 46. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Okulların Bulunduğu Bölgelere Göre Karşılaştırması.....	110

GRAFİKLER DİZİNİ

Grafik 1. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	58
Grafik 2. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	60
Grafik 3. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	62
Grafik 4. Öğrencilerin “Gıda güvenilirliği kavramı önemli midir?” Sorusuna verdikleri yanıtların dağılımı	65
Grafik 5. Öğrencilerin “Gıda güvenilirliği ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	65
Grafik 6. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	70
Grafik 7. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	72
Grafik 8. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	74
Grafik 9. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	76
Grafik 10. Öğrencilerin “Sağlıklı beslenme kavramı önemli midir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	78
Grafik 11. Öğrencilerin “Sağlıklı beslenme ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	79
Grafik 12. Öğrencilerin “Kantinden alışveriş sıklığımız genellikle nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	86
Grafik 13. Öğrencilerin “Ambalajlı olarak satın aldığınız gıdalarda, etiket bilgilerini okur musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	94
Grafik 14. Öğrencilerin “Etikette gıdaya ilişkin hangi bilgilere dikkat edersiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	95
Grafik 15. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı	96

Grafik 16. Öğrencilerin “Kantinde gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye yönelik şikâyetlerinizi çözüm bulabilmek amacıyla ilk olarak nereye bildirirsiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı..... 99

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Sağlıklı Yemek Tabağı: Besin Gruplarına Göre Sağlıklı Beslenme Tabağı	18
Şekil 2. Sağlıklı Yemek ve Fiziksel Aktivite Piramidi: Besin Gruplarına Göre Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi.....	19

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

BDÖ	: Beslenme Davranış Ölçeği
BGDÖ	: Besin Güvenliği Davranış Ölçeği
BTÖ	: Beslenme Tutum Ölçeği
CAC	: Codex Alimentarius Commission
CATCH	: Child and Adolescent Trial for Cardiovascular Health
CVHPAS	: Children's Cardiovascular Health Attitude Scale
FAO	: Food and Agriculture Organization
HACCP	: Hazard Analysis and Critical Control Point
HBQ	: Health Behavior Questionnaire
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
SB	: Sağlık Bakanlığı
SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences
TDK	: Türk Dil Kurumu
TOB	: Tarım ve Orman Bakanlığı
VHBSGYK	: Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
WHO	: World Health Organization

GİRİŞ

Canlıların hayatlarını sürdürebilmek için beslenmesi zorunlu bir ihtiyaçtır (Bulduk ve diğ., 2002). Beslenme; büyüme ve gelişmeyi sağlamak, sağlıklı olarak yaşamı devam ettirebilmek için elzem olan enerji ve besin öğelerinin her birini içerecek gıdaları en yeterli ve dengeli bir şekilde almak ve vücutta kullanmak olarak tanımlanmıştır (Baysal, 1999). Beslenme için gerekli olan enerjinin sağlanması için gıdaların temin edilmesi, insan tüketimi için uygun olması ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi sadece biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarmakta, ayrıca kişiden kişiye değişen kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010). Gıda ihtiyacı; cinsiyet, yaş, fiziksel aktivite, hastalık ve genetik yapı gibi faktörlerle değişebilmektedir (Saygın ve diğ., 2011).

Gıdalarda bulunan besin öğeleri, insan organizmasının ihtiyaç duyduğu miktarlarda alınmazsa, yetersiz beslenme oluşur (Yıldırım ve diğ., 2011). Besin öğelerinden bir kısmının gereğinden az bir kısmının ise fazla tüketimi, dengesiz beslenme olarak adlandırılır (Arslan ve diğ., 2001). Yetersiz ve dengesiz beslenme ülkemizde toplumsal bir sorundur. Gıda tüketim eşitsizliği, sağlık, eğitim ve sosyal haklardan faydalanmadaki oranlara bakıldığında ülkemizde gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin sorunları birlikte yer almaktadır (Baysal, 2003). Temel ihtiyaç olan gıda ve beslenme ihtiyacının maksimum düzeyde karşılanması ise diğer ihtiyaçların yerine getirilmesinde öncülük sağlamaktadır.

Çocuklarda yanlış beslenme yani malnütrasyon; ölüm, hastalık, zihin geriliğine yakalanma oranlarını artırdığından ve çocukların vücut gelişimlerini olumsuz etkileyerek zayıflık ve şişmanlığa (obezite) yol açtığından özellikle gelişim çağındaki çocuklarda çok daha dikkatli olunması gereken bir durumdur. Yeterli ve dengeli beslenmenin çocukların gelişimlerini sağladığı, okul başarılarını olumlu yönde etkilediği ve ileriki zamanlarda oluşabilecek kronik hastalık risklerini azalttığı bilinen bir gerçektir (Yaman ve Durmuş, 2010). Eğitim süresi açısından ortaokul öğrencilerinin zamanlarının büyük bir bölümünü, dolayısıyla da günün en az bir öğününü okulda geçirdikleri göz önüne alındığında okul kantinleri yeterli ve dengeli beslenme açısından ayrı bir önem taşımaktadır.

Yeterli miktarda ve güvenilir gıda üretimi, satışı, sunumu ve tüketimi, toplumların önde gelen konularının başında gelmektedir. Her birey, yeterli miktarda ve nitelikte sağlıklı beslenmeli ve güvenilir gıdaya erişebilmelidir. Gıdalarda olabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel her türlü risklerin elimine edilmesi için alınan tedbirler ve aşamaların tümüne “gıda güvenilirliği”, gıdanın raf ömrü boyunca bu riskleri taşımayan gıdaya ise “güvenilir gıda” denilmektedir. Gıda güvenilirliğinin teminini sağlamak, güvenilir gıdayı arz etmek, bu amaçla politikalar oluşturulması için çalışmalar yapmak ve uygulamayı denetlemek, Tarım ve Orman Bakanlığının yetki ve görev alanındadır (TOB, 2019).

Bu anlamda, çocukların sağlığı için güvenilir gıdaların okul kantinlerinde satılması önemlidir. Okul kantinlerinin gıda güvenilirliği şartlarına ilişkin kriterler 5996 sayılı “*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” kapsamında çıkartılan 5 Şubat 2013 tarih ve 28550 sayılı “*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*” çerçevesince Tarım ve Orman Bakanlığınca belirlenmektedir. Birer tüketici olan çocukların ve velilerin okul kantinlerinde karşılaştıkları olumsuzlukları bildireceği bir ihbar ve şikâyet hattı olan Alo 174 Gıda Hattı ise Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 14 Şubat 2009 tarihi itibarıyla aktif olarak kullanılmaktadır.

Okul kantinlerinden beslenen çocukların yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayarak zayıflığı ve şişmanlığı (obezite) önlemek amacıyla okul kantinlerinde satılacak gıdaların belirlenmesine yönelik bir çalışma olan “*Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi*” konulu Genelge 10 Mart 2016 tarihinden itibaren Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yürütülmektedir. Bu genelgede okul kantinlerinde satılacak gıdalara ilişkin kriterlerin belirlendiği Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı’na atıf yapılmaktadır.

Bir tüketici olan çocukların kantinlerden gıda tercihleri sağlıklı beslenmeleri açısından çok önemli olup kantinde satılan gıdaların güvenilirliği ve besleyiciliği, işletmenin hijyen koşulları, kantincilerin konu hakkındaki bilgi ve tutumları da çocukların sağlığı ve güvenilir gıdaya ulaşma hakkı için elzemdir. İlgili kurumlar tarafından yapılan tüm bu mevzuat düzenlemeleri günün büyük bir bölümünü okullarda geçiren dolayısıyla okul kantinlerinden beslenen çocukların hem güvenilir gıdaya ulaşmalarına hem de sağlıklı beslenmelerine yardımcı olacak niteliktedir.

1. BÖLÜM: ARAŞTIRMA HAKKINDA BİLGİLER

1.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU

Araştırmanın konusu, ortaokul öğrencilerinin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek, kantinler ve kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğu ile öğrencilerin kantinden gıda tüketim tercihlerini ve sıklıklarını incelemektir.

1.2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ VE AMACI

Doğada bulunan tüm canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için gıda tedarik etmek ve beslenmek zorundadır. Gıda ve sağlıklı beslenme yaşamın her döneminde sağlığın temelidir. Beslenme alışkanlıklarının kazandırılmasında ise okul önemli bir rol oynamaktadır. Eğitim süresi göz önüne alındığında öğrenciler günde en az bir öğününü ev yerine okulda geçirmektedir. Bu nedenle okullarda bulunan kantinlerde çocuklarımızın tüketimine sunulan gıdaların güvenilir, hijyenik, sağlıklı ve besleyici olması çok önemlidir (Gündoğan, 2008).

Tüketime sunulan gıdaların ne kadar güvenilir ve sağlıklı olduğu, devlet otoriteleri tarafından yapılan kontroller ile belirlense de en iyi denetleyici; üreticinin bizzat kendisi ve tüketicilerdir. Dolayısıyla tüketici olarak çocukların da tutum ve davranışları bu noktada önemli hale gelmektedir (Gündüz ve Aydoğan, 2015).

Bu araştırmanın amacı; Ankara il merkezi Çankaya, Yenimahalle ve Altındağ ilçelerinde bulunan çeşitli okullarda öğrenim gören 5, 6, 7 ve 8. sınıflardaki ortaokul öğrencilerinin; gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları ile kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdaları ve tüketim sıklıklarını saptamak, kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğunu belirlemektir.

2. BÖLÜM: KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. GIDA, GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE MEVZUATI

2.1.1. Gıda

Türk Dil Kurumu Sözlüğüne göre yaşamak, varlığını sürdürmek için gerekli şeylere gıda/besin denilmektedir. Ayrıca sözlükte ikinci bir tanımda; beslenmeye elverişli her tür madde, azık anlamındadır (Türk Dil Kurumu [TDK], 2021). Gıda, hayatı idame ettirebilmek için ihtiyaç duyulan ve oral yol ile alınan tüm maddeleri içeren bir kavramdır (Vikipedi Özgür Sözlük, 2021).

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (VHBSGYK)'nın 24. maddesinde gıda; “Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir madde” (VHBSGYK, 2010) olarak ifade edilmiştir.

2.1.2. Hijyen, Sanitasyon ve Gıda Hijyeni

Hijyen; insan sağlığını korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini uzun süre devam ettirmek amacıyla alınan bir dizi önlemler anlamına gelmekte olup temizlik ve sağlık bilgisi ile ilişkilidir (Yürekten, 2004; Sargın, 2005; Demirel, 2009; Demirci ve Ersoy, 2011; Balaban, 2011; Aytemiz, 2011). Hijyen; sağlıklı ortamların muhafaza edilmesi, geliştirilmesi ve her türlü hastalık etmenlerinden temizlenmesi amacıyla ortaya çıkan bilgilerin tümüdür (Bulduk, 2007; Ünlüöner ve Cömert, 2013).

Sanitasyon; araç, gereç ve ekipman üzerinde bulunan sağlığa zararlı olabilecek mikroorganizmaların güvenilir kabul edilen seviyeye indirilmesidir. Bireylerin sağlığını etkileyebilecek tüm faktörlerin kontrolü olarak da tanımlanmaktadır. Gıda sanitasyonunun amacı; gıdaların her türlü bulaşısından kaynaklanabilecek kayıpları

önlemektir. Etkin bir gıda sanitasyon plan ve programı gıda güvenilirliğini sağlamaktadır (Gökdemir, 2009; Şallı, 2016).

Sanitasyon işleminde; insan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların, ortamdan olabildiğince hızlı bir şekilde uzaklaştırılması ana amaçtır. Gıda işletmelerinde sanitasyon işlemi, çalışma ortamlarında ve alet-ekipmanlarda bulunan zararlı mikroorganizmaları güvenilir bir seviyede tutmak için gerekli olan ısı işlem ve kimyasal madde kullanımını içermektedir (Bucak, 2012). Hijyen ve sanitasyon prosedürü insan, hammadde, malzeme gibi her türlü kaynağın işletmeye girişinden başlar ve gıdanın sunumu ve tüketilmesine kadar devam eder (Songur, 2009). Sanitasyon işlemi; işletmenin asgari teknik ve hijyenik şartlarını, alet ve ekipmanların temiz olmasını, uygun koşullarda aydınlatma ve havalandırmanın yapılmasını, atıkların uzaklaştırılmasında kullanılan araçların sanitasyonunu ve çıkan bulaşık kapların yıkanmasını da kapsamaktadır (Sökmen, 2003; Kılıç, 2008).

Bireyin hayatını idame ettirebilmesi için mevzuat ile belirlenmiş kriterlere göre üretilmiş, güvenilir, besleyici ve etiketlenmiş gıdalara ulaşması en öncelikli haklarından biridir. Bu öncelikle gıda hijyeni ile sağlanmaktadır. Gıdalar bazı koşullarda riskli hale gelebilirler ve mikroorganizmalarla kirlenebilirler. Bu gıdaların tüketilmesi ise kişilerde gıda kaynaklı hastalığa neden olmaktadır. Gıda hijyeni, bir gıdanın hastalık yapan etmenlerden tamamen temizlenmesi demektir (Bulduk 2010). Diğer bir tanımda ise gıda hijyeni; gıdaların tüm bozulma ve bulaşma etkenlerinden uzaklaştırılması ve tüketime uygun hale getirilmesidir (Kaya, 2000).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (Food and Agriculture Organization; FAO), Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organization; WHO) ve Kodeks Alimentarius Komisyonu (Codex Alimentarius Commission; CAC) gıda hijyenini; "sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması" olarak tanımlamıştır.

Gıda hijyeninin amacı; gıdaların güvenilirliğini bozacak etmenlerin elimine edilmesi ya da en düşük seviyeye indirilmesidir. Bunun olabilmesi için ham maddeden son ürüne

kadar tüm aşamalarda doğru ve etkin kontrol yöntemlerinin alınması gerekmektedir (Erol, 2007).

Tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla TOB tarafından hazırlanan ve 7 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan *Gıda Hijyeni Yönetmeliği*’nde gıda hijyeni “Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşullar” olarak tanımlanmaktadır.

2.1.3. Gıda Güvenilirliği/Güvenilir Gıda

Güvenilir gıda; her türlü bozulmadan ve hastalığa yol açabilecek etmenlerden arındırılmış, sağlığa ve tüketime uygun, besin değerini yitirmemiş gıdadır. TOB güvenilir gıdayı son tüketim tarihi geçmeyen, muhafaza ve satış kurallarına uygun, ambalajlı ve etiketi olan, kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik riskleri taşımayan, mevzuat ile belirlenmiş şartlara uygun hazırlanan ve muhafaza edilen gıda olarak tanımlamaktadır (Artık ve diğ., 2013).

Gıda güvenilirliği kavramı; gıdalarda oluşabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel her türlü tehlikenin bertaraf edilmesi için alınan tedbirlerin bütünü olarak ifade edildiği gibi FAO, WHO ve CAC uzmanları tarafından güvenilir gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretimden tüketime kadar olan aşamalarında olması gereken tüm kurallara uyulması ve önlemlerin alınması şeklinde tanımlanmıştır. Günümüzde bu tanımlama, etkin ve yeterli gıda kontrolünün gerçekleştirilmesi ve tüketici sağlığının korunması amacıyla ülkemiz dahil olmak üzere birçok ülkenin gıda kontrol otoritesi tarafından “Çiftlikten/Tarladan Sofraya Gıda Güvenilirliği” şeklinde ifade edilmektedir (Baş, 2004; Artık ve diğ., 2013).

Bir diğer tanıma göre gıda güvenilirliği; insanların güvenilir, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme alışkanlığı geliştirecek gıdaları tercih ederek tüketme haklarının güvence altına alınmasıdır (Topuzoğlu ve diğ., 2007). Gıda güvenilirliği; gıdaların tüketime uygunluğu ile tüketicilerin gıda kaynaklı hastalık risklerine karşı korunmasıdır. Bunun tersi bir tüketim, insanlarda hastalıklara ve hatta ölümlere varan sonuçlara sebep olabilmektedir

(Sani ve Siow, 2014). Gıda güvenilirliğini etkileyen tüm tehlikeler; her türlü kontaminasyondan ve üretim, işleme ve dağıtım aşamasındaki bazı hatalı uygulamalardan kaynaklanmaktadır. Gıda güvenilirliğinin sağlanması, gıda zincirinde görev alan tüm personelin eğitilmesine ve üzerine düşen insan sağlığına ilişkin sorumluluğunu yerine getirmesiyle oluşabilmektedir (Martins ve diğ., 2012; Kızılcık, 2016).

TOB-Stratejik Planında; “Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbir ve süreçlerin bütünü gıda güvenilirliği; raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda ise güvenilir gıda” olarak tanımlanmaktadır (TOB, 2013). Hijyenik koşulların tam bir şekilde uygulanması ile üretilen ve her türlü riskten arı gıdadır (Bucak, 2012).

Yeterli miktarda güvenilir gıda üretimi, satışı, sunumu ve tüketimi, tüm toplumların başlıca konusudur. Her birey sağlıklı beslenmeli, temel ihtiyaçlarını karşılayacak miktarda ve güvenilir gıdaya erişebilmelidir. Gıda güvenilirliğinin temini için, her türlü gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretimi, işlenmesi, muhafazası, depolanması, pazarlanması ve tüketici sağlığının en üst seviyede korunması TOB’un yetki, görev ve sorumluluğundadır.

Gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamak amacıyla TOB tarafından 11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilen 5996 sayılı VHBSGYK’nun 21(1) maddesinde gıda güvenilirliği kriterleri belirlenmiştir.

Gıda güvenilirliği; sosyoekonomik gelişmenin artması, sağlığın ve çevrenin daha iyi korunmaya başlanması ve hastalıkların önlenmesi ve korunması amacıyla giderek önem kazanmıştır. Bu amaçla FAO, 16 Ekim 1945 yılında Kanada’nın Quebec kentinde Birleşmiş Milletler’e üye 44 ülke temsilcisi ile FAO Anayasası’nı imzalamış ve organizasyonu kurmuştur. FAO’nun kurulduğu gün olan 16 Ekim, bu tarihten sonra tüm dünyada “Dünya Gıda Günü” ilan edilerek kutlanmıştır (Taylan, 2004).

Gıda güvenilirliği konusu ulusal ve global bir sorundur ve üretimden tüketime kadar ekonomik, sosyal ve çevre açısından önemlidir. Gıda üretimi ve ticaretinin küreselleşmesi, gıda kaynaklı hastalıkların araştırılmasını ve uygun olmayan gıdaların geri toplatılmasını zorlaştırmaktadır. Gıda güvenilirliğini artırmak için yeni gelişen bilim ve teknolojiler kullanılarak multi disiplinler bir yaklaşım çizilmelidir. Halk sağlığı, tarım, eğitim gibi kamu kurumları, sivil toplum örgütleri ve üniversiteler bir arada olacak şekilde işbirliği yapılmalıdır. Ayrıca gıda güvenilirliği konusunda tüketici bilinci ve farkındalığı artırılmalıdır (Gülse Bal ve diğ., 2006).

2.1.3.1. Gıda Güvenilirliğini Etkileyen Etmenler

Gıdaların tüketilebilme özelliklerinin yitilmesiyle, bileşim ve karakter özellikleri değişmekte olup meydana gelen kayıplar ise "bozulma ya da kontaminasyon" olarak ifade edilmektedir. Bu bozulmalar gerek gıdanın mevzuata uygun niteliklerinde kayba, gerekse tüketici de sağlık sorunlarına yol açmaktadır (Songur, 2009).

Gıdalarda bozulmalar kimyasal, fiziksel ve biyolojik/mikrobiyolojik kaynaklı olabilmektedir. Pek çok etken gıdaları bulaştırabilmekte, böylelikle gıdanın kendisi bir hastalık etmeni haline dönüşebilmektedir. Bunlar bakteriler, virüsler veya parazitlerin bulaşmasıyla mikrobiyolojik kaynaklı olabildiği gibi temizlik maddesi, zararlılara karşı kullanılan mücadele ilaçları veya aşındırıcı metaller gibi kimyasallarla ya da metal parçaları, cam kırıkları gibi fiziksel etmenlerle de oluşabilmektedir (Songur, 2009). Gıdaların bozulmasına neden olan etmenler üç grupta toplanabilir:

2.1.3.1.1. Biyolojik-Mikrobiyolojik Etmenler

Gıdaların doğal yapısında bulunan çeşitli enzimler; gıdaların yapısında, tadında dokusunda, aromasında ve besin değerinde bazı değişikliklere sebep olabilmektedir. Meyve ve sebzelerin enzimatik esmerleşerek yumuşaması, yağların lipaz enzimleri aracılığıyla acılaşması bu bozulmalara örnek olarak gösterilmektedir (Bulduk, 2003).

Bazı mikroorganizmalar gıdalara bulaşarak gıda kaynaklı hastalıklara neden olmakta olup bu özellikle gelişmekte olan ülkelerde giderek büyüyen bir halk sağlığı sorunu haline gelmiştir. Bu hastalıkların çoğunluğu gıda kaynaklı çeşitli virüs, bakteri, küf ve

parazitlerin sebep olduğu enfeksiyon ve intoksikasyonlardır (İncel, 2005). Biyolojik etmenler canlı olduklarından, bunların çoğalmaları için besin öğelerinin bulunduğu gıdalara, belirli bir ısı derecesine, neme, gıdada bulunan asite ve bazılarının da yaşayabilmesi için oksijene gereksinimi vardır (Bulduk, 2010).

Bir gıdanın bozulması; üretim zincirinin başından sonuna kadar her aşamada mikroorganizmaların gelişerek sayılarının artması sonucu oluşmaktadır. Gıdaya patojen bir mikroorganizma bulaşmışsa ve bu mikroorganizma riskli sayılara ulaşmışsa insanlarda gıda kaynaklı hastalık ve enfeksiyonlara sebep olabilmektedir (Özkaya ve Cömert, 2008). Gıda kaynaklı hastalıkların bir kısmı ölüme varan sonuçlara ulaşabildiğinden, gıda kaynaklı hastalıklar hem önemli bir halk sağlığı problemidir hem de ekonomik açıdan incelendiğinde küresel açıdan önemli bir kavramdır (Çelik, 2008).

Mikrobiyolojik bozulmalara diğeri bir sebep de çapraz kontaminasyondur. Çapraz kontaminasyon; mikroorganizmaların kişiden kişiye, kişiden yüzeye, yüzeyden gıdaya ve gıdadan kişilere taşınması/bulaşması şeklinde ifade edilmektedir (Çiçek, 2009, s. 1).

2.1.3.1.2. Fiziksel Etmenler

Fiziksel etmenler doğrudan gıda kaynaklı hastalıklara neden olmazlar ancak insan vücuduna zarar verebilirler. Örneğin gıdalardan çıkan taşlar dişlere, cam ve sert plastikler, balık kılçıkları, tavuk kemikleri ağıza ve boğaza zarar verebilir hatta soluk almakta güçlük çekilerek hayati bir tehdit unsuru oluşturabilirler. Fiziksel risklerin gıdaya bulaşması bir ihmalin veya dikkatsizliğin sonucunda ortaya çıkmaktadır. Gıdaları etkileyen fiziksel etmenlerin en sık karşılaşılanı; cam, plastik kırıkları, saç, tırnak gibi insanlardan kaynaklanan etmenler ile sinek ve böcek gibi zararlılardır (Kabacık, 2008).

2.1.3.1.3. Kimyasal Etmenler

Hava, su ve toprak yani çevre kirliliği sebebiyle gıdanın kimyasallarla bulaşması oluşabilmektedir. Burada ağır metaller, bulaşanlar veya kullanımı olan ancak gereğinden fazla kullanılan pestisitler, hayvansal ilaçlar ve diğeri tarım ilaçları bulaşmada önem taşımaktadır. Ayrıca gıda üretimi ve işlenmesi sırasında karışan bulaşanlar da tüketici sağlığını olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Çelik, 2008). Gıdalara farklı kaynaklardan

bulaşan veya belli bir amaç için dışarıdan ilave edilen bazı kimyasal maddeler iz miktarda veya mevzuat ile belirlenmiş miktarlarda alındıklarında zararlı olmazlar. Ancak bunların miktarı belirlenmiş düzeyi geçerse gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilmektedirler (Bulduk, 2010).

Gıda katkı maddeleri ve pestisitlerin mevzuatla belirlenmiş limitlerinin fazlası, gıda ile temas eden madde ve malzemelerin iyi durulanmaması nedeniyle üzerlerinde kalan deterjanlar, temizlik malzemesi, dezenfektan kalıntıları ile uygun olmayan gıda ambalajları vb. kimyasal bulaşmaya neden olabilmekte ve gıdaların güvenilirliğini etkileyebilmektedir (DPT, 2001).

Tüm bu tehlike oluşturabilecek unsurlar gıdada kabul edilebilir düşük bir seviyede ise yüksek seviyelere çıkması mutlaka engellenmelidir. Eğer unsur kabul edilemeyecek yüksek bir seviyede ise kabul edilebilir bir seviyeye düşürülmelidir. Bir ülkede gıda güvenilirliğinin sağlanmaması durumunda; sağlık ve bakım giderlerinde artma, verimlilikte azalma, gıda kaybı ve israfı, gıda ticaretinde azalmalar, turizm gelirlerinde düşüş gibi sorunlar ortaya çıkacağı gibi toplum üzerinde olumsuz sosyoekonomik etkiler de oluşabilmektedir. Bu nedenle gıda güvenilirliğinin sağlanması ve sürdürülebilirliği çok önemlidir (DPT, 2001).

2.1.3.2. Gıda Güvenilirliğini Sağlayan Sistemler

Gıda işletmelerinde gıda güvenilirliğinin sağlanması amacıyla bir sistemin oluşturulmasının ilk aşaması bu konuda bir politikanın belirlenmesidir. Bu politika başta yönetim olmak üzere tüm çalışanlar tarafından benimsenmelidir. Sonraki aşamada ise bu konuda hammadde, işlem ve gıda arasında ilişkili eylemlerin plan ve programının yapılması önemlidir.

Gıda işletmeleri İyi Üretim Uygulamaları olarak ifade edilen **GMP**; istenilen nitelikte ve nicelikte gıda üretimi için gerekli ilkeleri ve uygulamaları içeren bir sistemdir. İyi Hijyen Uygulamaları olarak ifade edilen **GHP**; hijyenik gerekliliklerle ilgili olup gıda işletmelerinin hijyenik şekilde tasarımı ve yapılandırılmasını, temizleme ve dezenfeksiyon yöntemlerini, gıda ve personel hijyeni gibi uygulamalarını içeren bir

sistemdir. Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP), Geleneksel Gıda Güvenliği Sistemi olarak ifade edilmekte olup tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanarak gıda güvenilirliğinin sağlanmasına disiplinli ve sistematik bir yaklaşım getirmiştir (DPT, 2001). HACCP terimi gıda güvenilirliği ile ilgili risk ve tehlikelerin belirlenmesi, güvenilir kabul edilemeyen durumların bertaraf edilmesi, bu durumlara yol açan şartların ortadan kaldırılması veya bulaşının artmasının veya yayılmasının kabul edilebilir seviyelere düşürülmesi gibi aşamaları kapsamaktadır. Bu terimin içerisinde diğer sistemlerden farklı olarak yalnızca nihai ürün kontrolü değil, gıda üretiminde hammadde kabulden başlayarak farklı kritik noktalarda kontrol uygulamalarının gerekliliği esas alınmıştır (Ceyhun Sezgin ve Artık, 2015).

Gıda güvenilirliğini sağlayan HACCP sistemi, gıda kaynaklı hastalıkların oluşumunu engellediği gibi gıda analiz maliyetlerinde azalma, firmaların itibarının korunması ve gıdanın geri çağırma kayıplarında azalma gibi olumlu yönleriyle toplu tüketim yerleri tarafından tercih edilmektedir. Bu işletmelerin gerekli hijyen kurallarını oluşturması ve devamlılığını sağlaması HACCP sistemi gibi etkin bir Gıda Güvenilirliği Yönetim Planı ile sağlanabilecektir. Bu güvenilirlik planının etkinliği ile insanlarda oluşabilecek gıda kaynaklı sağlık sorunlarının ortaya çıkması önenebilecektir (Ceyhun Sezgin ve Artık, 2015).

2.1.4. Ülkemiz Gıda Mevzuatı

Avrupa Birliği ile uyumun sağlanabilmesi için gıda mevzuatında birçok çalışma yapılmıştır. İlk olarak Türk Gıda Mevzuatında 1926 yılından bu yana geçerli olan 1593 sayılı *Umumi Hıfzıssıhha Kanunu* ve bu Kanunun 199 uncu maddesine göre çıkarılan kısa adı “*Gıda Maddeleri Tüzüğü*” olan “*Gıda Maddelerinin ve Umumî Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük*” 4 Ağustos 1952 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Bu mevzuat ile gıdanın farklı konularında SB, TOB, Dış Ticaret Müsteşarlığı gibi pek çok kurumun yetkisi bulunmakta idi.

28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmi Gazete’de; 560 sayılı “*Gıdaların Üretim, Tüketim ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname*” yürürlüğe girmiştir. Adı

geçen Kararnameyle gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile gıda katkı maddelerine yönelik izin işlemlerini yürütmekle yükümlü kurumlar yeniden tanımlanmıştır. Görev ve yetkiler SB ile TOB'a verilmiştir.

5 Haziran 2004 tarihinde 5179 sayılı “*Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun*” yürürlüğe girmiş ve sektöre AB ile uyum konusunda yön vermiştir. 5179 sayılı Kanun ve ilgili yönetmeliklerde yetki karmaşası yaşanmakta idi. Belediyeler Kanunu ile çelişiyor olması nedeniyle Danıştay, 5179 Sayılı Kanunun 4. maddesinin uygulamasını kısmen TOB'dan alıp belediyelere devretmiştir. Bu uygulama gıda güvenilirliği ve kontrol sisteminde yeni bir karmaşalığa neden olmuştur.

11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilerek 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 Sayılı Resmî Gazetede yayımlanan 5996 sayılı “*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (VHBSGYK)*”; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarına ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsamakta olup gıda denetimi ile ilgili tüm yetkileri TOB bünyesinde toplamaktadır. Kanuna yönelik yatay ve dikey mevzuatta AB ile uyum ön plana çıkmıştır.

TOB gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemiş olup bu sorumluluklara ilişkin usul ve esasları kapsayan “*Gıda Hijyeni Yönetmeliği*”ni 17 Aralık 2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlamıştır. Ayrıca bu genel hijyen yönetmeliğinin yanında özel hijyen kurallarının belirlendiği yönetmelikler de bulunmaktadır. 5996 sayılı VHBSGYK kapsamında yayımlanan “*Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği*” ve 100’den fazla alt yönetmelik ve tebliği ile gıdaların güvenilirlik kriterlerini belirlemekte ve gıda işletmeleri bu doğrultuda piyasaya güvenilir gıda arz etmektedir.

2.2. BESLENME, BESİN ÖĞELERİ VE TOPLU BESLENME HİZMETLERİ

2.2.1. Beslenme

Beslenme; Baysal’a (1999) göre “Büyüme, gelişme ve sağlıklı bir şekilde uzun süre yaşamak için elzem olan enerji ve besin öğelerinin her birini yeterli miktarda sağlayacak gıdaları besin değerini kaybetmeden ve sağlığı bozmadan en verimli şekilde almak ve

vücutta kullanmaktır”. Arlı ve diğerlerine (2006) göre “Büyüme, gelişme, yaşamın ve fizyolojik işlevlerin devam ettirilmesi, sağlıklı ve üretken olabilmek için gıdaların kullanılmasıdır”. Tunçdoğan ve Tunçdoğan’a (2005) göre; “Yemek için yemek veya sadece doymak için yemek anlamına gelmemektir. Vücutta yeni dokuların yapılandırılması, hastalıklara karşı vücudun kendini onarması, yaşamın devamı için gıdaların yeterli ve dengeli şekilde vücuda alınmasıdır.” Şanlıer ve Ersoy’a (2005) göre; “Sağlığın devamlılığını, büyüme ve gelişmeyi sağlamak için vücudun gereksinim duyduğu besin öğeleri ve enerjinin yeterli ve dengeli olarak vücuda alınmasıdır”. Sencer ve Orhan’a (2005) göre; “En geniş şekilde gıdalar ve gıdaları oluşturan besin öğelerinin bilimi olarak ele alınmaktadır”.

Tıbben beslenme terimi ise “vücutta metabolik fonksiyonların devamı için gerekli enerjinin sağlanmasında önemli bir yeri olan fizyolojik olgu” şeklinde Orak ve diğerleri (2006) tarafından tanımlanmakta olup enerjinin vücut ısısının korunması ve yaşam faaliyetlerinin sürdürülebilmesi için en temel madde olduğu ifade edilmektedir. Ancak enerjinin sağlanması ve sürdürülebilirliği için gıdaların temini, insan tüketimine uygun hale getirilmesi ve tüketim şekli, beslenmeyi sadece biyolojik bir eylem kavramından çıkarmakta ayrıca kültürle ilişkili bir olgu haline getirmektedir (Beşirli, 2010).

Beslenme kavramı önemli ölçüde yenilmesi faydalı olabilecek gıdaların tüketilmesi ile ilgili bir kavramdır. Bu seçimin en önemli kriterlerinin başında sağlıklı ve güvenilir olması gelmektedir. Bu nedenle beslenme sırasında gıdaların seçiminde başta sağlık bilimleri olmak üzere sosyal bilimler de çok önemlidir (Mann and Truswell, 2007, s. 1). Beslenme kavramının en önemli görevi sağlığın korunması ve geliştirilmesidir. Yaşam kalitesinin artırılması da önemli bir diğer işlev olarak değerlendirilebilmektedir. Bu ise vücudun ihtiyaç duyduğu gıdaların uygun miktarlarda ve zamanda alınması ile mümkündür (Açıkgöz, 2006). Gıda ihtiyaçları; cinsiyet, yaş, genetik yapı, fiziksel aktivite ve hastalık hali gibi farklılıklardan etkilenmektedir (Saygın ve diğ., 2011).

Bütün bu tanımlamaların haricinde beslenme; insanın doğumundan ölümüne kadar olan her süreçte önemlidir. Tüm bu süreçlerde sağlıklı birey olmanın en önemli yolu sağlıklı ve doğru beslenmeden geçmektedir (Arslan ve Pekşen Akça, 2012). Bu nedenle bu

süreçlerin her birinde fiziksel ve psikolojik ihtiyaçları karşılayacak gıdaların daha fazla tüketilmesi, bireylerin sağlığını önemli yönde geliştirecektir.

2.2.1.1. Yeterli ve Dengeli (Sağlıklı) Beslenme

Yeterli ve dengeli beslenme ile ilgili genel tanımlamalara ulaşmak güçtür. Çünkü birçok araştırmacı yeterli ve dengeli beslenme kavramını doğrudan beslenme kavramı olarak ele almaktadır. Bu nedenle beslenme tanımları çoğunlukla yeterli ve dengeli beslenmeyi de açıklamaktadır.

Baysal'a (1990) göre yeterli ve dengeli beslenme; "İnsanın anne karnında başlayıp yaşamının sona ermesine kadar geçen süreçte vücudunun gelişmesi, büyümesi ve sağlığını muhafaza edebilmesi için bireyin yaşı, cinsiyeti ve içinde bulunduğu fizyolojik ortama göre ihtiyaç duyulan besin öğeleri ve enerjinin gerekli olan miktar, çeşit ve kalitede, düzenli, sürekli ve ekonomik olarak vücuda alınması" olarak ifade edilmektedir. Vücuda alınan besin öğelerinin yeterli miktarda enerji, protein, karbonhidrat, mineral ve vitamin değerlerini sağlaması gerekmekte olup insanın yaşamı için bu elzemdir. Beslenme de vücudun gereksinim duyduğu gıdaların yeterli ve dengeli bir şekilde alınmasıyla mümkündür (Yıldırım ve diğ., 2011; Işkın, 2016).

Yeterli ve dengeli beslenme, vücudun ihtiyacına göre; besin gruplarının, besin öğelerinin düzenli ve yeterli miktarda alınmasıdır (Akşit, 1993). Vücudun çalışması, sağlığın korunması ve yaşamın iyi şekilde sürdürülmesi için elzem olan enerjinin sağlanmasına "yeterli", enerjinin yanında diğer besin öğelerinin de gerektiği kadar alınmasına "dengeli", ikisinin bir arada olmasına da "yeterli ve dengeli beslenme" denilmektedir (Arlı ve diğ., 2006). Yeterli ve dengeli beslenmenin en önemli kriteri gıda çeşitliliğidir. Bununla beraber öğün alışkanlıklarının kazanılması, planlama ve düzenli bir öğün alışkanlığı edinme de önemlidir. Yemek öğünlerinde tuz-şeker-yağ tüketimini doğru şekilde ayarlamak ve vücuda alınan posa/lif miktarını artırarak doğru beslenmek vücuda fayda sağlamakta ve sağlığı korumaktadır (Tepe, 2010).

Yeterli ve dengeli beslenme iyi ve doğru beslenme olarak da tanımlanabilmektedir. Bireyin cinsiyeti, yaşı ve içinde bulunduğu duruma göre; tükettiği gıdaların yeterli ve

dengeli olması gerekmektedir (Tayar ve diğ., 2011; Milosavljević ve diğ., 2015). Yeterli ve dengeli beslenme sağlandığında metabolizma için önemli olabilecek bazı faydalar da oluşmaktadır (Demirci, 2003). Özellikle vücudun büyüüp gelişmesine, güç ve enerji sağlamasına katkısı önemlidir (Kayapınar, 2011).

Bireylerin sağlıklı bir ortamda huzurlu ve güvence altında yaşamasının en temel şartlarından birisi yeterli ve dengeli beslenmedir (Pekşen Akça ve diğ., 2013). Bireyler ne kadar yeterli beslenir ve sağlıklı olursa günlük yaşamlarında, iş alanlarında ve sosyal çevrelerinde de o kadar mutlu ve huzurlu olurlar. Bunların yanı sıra yeterli ve dengeli beslenme yalnızca besin öğelerinin miktarı ile ilgili değildir, tüketilen bütün gıdaların besin değerini yitirmeden ve sağlığı bozmadan tüm öğünlerde dengeli olarak tüketilmesidir (Yıldırım ve diğ., 2011).

2.2.1.2. Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemi

Beslenme süreci, insan sağlığını doğrudan etkileyen özellikle çocuklarda daha çok dikkat edilmesi gereken bir süreçtir. Çocuklarda yanlış beslenme/malnütrüsyon; ölüm ve hastalıklara yakalanma oranlarını, zihin/vücut gelişmelerini olumsuz etkilemesinin yanı sıra kilo kaybı ve alımı ile zayıflık ve şişmanlığa (obezite) da neden olmaktadır. Yeterli ve dengeli beslenemeyen çocukların büyüme geriliği gösterdiği, bu çocukların okul başarılarının iyi beslenen çocuklara oranla daha düşük olduğu bilinmektedir. Yeterli ve dengeli beslenmenin çocukların gelişmelerini artırdığı, okuldaki başarılarını olumlu yönde etkilediği ve ileriki yaşlarda ortaya çıkabilecek kronik hastalıkların riskini azalttığı bilinmektedir (Yaman ve Durmuş, 2010).

İlköğretim çağındaki çocuklarda ayaküstü atıştırmalar, düzensiz öğünler ve ev dışı yemek tüketimi daha sık görülmektedir. Eğitim süresi açısından irdelendiğinde; ortaokul öğrencilerinin zamanlarının büyük bir bölümünü, dolayısıyla da günün en az bir öğününü, ev yerine okulda geçirdikleri göz önüne alındığında okul kantinleri yeterli ve dengeli beslenme açısından ayrı bir önem taşımaktadır. Yeterli ve dengeli beslenmeye verilen önem giderek arttığından bu konuya bakanlıkların ve üniversitelerin ilgili bölümleri tarafından yazılı ve görsel medyada yer verilmekte ve kamu spotları hazırlanmaktadır.

Özellikle çocuk ve gençler yeterli ve dengeli beslenme ile fiziksel aktiviteye teşvik edilmelidir (Eroğlu ve diğ., 2012; Öztürk ve diğ., 2015).

Yetersiz ve dengesiz beslenmenin sağlık üzerine olumsuz etkileri ancak doğru bir beslenme bilgisi ve bu bilginin uygun davranışlara dönüşmesiyle ortadan kaldırılabilecektir. Dolayısıyla öncelikle bireye ve böylelikle topluma verilecek eğitimin de değişken bir süreç olduğu ve şartların sürekli değişmesi sebebiyle değişikliklere uyum sağlanabilmesi için sürdürülebilir olması gerekmektedir (Kutluay Merdol, 2012). Bilgi, tutum ve yanlış inanışlar davranış değişikliğine izin vermezler. Bilgi davranış değildir ancak sağlıklı beslenme davranışlarını etkileyen önemli bir faktördür (Fallah ve diğ., 2013).

Beslenme alışkanlıklarını etkileyen ekonomik, psikolojik, sosyolojik ve demografik unsurların neler olduğunu saptamak; bireylerin daha sağlıklı beslenmesi adına yol göstericidir. Yeterli ve dengeli beslenme, sağlıklı yaşam biçiminin oluşturulması ve hastalıklardan korunmak amacıyla toplumlarda önemlidir. Globalleşme sürecinde yüksek yaşam standardına ulaşabilmek için tüm bireylerin ve toplumun beslenme bilincinin artırılması, sağlıklı beslenmenin bir yaşam biçimine dönüştürülmesi amacıyla gereklidir. Sağlığın temeli yeterli ve dengeli diğer bir ifade ile sağlıklı beslenmedir. Bu doğrultuda amaç; bireylerin sağlığının korunması ve geliştirilmesi, yaşam standardının artırılması ve bireyler tarafından sağlıklı yaşam biçiminin benimsenmesi ve bunun bir ömür boyunca sürdürülmesidir (Şanlıer ve diğ., 2009).

2.2.2. Besin Öğeleri

Besinler; günlük beslenme diyetinde bulunan yenilen ve yenildiği zaman sağlıklı yaşam koşulları için alınması gereken besin öğelerini içeren bitki ve hayvan dokularıdır. Besinler “besin ögesi” denilen yapı taşlarından oluşmakta olup besin öğeleri de kendi içinde iki ana gruba ayrılmaktadır. Günlük diyet ile fazla miktarda alınanlara “makro besin öğeleri”, vücutta görevleri çok önemli olmasına rağmen az miktarda ihtiyaç duyulan ve alınanlara ise “mikro besin öğeleri” denilmektedir. Karbonhidratlar, yağlar ve proteinler başlıca makro besin öğeleridir. Karbonhidratlar monosakkaritlerden, proteinler aminoasitlerden, yağlar ise yağ asitlerinden oluşmaktadır. Makro besin öğelerinin başlıca faydası vücuda

enerji sağlamak olup enerji oluşumuna ise mikro besin öğeleri yardımcı olmaktadır. Vitaminler ve mineraller mikro besin öğeleridir. Su yaşam için elzem olup besin öğesi olarak kabul edilmektedir (TÜBER, 2022).

SB-Türkiye Beslenme Rehberi'nde; Türkiye'ye özgü beslenme profiline dayalı olarak besin grupları "Sağlıklı Yemek Tabağı" ve "Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi" şeklinde gösterilmekte ve önerilmektedir (TÜBER, 2022).

2.2.2.1. Sağlıklı Yemek Tabağı

Günümüzde sıkça karşılaşılan obeziteye bağlı kronik hastalıklar ile vitamin ve mineral eksikliklerinin önlenmesi birey ve sonrasında toplum için çok önemlidir. Sağlıklı yaşam biçimi; yeterli ve dengeli beslenme ile aktif bir yaşam için yapılan fiziksel aktivite seviyesine bağlıdır.

Sağlıklı yaşam şekli yaklaşımının bireylerde ve toplumda farkındalığının artırılması ile kolay ve anlaşılır olması amacıyla "Besin Gruplarına Göre Tabak Modeli" incelenmiş olup tabakta 5 besin grubu bulunmaktadır. Tabaktaki besin grupları, gıdaların içerdikleri enerji ve besin öğelerine göre oluşturulmuştur. Tabakta saatin yönü ile uygun olarak sırasıyla; süt ve ürünleri, et ve ürünleri, tavuk, balık, yumurta ve kuru baklagiller ile yağlı tohumlar, taze sebzeler, taze meyveler, ekmek ve tahıllar grubu görülmektedir (TÜBER, 2022).

Besin gruplarında yer alan gıdalardan sağlıklı olanların seçilebilmesi için gıdaların renk çeşitliliği, yapısal özellikleri, bireyin sağlık durumu, yaşı ve cinsiyeti, fiziksel aktivite ve fizyolojik (gebe ve emzicilik) durumu göz önüne alınarak gıdaların posa, yağ, tuz ve eklenmiş şeker içeriklerine göre tercihler yapılmalıdır. Hedef her öğün tabakta yer alan her besin grubundan bir gıdanın seçilmesi ve tüketilmesidir. Tabağın yanında yer alan şekillere de bakılacak olursa; günlük beslenmede önerilen su tüketiminin sağlanması, zeytinyağının öğünde mutlaka yer alması, fiziksel aktivitenin desteklenmesi sağlıklı yaşamın tamamlayıcısı olarak çok önem taşımaktadır. Şekil 1.'de Sağlıklı yemek tabağı: besin gruplarına göre sağlıklı beslenme tabağı yer almaktadır (TÜBER, 2022).

Şekil 1. Sağlıklı Yemek Tabacı: Besin Gruplarına Göre Sağlıklı Beslenme Tabacı



Kaynak: Sağlık Bakanlığı Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER, 2022)

2.2.2.2. Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi

Türkiye beslenme ve fiziksel aktivite piramidi, beslenme önerilerinin yanında fiziksel aktivite önerilerini de piramide ilave etmiştir. Piramit gıda çeşitliliğine dayalı olan sağlıklı beslenme ilkelerine dayanmakta, günlük tüketilmesi önerilen porsiyon miktarlarını sunmakta ve ayrıca tüketimi tavsiye edilen ve edilmeyen besin öğeleri ile gıdaları incelemektedir. Günlük sıvı alımının özellikle doğrudan su olarak yapılması hayati önem taşımakta olup bunu gösterebilmek adına su piramidin yanında yer almaktadır (TÜBER, 2022).

Piramidin beslenmeye dair bölümünün en altında temel besin kaynağı olan ve enerji ihtiyaçlarının giderilmesinde çok önemli olan, günlük alınması gereken tahıl grubu gıdalar yer almaktadır. Diğer günlük alınması gereken gıdalardan; süt, yoğurt, peynir grubu ile et türleri, yumurta ve kuru baklagiller grubunda yer alan gıdalar önemli protein içerikleri nedeniyle aynı grupta yer almaktadır. Akdeniz modeli beslenme örüntüsünde önemli olan zeytinyağına da günlük beslenme profilinde yer alması nedeniyle sebze ve meyve gruplarında yer verilmiştir. Piramidin en üstünde ise daha az tüketilmesi önerilen eklenmiş şeker ve aşırı yağ içeren gıdalar yer almaktadır. Piramidin fiziksel aktiviteye ilişkin bölümü tez konumuz itibariyle irdelenmemiştir. Şekil 2.'de Sağlıklı yemek ve

fiziksel aktivite piramidi: besin gruplarına göre sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivite piramidi yer almaktadır (TÜBER, 2022).

Şekil 2. Sağlıklı Yemek ve Fiziksel Aktivite Piramidi: Besin Gruplarına Göre Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi



Kaynak: Sağlık Bakanlığı Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER, 2022)

2.2.2.3. Besin Gruplarının Beslenmedeki Önemi

Besin öğeleri, vücut çalışmasında çeşitli görevler yapmakta olup bu görevleri yaparken birbirleriyle etkileşim içindedirler. Besin öğeleri birbirlerine yardımcı olduğu gibi bazı görevlerde de birbirlerinin tamamlayıcısı olarak da çalışırlar. Bu yapının düzenli ve dengeli çalışması için bütün besin öğelerinin vücudun ihtiyacı kadar, sürekli alınması yani yeterli ve dengeli bir şekilde karşılanması gerekmektedir (Çelik, 2006). Bu güne kadar yapılan birçok araştırma; insanın sağlıklı olarak yaşamını sürdürebilmesi için 50 kadar besin öğesine ihtiyacı olduğunu göstermiştir. Bu besin öğelerinin her birinden ne miktarda alınması gerektiği de saptanmış olup herhangi birinin alınmadığı ya da eksik veya fazla alındığı zamanlarda büyüme ve gelişmenin gerilediği ya da insan sağlığının bozulabildiği yapılan araştırmalarla ispatlanmıştır (Gündoğdu, 2009).

Canlıların yaşamlarını idame ettirebilmeleri için gün içerisinde farklı besin gruplarından tüketmeleri yani yeterli ve dengeli beslenmeleri gerekmektedir. Fakat yaş, cinsiyet ve özel durumlardaki bireylerin enerji ve besin öğelerine olan gereksinimleri birbirlerinden farklıdır. Bu nedenle bireylerin sağlıklı gelişimleri ve hayatın kaliteli bir şekilde

devamlılığı için gıda tüketimlerinin belirli koşullara göre ve kişisel olarak düzenlenmesi elzemdir (Akyıldız, 2001).

2.2.3. Okul Çağında Beslenmenin Önemi

Çocuklar yetişkinlerden farklı olarak sürekli büyüme halindedirler ve büyüme çocukluk döneminde değişiklikler gösterir (Gündoğan, 2008). Okul öncesi çağda çocukların boyunun yılda 7-8 cm uzadığı biliniyorken okul çocukluğu döneminde 6 cm uzamaktadır. Yine okul öncesi çağda çocukların ağırlıkları yılda 2,2 kg artarken okul çocukluğu döneminde bu oran 3-3,5 kg arasında değişmektedir (Soner, 1986).

Ülkemizde beslenme ile ilgili yapılan araştırmalar, büyümenin hızlı olduğu okul çağı dönemleri yerine yeni doğan ve okul öncesi dönemde yoğunlaşmıştır. Oysa okul çağı çocuğunun beslenmesi büyüme ve gelişmesi açısından diğer dönemlerden çok daha önemlidir. Bu dönemde okulda ve arkadaş çevresinde kazanılan beslenme alışkanlıkları çocuğun gelişimini olumlu ya da olumsuz olarak etkilemektedir. Bu çağda çocuklar sürekli büyüme ve gelişme içinde olduklarından hem enerji harcamaları hem de besin gereksinimleri yetişkinlerden çok daha fazladır. Bu ihtiyaçların karşılanabilmesi ve çocukların büyüme ve gelişmelerinin doğru bir şekilde tamamlanabilmesi için de çocukların tüketmeleri gereken gıdalar yeterli ve dengeli olmalıdır (Tayar ve Korkmaz, 2007).

Okul, çocukların kendi evlerinin dışında toplu olarak beslendikleri ilk yerdir. Okul başarılarının yüksek olabilmesi için iyi sağlık koşulları içerisinde olmaları yani yeterli ve dengeli beslenmeleri gerekmektedir. Bu çağlarda iyi beslenen çocuklar hastalıklara karşı direnç gösterir, zihin gelişimini olumlu şekilde tamamlar, sosyal uyum ve eğitim açısından da başarılı olurlar. Bu çağda çocuk çevresinden çabuk etkileneceğinden edineceği bilgi, beceri ve davranışlar da tüm hayatını etkileyecektir. Okula başlamasıyla sorumlulukları artan çocuk artık kendi beslenmesinden kendisi sorumludur. Bu açıdan ülkemizde okul kantinleri ayrı bir önem taşımaktadır. Çünkü okul çağında vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin bir veya bir kaçının eksik alınması vücudun büyümesi ve gelişimini bozmakta, ihtiyaçtan fazla gıda alınması ise vücut ağırlığının normalin üstüne çıkmasına neden olmaktadır (Pekcan, 1984).

Okul çağında farklı gıdaların besleyici değeri fazlaca bilinmediğinden özentiyle ve reklamların etkisiyle çocuklar gelişigüzel gıda tercihinde bulunabilmektedir. Özellikle de tüm gün öğrenim yapan okullarda öğle vakti çocuklar sağlık ve hijyen koşullarına uymayan ve besleyici değeri düşük gıdalar ile karınlarını doyurabilmektedirler. Bu durum çocukların yetersiz ve dengesiz beslenmelerine neden olmaktadır (Baysal, 2006).

2.2.4. Toplu Beslenme Hizmetleri /Toplu Tüketim Yerleri

Toplu beslenme; çağımızın gerektirdiği yaşam şartları sebebiyle, ev dışında başkaları tarafından hazırlanan ve sunulan gıda hizmetlerinden yararlanılması ile ilgili tüm aşamaları araştıran bir bilim dalıdır (Kutluay Merdol ve diğ., 2003). Toplu tüketim yerleri; tüketicilerin beslenme ihtiyacını bir yerden planlayan, uygulayan, yöneten, hazırlayan ve sunan yerlerdir. Hastaneler, okullar, kamplar, üniversiteler, oteller, askeri kurum ve kuruluşlar, huzurevleri, hapishaneler, işyerleri, restoranlar, lokantalar, kantinler ve fabrikalar toplu tüketim yerleri arasında olup hizmet sunduğu tüketici kitlesine (öğrenciler, hastalar, işçiler, mahkûmlar vb.) uygun nitelikte hizmet vermekle sorumludur (Birer, 1985; Gülegül ve diğ., 2003; Artık ve diğ., 2013; Ceyhun Sezgin ve Durlu Özkaya, 2014).

Toplu beslenme sistemi, globalleşen dünyada giderek gelişerek günümüz çağının en önemli parçalarından biri olmuştur. Dünyada yıllar içerisinde sanayileşmeyle beraber kentleşme oranı artmakta dolayısıyla toplu beslenme sistemlerine ihtiyaç artmakta ve daha da gelişerek yaygınlaşmaktadır (Gürsoy, 1995; Altekrose ve diğ., 1996; Demirci, 2003). Günümüz koşullarında her türlü iş kolunda çalışan sayısının artması ve okul, firma ve gıda işletmelerinin yaygınlaşması gibi etkenler toplu tüketim yerlerine talebi artırmıştır (Boyacıoğlu, 1996). Bilinçli tüketici, toplu tüketim yerlerinden tükettiği gıdaların yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak nitelikte, sağlıklı, güvenilir ve ekonomik özellikte olmasını talep etmektedir (Kutluay Merdol ve diğ., 2003).

Toplu tüketim yerlerinin tanımları ve bu işletmeler ile ilgili yapılan çalışmalar mevzuat düzenlemelerinde de yer almaktadır. TOB tarafından 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “*Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik*”’de toplu tüketim yeri; “Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği,

üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerler”; 26 Ocak 2017 tarih ve 29960 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “*Türk Gıda Kodeksi-Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği*” nde ise “Gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit veya hareketli tezgâhlar da dâhil olmak üzere hazır yemek hizmeti veren restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeler olarak tanımlanmıştır. Ayrıca toplu tüketim yerlerinin gıda mevzuatına uygun olarak faaliyetlerini yürütmesi, güvenilir gıda arz etmesi için gerekli olan tüm iyi hijyen uygulamaları konusunda yol gösterici olmak amacıyla TOB koordinasyonu ile Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) tarafından “*Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu*” yayımlanmıştır. Bu işletmeler kendileri için gönüllülük esasına dayalı olarak hazırlanan kılavuzdan faydalanabileceklerdir.

Toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlar içerisinde ayrı bir öneme sahip olan okul kantinlerinde de satın alma, depolama, yiyecek hazırlama, pişirme, muhafaza ve servis/sunum gibi özellikle dikkat gerektiren önemli işlem basamaklarında öncelikle gıda hijyenini sağlamaya yönelik çeşitli tedbirler alınmalıdır. Ayrıca işletmelerin mutfaklarında çalışan personelin hijyen konusundaki bilgi, tutum ve davranışı da gıda güvenilirliğini sağlamada diğer etkili faktörlerdendir (Ceyhun Sezgin ve Artık, 2015).

2.3. OKUL KANTİNLERİ, TÜKETİM VE SATIN ALMA ALIŞKANLIKLARI

2.3.1. Okul Kantinleri ve Önemi

Türk Dil Kurumu Sözlüğünde kantin; “Kışla, fabrika, okul vb. yerlerde yiyecek ve içecek maddelerinin satıldığı yerler” olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca sözlükte ikinci bir tanımda; “Bu gibi kurumlarda işletilen ve yalnız o kuruma bağlı kimselerin yemek yediği lokantadır”. MEB’in 09 Şubat 2012 tarih ve 28199 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “*Okul Aile Birliği Yönetmeliği*” ne göre kantin ise; okullardaki büfe, kantin, çay ocağı, yemekhane ve kafeteryaları ifade etmektedir.

Okul kantinleri diğer kurumların kantinlerinden ayrı bir önem taşımaktadır. Çünkü okul kantinlerinden alışveriş yapan öğrenciler açısından beslenme, buldukları yaş itibari ile diğer tüketici gruplarına oranla çok daha önemlidir. Çocuklarda büyüme ve arkadaş

çevresi gibi faktörlerden dolayı ayaküstü atıştırmalar, düzensiz öğünler ve ev dışında yemek yeme bu dönemde daha fazla görülmektedir. Çocukların okulda üretken olabilmeleri için iyi sağlık şartları içerisinde olmaları gerekli olup kantinlerden yeterli ve dengeli beslenmeleri ise bunun ilk koşuludur. Bu çağlarında iyi beslenen çocuklar hastalıklara karşı direnç kazanmakta ve güçlenmekte, zihin gelişimlerini sağlıklı bir biçimde tamamlamakta, sosyal uyum ve eğitimlerini de başarıyla gerçekleştirmektedirler. Çocukların aileden ayrı olarak ilk karşılaştığı toplu beslenme hizmeti veren yerin okullardaki kantinler olması kantinlerin önemini daha da artırmaktadır. Çocukların erken yaşlarda kazandığı beslenme alışkanlığı, hayatlarının ilerisinde ortaya çıkabilecek beslenme sorunlarını da önleyebilecektir. Sağlıklı beslenme bilincinin kazandırılabilmesi amacıyla hazırlanan ve özellikle okul kantinlerine asılan afiş ve broşürler çocukların gıda tercihlerini olumlu yönde etkileyebilmektedir (Uyar, 2006).

Okul kantinlerinde tüketime sunulan gıdaların sağlıklı, besleyici ve güvenilir olması çocukların günlük en az bir öğünlerini okul kantinlerinde satılan gıdalardan karşılıyor olması nedeniyle büyük önem taşımaktadır (Gündoğan, 2008). Bu nedenle okul kantinlerinde tüketime sunulan gıdaların besin ögesi yönünden çeşitliliğinin yanı sıra hammadde satın alma, hazırlama, pişirme ve sunum-servis gibi aşamalardaki hijyeni de okul çağı çocuklarının sağlığını ilgilendirmektedir (Özdemir, 2006). Bu amaçlara ulaşmak için yapılacakların en önemlisi ise okul kantinlerini belirli periyotlarla denetlemek, güvenilir, besin değeri yüksek gıdaların satılmasını sağlamaktır (Akınay, 2006).

Yapılan çalışmalar çocukların günlük gıda tüketimlerinin üçte birini ev dışında bunun da yarıdan fazlasını okullarda tükettiklerini bildirmektedir. Bu nedenle çocukluk çağı şişmanlığı (obezitesi) başta olmak üzere birçok hastalığın oluşumunu engellemek amacıyla sağlıklı beslenme eğitimleri planlanmakta ve okul kantinlerinin besin değeri yüksek gıdaları satışa sunmaları sağlanmaya çalışılmaktadır (Uyar, 2006).

2.3.2. Okul Kantinleri Mevzuat Düzenlemeleri

Okul kantinleri hakkında ilgili Bakanlıklar tarafından yapılan düzenlemeler aşağıda yer almaktadır.

2.3.2.1. Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB)

Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Kılavuzu

Okul kantinlerinin gıda güvenilirliği ve hijyen kriterleri TOB tarafından 5996 sayılı VHBSGYK kapsamında çıkartılan 05 Şubat 2013 tarih ve 28550 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan *Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği* ile belirlenmiştir. Yönetmeliğin 1. maddesinde; “MEB’e bağlı eğitim ve öğretim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmî kontrolüne ilişkin kuralları belirlemektir” amacı yer almaktadır. Yönetmelikte okul kantin ve yemekhaneleri özelinde gıda güvenilirliğinin sağlanmasının her aşamasında olması gereken hijyen kriterleri belirlenmiştir. Diğer taraftan Yönetmelik ile yapılan en büyük değişiklik; okul kantinlerinde çalışan tüm personele gıda güvenilirliği konusunda eğitim zorunluluğu getirilmesidir.

Yönetmeliğin yayımlanmasını takiben, güvenilir gıda arzı için gerekli olan hijyen uygulamaları konusunda okul kantin işletmecilerine ve çalışan personele bilgi verici ve yol gösterici olması amacıyla hazırlanan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan “*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu*”; TOB-Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü katkılarıyla Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu tarafından hazırlanarak bastırılmıştır.

Okul Gıdası Hakkında Tebliğ

TOB, SB ve MEB arasında 2 Ocak 2019 tarihinde imzalanan “*Okul Kantinlerinde Satışa Sunulacak Gıdalar ve Bu Gıdalarda Kullanılacak Logo Uygulamasına İlişkin İşbirliği Protokolü*” kapsamında “*Okul Gıdası Logosu Uygulaması Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2019/29)*” 20 Haziran 2019 tarihli ve 30807 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

Bu tebliğde daha sonra değişiklik yapılmış ve *Okul Gıdası Logosu Uygulaması Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ’de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2019/40)*, 15 Eylül 2019 tarihli ve 30889 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır. Bu Tebliğ

kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri Tebliğ hükümlerine 7 Eylül 2020 tarihine kadar uyum sağlamak zorunda olduğundan okul gıdası uygulaması bir yıl daha uzatılmıştır. 22 Ekim 2020 tarihinde eski tebliğ yürürlükten kaldırılmış ve aynı tarihte 2020/23 numaralı *Okul Gıdası Hakkında Tebliğ* 31282 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır. Son olarak 9 Eylül 2022 tarihinde ve 31948 sayılı Resmi Gazete’de, “*Okul Gıdası Hakkında Tebliğ’de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2022/22)*” yayımlanmış olup okul gıdası logosu ile ilgili hükümlere verilen geçiş süreleri uzatılmıştır.

Bu tebliğin 1. maddesinde; “MEB’e bağlı resmi ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren; kantin, kafeterya, yemekhane, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde doğrudan öğrenciye satışa/tüketime sunulacak olan hazır ambalajlı gıdaların okul gıdası onay şartlarını ve bu gıdalarda kullanılacak okul gıdası logosuna ilişkin hususları belirlemek” amacı yer almakta olup tebliğin uygulanmasında TOB, SB ve MEB işbirliği yapmaktadır.

Tebliğ kapsamında okul kantinlerinde doğrudan öğrenciye satışa/tüketime sunulacak olan hazır ambalajlı gıdalar için TOB’dan okul gıdası onayı alınması zorunludur ve okul gıdası onayı almamış gıdalarda Okul Gıdası Logosu kullanılmasına izin verilmemektedir. Okul gıdası kriterleri SB-Okul Sağlığı Bilim Kurulu tarafından belirlenmektedir. SB belirlemiş olduğu okul gıdası kriterlerini TOB ve MEB’e resmi yazı ile iletmekte ayrıca bu kriterler Bakanlıkların internet sayfasında yayımlanmaktadır.

Tebliğ gereğince; okul gıdasına ilişkin yeni başvuruları ve kriterlere ilişkin değişiklik taleplerini değerlendirmek üzere TOB tarafından Okul Gıdası Komisyonu kurulmaktadır. Komisyon; TOB’dan üç, SB’dan iki, MEB’dan iki temsilci olmak üzere konusunda uzman toplam yedi üyeden oluşmaktadır. Gerekli hallerde komisyon toplantılarına ilgili diğer Bakanlıklar ve sivil toplum kuruluşları da davet edilebilmektedir.

Okul gıdası onay başvuru ve işlemleri; okul kantininin bulunduğu İlin TOB İl Müdürlüklerince ilgili tebliğdeki kriterlere göre yapılmaktadır. Okul gıdası onayı almış gıda işletmeleri ve ürünlerin TOB internet sayfasında yayımlanacağı bildirilmektedir.

Okul gıdası logosunun özellikleri ile kullanımı, okul gıdası onayı için gerekli belgeler ve aşamaları ayrıntılı olarak tebliğde belirtilmiştir. Tebliğ, tüm bu bahsedilen okul gıdası onay işlemleri için 11 Eylül 2023 tarihine kadar geçiş süresi vermiştir. Bu tarihten sonra gıda işletmelerinin okul kantinlerinde satışa sunacakları ürünleri için okul gıdası onayı almaları zorunludur.

Tarım ve Orman Bakanlığı 2019-2023 Stratejik Planı

TOB; kantinlerin hijyen standartlarının iyileştirilmesi, çocukların güvenilir gıdaya daha hijyenik şartlarda ulaşması ve verilecek eğitimlerle çocukların gıda güvenilirliği konusunda bilinç oluşturulmasını hedeflemektedir. TOB 2019-2023 Stratejik Planında yer alan; “Gıda güvenilirliğine ilişkin doğru ve güncel bilgi sunmak ve gıda güvenilirliğine yönelik uygulamaları geliştirmek” hedefi doğrultusunda çalışmalar yapılmaktadır (TOB, 2019). En hassas tüketici gruplarından olan öğrencilerin gıda güvenilirliği ile gıda kayıp ve israfı konusunda bilinçlenmesine yönelik olarak TOB İl/İlçe Müdürlüklerinde çalışan Kontrol Görevlilerince 2018 yılından bu zamana kadar eğitimler verilmekte olup sonuçlara TOB-Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün resmi web sayfasından ulaşılabilmektedir.

2.3.2.2. Sağlık Bakanlığı (SB)

Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı-Yetişkin ve Çocukluk Çağı Obezitesinin Önlenmesi ve Fiziksel Aktivite Eylem Planı (2019-2023)

Ulusal sağlık politikalarının hedefi sağlıklı bireylere oradan da sağlıklı bir topluma ulaşmaktır. Sağlıklı topluma ulaşmak için de sektörler arası işbirliği politikalarının geliştirildiği, “Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı” kapsamında oluşturulan eylem planları 2010 yılından beri güncellenerek uygulanmaktadır. 2019-2023 dönemi için eylem planları erişkinler, çocukluk çağı ve fiziksel aktivite ana başlıklarında hazırlanmıştır. Söz konusu eylem planları hazırlanırken Dünya Sağlık Örgütü ve Avrupa Birliği eylem planları ve bilimsel literatür dikkate alınmıştır. “Yetişkin ve Çocukluk Çağı Obezitesinin Önlenmesi ve Fiziksel Aktivite Eylem Planı 2019-2023”nda tüm kamu ve özel kurum ve kuruluşlarının, üniversitelerin, özel sektör, meslek örgütleri ve sivil toplum kuruluşlarının görev, sorumluluk ve işbirliği alanları belirlenmiştir. Eylem planı,

çocukluk çağı obezitesinin azaltılması amacıyla kantinlerde sağlıklı beslenme ile ilgili uygulamaların çatisını oluşturmaktadır.

Okul Sağlığı Bilim Kurulu Kararları

SB-Halk Sağlığı Genel Müdürlüğünce çocuk sağlığı, gıda ve beslenme alanında uzman bilim insanlarından oluşan “SB-Bilim Kurulu” nca okul gıdası kriterlerine ilişkin tavsiye kararları tutanak halinde yayınlanmakta ve gerekli hallerde güncelleme çalışmaları yapılmaktadır. SB-Bilim Kurulu Karar Tutanağı’ nda; eğitim kurumlarında satışı uygun olmayan gıdalar; eğitim kurumlarında satışı uygun olan gıdalar; belirli kriterleri sağladıklarında satışı uygun görülen ambalajlı gıdalar, atıştırma (aperatif) hazırlanan gıdalar ile sıcak ve işlenmiş gıdalar ve bu gıdalara ilişkin şartlar belirlenmiştir.

Okullarda Yiyecek ve İçecek Standartları

Bu standart; Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı-Yetişkin ve Çocukluk Çağı Obezitesinin Önlenmesi ve Fiziksel Aktivite Eylem Planı’nın (2019-2023) bir uzantısı olarak okul sağlığı çalışmaları kapsamında SB-Türkiye Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü tarafından ve Okul Sağlığı Bilim Kurulu’nun önerileri ile okul kantinlerinin sağlıklı seçenekler sunmalarına ve öğrencilerin sağlıklı yiyecek/içecek tercihi yapmalarına yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır.

2.3.2.3. Milli Eğitim Bakanlığı (MEB)

“Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” konulu Genelge ve Kılavuzu

Okul kantinlerinden beslenen çocukların yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayarak zayıflığı ve şişmanlığı (obezite) önlemek ve güvenilir gıdaya erişimini sağlamak amacıyla okul kantinlerinde satılacak gıdaların belirlenmesine yönelik bir çalışma olan "*Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi*" konulu Genelge MEB tarafından yayımlanmıştır. Genelge 2016-2017 eğitim-öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere 10 Mart 2016 tarihinde yürürlüğe girmiştir. 10 Kasım 2020 tarihinde ise söz konusu genelge güncellenmiş olup 2020/8 sayılı ve aynı konulu Genelge olarak MEB tarafından yayımlanmıştır. Genelgenin

yayımlanmasını müteakiben okullarda uygulamanın nasıl yapılacağına dair olarak hazırlanan “*Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*” da MEB tarafından hazırlanmıştır.

Genelge ve kılavuz; MEB’e bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin/kooperatif, kafeterya, büfe ve çay ocağı gibi gıda işletmelerinde SB-Bilim Kurulu tavsiye kararlarına uygun olarak belirlenen okul gıdası kriterlerine (kola, gazlı içecek, enerji içecekleri, kızartma, cips gibi gıdaların satışı yasaklanmış; süt, ayran, yoğurt, taze sıkılmış meyve suyu ve tane ile taze meyve satışı gibi gıdaların satışı önerilmiştir) uyum sağlanması ve TOB gıda mevzuatına göre güvenilir gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel, ekipman, ham madde, ortam hijyeni vb.) ve okul gıdası uygulamalarının oluşturulması, üretim ve servis aşaması da dâhil öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek sebeplerin ortadan kaldırılması ve okul yönetimlerinin denetim, gözetim ve sistem yönetimi amacıyla hazırlanmıştır.

Üç Bakanlık tarafından yapılan tüm mevzuat çalışmaları ile okul kantinlerinden beslenen çocukların hem güvenilir gıdaya ulaşmaları hem de sağlıklı beslenmeleri hedeflenmektedir.

2.3.3. Okul Kantin Denetimleri

Okul kantinlerinin gıda güvenilirliği ve hijyen kriterlerine yönelik resmi kontrolleri TOB’da çalışan Kontrol Görevlileri tarafından, 5996 sayılı VHBSGYK ve bu kapsamda çıkartılan ikincil mevzuat çerçevesince gerçekleştirilmektedir. Resmi kontrollerde amaç; okul kantin ve yemekhanelerinin genel ve özel hijyen şartlarının tespiti ve kantinde satılan gıdaların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun değerlendirilmesidir.

2011 yılından bugüne kadar tüm eğitim-öğretim dönemlerinde okullar, yaz okulları, kurslar ve kamplarda bulunan kantinler her sömestrede en az bir kez olmak üzere yılda iki kez Bakanlık Kontrol Görevlileri tarafından denetlenmektedir. Eğitim-öğretim yılları itibariyle denetim sonuçlarına TOB-Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü resmi internet sayfasından ulaşılabilir.

TOB resmi kontrolleri; rutin olarak, yıllık plan kapsamında, ihbar ve şikâyet üzerine gerçekleştirilmektedir. Ayrıca yapılan bu denetimlere destek olabilmek adına birer tüketici olan velilerin ve çocuklarının okul kantinlerinde karşılaştıkları olumsuzlukları bildireceği bir gıda ihbar ve şikâyet hattı olan Alo 174 Gıda Hattı, 14 Şubat 2009 tarihinden itibaren faaliyete geçmiştir.

Diğer taraftan; MEB'in 2020/8 sayılı Genelgesindeki "Okul/kurumlarda bulunan gıda işletmelerinin denetimleri, okul/kurum işveren/işveren vekili (okul müdürü/müdür yardımcısı) başkanlığında "Okul/Kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Ekibi veya Okul/Kurum Risk Değerlendirme Ekibi"nden 2 (iki) üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca her ay gerçekleştirilmektedir" hüküm gereği MEB tarafından da denetimler gerçekleştirilmektedir.

Denetimler; MEB'in internet sayfasında yayımlanan "Okul/Kurum Yemekhane, Kantin/Kooperatif, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimine İlişkin Uygulama Kılavuzu (Denetim Uygulama Kılavuzu)" ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilmekte olup İl/İlçe denetim ekipleri oluşturulmaktadır. Denetimler; gıda işletmeleri denetim komisyonu üye havuzundan bir temsilcinin başkanlığında, İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü/İlçe Toplum Sağlığı Merkezlerinden birer temsilciden oluşmakta ve her üç kurum birlikte komisyon denetimlerini yürütmektedir.

Okul kantinlerinin, okul yöneticilerinin liderliğinde oluşturulan bir denetleme komisyonu tarafından sıklıkla denetlenmesinin ayrıca durumun her üç Bakanlığa bildirilerek komisyonun toplanıp yeniden denetimlerinin yapılmasının sağlıklı beslenme ile gıda güvenilirliğinin sağlanmasında önemli bir yeri vardır.

2.3.4. Okul Kantinlerinden Gıda Satın Alma ve Tüketim Alışkanlıkları

2.3.4.1. Tüketici ve Bilinçli Tüketici

Tüketici; sosyal, ekonomik ve kültürel ihtiyaçlarını karşılayabilmek için son ürün veya hizmeti kendi üreten veya satın alarak kullanan ve hiçbir değişikliğe uğratmayan kişi, aile ve kurum olarak tanımlanmaktadır (Akipek, 1999). Bireyler doğdukları andan itibaren

tüketici kimliğini kazanmakta ve zamanla malların tüketilmesine ortak olmaktadır. Bilinçli tüketicinin sahip olması gereken bir takım özellikler şu şekilde sıralanabilir:

- “Ürün ve hizmet satın alırken temel ihtiyacını ön planda tutan,
- Satın alacağı mal ve hizmetlerin kaliteli, güvenilir, ucuz ve sağlıklı olması konusunda araştırmada bulunan,
- Firmalar arasında güvenilirliği ön planda tutan,
- Hakkını bilen, haklarına sahip çıkan ve savunan,
- Çevreye karşı duyarlı olan,
- Medyanın ve reklamların etkisinde kalarak yanlış davranış göstermeyen,
- Tüketimin nesnesi değil, öznesi olduğunu düşünen,
- Tüketici haklarının iyileştirilmesi ve korunmasının tüketici birliği, organize olma ve örgütlenme ile sağlanabileceğine inanan kişi bilinçli tüketicidir” (Tüketici Hakları Koruma Derneği, 1998).

2.3.4.2. Tüketici Davranışı ve Gıda Satın Alma Kararları

Tüketici davranışı; bireylerin enerji, zaman ve para gibi sınırlı kaynaklarını tüketime yönelik olarak nasıl kullandıklarını inceleyerek, ürün ya da hizmetleri, satın alma ve kullanmadaki kararlarını ve bu kararlarını etkileyen faktörleri kapsamaktadır (Odabaşı ve Barış, 2003). Tüketici davranışı bir karar verme birimi tarafından ürünlerin, hizmetlerin, fikirlerin ve zamanın elde edilmesi, tüketimi ve tüketim sonrası elden çıkarılmasına ilişkin ve ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yapılan süreçleri kapsamaktadır (İslamoğlu, 2008).

Tüketici davranışlarının daha iyi anlaşılabilmesi ancak tüketicinin davranışlarına etki eden faktörleri incelemekle mümkündür. Tüketicinin davranışları ve satın alma tercihleri; kültürel, sosyal, psikolojik ve kişisel olmak üzere birçok faktör tarafından etkilenmektedir. Bu faktörlerin incelenmesi, tüketicilerin ihtiyaçları ve davranışlarını anlamaya yardımcıdır (Çağlar, 2005). Tüketici davranışı, bireylerin ekonomik değeri olan ürün ve hizmetleri elde etmeleri ve kullanmalarıyla ilgili etkinlikleri belirleyen karar süreçleridir (Can, 2006).

Bireyin gıda alışveriş kararları genellikle kendinden ve sonrasında çevreden etkilenmektedir. Bu nedenle birey gıda tüketim davranışlarında net ve öznel bir seçim yapamamaktadır. Ekonomik durumu, yaşam biçimi, diğer bireylerle olan ilişkileri, reklamlar, bireyin gıda tercihini ve tüketimini şekillendirmektedir (Kavas, 1989).

Gıda seçimi davranışı öğrenilmiş bir davranış olduğundan çoğu zaman eğitimden etkilenebileceği düşünülmektedir. Ancak davranış değişikliği yaratma, düşünüldüğünün aksine zor ve yavaş ilerleyen bir süreci içermektedir. Beslenme eğitimi; bilgisizlik, yanlış inanç ve tutum gibi faktörlerin etkisini azaltarak ya da ortadan kaldırarak bireyin daha doğru beslenme alışkanlıkları kazanma olasılığını artırmaktadır. Ancak bireyin davranışını etkileyen diğer risk faktörlerinin varlığını da unutmamak gerekir (Nazik, 1994).

Satın alma sırasında tüketiciyi etkileyen etmenlerin başında gıdaların tadı, kokusu, yapısı gibi duyuşal özellikleri gelmekte olup bunun yanında beslenme için ayrılan paranın miktarı da önem arz etmektedir. Genellikle ailenin geliri arttıkça, beslenmeye düşen pay azalmaktadır. Düşük gelirli ailelerde ise gelirin büyük bir kısmı beslenmeye ayrılmaktadır (Sağlam ve diğ., 1999).

2.3.4.3. Çocuğın Tüketici Olarak Sosyalleşmesi

Toplumun geleceğe yönelik büyük beklentiler attettiği, sevilen ve koruma altına alınan çocuk; ihtiyaç ve isteklerini karşılamak amacıyla üstlendiği tüketici rolü gereği, tüketim pazarının önemli bir ögesini oluşturmaktadır. Yaşadığımız çağın bir gereği olarak teknolojiyi ve sosyal medyayı etkili olarak kullanan çocuğın tüketim pazarındaki önemi daha da artmıştır. Çocuk artık dinlenmesi, bilgilendirilmesi, eğitilmesi ve ikna edilmesi gereken çok güçlü bir hedef tüketici grubu haline gelmiştir (Aktaş ve diğ., 2011).

Çocuğın tüketici olarak sosyalleşmesi; “çocukluk döneminde tüketimle ilgili tutumlarının ve davranışların gelişmesi” olarak tanımlanmaktadır. Çocukların tüketici olarak sosyalleşmesinin öneminin belli başlı nedenleri şu şekilde ifade edilebilir:

- “Büyük oranda ve önemli miktarda bir pazar bölümünü oluşturmaları,
- Ailelerinin ve arkadaşlarının satın alma kararlarını etkileyebilmeleri,

- Çocuklukta edinilen tecrübelerin yetişkinlik dönemindeki tüketim kalıplarını etkilemesi.” (Babaoğul ve diğ., 1999).

Çocuk öncelikle kendi istek ve ihtiyaçları doğrultusunda doğrudan ya da dolaylı olarak kendisi ya da ailesi ile birlikte önemli miktarlarda para harcayan bir tüketicidir (Alagöz, 2009; Işın ve Alkibay, 2011; Kaur ve Singh, 2006). Ailesinin ve arkadaşlarının satın alma ve harcama kararlarını etkileyen bir bireydir (Cram ve Ng, 1999; Makela ve Peters, 2004; Martensen ve Gronholdt, 2008; Şener, 2011).

Çocuklar genellikle kendi harçlığını harcayan, satın alma işlemlerini planlayan, bunun için ön bilgi sağlayan, satın alma işlemini gerçekleştiren ve alışveriş sonrası değerlendirme ve yorum yapan tüketicilerdir. Küçük harçlıklar ile satın alma işlemini gerçekleştirmeye başlayan 4-5 yaşlarındaki çocuklar tüketici olmaya ilk adımı atmaktadırlar. Bilinçli bir tüketici olmaya ise 9-10 yaşlarında başlamakta, 12 yaşlarında ise toplumda tüketici olarak yerlerini almakta ve sosyalleşmektedirler (McNeal ve Ji, 1999).

Çocukların tüketici davranışlarının gelişimi, tüketici sosyalleşmesi kavramı ile iç içedir. Sosyalleşme, bireyin toplum kültürü içerisine entegre olması ve bu süreçte kültürün birey tarafından içselleştirilmesini ifade etmektedir (Aktaran: Uyanık, 2015). Sosyalleşme, bireylerin grubun bir üyesi olarak topluma etkili katılımlarını sağlayacak bilgi, beceri ve yetkinlikleri elde etmeleridir. Bu bağlamda tüketici sosyalleşmesi, çocukların tüketici olarak pazarda sahip olmaları gereken bilgi, tutum ve davranışların ve ortaya çıkış sürecini yansıtmaktadır (Aktaran: Akyüz, 2009).

Çocukların tüketici olarak sosyalleşme süreçleri kişisel faktörlerin, sosyalleşmede kullanılan araçların ve öğrenme modellerinin tümünün etkisiyle şekillenmektedir. Sosyalleşme sürecinde yer alan kişisel faktörler; cinsiyet, sosyoekonomik statü ve sosyal sınıf, ailenin inanç kültürü, bilişsel gelişim aşamasıdır. Sosyalleşme araçları ise aile bireyleri, arkadaşlar, öğretmenler, sosyal örnekler ve medya gibi değişkenlerden oluşmaktadır (Uyanık, 2015).

2.4. KONU İLE İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR

Gerek yurtdışı gerekse Türkiye’de yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde; bu çalışmaların tüketici, çalışan ve farklı yaş gruplarındaki öğrencilerin gıda, gıda güvenilirliği ve beslenme bilgi, tutum ve davranışları ile gıda satın alma alışkanlıkları üzerinde yoğunlaştığı görülmüştür. Ancak literatürde ülkelerin kantinler konusunda yapmış olduğu mevzuat düzenlemelerinin öğrenciler tarafından bilinirliğini, bu düzenlemelerin öğrencilerin gıda güvenilirliği ile sağlıklı beslenme bilgi, tutum ve davranışları ile kantinden gıda satın alma tercihlerine etkilerini inceleyen çalışmalara çok fazla rastlanmamıştır. Özellikle yurtdışında bulunan çoğu ülkede, Türkiye’de olduğu gibi okul kantin ve yemekhanelerinde gıda satış kriterlerine yönelik ulusal bir mevzuat olmadığından bu konuda yurtdışı literatüre çok rastlanılmamış olup mevzuat düzenlenmesi olan sınırlı ülkeler ile uygulamalarına bölümün sonunda yer verilmiştir.

2.4.1. Türkiye’de Yapılan Araştırmalar

Ateşoğlu’nun (2011) Isparta il merkezinde bulunan, tam gün eğitim-öğretim veren ilköğretim birinci kademe öğrencilerinin okul kantinlerinden gıda satın alma davranışlarını incelemek amacıyla yaptığı araştırma kapsamına 4. ve 5. sınıf öğrencileri alınmıştır. Araştırma sonucuna göre öğrenciler okul kantininden en çok su, simit-poğaç, bisküvi-kraker-kek, meyve suyu, çikolata-şeker, cips ve ayran satın almaktadır. Öğrencilerin kantinden en az satın aldıkları gıda ise çaydır. Öğrencilerin okul kantinlerinden gıda satın alma nedenleri incelendiğinde en önemlisi, öğrencilerin okulda buldukları sürenin uzun olması ve bu nedenle acıkmaları ve susamalarıdır. Diğer nedenler ise önem sırasına göre okulda yemekhanenin olmaması, arkadaş etkisi, aile ve öğretmen yönlendirmesi ve reklamların cazibesi olarak sıralanmaktadır.

Avan’ın (2006), Mardin ili Kızıltepe ilçesindeki ilköğretim okullarında eğitim görmekte olan 6. 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 220 kız, 282 erkek olmak üzere 502 öğrenci üzerinde yaptığı çalışmada, öğün aralarında gıda tüketen öğrencilerin oranı %82,1, açıkta satılan gıdaların satın alınma oranı ise %45,4’dür. Kahvaltıda her gün %84,1’i çay, %44,6’sı yoğurt tüketirken, %91,8’i mısır gevreği, %54,6’sı salam ve sosis tüketmektedir. Kızlar ve erkekler sırasıyla süt grubu, et grubu, yağ ve şeker grubu, sebze ve meyve grubu gıdaları yetersiz düzeyde tüketmektedir.

Dereköy'ün (2006), Ankara ili Polatlı ilçesinde 150 kız, 150 erkek toplam 300 öğrencinin beslenme alışkanlıkları ve fiziki büyümelerini belirlemek amacıyla yaptığı araştırmada; öğrencilerin %57,3'ünün öğle yemeğini okul kantininden sağladıkları ve %88,0'inin ara öğünlerde gıda tükettikleri saptanmıştır. Ara öğünlerde en çok tüketilen gıdanın meyve, içeceğin ise çay olduğu bulunmuştur.

Piyal ve Dikmen'in (2006), Ankara'nın Keçiören ilçesinde bulunan üç ilköğretim okulunda öğrenim görmekte olan yaşları 11-15 arasında değişen 6., 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını saptamak amacıyla yaptıkları çalışmaya göre; öğrencilerin %48,0'i ara öğün tüketmektedir. Ara öğünde yiyecek olarak en çok simit, tost, poğaçaya ve meyve; içecek olarak ise %41,2 oranı ile en çok kola ve kola gibi asitli içecekler tüketilmektedir. Araştırmaya katılan kız öğrencilerin %25,3'ü her gün süt, %65,2'si her gün peynir, %3,2'si her gün kırmızı et tükettiğini, % 17,1'i hiç kırmızı et tüketmediğini, erkek öğrencilerin ise %31,2'si her gün süt, %69,4'ü her gün peynir, %41,6'sı haftada 1-2 kez kırmızı et tükettiğini bildirmişlerdir.

Türkmenoğlu'nun (2007) Muğla'nın Milas İlçesindeki ilköğretim okullarına devam eden 9-12 yaş grubu öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 708 öğrenci üzerinde yaptığı araştırmada; ilköğretim öğrencilerinin %50,1'inin harçlıklarıyla çikolata, %39,4'ünün sandviç, hamburger, tost satın aldığı bildirilmiştir. Bu öğrencilerin %85,4'ünün peynir, %75,4'ünün elma, armut, muz, %47,8'inin ekmek, simit vb. gıdaları her gün tükettiği belirlenmiştir.

Ünsal'ın (2007), ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin yeme davranışlarını etkileyen faktörleri incelediği çalışma, Bilecik'te 125 kız ve 175 erkek olmak üzere 300 öğrenci üzerinde yürütülmüştür. Araştırmaya göre; öğrencilerin beslenme bilgi düzeyleri yaşları ile doğru orantılı olarak artmaktadır. Anne ve babası üniversite ya da yüksekokul mezunu olan öğrencilerin beslenme bilgi düzeyleri ise diğer öğrencilerden daha yüksektir. Araştırmada aynı zamanda; öğrencilerin %79,7'sinin günde üç öğün yemek yediği, en fazla atlanan öğünün sabah kahvaltısı olduğu ve öğün atlama nedeninin iştahsızlıktan kaynaklandığı belirlenmiştir. Öğrencilerin % 89,3'ünün okul kantininden alışveriş yaptığı

ve okul kantininden en çok sandviç, simit, gofret, çikolata tükettiği bulunmuştur. Öğrencilerin gıda satın alma ve tüketimlerinde etkilendikleri kitle iletişim aracının en çok televizyon (%69,3), yayının ise reklamlar olduğu saptanmıştır.

Uyar'ın (2006), Ankara'nın Çankaya ilçesindeki ilköğretim okullarında bulunan kantinlerin hizmet kalitesi, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri ile ilgili yaptığı çalışma; okul kantinlerinin hizmet kalitesi, fiziki koşulları, çalışan personelin genel özellikleri, kantinlerde satılan gıdaların niteliklerinin incelenmesi ve bu hizmetten yararlanan öğrencilerin okul kantinlerinden gıda tercihlerinin saptanması amacıyla 360 erkek ve 360 kız olmak üzere toplam 720 öğrenci üzerinde yürütülmüştür. Erkek ve kız öğrencilerin sırasıyla poğaç, simit vb. gıdalar ile çikolata ve şekerleme vb. ürünleri sıklıkla tükettikleri saptanmıştır. Okul kantinleri için uygulanan denetim listelerinde genel olarak kantin işletmelerinin fiziki koşullarının uygun olmadığı, personelin kişisel, çevre ve gıda hijyenine yeterince önem vermediği bulunmuştur. Okul kantinlerinin hiçbirinde, gıdaların satın alınmasından servisine kadar olan kritik kontrol noktalarında gıdalarla ilgili sıcaklık ölçümlerinin yapılmadığı izlenmiştir. Kişisel hijyen kriterleri değerlendirildiğinde ellerin uygun biçimde yıkanmadığı ve kep, bone gibi koruyucu kıyafetlerin giyilmediği saptanmıştır. Okul kantinlerinin hiçbirinde, personelin kişisel hijyen açısından önemli olan duş alma imkanına sahip olmadığı görülmüştür. Kantin çalışanlarının %25,0'inin portör muayenelerini uygun periyotlarla yaptırmadıkları görülmüştür. Personelin toplu beslenmenin önemi, yemek servis sistemleri konuları ile kişisel, çevre ve gıda hijyeni ve güvenilirliği konuları hakkında da yeterli eğitim almadıkları saptanmıştır. Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenme için uygun gıdaları çoğunlukla tercih etmedikleri ve kantinlerin istenilen kalite standartlarında olmadığı belirlenmiştir.

Baş ve Şenel'in (2008), ergenlerde gıda güvenilirliği bilgisi, tutumu ve uygulamasını belirlemek amacıyla, Çorum'da 237 kız, 188 erkek toplam 425 ergen çocuk üzerinde yaptığı araştırmada; erkeklerin %7,4'ü ve kızların %7,6'sı gıda zehirlenmesi geçirdiklerini ifade etmişlerdir. Ortalama gıda güvenilirliği bilgisi puanı kızlarda erkeklerden daha yüksektir. Anne ve baba eğitim düzeyinin yüksek olması ergenlerdeki yüksek gıda güvenilirliği bilgisi ile ilişkilidir. Kızların gıda güvenilirliği tutumu ve

uygulaması erkeklerden daha yüksektir. Gıda güvenilirliği bilgisi ile gıda güvenilirliği tutum ve uygulama puanı arasındaki ilişki önemlidir.

Sezgin'in (2008), ilköğretim öğrencileri ve annelerinin gıda satın alma davranışları ve bunu etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla Karaman il Merkezindeki ilköğretim okulu ikinci kademedeki okuyan, yaşları 12-15 arasında değişen, 85 kız 85 erkek olmak üzere toplam 170 öğrenci ve 170 anne üzerinde yaptığı araştırmada; ailelerin %64,1'i gıdaların sağlıksız olduğunu düşündükleri için çocukları tarafından talep edilen gıdaları satın almamaktadır. Annelerin %32,4'ü gazlı içecekleri her hafta satın alırken, %2,9'u bu gıdaları hiç tüketmemektedirler. Öğrencilerin büyük çoğunluğu gıdaların üzerindeki etiket bilgilerini okumaktadır. Öğrencilerin ailelerinden kendileri için satın almalarını istedikleri gıdaların başında et ürünleri gelmektedir. Öğrencilerin ikinci olarak istedikleri gıdalar şeker ve şekerlemelerdir. Meyve tercih eden öğrencilerin oranı sebze tercih eden öğrencilerin oranından düşüktür. Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (%76,5) gıda satın alırken dikkat edilmesi gereken kurallar hakkındaki bilgileri ebeveynlerinden edinmişlerdir. Annelerin %94,1'i, öğrencilerin %84,1'i gıda satın alırken, gıdanın sağlık üzerindeki olumlu ya da olumsuz etkisini düşünerek karar vermektedir.

Şık'ın (2009), ilköğretim öğrencilerinin gıda güvenilirliği hakkındaki bilgi ve davranışları ile ilgili yaptığı çalışmada; araştırmaya katılan öğrencilerin %19,8'i gıda güvenilirliğini bozan unsurlar içerisinde en zararlı etkiye sahip olan unsurun mikrobiyal bulaşma, %19,2'si ise gıda katkı maddeleri olduğunu düşünmektedir. Kız öğrencilerin gıda katkı maddeleri konusundaki bilgi düzeyleri ise daha yüksek bulunmuştur.

Önder ve diğerleri (2000) tarafından, lise son sınıf öğrencilerinin bazı beslenme alışkanlıklarının saptanması ve bunun malnütrisyon prevalansı ile olan ilişkisini ortaya koymak üzere 89 öğrencinin katılımı ile yapılmış olduğu araştırmada; öğrencilerin %60,7'sinin düzenli olarak kahvaltı yaptığı saptanmıştır. Ayrıca kahvaltının en fazla atlanan öğün olduğu, öğrencilerin %80,9'unun öğün aralarında gıda tükettiği ve öğün aralarında en çok tercih edilen gıdanın ise meyve olduğu belirtilmiştir. Okul kantininde meyve satışı olmadığı için kantinden alabilecekleri gıdalar arasında en çok tercih edilenlerin simit ve kola olduğu belirlenmiştir.

Irmak ve diğerlerinin (2011) Türkiye’de Okul Çağı Çocuklarında (6-10 Yaş Grubu) Büyümenin İzlenmesi (Toçbi) Projesi Araştırma Raporuna göre; okulların %5,2’sinde taze meyve-sebze satışı bulunmakta olup kentsel ve kırsalda oranlar benzerdir. Meyve satışı yapanların oranı %17,2 olup oranlar kentserde (%15,0), kırsaldan (%22,2) daha düşüktür. Şeker, şekerleme, bar, gofret, çikolata vb. %93,1; kek, pasta, bisküvi ise %91,4 oranları ile en çok satılan gıdalar arasındadır. Bunları, %81,0 oranıyla tost ve %75,9 oranıyla ayran izlemektedir ve her ikisinin de kentserde bulunan okullarda satılma oranı daha yüksektir. Aromalı, meyveli içecekler %67,2 oranında satılmaktadır ve kırsaldaki satış oranı daha yüksektir. Buna karşılık süt, %62,1 oranında satılmakta olup kentserdeki oranı daha yüksektir. Patates kızartması %34,5, cips ve patlamış mısır %48,3 oranında satılmaktadır. Eklenmiş şeker içeren meyve nektarı kentserde %60,0, kırsalda %44,4; kolalı içecekler ise kentlerde daha fazla olmak üzere %55,2 oranında okul kantinlerinde satılmaktadır.

Özgen ve Gönen’in (1995) ilkokul çağındaki çocukların tüketim davranışları üzerine yaptıkları çalışmada; çocukların pazarlama açısından önemli bir hedef kitle olması, tüketicisi olarak alışıldan daha erken yaşta ve çabuk sosyalleşmelerine yol açmaktadır. Tüketicisi sosyalizasyonu; çocukların pazarda etkin olabilmeleri için gerekli bilgi, beceri ve tutumları kazanma sürecidir. Çalışmada çocuklar açısından en etkili sosyalizasyon kaynaklarının aile, okul ve televizyon olduğu saptanmıştır.

Orhan ve Çelik’in (2014) Denizli merkeze bağlı bazı okullarda 5. ve 8. sınıflarda okuyan öğrencilerin kahvaltı alışkanlıkları ve okul kantini ile olan ilişkilerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada; öğrencilerin kahvaltı isteklerinin farklı olduğu, kahvaltı öğününün atlanılmadığı, açıkta satışa sunulan gıdanın alınmadığı ve öğrencilerde son tüketim tarihi bilincinin olduğu saptanmıştır. Kantinden gıda satın alma tercihi ürünü muhtemel faydasının ve markasının çok etkili olduğu, 5. sınıfların kantin alışkanlıklarında daha bilinçli oldukları, 8. sınıflar açısından ise kantinlerin öğrencilerin beklentilerini karşılamadığı şeklinde sonuçlara ulaşılmıştır.

Malbeği ve Sağlam’ın (2013) ilkokul 4. sınıf öğrencilerinin bilinçli tüketiciliğe ilişkin görüşlerini ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışma; öğrencilerin bilinçli tüketicilikle

ilgili yeterli bilgiye sahip olduklarını ve kendilerini bilinçli tüketici olarak gördüklerini göstermektedir. Öğrenciler bilinçli bir tüketicide; tüketici sorumluluğu ile kalite ve bütçe-fiyat bilincinin bulunması gerektiğini belirtmişlerdir.

Büyükkoyuncu'nun (2010) Gaziantep il merkezindeki ilköğretim ikinci kademe öğrencilerinin okul kantininden gıda tercihleri ve annelerin gıda güvenilirliği bilgi düzeylerinin saptanması amacıyla yapmış olduğu araştırmasında; öğrencilerin %59,7'sinin okulda her gün su, %36,0'sının meyve suyu, %31,0'inin çay tükettikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin kantin alışverişlerinde sırasıyla %18,0'inin simit, %17,7'sinin tatlı bisküviyi öncelikle tercih ettikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin gıda satın alırken %45,0'inin gıdaların besleyici ve sağlıklı oluşunu, %15,3'ünün üretim ve son tüketim tarihini birinci derecede önemli buldukları saptanmıştır. Öğrencilerin %76,3'ünün kantinde satılan gıdaların fiyatlarının yüksek olduğunu, %59,0'unun satılan gıdaların hijyenik olmadığını düşündükleri saptanmıştır.

MEB-Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı (EARGED)'nin 2008 yılında okul kantinleri üzerinde yaptığı bir araştırmanın sonuçlarına göre kız ve erkek öğrenciler ile ilköğretim ve ortaöğretim öğrencilerinin, okul kantinlerinden aldıkları gıdalarda hijyene aynı derecede dikkat ettikleri bulunmuştur. Ayrıca kız ve erkek öğrencilerin, aldıkları gıdaların son tüketim tarihine bakmalarında bir farklılık görülmemektedir.

Üçeş Harmanoğulları'nın (2017) Mersin Mezitli Sağlık Eğitim Araştırma Bölgesinde bulunan okul kantinlerinin hijyen koşulları ve gıda güvenilirliği açısından değerlendirilmesi üzerine yapmış olduğu araştırmasında; okulların tamamında kantin denetleme komisyonu bulunduğu ancak komisyonda yer alan kişiler açısından sadece 10 okuldan birinde kantin denetleme komisyonunca belirlenen şartların uygun olduğu, çalışmadan önce her kantinin uygun aralıklarla denetlendiği ancak kantinlerde tespit edilen eksikliklerin denetimlerin niteliksel açıdan yeterli olmadığını gösterdiği ifade edilmektedir. Ayrıca çalışmaya alınan kantinlerin tamamında satılan gıdalar ilgili bakanlıktan kayıtlı olup son tüketim tarihi geçmiş herhangi bir gıda bulunmamaktadır. Gıda hijyeni açısından en büyük sorun gıdaların ambalajının uygunsuz olması, açıkta satışının yapılması ve satışı yasak olan ürünlerin varlığıdır. Çalışmaya alınan 30

kantinden 18 tanesinde et ürünü ile çiğ sebze ve meyve satışı yapılmakta olup kantinlerin hiç birinde kola, tonik, yapay soda, aromalı içecek tozu, aromalı şurup, aromalı su, pişirilecek çiğ et bulunmamaktadır. Kantinlerde satışı yasak gıdalardan en fazla cips ve doğal mineralli gazlı içecek satışı yapıldığı, satışı önerilen gıdalardan taze ve kurutulmuş meyvelerin kantinlerde satışının ise çok az olduğu görülmüştür.

2.4.2. Yurtdışında Yapılan Araştırmalar

Douglas'ın (1998), çocukların gıda tercihlerini belirlemek amacıyla 12 yaşındaki öğrencilerle yürüttüğü çalışmada, öğrencilerin okul kantininden yüksek oranda yağ ve şeker içeren gıdaları tercih ettikleri saptanmıştır. Gıdaların sağlıklı veya sağlıklı olması konusunda ise bilgilerinin iyi düzeyde olduğu, ancak beslenme konusundaki bilgilerinin gıda tercihlerine yansımadağı görülmüştür. Gıda tercihlerini değiştirmede sadece bilgi düzeyinin yükseltilmesi değil, aynı zamanda öğrencinin içinde bulunduğu sosyal ve ekonomik faktörlerin de değerlendirilmesi gerektiği belirlenmiştir.

Utter ve diğerlerinin (2007), Yeni Zelanda'da öğrencilerin okul kantininden gıda tercihlerini belirlemek amacıyla yaşları 5-14 arasında 3275 öğrenci üzerinde yürüttükleri çalışmada; öğrencilerin %58,0'inin okul kantininden gıda satın aldıkları, %42,0'lik kısmının ise bu ihtiyaçlarını evden ve dışarıdan aldıkları gıdalardan karşıladıkları belirlenmiştir. Öğrencilerin, kantinden satın aldıkları gıdaların çok fazla yağ ve şeker içerdiği saptanmıştır. Seçimlerin yaşa göre değiştiği; küçük olanların daha çok sırasıyla kola gibi gazlı içecekler, etli soslu dürümler, çikolata ve şeker satın aldığı, yaş daha büyük olanların ise sırasıyla sebze, meyve, soslu sandviç, çikolata, şeker satın aldıkları saptanmıştır.

Mc Cullough ve diğerlerinin (2004), İngiltere ve Kore'de ilköğretim öğrencilerinin gıda seçimlerine beslenme eğitimi ve ebeveyn davranışlarının etkisini incelemek amacıyla yaptıkları çalışmada; 171 öğrenci ve 124 ebeveynle, öğrencilerin ve ebeveynlerin yağ, sodyum, şeker ve nişasta gibi polisakkaritlerin alımının sınırlandırılmasının beslenme üzerindeki önemini farkında olduklarını bulmuşlardır. İngiliz çocukların yağ alımının zararlı olduğunu, Koreli çocukların ise aşırı tuz alımının daha zararlı olduğunu düşündüğü belirlenmiştir. Beslenme düzeni ve alışkanlıkların farklılık gösterdiği iki ülkede de

çocukların ebeveynlerinin beslenme bilgilerini ana kaynak olarak gördükleri saptanmıştır.

Sun ve diğerlerinin (2009), Hint Okyanusunda bir ada ülkesi olan Mauritius Cumhuriyetinde ilköğretim okullarının kantinlerinde satışa sunulan gıdaların çeşitlerini incelemek amacıyla yaptıkları çalışmada; 212 okul kantinindeki satışlarda ilk olarak %97,7 ile çikolata, şekerleme, pastaların, ikinci olarak ise %76,6 ile yağda kızartılan gıdaların yer aldığı belirlenmiştir. Kırsal ve kentsel okul kantinlerindeki satışların da incelendiği çalışmada; farklılıkların olmadığı, kantinlerde sağlıksız gıdaların satıldığı ve öğrencilerin bu gıdaları satın aldıkları saptanmıştır.

Abdollahi ve diğerlerinin (2008) Tahran'daki 8 ilkokuldan, 6-11 yaşları arasındaki 128 çocuk ve 32 annenin katılımıyla gerçekleştirdiği ilkokul çocuklarının ve annelerinin beslenme bilgileri üzerine yaptığı çalışmada; çocukların, sindirime ve büyümeye yardımcı olması ve zekâyı artırması başta olmak üzere, farklı besin gruplarının avantajları hakkında bilgi sahibi oldukları saptanmıştır. Bu bilgileri; kitaplardan, öğretmenlerinden, arkadaşlarından olduğu kadar, özellikle ailelerinden ve televizyondan öğrendikleri de belirlenmiştir. Anneler, çocukların beslenme bilgileri edinmelerinde en çok etkisi olan kaynakların reklamlar, aileler ve sınıf arkadaşları olduğunu belirtmişlerdir. Çocukların pek çoğu, beslenmeyle ilgili bilgileri ailelerinden ve televizyonda yayınlanan çocuk programları ve reklamlardan öğrenmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Waldron ve Lilburne'nun (1992) Avustralya'da bulunan ilkokul öğrencilerinin beslenme bilgi, tutum ve davranışlarını saptamak amacıyla 110 öğrenci üzerinde yaptıkları çalışmada; öğrencilerin %96,0'sının haftada en az bir kere okul kantininden alışveriş yaptığı ve okul kantininden en çok sandviç, patates cipsi, meyve suyu, bisküvi satın aldıkları bulunmuştur.

Üçeş Harmanoğulları'nın (2017) "Mersin Mezitli Sağlık Eğitim Araştırma Bölgesi'nde Bulunan Okul Kantinlerinin Hijyen Koşulları ve Gıda Güvenilirliği Açısından Değerlendirilmesi" üzerine yapmış olduğu araştırmasında; yurtdışında bulunan bazı

ülkelerde yürütülmekte olan okul sağlığı ve okul kantini ile ilgili standartları şu şekilde özetlenerek aktarılmıştır:

“İngiltere: Ocak 2015’ten itibaren okullarda gıda standartları yenilenmiştir. Yeni standartlarda orijinal ve uyumlu menüler oluşturulması hedeflenmiştir. 1 Ocak 2015’de yürürlüğe giren “Okul Gıda Gereklilikleri” yasal düzenlemeleri ile okullarda ekmek ve türevleri, et ürünleri, sebze, meyve, süt ve süt ürünleri ve içeceklerin sunumunda dikkat edilecek hususlar ve porsiyon miktarları belirlenmiştir. Sağlıklı beslenme koşullarının sağlanması hedeflenmiştir. Eylül 2014’ten itibaren 4-7 yaş kapsayan ön hazırlık okullarında tüm öğrencilere ücretsiz yemek sunumu yapılmaktadır.

Fransa: Fransa’da öğle yemeği günün en önemli öğünü olarak kabul edilir. Öğrenciler yemeklerini okulda tüketebildiği gibi eve de gidebilmektedir. Öğle yemeği molası 1 ile 2 saat arasında değişmektedir. Okulda öğle yemeği yiyen öğrencilerin öğle yemeği ücretlerinin yarısı okul, yarısını aile karşılamaktadır.

Amerika Birleşik Devletleri (ABD): 26 Ocak 2012 tarihinde yapılan “Okul Kahvaltı ve Öğle Yemeklerinde Besin Standartları” konulu düzenlemelere göre meyve, sebze, az yağlı süt, tam tahıl tüketiminin artırılması, tuz ve yağ tüketiminin azaltılması hedeflenmiştir. CDC’nin 2014 Okul Sağlığı Politikaları ve Uygulamaları Raporu’na göre çalışmaya alınan okulların %77,1’inde kahvaltı, %97,6’sında öğle yemeği sunumu yapılmaktadır. Okulların %75,5’inde öğle yemeğinde 2 veya daha fazla ana yemek sunumu yapılmakta ve %11,1’inde yemek masalarında tuz bulunmaktadır. Gıda içeriklerine bakıldığında %76,5’inde pizza, hamburger ve sandviç, %7’sinde patates kızartması, %6,8’inde çay ve kahve türevleri, %2,5’inde çikolata türevleri satışı yapılmaktadır.

Avustralya: Öğrencilere sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmak amacıyla Sağlık Bakanlığı 2008 yılında “Sağlıklı Okul Kantinleri” projesini geliştirmiştir. Gıdalar 3 kategoriye ayrılmıştır:

Yeşil kategori: Kantin menüsünde her zaman bulunması önerilen yiyeceklerdir. Meyve, sebze, az yağlı süt, yoğurt, peynir, yağsız et, balık, yumurta, su gibi gıdaları içerir.

Sarı kategori: Dikkatle tüketilmesi gereken yiyeceklerdir. Tam yağlı süt, reçel, bal,

meyve suları gibi gıdaları içerir.

Kırmızı kategori: Kantin menüsünde bulunması önerilmeyen yiyeceklerdir.

Çikolata, kızarmış besinler, krema gibi gıdaları içerir.

Japonya: Japonya’da okul yemeği programı sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmayı hedefleyen, yemekleri yeterli ve dengeli biçimde sunan ve bölgesel ve kültürel öğeleri önemseyen niteliktedir. Yemeklerde karbonhidrat, yağ, protein ve vitamin içeriğinin yeterli ve dengeli olmasına dikkat edilmektedir. Öğle yemeklerinin planlanmasında beslenme uzmanlarından yardım alınmaktadır. Okul öğle yemeği ilkeleri eğitiminde oyun, araştırma projesi, pişirme projesi, yarışma gibi etkinlikler kullanılmaktadır. Öğle yemeği ücretleri aileler tarafından karşılanmaktadır.

Çin: Çin’de tipik bir öğle yemeği menüsü pirinç, balık, patates, soğan ve yeşil fasulye içerir. Okul öğle yemeği programları çoğunlukla pirinç ve sebzelerle sınırlı olduğu için protein, kalsiyum, demir ve A vitamini eksikliğine bağlı beslenme problemleri görülebilmektedir.

Finlandiya: Yasal olarak öğrencilere ücretsiz okul yemeği sağlanmaktadır. Bazı okullarda ek olarak ara öğün sunumları olmaktadır. Yemek araları öğrencilerin yemeğin keyfini çıkarabilecekleri şekilde uzun olarak tasarlanmıştır. Okul yemeği tipik olarak sıcak ana yemek (balık, et gibi), sebze, ekme ve içecekten oluşur. Yağ, şeker ve tuzdan zengin gıdalar sunumlarda tercih edilmez. Sağlıklı okul yemeği ülkenin geleceği için bir yatırım olarak görülmektedir. Okullarda şekerli gıdalar ve enerji içeceklerinin sunumu önerilmemektedir. Otomatik makinelerde sağlıklı ürün satışı zorunludur. Otomatik makine ve diğer besin satışlarında ailelerin fikri alınmaktadır” (Üçeş Harmanoğulları, 2017).

3. BÖLÜM: YÖNTEM

Bu çalışmada; Ankara il merkezi Çankaya, Yenimahalle ve Altındağ ilçelerinde bulunan çeşitli okullarda öğrenim gören 5, 6, 7 ve 8. sınıflardaki ortaokul öğrencilerinin; gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları, kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdalar ve tüketim sıklıklarının saptanması, kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu bölümde; araştırma bölgesinin seçimi, araştırmanın evren ve örnekleme, veri toplama yöntem ve araçları, anket formunun (Ek 1) hazırlanması ve uygulanması, verilerin değerlendirilmesi ve analizi, araştırmanın hipotezleri yer almaktadır.

3.1. ARAŞTIRMA BÖLGESİNİN SEÇİMİ

Araştırma bölgesi olarak, Ankara il merkezi Çankaya, Yenimahalle ve Altındağ ilçelerinde bulunan çeşitli ortaokullar belirlenmiştir. Ankara ilinde farklı üç merkez ilçede bulunan çeşitli okulların araştırma bölgesi olarak seçilmesinin nedenleri:

- Ankara ilinin sosyoekonomik olarak farklı gelir düzeylerine sahip ilçelerindeki (Çankaya: Yüksek, Yenimahalle: Orta, Altındağ: Düşük) çocuklara ulaşmak,
- Daha önce benzer bir araştırmanın bu okullarda yapılmamış olması,
- Uygulamada kolaylık sağlaması açısından araştırmacının kolaylıkla ulaşabileceği bir bölge olması,
- Bu okulların araştırmanın anket formunu uygulama sürecini daha güvenilir bir ortamda uygulama imkânı vermesi ve dolayısıyla araştırmanın sonuçlarının daha güvenilir olmasını sağlamasıdır.

3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Araştırmanın evrenini; Ankara il merkezi içerisinde yer alan Çankaya, Yenimahalle ve Altındağ ilçelerinde bulunan çeşitli ortaokullarda öğrenim gören 5, 6, 7 ve 8. sınıf öğrencileri oluşturmaktadır. Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü resmi internet sitesinden alınan verilere göre; araştırmanın gerçekleştirildiği 2017-2018 eğitim-öğretim yılında Ankara ili merkez ilçelerinde öğrenim gören 5, 6, 7 ve 8. sınıf öğrencilerinin sayısı Altındağ ilçesinde 22.993, Yenimahalle ilçesinde 29.383, Çankaya ilçesinde 30.353 olmak üzere toplam 82.729 öğrencidir. Araştırma evreninin tamamına ulaşmak mümkün olmadığından örneklem alma yoluna gidilmiştir. Evreni daha iyi temsil edeceği düşüncesiyle farklı sosyoekonomik çevrelerdeki okullardan “sistemik tesadüfi

(katmanlı) örnekleme” yoluyla 632 öğrenci araştırma örneklemine alınmıştır. Farklı kaynaklarda örneklemin evreni temsil yeterliği ile ilgili değerlendirmelere rastlamak mümkündür. %95 kesinlik düzeyi ve tolerans gösterilebilir hata oranlarına göre 100.000 kişilik bir evren için 382 kişi yeterli örnekleme oluşturmaktadır (Balcı, 1997). Bu çerçevede araştırma kapsamına alınan 632 öğrenci evreni temsil etmektedir.

Öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları, kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdaları ve kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğunu belirlemek amacıyla hazırlanmış anket formunun uygulama aşamasına geçilmeden önce, ilk olarak Hacettepe Üniversitesi Etik Komisyonundan etik açıdan uygun bulunduğu dair olur yazıları alınmıştır. Etik Kurul Onay Belgesi (Ek 2) alındıktan sonra; Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü’ne “Araştırma İzin Formu” doldurularak başvuru yapılmıştır. MEB’den izin alınan okullara ilişkin bilgilerin yer aldığı liste Ek 3’de yer almaktadır. Alınan izin kapsamında çalışmaya 12 (6 asil, 6 yedek) okul dâhil edilmiştir. Bu okullarda çalışma yapmak için Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü’nden resmi yazı ile “Araştırma İzni” (Ek 4) alınmıştır. Araştırmanın verilerinin toplandığı süre aralığında (2017-2018 eğitim-öğretim dönemi) yürürlükte olan 2017/25 sayılı Araştırma, Yarışma ve Sosyal Etkinlik İzinleri konulu MEB Genelgesi çerçevesince veli onamına ihtiyaç duyulmadığından Veli Onam Formu düzenlenmemiştir. Ancak 2020 yılı itibariyle yürürlüğe giren 2020/2 sayılı Araştırma Uygulama İzinleri konulu MEB Genelgesi ile veli bilgilendirme ve yazılı izin formlarının alınması, yapılacak çalışmalarda zorunlu hale getirilmiştir.

Seçilen okullar arasında kantini mevcut olan ve anket yapabilmek için anlık şartları uygun olan 6 okula ulaşılmıştır. Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü’nden alınan izin yazısı ile birlikte çalışma yapılacak okulların müdür veya müdür yardımcıları ile görüşülerek sözlü ön izin alınmış, çalışma ve anket formu hakkında bilgi verilmiştir. Çalışmayı kabul eden 6 okuldaki ankete katılan toplam öğrenci sayısı 690’dır. İzin alınan okulların 5, 6, 7 ve 8. sınıflarında öğrenim görmekte olan, okul yönetimlerinin yönlendirdiği şubelerdeki öğrencilere ders saati içerisinde ulaşılmış, eksik doldurulan 58 anket çıkarılarak toplamda 632 ankete ulaşılmıştır. Tablo 1’de çalışmada yer alan ortaokulların adı ve sınıflara göre öğrencilere yapılan anket formu sayıları yer almaktadır.

Tablo 1. Çalışmada Yer Alan Okullar ve Öğrenci/Anket Sayısı

İlçe	Semt	Okul	Sınıf	Öğrenci/Anket Sayısı
Çankaya	Dikmen	Necla Kızılbağ Ortaokulu	5. sınıf	28
			6. sınıf	24
			7. sınıf	35
			8. sınıf	33
			Toplam	120
	Emek	Gülen Muharrem Pakoğlu Ortaokulu	5. sınıf	29
			6. sınıf	22
			7. sınıf	33
			8. sınıf	22
			Toplam	106
Yenimahalle	Merkez	Nasrettin Hoca Ortaokulu	5. sınıf	27
			6. sınıf	31
			7. sınıf	23
			8. sınıf	28
			Toplam	109
	Merkez	Atatürk Ortaokulu	5. sınıf	15
			6. sınıf	27
			7. sınıf	26
			8. sınıf	30
			Toplam	98
Altındağ	Siteler	Abdullah Tokur Ortaokulu	5. sınıf	23
			6. sınıf	24
			7. sınıf	26
			8. sınıf	25
			Toplam	98
	Gültepe	Muammer Şahin Ortaokulu	5. sınıf	27
			6. sınıf	28
			7. sınıf	30
			8. sınıf	16
			Toplam	101
			TOPLAM	632

3.3. VERİ TOPLAMA YÖNTEM VE ARAÇLARI

Araştırma verilerinin toplanmasında zamanın sınırlı oluşu, hedeflenen sayıda öğrenciye ulaşılabilmesi; uygulamada öğrencilere ve araştırmacıya kolaylık sağlaması gibi nedenlerle anket tekniğinden yararlanılmıştır. Ankette daha önce geçerlik ve güvenilirlik testleri yapılmış ölçeklerden de faydalanılmıştır.

3.3.1. Anket Formunun Hazırlanması

Araştırma için gerekli verilerin elde edilmesinde Ek 1'deki anket formu uygulanmıştır. Anket soruları ve kullanılan ölçekler, ilgili literatürün taranması ve daha önce yapılmış benzer çalışmaların incelenmesi sonucu, çalışmanın teorik içeriğine uygun olarak hazırlanmıştır. Öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını ölçmek amacıyla kişisel bilgi ve davranış soruları, okul kantinlerinden gıda satın alma davranışı ve tutum sorularından oluşan bir form hazırlanmıştır. Soru formu öğrenciler tarafından anlaşılabilir şekilde, konu ile ilgili yapılmış araştırmalardan ve uzman görüşlerinden yararlanılarak düzenlenmiştir.

Veri toplama aracı olarak geliştirilen anket formunun hedeflenen evrene uygulanmadan önce 25 öğrenciye ulaşılarak ön denemesi yapılmış ve uygulamada karşılaşılabilecek aksaklıklar belirlenmiştir. İşlemeyen ya da araştırılmak istenen davranışı açıklamayan veya öğrenciler tarafından anlaşılmayan sorular, yeniden gözden geçirilerek anket güncellenmiştir. Öğrencilere yönelik olarak hazırlanan anket formu 4 bölümden oluşmaktadır:

Birinci bölüm; öğrenciler ve aileleri hakkındaki demografik bilgilerin yer aldığı, öğrencileri ve ailelerini tanıtıcı bilgileri ortaya koymayı amaçlayan soruları içermektedir. Bu kapsamda anketin 1-5 soruları arasında; “Demografik Bilgiler” başlığı altında öğrencilerin okulu, sınıfı, cinsiyeti, anne ve baba eğitim düzeyi, ailenin aylık toplam geliri gibi özelliklerini belirlemeyi amaçlayan sorulara yer verilmiştir.

İkinci bölüm; öğrencilerin gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları hakkındaki bilgilerini açıklamaya yönelik sorular içermektedir. Anketin 6-10 soruları arasında; güvenilir gıda kavramı, önemi, sürdürülebilirliği, konuya ilişkin bilgi edinme yolları, gıdaların bozulma hızı, çapraz bulaşma gibi konular hakkında öğrencilerin bilgileri saptanmaya çalışılmıştır. Anketin 11. sorusunda ise öğrencilerin gıda

güvenilirliği hakkındaki davranışlarına ilişkin Besin Güvenliği Davranış Ölçeği (BGDÖ) yer almaktadır.

Üçüncü bölüm; öğrencilerin sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları hakkındaki bilgilerini açıklamaya yönelik sorular içermektedir. Anketin 12-17 soruları arasında; sağlıklı beslenme kavramı, önemi, uygulanabilirliği, konuya ilişkin bilgi edinme yolları, sağlığa zararlı gıdalar gibi konular hakkında öğrencilerin bilgileri saptanmaya çalışılmıştır. Anketin 18. sorusunda ise öğrencilerin beslenme tutumlarına ilişkin Beslenme Tutum Ölçeği (BTÖ) ile anketin 19. sorusunda öğrencilerin gıda tüketim tercihlerine yönelik beslenme davranışlarına ilişkin Beslenme Davranış Ölçeği (BDÖ) yer almaktadır.

Dördüncü bölüm ise öğrencilerin okul kantinine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları hakkındaki bilgilerini açıklamaya yönelik sorular içermektedir. Anketin 20-32 soruları arasında öğrencilerin; okul kantinleri hakkındaki görüşleri, kantinden alışveriş yapma sıklıkları, çoğunlukla tükettikleri gıdalar ve sıklıkları, gıda satın alırken önem verdikleri faktörler, gıda etiket bilgileri ile kantinlerde satılması uygun olan ve olmayan gıdalar hakkındaki bilgileri, Alo 174 gıda hattından haberdar olma durumu, bu kanalı kullanma durumları gibi konular hakkında bilgiler saptanmaya çalışılmıştır. Anketin 20. sorusunda; öğrencilerin okul kantinleri hakkındaki görüşlerine ilişkin sorular (10 soru) yer almaktadır. Her bir sorunun yanıtı 1'den 3'e kadar puanlandırılmıştır. Her bir sorunun yanıtı, 3'lü likert tipinde "Katılmıyorum" (1), "Kararsızım" (2), "Katılıyorum" (3) şeklinde uzanan bir yanıt aralığı düşünülerek oluşturulmuştur. Sorulardan elde edilebilecek toplam puan 10-30 arasındadır. Anketin 22. sorusunda; öğrencilerin kantinden tükettikleri gıdalar ve sıklıklarına ilişkin 18 gıdanın ölçüldüğü bir tablo yer almaktadır. Her bir sorunun yanıtı öncelikle iki seçenekli olarak verilmiştir. "Kantinde satılmıyor" olarak işaretlenen gıdalarda tüketim sıklığının belirtilmesine gerek yoktur. Kantinde satılan gıdalarda ise tüketim sıklığı; 1'den 4'e kadar puanlandırılmış; "Hiç" (1), "Haftada 1-2" (2), "Haftada 3-4" (3), "Her gün" (4) şeklinde uzanan bir yanıt aralığı düşünülerek oluşturulmuştur, sorulardan elde edilebilecek toplam puan 0-72 arasındadır. Anketin 26. sorusunda ise öğrencilerin kantinde satılması uygun olan ve olmayan gıdalar (18 gıda) hakkındaki bilgisinin ölçüldüğü bir tablo yer almakta olup "Uygun Değil" (1), "Kararsızım" (2), "Uygun" (3) şeklinde 1'den 3'e kadar puanlandırılmış; soruların toplam puanı 18-54 arasındadır.

3.3.2. Ölçeklere İlişkin Bilgiler

3.3.2.1. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği-BGDÖ

Öğrencilerin gıda güvenilirliği hakkındaki davranışlarını ölçmeye yönelik olarak, Biçen (2016) tarafından geliştirilen geçerlik ve güvenilirlik testleri yapılmış “Besin Güvenliği Davranış Ölçeği-BGDÖ” seçilmiş ve kullanımı için e-posta ve sözlü görüşme ile izin alınmıştır (Ek 5). BGDÖ’nde bulunan her bir sorunun yanıtı 1’den 5’e kadar puanlandırılmıştır. Ölçeklerdeki maddeler, 5’li likert tipinde “Kesinlikle katılmıyorum” (1), “Katılmıyorum” (2), “Kararsızım” (3), “Katılıyorum” (4), “Kesinlikle katılıyorum” (5) şeklinde uzanan bir yanıt aralığı düşünülerek oluşturulmuştur. Ölçeğin toplam puanı 18-90 arasındadır. Ölçekten alınan toplam puanın yüksek olması olumlu gıda güvenilirliği davranışını göstermektedir (Biçen, 2016).

Biçen (2016) tarafından geliştirilmiş olan Besin Güvenliği Davranış Ölçeği’nin kapsam geçerliği beş uzman görüşü CVI analizi ile güvenilirliği Cronbach Alpha ile değerlendirilmiştir. Yapı geçerliğini incelemek amacıyla açıklayıcı faktör analizi kullanılmıştır. Test tekrar test yöntemiyle, madde toplam puan ve spearman korelasyonu uygulanmıştır. Uzman grubunun değerlendirmeleri sonrasında verilerin değerlendirilmesinde Kapsam Geçerlik İndeksi (CVI) analizi uygulanmıştır. Çalışmada yapılan yüzdelik değerlendirmeye göre BGDÖ için CVI:0,94 gibi yüksek bir değer bulunmuştur. Uzman görüşüne göre her bir maddenin puan ortalamasının 2 puanın üzerinde olduğu ve %95 oranında 2 puan üzerinde değerlendirdikleri belirlenmiştir. Ölçekler 4 hafta arayla iki kez uygulandıktan sonra ölçeğin test-tekrar test güvenilirlik katsayısı Spearman Korelasyonu ile değerlendirilmiştir. Ölçeklerin test-tekrar test puan ortalamaları arasında istatistiksel olarak pozitif yönde anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır. BGDÖ’nde test-tekrar test puan ortalaması 0,88-0,99 arasında bulunmuştur.

BGDÖ’nün davranış bölümündeki 18 soruluk ifade için yapılan güvenilirlik analizinde item total korelasyon katsayıları negatif bulunan ve Cronbach Alpha katsayısından büyük olan ve soru silindiğinde katsayının arttığı görülen bazı sorular ölçekten çıkarıldığında Cronbach Alpha katsayısı 0,90’dır. Bulunan katsayı ile kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir bir ölçek olduğu sonucuna varılmıştır (Biçen, 2016).

Çalışmada anketin 11. sorusunda yer alan BGDÖ’nden alınan minimum puan 25 iken maksimum puan 90 ve ortalama puan 66,06’dır. Cronbach Alpha güvenilirlik katsayısı ise

0,85'dir ($\alpha > 0,70$). Bulunan katsayı ile kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir bir ölçek olduğu sonucuna varılmıştır. Biçen (2016) tarafından geliştirilen ölçeğin güvenilirlik katsayısı ile çalışmada kullanılan ölçeğin katsayısı birbirine çok yakındır. Cronbach Alpha güvenilirlik katsayısı hesaplanırken ölçeğimizde bulunan 3. ve 9. soruların negatif korelasyonlu olduğu saptanmış olup bu sorular ölçekten çıkarıldığında Cronbach Alpha katsayısının 0,87 şeklinde olacağı görülmüştür. Ancak çalışmada kullanılan BGDÖ'nin güvenilirliği 0,70'den büyük/eşit olduğundan güvenilir kabul edilmiş ve çıkarmaya gerek görülmemiştir.

3.3.2.2. Beslenme Tutum Ölçeği–BTÖ

Arvidson (1990) tarafından çocukların kalp sağlığını geliştirmeye yönelik tutumlarını değerlendirmek amacıyla geliştirilen ve 16 maddeden oluşan Children's Cardiovascular Health Attitude Scale (CVHPAS) adlı ölçek dört alt boyuttan oluşmaktadır: (1) Egzersiz-4 madde; (2) Beslenme-4 madde; (3) Sigara içme-4 madde (4) Stres kontrolü-4 madde. Beslenme alt boyutu çocuğun yağ alımını azaltan, sağlıklı yiyecek tüketimini artıran aktivitelere ve kalp sağlığını iyileştiren beslenme biçimine yönelik tutumunu ölçmektedir. Arvidson (1990) tarafından her bir sorunun yanıtı 1'den 4'e kadar puanlandırılmıştır. Ölçekteki maddeler, 4'lü likert tipinde "Kesinlikle katılmıyorum" (1), "Katılmıyorum" (2), "Katılıyorum" (3), "Kesinlikle katılıyorum" (4) şeklinde uzanan bir yanıt aralığı düşünülerek oluşturulmuştur. Ölçeğin toplam puanı 4-16 arasındadır. Beslenme alt boyutunun iç tutarlık güvenilirlik katsayısı (Cronbach Alpha) 0,64 olup toplam ölçek için iç tutarlık güvenilirlik katsayısı (Cronbach Alpha) ise 0,78'dir.

CVHPAS ölçeği, Türk toplumuna Öztürk (2002) tarafından uyarlanmış olup yapılan çalışmada, ölçeğin iç tutarlılık güvenilirlik katsayısı 0,75; beslenme alt boyutunun iç tutarlık güvenilirlik katsayısı (Cronbach Alpha) 0,67'dir. Öztürk (2002) tarafından geliştirilen "Beslenme Tutum Ölçeği–BTÖ"nin kullanımı için e-posta ve sözlü görüşme ile izin alınmıştır (Ek 6).

Çalışmada yer alan anketin 18. sorusunda öğrencilerin beslenme tutumlarına ilişkin olarak Arvidson (1990) tarafından geliştirilen ve Öztürk (2002) tarafından uyarlama çalışmaları yapılmış olan CVHPAS ölçeğinin Beslenme alt boyutu kullanılmıştır. Çalışmada Beslenme Tutum Ölçeği (BTÖ)'nden alınan minimum puan 4 iken maksimum puan 16 ve ortalama puan 11,96'dır. Ölçekten alınan toplam puanın yüksek olması olumlu

beslenme tutumunu göstermektedir. BTÖ beslenme alt ölçeğinin iç tutarlık güvenirlik katsayısı (Cronbach Alpha) ise 0,81'dir.

3.3.2.3. Beslenme Davranış Ölçeği-BDÖ

Çocukların gıda tüketimleri CATCH HBQ kapsamında geliştirilen "Beslenme Davranış Ölçeği-BDÖ" ile değerlendirilmiştir. Beslenme Davranış Ölçeği (BDÖ); biri sağlıklı (az yağlı/tuzlu) ve diğeri sağlıksız (çok yağlı/tuzlu) gıda seçeneklerinin olduğu resimli 14 maddeden oluşmaktadır. Bu ölçekte öğrencilere karşılaştırılabilir gıdalar gösterilerek iki seçenek arasından hangisini daha çok (sık) tükettiği sorulmuştur. Ölçek maddeleri sağlıksız gıda için -1, sağlıklı gıda için +1 değer almaktadır, toplam puanı -14, +14 arasındadır. Ölçekten alınan toplam puanın yüksek olması sağlıklı beslenme alışkanlığını göstermektedir. Ölçeğin iç tutarlık güvenirlik katsayısı 0,76; test tekrar test güvenirliği r:0,58 bulunmuştur (Parcel ve diğ., 1995; Edmundson ve diğ., 1996).

CATCH HBQ kapsamında geliştirilen Beslenme Davranış Ölçeği Türk toplumuna Öztürk (2010) tarafından uyarlanmıştır. Beslenme tutum ve davranış ölçekleri uyarlama çalışmasında kullanılan istatistiksel analizler; kapsam geçerlik indeksi, iç tutarlık (Kuder Richardson 20) ve test-tekrar test korelasyonudur. Bu araçlar için ölçek uyarlama çalışması kapsamında geçerlik ve güvenirlik analizleri yapılmış olup Öztürk (2010) tarafından geliştirilen "Beslenme Davranış Ölçeği-BDÖ"nin kullanımı için e-posta ve sözlü görüşme ile izin alınmıştır (Ek 6).

Öztürk'ün (2010) çalışmasında; Beslenme Davranış Ölçeği- BDÖ'nin uzman görüşlerine göre KGİ: 0,96; ön uygulama sonucunda ölçeğin iç tutarlık güvenirlik katsayısı [Kuder Richardson 20 (KR20)]:0,42; güvenirlik çalışmasında ise ölçeğin iç tutarlık güvenirlik katsayısı (KR 20): 0,68 ve test tekrar test güvenirliği (r): 0,74 bulunmuştur.

Çalışmada yer alan anketin 19. sorusunda öğrencilerin gıda tüketim tercihleri ve beslenme davranışlarına ilişkin Beslenme Tutum Ölçeği (BTÖ)'nden alınan minimum puan -12 iken maksimum puan +14 ve ortalama puan ise 11,96'dır. Analizlerden önce her öğrenci için ölçekten alınan toplam puan, yüzdeliğe dönüştürülmüştür (%0 sağlıksız gıda tüketimi, %100 sağlıklı gıda tüketimi). Ölçekten alınan toplam puanın yüksek olması olumlu beslenme tutumunu göstermektedir. BDÖ'nin iç tutarlık güvenirlik katsayısı (Cronbach Alpha) 0,70'dir. Cronbach Alpha güvenirlik katsayısı hesaplanırken ölçekte bulunan 6. sorunun negatif korelasyonlu olduğu saptanmış olup bu soru ölçekten

çıkarıldığında Cronbach Alpha katsayısı 0,73 şeklinde olacağı görülmüştür. Ancak ölçeğin güvenilirliği 0,70'den büyük/eşit olduğundan güvenilir kabul edilmiş ve çıkarmaya gerek görülmemiştir.

3.3.3. Anket Formunun Uygulanması

Anket formunun uygulaması; Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğünden izin alınan ve uygunluk durumlarına göre araştırma yapmayı kabul eden 6 okulda; araştırmacı tarafından hazırlanan anket formuna bağlı kalınarak, ders başlangıçlarında öğretmenleri eşliğinde ve öğrencilerle yüz yüze, öncelikle araştırma hakkında bilgi verilerek, araştırma sonuçlarına daha sonra ulaşabilecekleri belirtilerek yapılmıştır. Anketlerin doldurulma süresi 30-40 dakika (yaklaşık bir ders saati) dir. Söz konusu anket çalışması Nisan-Haziran 2018 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

3.3.4. Verilerin Değerlendirilmesi ve Analizi

Anketlerden toplanan verilerin analizine geçilmeden önce, veriler işlenmeye hazır hale getirilerek kodlanmıştır. Bilgiler işlenmek üzere veri işleme ortamına aktarılmış, gerekli kontroller yapılarak veriler analize hazır hale getirilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler, SPSS 25.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Her soruya ilişkin olarak mutlak ve yüzde değerleri gösteren tablolar hazırlanmıştır. Verilerin analizinde frekans, yüzde, sayı ve ortalamalar arası farkın anlamlılığını test etmek üzere “t” testi ve çoklu değişkenlerde tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmıştır. Sonuçların önemliliğinin belirlenmesinde anlamlılık düzeyi $p < 0,001$; $p < 0,01$; $p < 0,05$ olarak kabul edilmiştir.

Öğrencilerin kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdalar ile tüketim sıklıkları ve gıda güvenilirliği ile sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, davranış ve tutum düzeylerinin saptanması hakkındaki görüşlerine ilişkin sorular ve bağımsız değişkenler (cinsiyet, sınıf, bölge) arasındaki farkın istatistiksel olarak önemli olup olmadığı “İki Ortalama Arasındaki Farkın Önemlilik Testi (t testi)”, “Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” ve “Ki Kare” analizleri ile test edilmiştir.

Öğrencilerden elde edilen verileri cinsiyete göre karşılaştırmak için bağımsız gruplarda t testi; sınıf, bölge gibi ikiden fazla değer içeren grupları değerlendirmek ve gruplar arasında fark olup olmadığını anlamak için tek yönlü varyans analizi (ANOVA)

kullanılmış; farklılığın hangi grup ya da gruplar arasında olduğunu bulmak için de “Çoklu Karşılaştırma Testi (LSD)” yapılmıştır. LSD testi, tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi, t testi %95 güvenilirlik düzeyinde uygulanmıştır. Tek yönlü varyans analizi (ANOVA) sonucunda farklılık önemli bulunduğunda farklılığın hangi grup ya da gruplardan kaynaklandığı kontrol edilmiş ve sonuçlar tablolar halinde verilmiştir.

3.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Çalışmanın yalnızca Ankara ilinin üç ilçesinde bulunan MEB’e bağlı devlet ortaokullarında yürütülmesi araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Ayrıca araştırma kapsamına alınan sınıflardan 8. sınıf öğrencilerinin lise giriş sınavına (LGS) hazırlanıyor olmaları nedeniyle araştırmaya katılım açısından daha az istekli oldukları görülmüştür.

3.5. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ

Ortaokul öğrencilerinin; gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları; kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdalar ve tüketim sıklıkları; kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğunu belirlemeyi amaçlayan bu araştırmada aşağıdaki hipotezler test edilecektir:

H1: Gıda güvenilirliği bilgi durumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H2: Gıda güvenilirliği bilgi durumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H3: Gıda güvenilirliği bilgi durumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H4: Gıda güvenilirliği davranışları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H5: Gıda güvenilirliği davranışları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H6: Gıda güvenilirliği davranışları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H7: Sağlıklı beslenme bilgi durumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H8: Sağlıklı beslenme bilgi durumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H9: Sağlıklı beslenme bilgi durumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H10: Sağlıklı beslenme tutumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H11: Sağlıklı beslenme tutumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H12: Sağlıklı beslenme tutumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H13: Sağlıklı beslenme davranışları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H14: Sağlıklı beslenme davranışları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H15: Sağlıklı beslenme davranışları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H16: Öğrencilerin kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H17: Öğrencilerin kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H18: Öğrencilerin kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H19: Öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H20: Öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H21: Öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H22: Öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma ve hattı arama durumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.

H23: Öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma ve hattı arama durumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.

H24: Öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma ve hattı arama durumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.

H25: Öğrencilerin gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları Alo 174 Gıda Hattını arama durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.

H26: Öğrencilerin sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları Alo 174 Gıda Hattını arama durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.

Araştırma verilerinin analizi sonrasında, kabul ve red edilen araştırma hipotezleri Ek 7’de bulunan Hipotez Test Sonuçları Özet Listesi’nde görülmektedir. Analiz sonrasında, araştırmada verilen 26 hipotezden 11’i kabul edilmiş 15’i ise reddedilmiştir.

Araştırmaya ait Orijinallik Raporu ise Ek 8’de verilmiştir.

4. BÖLÜM: BULGULAR

Öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek, kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğu ile öğrencilerin kantinlerde satılan gıdaları tüketim sıklıklarını saptamak amacıyla Ankara İli'nde yürütülen bu çalışmanın bulguları beş ana bölümde incelenmiştir. Birinci bölümde; öğrenciler ve ailelerinin demografik özelliklerine ilişkin bulgular bulunmaktadır. İkinci bölümde; öğrencilerin gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları ile ilgili bulgular, üçüncü bölümde; öğrencilerin sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları ile ilgili bulgular, dördüncü bölümde; kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğu ve öğrencilerin kantinlerde satılan bu gıdaları tüketim sıklıklarına ilişkin bulgular, beşinci bölümde ise araştırmada kullanılan Besin Güvenliği Davranış Ölçeği (BGDÖ), Beslenme Tutum Ölçeği (BTÖ) ve Beslenme Davranış Ölçek (BTÖ)'lerine ilişkin bulgular yer almaktadır.

4.1. ÖĞRENCİLERİN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR

Araştırmaya katılan öğrencileri tanımlamak amacıyla anket formunda demografik özellikleri içeren sorulara yer verilmiştir. Demografik özellikler bölge, okul adı, sınıf, cinsiyet, öğrencilerin anne ve babalarının eğitim düzeyi, ailelerinin aylık toplam gelirini değerlendirme durumu gibi sorulardan oluşmaktadır. Örneklemeye ait betimleyici istatistikler olan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin sayı ve yüzde dağılımları Tablo 2'de verilmiştir.

Karakteristik	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
<i>Bölge</i>			
Çankaya	226	35,8	35,8
Yenimahalle	207	32,8	68,5
Altındağ	199	31,5	100,0
Toplam	632	100,0	
<i>Okul adı</i>			
Necla Kızıldağ Ortaokulu (Dikmen)	120	19,0	19,0
Gülen Muharrem Pakoğlu Ortaokulu (Emek)	106	16,8	35,8
Nasrettin Hoca Ortaokulu (Yenimahalle Merkez)	109	17,2	53,0
Atatürk Ortaokulu (Yenimahalle Merkez)	98	15,5	68,5
Abdullah Tokur Ortaokulu (Siteler)	98	15,5	84,0
Muammer Şahin Ortaokulu (Gültepe)	101	16,0	100,0
Toplam	632	100,0	
<i>Sınıf</i>			
Beşinci Sınıf	149	23,6	23,6
Altıncı Sınıf	156	24,7	48,3
Yedinci Sınıf	173	27,4	75,6
Sekizinci Sınıf	154	24,4	100,0
Toplam	632	100,0	
<i>Cinsiyet</i>			
Kız	295	46,7	46,7
Erkek	337	53,3	100,0
Toplam	632	100,0	
<i>Anne eğitim düzeyi</i>			
İlkokul ve altı	116	18,4	18,4
Ortaokul	146	23,1	41,5
Lise	201	31,8	73,3
Ön lisans, lisans ve lisansüstü	169	26,7	100,0
Toplam	632	100,0	
<i>Baba eğitim düzeyi</i>			
İlkokul ve altı	72	11,4	11,4
Ortaokul	130	20,6	32,0
Lise	200	31,6	63,6
Ön lisans, lisans ve lisansüstü	230	36,4	100,0
Toplam	632	100,0	

Tablo 2. Örnekleme Ait Betimleyici İstatistikler (Devamı)

Karakteristik	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
<i>Ailenin aylık toplam gelir düzeyini değerlendirme durumu</i>			
Düşük	10	1,6	1,6
Orta	350	55,4	57,0
Yüksek	95	15,0	72,0
Bilmiyorum	177	28,0	100,0
Toplam	632	100,0	

Tablo 2’de görüldüğü üzere katılımcıların %35,8’inin okulları Çankaya, %32,8’inin Yenimahalle, %31,5’nin ise Altındağ bölgesinde bulunmaktadır. Öğrencilerin devam ettiği okulların dağılımlarına bakıldığında, %19,0’u Necla Kızıldağ Ortaokulu (Dikmen), %16,8’i Gülen Muharrem Pakoğlu Ortaokulu (Emek), %17,2’si Nasrettin Hoca Ortaokulu (Yenimahalle Merkez), %15,5’i Atatürk Ortaokulu (Yenimahalle Merkez), %15,5’i Abdullah Tokur Ortaokulu (Siteler), %16,0’sı Muammer Şahin Ortaokulu’na (Gültepe) devam etmektedir. Öğrencilerin sınıf dağılımlarına bakıldığında %23,6’sı beşinci, %24,7’si altıncı, %27,4’ü yedinci ve %24,4’ü sekizinci sınıfta okumaktadır. Öğrencilerin %46,7’si kız ve %53,3’ü erkektir.

Öğrencilerin annelerinin eğitim düzeylerine bakıldığında; %18,4’ü ilkokul ve altı, %23,1’i ortaokul, %31,8’i lise, %26,7’si ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim görmüştür. Öğrencilerin babalarının eğitim düzeylerine bakıldığında ise; %11,4’ü ilkokul ve altı, %20,6’sı ortaokul, %31,6’sı lise, %36,4’ü ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim görmüştür.

Araştırmada katılımcılardan ailelerinin aylık toplam gelirini değerlendirmeleri istenmiştir. Ailenin aylık toplam gelirini değerlendirme sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde öğrencilerin %1,6’sı ailelerinin aylık toplam gelirini düşük, %55,4’ü orta, %15,0’i yüksek olarak değerlendirmiştir.

4.2. ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARINA İLİŞKİN BULGULAR

Araştırmaya katılan öğrencilerin gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla anket formunda güvenilir gıdanın tanımı, önemi, güvenilir gıda bilgisini edinme yolları, bulaşma ve çapraz bulaşmanın tanımları gibi sorulara yer verilmiştir. Öğrencilerin gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını ölçmeye yönelik örnekleme ait betimleyici istatistikler (sayı, yüzde dağılımları, ki-kare analizi, t-testi ve anova analizi) aşağıdaki tablolar aracılığıyla detaylı şekilde verilmiştir.

Grafik 1. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 1’de görüldüğü üzere öğrencilerin “Güvenilir Gıda Nedir?” sorusuna yönelik yanıtları üç farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin güvenilir gıda nedir sorusuna verdikleri yanıtlar arasında “Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik risklerden arındırılmış gıda” seçeneğini belirtenlerin %54,1 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bunu sırasıyla proteinden zengin gıda (%32,0) ve kalorisi yüksek gıda (%13,9) yanıtlarını verenler izlemektedir.

Tablo 3. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Güvenilir gıda nedir?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Proteinden zengin gıda	73	32,3	60	29,0	69	34,7	202	32,0	
Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik risklerden arındırılmış gıda	130	57,5	125	60,4	87	43,7	342	54,1	
Kalorisi yüksek gıda	23	10,2	22	10,6	43	21,6	88	13,9	
$\chi^2=19,336$		p: 0,001**				sd: 4			

**p<0,01

Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu bulunmuştur (p<0,01). Bölgeler arasında en fazla Yenimahalle’de (%60,4) bulunan okullarda öğrenim gören öğrencilerin güvenilir gıdanın tanımını doğru yaptığı görülmüş olup bunu sırasıyla Çankaya (%57,5) ve Altındağ (%43,7) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 3).

Tablo 4. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Güvenilir gıda nedir?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Proteinden zengin gıda	47	31,5	56	35,9	52	30,1	47	30,5	202	32,0
Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik risklerden arındırılmış gıda	72	48,3	79	50,6	103	59,5	88	57,1	342	54,1
Kalorisi yüksek gıda	30	20,1	21	13,5	18	10,4	19	12,3	88	13,9
$\chi^2=9,502$		p: 0,147				sd: 6				

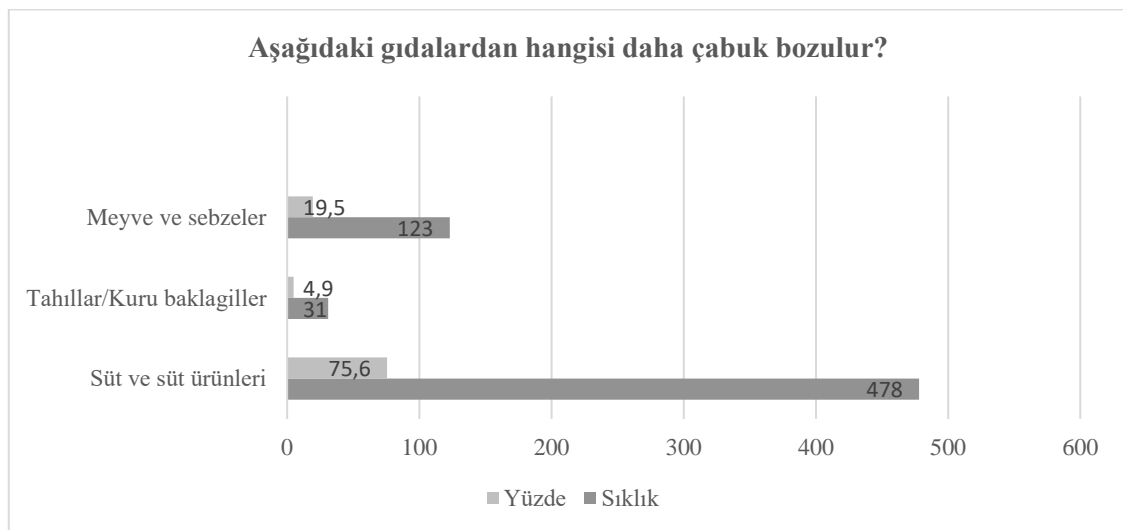
Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır (p>0,05) (Tablo 4).

Tablo 5. Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Güvenilir gıda nedir?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Proteinden zengin gıda	95	32,2	107	31,8	202	32,0
Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik risklerden arındırılmış gıda	159	53,9	183	54,3	342	54,1
Kalorisi yüksek gıda	41	13,9	47	13,9	88	13,9
$\chi^2=0,015$		p: 0,992		sd: 2		

Öğrencilerin “Güvenilir gıda nedir?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 5).

Grafik 2. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 2’de görüldüğü üzere öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” sorusuna yönelik yanıtları üç farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin hangi gıdaların daha çabuk bozulacağı sorusuna verdikleri yanıtlar arasında “Süt ve süt ürünleri” seçeneğinin %75,6 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bunu sırasıyla meyve ve sebzeler (%19,5) ve tahıllar/kuru baklagiller (%4,9) yanıtlarını verenler izlemektedir.

Tablo 6. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?	Bölge							
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Süt ve süt ürünleri	180	79,6	168	81,2	130	65,3	478	75,6
Tahıllar-Kuru baklagiller	7	3,1	8	3,9	16	8,0	31	4,9
Meyve ve sebzeler	39	17,3	31	15,0	53	26,6	123	19,5
	$\chi^2=18,026$		p: 0,001**				sd: 4	

**p<0,01

Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,01). Bölgeler arasında en fazla Yenimahalle’de (%81,2) bulunan okullarda öğrenim gören öğrencilerin gıdaların bozulma hızına ilişkin soruya doğru yanıt verdiği görülmüş olup bunu sırasıyla Çankaya (%79,6) ve Altındağ (%65,3) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 6).

Tablo 7. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Süt ve süt ürünleri	111	74,5	108	69,2	137	79,2	122	79,2	478	75,6
Tahıllar-Kuru baklagiller	13	8,7	9	5,8	4	2,3	5	3,2	31	4,9
Meyve ve sebzeler	25	16,8	39	25,0	32	18,5	27	17,5	123	19,5
	$\chi^2=12,714$		p: 0,048*				sd: 6			

*p<0,05

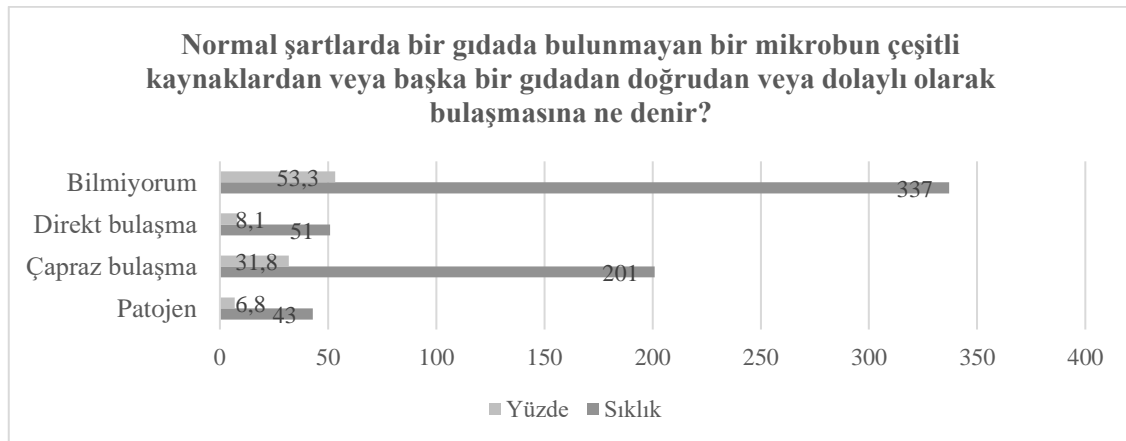
Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,05). Sınıflar arasında en fazla yedinci (%79,2) ve sekizinci (%79,2) sınıflarda öğrenim gören öğrencilerin gıdaların bozulma hızına ilişkin soruya doğru yanıt verdiği görülmüş olup bunu sırasıyla beşinci (%74,5) ve altıncı (%69,2) sınıflarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 7).

Tablo 8. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Süt ve süt ürünleri	219	74,2	259	76,9	478	75,6
Tahıllar-Kuru baklagiller	13	4,4	18	5,3	31	4,9
Meyve ve sebzeler	63	21,4	60	17,8	123	19,5
	$\chi^2=1,442$		p: 0,486		sd: 2	

Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozulur?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 8).

Grafik 3. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 3’de görüldüğü üzere öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” sorusuna yönelik yanıtları dört farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşması sorusuna verdikleri yanıtlar arasında “Bilmiyorum” seçeneğini belirtenlerin %53,3 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Doğru yanıt olan çapraz bulaşma yanıtını verenlerin oranı %31,8 olup bunu sırasıyla direkt bulaşma (%8,1) ve patojen (%6,8) yanıtlarını verenler izlemektedir.

Tablo 9. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Patojen	17	7,5	13	6,3	13	6,5	43	6,8	
Çapraz bulaşma	76	33,6	75	36,2	50	25,1	201	31,8	
Direkt bulaşma	11	4,9	14	6,8	26	13,1	51	8,1	
Bilmiyorum	122	54,0	105	50,7	110	55,3	337	53,3	
$\chi^2=14,467$		p: 0,025*				sd: 6			

*p<0,05

Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobun çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,05). Her üç bölgede de bilmiyorum yanıtı veren öğrencilerin önde geldiği belirlenmiştir. Bölgeler arasında en fazla Altındağ’da (%55,3) bulunan okullarda öğrenim gören öğrencilerin çapraz bulaşmanın tanımına bilmiyorum yanıtını verdiği görülmüş olup bunu sırasıyla Çankaya (%54,0) ve Yenimahalle (%50,7) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir. “Çapraz bulaşma” doğru yanıtı verenler ise en fazla Yenimahalle (%36,2) bölgesinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler olup bunu sırasıyla Çankaya (%33,6) ve Altındağ (%25,1) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 9).

Tablo 10. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Patojen	9	6,0	4	2,6	12	6,9	18	11,7	43	6,8
Çapraz bulaşma	40	26,8	51	32,7	57	32,9	53	34,4	201	31,8
Direkt bulaşma	14	9,4	13	8,3	11	6,4	13	8,4	51	8,1
Bilmiyorum	86	57,7	88	56,4	93	53,8	70	45,5	337	53,3
$\chi^2=14,851$ p: 0,095 sd: 9										

Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 10).

Tablo 11. Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Patojen	17	5,8	26	7,7	43	6,8
Çapraz bulaşma	109	36,9	92	27,3	201	31,8
Direkt bulaşma	21	7,1	30	8,9	51	8,1
Bilmiyorum	148	50,2	189	56,1	337	53,3
$\chi^2=7,138$ p: 0,068 sd: 3						

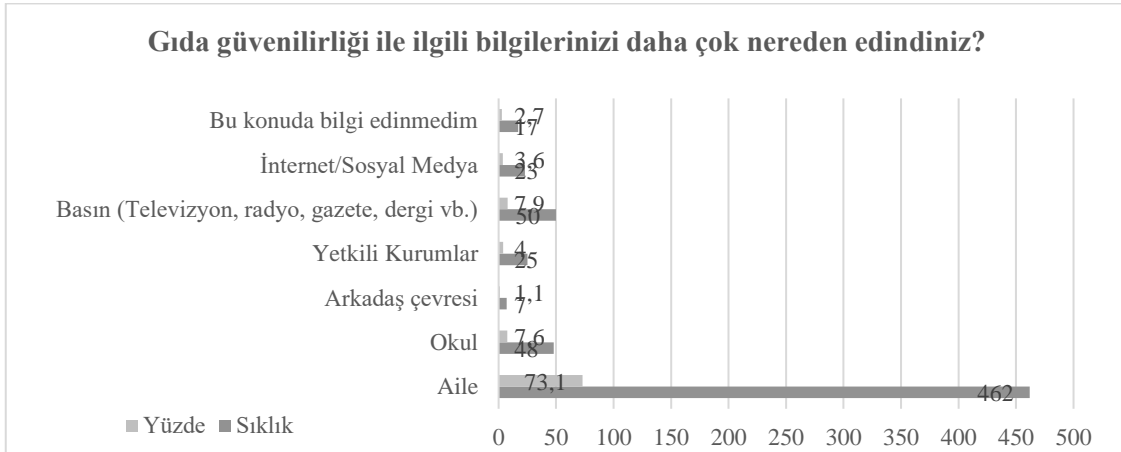
Öğrencilerin “Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 11).

Grafik 4. Öğrencilerin “Gıda güvenilirliği kavramı önemli midir?” Sorusuna verdikleri yanıtların dağılımı



Grafik 4’de görüleceği üzere öğrencilerin “Gıda güvenilirliği kavramı önemli midir?” sorusuna yönelik yanıtları beş farklı seçenekten oluşmakta olup seçenekler kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda katılımcıların %70,1’i çok önemli ve %21,0’i önemli yanıtını vermiştir. Bunu sırasıyla %6,3 ile kararsızım, %1,4 ile hiç önemli değil ve %1,1 ile önemli değil yanıtlarını verenler izlemektedir.

Grafik 5. Öğrencilerin “Gıda güvenilirliği ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 5’de görüleceği üzere öğrencilerin “Gıda güvenilirliği ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?” sorusuna yönelik yanıtları yedi farklı seçenekten oluşmaktadır. Bu soruda “daha çok” ifadesi ile öğrencilerden tek bir yanıt vermeleri istenmiştir. Araştırma sonucunda öğrencilerin gıda güvenilirliği ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiklerine dair yanıtlar arasında “aile” seçeneğini belirtenlerin %73,1 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bunu sırasıyla basın (%7,9), okul (%7,6), yetkili kurumlar (%4), internet/sosyal medya (%3,6), arkadaş çevresi (%1,1) yanıtlarını verenler izlemekte olup %2,7’si bu konuda bilgi edinmediğini ifade etmiştir.

Tablo 12. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu

İfade	Özellik	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
1. Ambalajlı satılan besinleri açıkta satılanlara tercih ederim.	Kesinlikle katılmıyorum	169	26,7	26,7
	Katılmıyorum	88	13,9	40,7
	Kararsızım	120	19,0	59,7
	Katılıyorum	126	19,9	79,6
	Kesinlikle katılıyorum	129	20,4	100,0
	Toplam	632	100,0	
2. Besin ürünlerinin satıldığı yerlerin temizliğine dikkat ederim.	Kesinlikle katılmıyorum	43	6,8	6,8
	Katılmıyorum	42	6,6	13,4
	Kararsızım	39	6,2	19,6
	Katılıyorum	157	24,8	44,5
	Kesinlikle katılıyorum	351	55,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
3. Bozulup bozulmadıklarını anlamak için besinleri tadarım.	Kesinlikle katılmıyorum	194	30,7	30,7
	Katılmıyorum	143	22,6	53,3
	Kararsızım	118	18,7	72,0
	Katılıyorum	94	14,9	86,9
	Kesinlikle katılıyorum	83	13,1	100,0
	Toplam	632	100,0	
4. Görünüşü ve kokusu kötü olan gıdaları tüketmem.	Kesinlikle katılmıyorum	79	12,5	12,5
	Katılmıyorum	47	7,4	19,9
	Kararsızım	88	13,9	33,9
	Katılıyorum	105	16,6	50,5
	Kesinlikle katılıyorum	313	49,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
5. Satın alacağım ürünün üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim.	Kesinlikle katılmıyorum	45	7,1	7,1
	Katılmıyorum	50	7,9	15,0
	Kararsızım	61	9,7	24,7
	Katılıyorum	116	18,4	43,0
	Kesinlikle katılıyorum	360	57,0	100,0
	Toplam	632	100,0	
6. Son kullanma tarihi geçen gıdaları tüketmem.	Kesinlikle katılmıyorum	81	12,8	12,8
	Katılmıyorum	20	3,2	16,0
	Kararsızım	31	4,9	20,9
	Katılıyorum	75	11,9	32,8
	Kesinlikle katılıyorum	425	67,2	100,0
	Toplam	632	100,0	

Tablo 12. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu (Devamı)

7. Yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum.	Kesinlikle katılmıyorum	43	6,8	6,8
	Katılmıyorum	66	10,4	17,2
	Kararsızım	155	24,5	41,8
	Katılıyorum	176	27,8	69,6
	Kesinlikle katılıyorum	192	30,4	100,0
	Toplam	632	100,0	
8. Ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına bakarım.	Kesinlikle katılmıyorum	53	8,4	8,4
	Katılmıyorum	48	7,6	16,0
	Kararsızım	108	17,1	33,1
	Katılıyorum	175	27,7	60,8
	Kesinlikle katılıyorum	248	39,2	100,0
	Toplam	632	100,0	
9. Öncelikli olarak reklamı yapılan ürünleri satın alırım.	Kesinlikle katılmıyorum	156	24,7	24,7
	Katılmıyorum	163	25,8	50,5
	Kararsızım	187	29,6	80,1
	Katılıyorum	71	11,2	91,3
	Kesinlikle katılıyorum	55	8,7	100,0
	Toplam	632	100,0	
10. Satın alırken paket süt tercih ederim.	Kesinlikle katılmıyorum	64	10,1	10,1
	Katılmıyorum	79	12,5	22,6
	Kararsızım	210	33,2	55,9
	Katılıyorum	137	21,7	77,5
	Kesinlikle katılıyorum	142	22,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
11. Evde yemek yemeden önce ellerimi yıkarım.	Kesinlikle katılmıyorum	53	8,4	8,4
	Katılmıyorum	26	4,1	12,5
	Kararsızım	57	9,0	21,5
	Katılıyorum	124	19,6	41,1
	Kesinlikle katılıyorum	372	58,9	100,0
	Toplam	632	100,0	
12. Okul kafeteryası veya lokantada yemek yemeden önce ellerimi yıkarım.	Kesinlikle katılmıyorum	43	6,8	6,8
	Katılmıyorum	74	11,7	18,5
	Kararsızım	107	16,9	35,4
	Katılıyorum	174	27,5	63,0
	Kesinlikle katılıyorum	234	37,0	100,0
	Toplam	632	100,0	
13. Ellerimi yıkadıktan sonra kurularım.	Kesinlikle katılmıyorum	66	10,4	10,4
	Katılmıyorum	26	4,1	14,6

Tablo 12. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu (Devamı)

	Kararsızım	51	8,1	22,6
	Katılıyorum	131	20,7	43,4
	Kesinlikle katılıyorum	358	56,6	100,0
	Toplam	632	100,0	
14. Çiğ yiyecekleri elledikten sonra pişmiş yiyeceklere dokunmadan önce ellerimi yıkarım.	Kesinlikle katılmıyorum	53	8,4	8,4
	Katılmıyorum	35	5,5	13,9
	Kararsızım	119	18,8	32,8
	Katılıyorum	139	22,0	54,7
	Kesinlikle katılıyorum	286	45,3	100,0
	Toplam	632	100,0	
15. Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekleri ayrı yerlerde saklarım.	Kesinlikle katılmıyorum	87	13,8	13,8
	Katılmıyorum	53	8,4	22,2
	Kararsızım	139	22,0	44,1
	Katılıyorum	124	19,6	63,8
	Kesinlikle katılıyorum	229	36,2	100,0
	Toplam	632	100,0	
16. Süt, peynir gibi çabuk bozulabilecek besinleri 2 saat içinde tekrar buzdolabına yerleştiririm.	Kesinlikle katılmıyorum	61	9,7	9,7
	Katılmıyorum	55	8,7	18,4
	Kararsızım	114	18,0	36,4
	Katılıyorum	154	24,4	60,8
	Kesinlikle katılıyorum	248	39,2	100,0
	Toplam	632	100,0	
17. Yiyeceklerin depolanmasında saklama derecesine dikkat ederim.	Kesinlikle katılmıyorum	36	5,7	5,7
	Katılmıyorum	53	8,4	14,1
	Kararsızım	141	22,3	36,4
	Katılıyorum	181	28,6	65,0
	Kesinlikle katılıyorum	221	35,0	100,0
	Toplam	632	100,0	
18. Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyarım.	Kesinlikle katılmıyorum	49	7,8	7,8
	Katılmıyorum	32	5,1	12,8
	Kararsızım	104	16,5	29,3
	Katılıyorum	171	27,1	56,3
	Kesinlikle katılıyorum	276	43,7	100,0
	Toplam	632	100,0	

Öğrencilerin gıda güvenilirliğine yönelik davranışlarını sorgulayan ölçekteki ifadelere katılımcıların katılıyorum veya kesinlikle katılıyorum yanıtı vermesi beklenmektedir. Bu doğrultuda Tablo 12'ye göre:

“Ambalajlı satılan besinleri açıkta satılanlara tercih ederim.” ifadesine kesinlikle katılıyorum ve katılıyorum yanıtını veren öğrencilerin toplamı kesinlikle katılmıyorum ve katılmıyorum yanıtını veren öğrencilerin toplamına hemen hemen eşittir.

“Besin ürünlerinin satıldığı yerlerin temizliğine dikkat ederim.”,“Görünüşü ve kokusu kötü olan gıdaları tüketmem.”,“Satın alacağım ürünün üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim.”,“Son kullanma tarihi geçen gıdaları tüketmem.”,“Yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum.”,“Ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına bakarım.”,“Evde yemek yemeden önce ellerimi yıkarım.”,“Okul kafeteryası veya lokantada yemek yemeden önce ellerimi yıkarım.”,“Ellerimi yıkadıktan sonra kurularım.”,“Çiğ yiyecekleri elledikten sonra pişmiş yiyeceklere dokunmadan önce ellerimi yıkarım.”,“Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekleri ayrı yerlerde saklarım.”,“Süt, peynir gibi çabuk bozulabilecek besinleri 2 saat içinde tekrar buzdolabına yerleştiririm.”,“Yiyeceklerin depolanmasında saklama derecesine dikkat ederim.”,“Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyarım.” ifadelerine öğrencilerin yarısından fazlası beklenildiği üzere “Kesinlikle katılıyorum” veya “Katılıyorum” yanıtını vermiştir.

“Bozulup bozulmadıklarını anlamak için besinleri tadarım.”,“Öncelikli olarak reklamı yapılan ürünleri satın alırım.” ifadelerine “Kesinlikle katılmıyorum” ve “Katılmıyorum” yanıtını veren öğrencilerin toplamı yarısından biraz fazlasıdır.

“Satın alırken paket süt tercih ederim.” ifadesine ise “Kesinlikle katılıyorum” veya “Katılıyorum” yanıtını verenler ilk sırada yer almakta olup “Kararsızım” yanıtını verenlerin oranı da (%33,2) azımsanmayacak kadardır.

4.3. ÖĞRENCİLERİN SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARINA İLİŞKİN BULGULAR

Araştırmaya katılan öğrencilerin sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla anket formunda; sağlıklı beslenip beslenmedikleri, sağlıklı beslenmenin tanımı, önemi, sağlıklı ve sağlıklı olmayan gıdalar hakkında bilgisi, sağlıklı beslenme bilgisini edinme yolları gibi sorulara yer verilmiştir. Öğrencilerin sağlıklı beslenmesine ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını ölçmeye yönelik örnekleme ait

betimleyici istatistikler (sıklık, yüzde dağılımları, ki-kare analizi, t-testi ve anova analizi) aşağıdaki tablolar aracılığıyla detaylı şekilde verilmiştir.

Grafik 6. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 6’da görüleceği üzere öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” sorusuna yönelik yanıtları dört farklı seçenekten oluşmakta olup seçenekler kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda evet (%45,9) yanıtı vererek sağlıklı beslendiğini düşünen öğrenciler ilk sırada yer almaktadır. Kısmen sağlıklı beslendiğini düşünenlerin oranı %41,8 ile ikinci sırada yer alırken, bunu sırasıyla hayır (%7,8) ve bilmiyorum (%4,6) yanıtlarını verenler izlemektedir.

Tablo 13. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Evet	90	39,8	84	40,6	116	58,3	290	45,9	
Hayır	28	12,4	11	5,3	10	5,0	49	7,8	
Kısmen	95	42,0	104	50,2	65	32,7	264	41,8	
Bilmiyorum	13	5,8	8	3,9	8	4,0	29	4,6	
		$\chi^2=28,073$		p: 0,000***		sd: 6			

***p<0,001

Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir

ilişki olduğu saptanmıştır ($p<0,001$). Bölgeler arasında en fazla Altındağ'da (%58,3) bulunan okullarda öğrenim gören öğrencilerin sağlıklı beslendiklerini düşündükleri görülmüş olup bunu sırasıyla Yenimahalle (%40,6) ve Çankaya (%39,8) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 13).

Tablo 14. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Evet	84	56,4	87	55,8	73	42,2	46	29,9	290	45,9
Hayır	11	7,4	7	4,5	13	7,5	18	11,7	49	7,8
Kısmen	43	28,9	58	37,2	81	46,8	82	53,2	264	41,8
Bilmiyorum	11	7,4	4	2,6	6	3,5	8	5,2	29	4,6
$\chi^2=38,447$ p: 0,000*** sd: 9										

*** $p<0,001$

Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ($p<0,001$). Sınıflar arasında en yüksek oranda beşinci sınıfta (%56,4) öğrenim gören öğrencilerin sağlıklı beslendiklerini düşündükleri görülmüş olup bunu sırasıyla altıncı sınıf (%55,8), yedinci sınıf (%42,2) ve sekizinci sınıfta (%29,9) öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 14).

Tablo 15. Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Evet	125	42,4	165	49,0	290	45,9
Hayır	19	6,4	30	8,9	49	7,8
Kısmen	145	49,2	119	35,3	264	41,8
Bilmiyorum	6	2,0	23	6,8	29	4,6
$\chi^2=17,800$ p: 0,000*** sd: 3						

*** $p<0,001$

Öğrencilerin “Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ($p<0,001$). Konuya cinsiyet açısından bakıldığında erkek öğrenciler arasında (%49,0)

sağlıklı beslendiğini düşünenlerin oranı kız öğrencilerden (%42,4) daha fazladır (Tablo 15).

Grafik 7. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 7’de görüleceği üzere öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir” sorusuna yönelik yanıtları üç farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda sağlıklı beslenme nedir sorusuna verilen yanıtlar arasında öğrencilerin çoğunluğu (%86,7) “Çeşitli besin öğelerinden yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak” ifadesini tercih etmişlerdir. Bu yanıtı sırasıyla karnımızı doyumak/her gördüğümüzü yemek (%8,4) ve bilmiyorum (%4,9) yanıtları izlemektedir.

Tablo 16. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Sizce sağlıklı beslenmek nedir?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Karnımızı doyumak/Her gördüğümüzü yemek	29	12,8	11	5,3	13	6,5	53	8,4	
Çeşitli besin öğelerinden yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak	184	81,4	192	92,8	172	86,4	548	86,7	
Bilmiyorum	13	5,8	4	1,9	14	7,0	31	4,9	
$\chi^2=15,976$		p: 0,003**				sd: 4			

**p<0,01

Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,01). Bölgeler arasında en fazla Yenimahalle’de (%92,8) bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler sağlıklı beslenmenin tanımını doğru yapmış olup

bunu sırasıyla Altındağ (%86,4) ve Çankaya (%81,4) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 16).

Tablo 17. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Sizce sağlıklı beslenmek nedir?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Karnımızı doyurmak/Her gördüğümüzü yemek	12	8,1	7	4,5	9	5,2	25	16,2	53	8,4
Çeşitli besin öğelerinden yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak	129	86,6	139	89,1	157	90,8	123	79,9	548	86,7
Bilmiyorum	8	5,4	10	6,4	7	4,0	6	3,9	31	4,9
$\chi^2=18,874$ p: 0,04* sd: 6										

*p<0,05

Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,05). Sınıflar arasında en yüksek oranda yedinci sınıfta (%90,8) öğrenim gören öğrenciler sağlıklı beslenmenin tanımını doğru yapmış olup bunu sırasıyla altıncı sınıf (%89,1), beşinci sınıf (%86,6) ve sekizinci sınıfta (%79,9) öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 17).

Tablo 18. Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

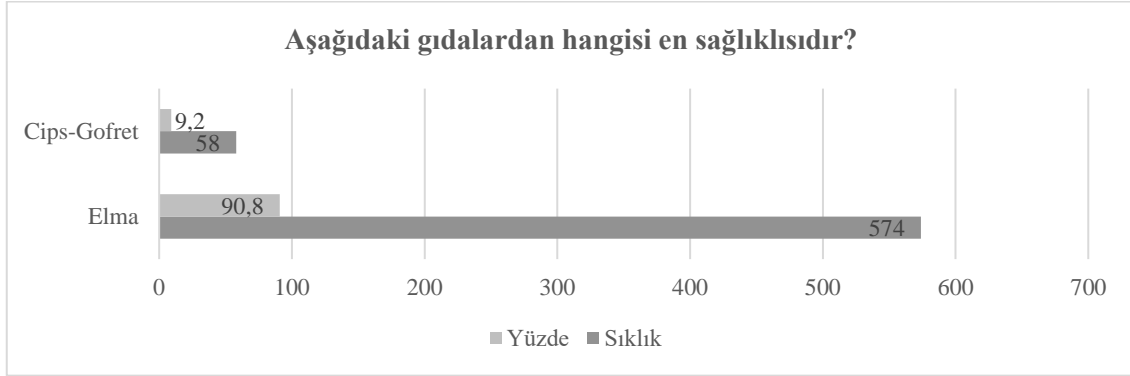
Sizce sağlıklı beslenmek nedir?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Karnımızı doyurmak/Her gördüğümüzü yemek	16	5,4	37	11,0	53	8,4
Çeşitli besin öğelerinden yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak	266	90,2	282	83,7	548	86,7
Bilmiyorum	13	4,4	18	5,3	31	4,9
$\chi^2=6,833$ p: 0,033* sd: 2						

*p<0,05

Öğrencilerin “Sizce sağlıklı beslenmek nedir?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,05). Konuya cinsiyet açısından bakıldığında kız öğrenciler arasında (%90,2) sağlıklı

beslenmenin tanımını doğru yapanların oranı erkek öğrencilerden (%83,7) daha fazladır (Tablo 18).

Grafik 8. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 8’de görüleceği üzere öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” sorusuna yönelik yanıtları iki farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda en sağlıklı gıda tercihlerinde katılımcıların çoğunluğu (%90,8) elma yanıtını vermiştir. Katılımcıların %9,2’si ise cips-gofret yanıtını vermiştir.

Tablo 19. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Elma	197	87,2	190	91,8	187	94,0	574	90,8	
Cips - Gofret	29	12,8	17	8,2	12	6,0	58	9,2	
$\chi^2=6,217$		p: 0,045*				sd: 2			

*p<0,05

Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,05). Bölgeler arasında en fazla Altındağ (%94,0) bölgesinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler en sağlıklı gıda tercihinde elma yanıtını vermiş olup bunu sırasıyla Yenimahalle (%91,8) ve Çankaya (%87,2) bölgelerinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler izlemektedir (Tablo 19).

Tablo 20. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Elma	137	91,9	145	92,9	157	90,8	135	87,7	574	90,8
Cips - Gofret	12	8,1	11	7,1	16	9,2	19	12,3	58	9,2
$\chi^2=2,918$		p: 0,404				sd: 3				

Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 20).

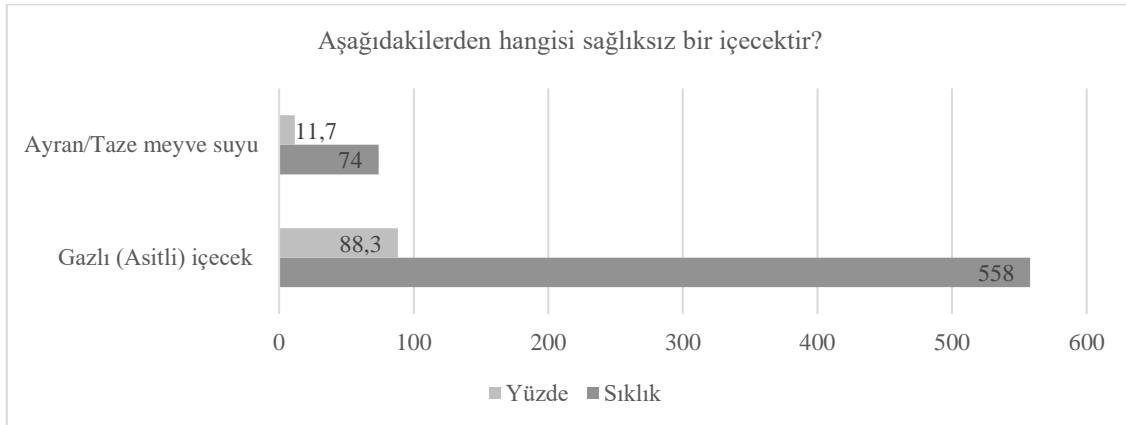
Tablo 21. Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?	Cinsiyet						
	Kız		Erkek		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Elma	284	96,3	290	86,1	574	91,2	
Cips - Gofret	11	3,7	47	13,9	58	8,8	
$\chi^2=14,852$		p: 0,000***				sd: 1	

*** $p<0,001$

Öğrencilerin “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ($p<0,001$). Konuya cinsiyet açısından bakıldığında kız öğrenciler arasında (%96,3) en sağlıklı gıda tercihinde elma yanıtını vermiş olanların oranı erkek öğrencilerden (%86,1) daha fazladır (Tablo 21).

Grafik 9. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 9’da görüleceği üzere öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” sorusuna yönelik yanıtları iki farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda en sağlıksız içecek tercihlerinde katılımcıların çoğunluğu (%88,3) gazlı (asitli) içecek yanıtını vermiştir. Katılımcıların %11,7’si ise ayran/taze meyve suyu yanıtını vermiştir.

Tablo 22. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Gazlı (Asitli) içecek	201	88,9	184	88,9	173	86,9	558	88,3	
Ayran-Taze meyve suyu	25	11,1	23	11,1	26	13,1	74	11,7	
$\chi^2=0,517$		p: 0,772				sd: 2			

Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 22).

Tablo 23. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?	Sınıf										
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Gazlı (Asitli) içecek	132	88,6	137	87,8	158	91,3	131	85,1	558	88,3	
Ayran-Taze meyve suyu	17	11,4	19	12,2	15	8,7	23	14,9	74	11,7	
$\chi^2=3,142$		p: 0,370				sd: 3					

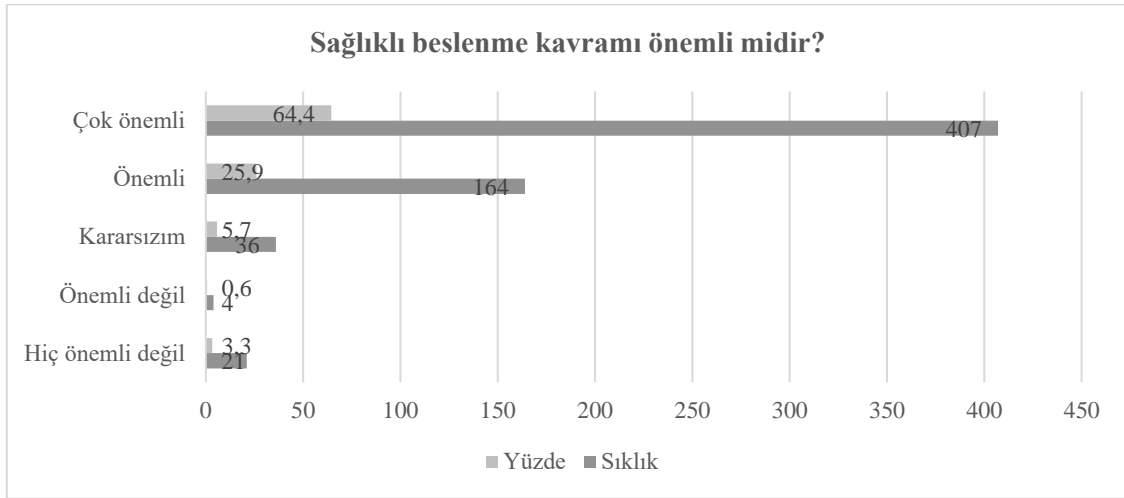
Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 23).

Tablo 24. Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?	Cinsiyet						
	Kız		Erkek		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Gazlı (Asitli) içecek	275	93,2	299	88,7	574	90,8	
Ayran-Taze meyve suyu	20	6,8	38	11,3	58	9,2	
$\chi^2=3,815$		p: 0,051				sd: 1	

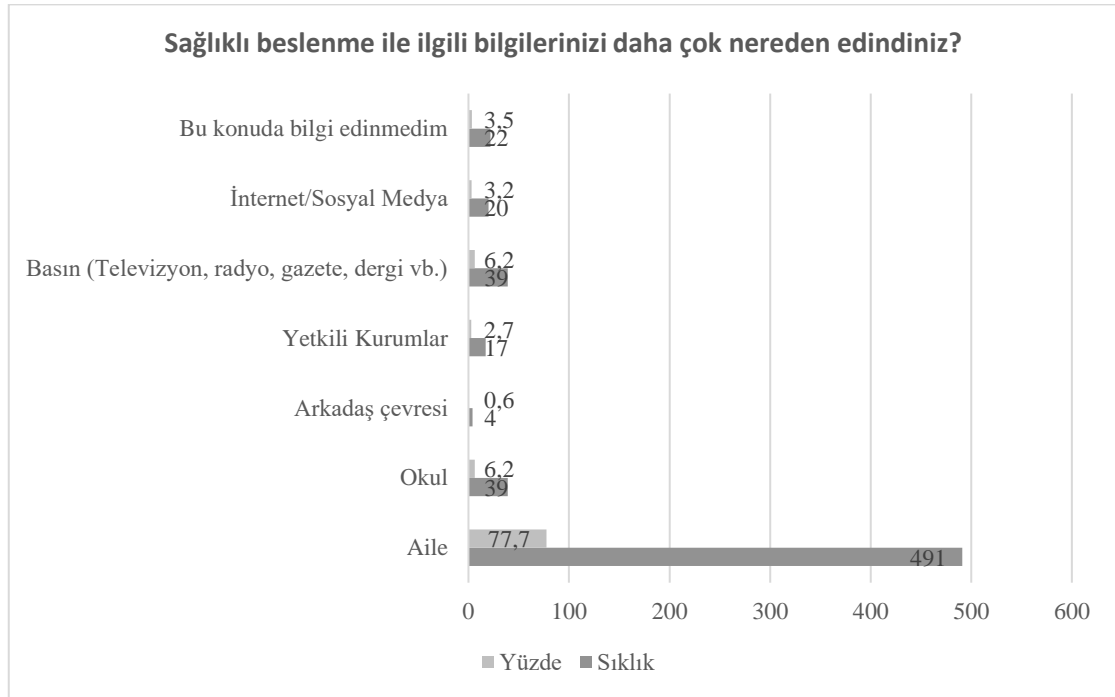
Öğrencilerin “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 24).

Grafik 10. Öğrencilerin “Sağlıklı beslenme kavramı önemli midir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 10’da görüleceği üzere öğrencilerin “Sağlıklı beslenme kavramı önemli midir?” sorusuna yönelik yanıtları beş farklı seçenekten oluşmakta olup seçenekler kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda sağlıklı beslenmenin çok önemli (%64,4) olduğunu belirtenler ilk sırada yer alırken, önemli olduğunu belirtenlerin oranı %25,9’dur. Ayrıca sağlıklı beslenme kavramının önemli olmadığına (4 öğrenci) ve hiç önemli olmadığına (21 öğrenci) ilişkin yanıtlar da alınmıştır.

Grafik 11. Öğrencilerin “Sağlıklı beslenme ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 11’de görüleceği üzere öğrencilerin “Sağlıklı beslenme ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?” sorusuna yönelik yanıtları yedi farklı seçenekten oluşmaktadır. Bu soruda “daha çok” ifadesi ile öğrencilerden tek bir yanıt vermeleri istenmiştir. Araştırma sonucunda öğrencilerin sağlıklı beslenme ile ilgili bilgilerini daha çok nereden edindiklerine dair yanıtlar arasında “aile” seçeneğinin %77,7 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu yanıtı sırasıyla okul (%6,2), basın (%6,2), internet/sosyal medya (%3,2), yetkili kurumlar (%2,7), arkadaş çevresi (%0,6) yanıtları izlemekte olup %3,5’i bu konuda bilgi edinmediğini ifade etmiştir.

Tablo 25. Beslenme Tutum Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu

İfade	Durum	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
1. Her sabah iyi bir kahvaltı yapmayı seviyorum.	Kesinlikle katılmıyorum	61	9,7	9,7
	Katılmıyorum	66	10,4	20,1
	Katılıyorum	172	27,2	47,3
	Kesinlikle katılıyorum	333	52,7	100,0
	Toplam	632	100,0	
2. Sebze yemeyi seviyorum.	Kesinlikle katılmıyorum	95	15,0	15,0
	Katılmıyorum	92	14,6	29,6
	Katılıyorum	219	34,7	64,2
	Kesinlikle katılıyorum	226	35,8	100,0
	Toplam	632	100,0	
3. Her gün sağlıklı besinler yemeyi seviyorum.	Kesinlikle katılmıyorum	61	9,7	9,7
	Katılmıyorum	119	18,8	28,5
	Katılıyorum	272	43,0	71,5
	Kesinlikle katılıyorum	180	28,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
4. Okuldan sonra acıktığımda meyve ya da benim için faydalı olduğuna inandığım bir şey yemeyi seviyorum.	Kesinlikle katılmıyorum	76	12,0	12,0
	Katılmıyorum	123	19,5	31,5
	Katılıyorum	210	33,2	64,7
	Kesinlikle katılıyorum	223	35,3	100,0
	Toplam	632	100,0	

Öğrencilerin beslenme tutumlarını sorgulayan ölçekteki ifadelere katılıyorum veya kesinlikle katılıyorum yanıtı vermesi beklenmektedir. Bu doğrultuda Tablo 25'e göre; "Her sabah iyi bir kahvaltı yapmayı seviyorum." (%79,9), "Sebze yemeyi seviyorum." (%70,5), "Her gün sağlıklı besinler yemeyi seviyorum." (%71,5), "Okuldan sonra acıktığımda meyve ya da benim için faydalı olduğuna inandığım bir şey yemeyi seviyorum." (%68,5) ifadesine öğrencilerin yarıdan fazlası beklenildiği üzere "Kesinlikle katılıyorum" veya "Katılıyorum" yanıtını vermiştir.

Tablo 26. Beslenme Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu

İfade	Gıda Çeşidi	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
1. Kurabiye-Elma	Kurabiye	189	29,9	29,9
	Elma	443	70,1	100,0
	Toplam	632	100,0	
2. Sosisli sandviç- Tavuk	Sosisli sandviç	80	12,7	12,7
	Tavuk	552	87,3	100,0
	Toplam	632	100,0	
3. Yağlı patlamış mısır- Yağsız patlamış mısır	Yağlı patlamış mısır	387	61,2	61,2
	Yağsız patlamış mısır	245	38,8	100,0
	Toplam	632	100,0	
4. Peynirli sandviç- Yağda kızarmış yumurtalı ekmek	Yağda kızarmış yumurtalı ekmek	284	44,9	61,2
	Peynirli sandviç	348	55,1	100,0
	Toplam	632	100,0	
5. Çikolatalı pasta- Portakal	Çikolatalı pasta	305	48,3	48,3
	Portakal	327	51,7	100,0
	Toplam	632	100,0	
6. Dondurma- Meyveli buzlu dondurma	Meyveli buzlu dondurma	141	22,3	22,3
	Dondurma	491	77,7	100,0
	Toplam	632	100,0	
7. Şekerli (tatlı) çörek- Kepekli ya da tam buğdaylı ekmek	Şekerli (tatlı) çörek	269	42,6	42,6
	Kepekli ya da tam buğdaylı ekmek	363	57,4	100,0
	Toplam	632	100,0	
8. Hindi, balık- Salam, sucuk, sosis	Salam, sucuk, sosis	336	53,2	53,2
	Hindi, balık	296	46,8	100,0
	Toplam	632	100,0	
9. Yağlı süt- Az yağlı ya da yağsız süt	Yağlı süt	209	33,1	33,1
	Az yağlı ya da yağsız süt	423	66,9	100,0
	Toplam	632	100,0	
10. Tuzsuz- Tuzlu	Tuzlu	415	65,7	65,7
	Tuzsuz	217	34,3	100,0
	Toplam	632	100,0	
11. Dondurma - Dondurulmuş ya da normal yoğurt	Dondurma	377	59,7	59,7
	Dondurulmuş ya da normal yoğurt	255	40,3	100,0

Tablo 26. Beslenme Davranış Ölçeği Sayı ve Yüzde Tablosu (Devamı)

	Toplam	632	100,0	
12. Kepekli ya da tam buğdaylı ekmek - Yağda kızarmış yumurtalı ekmek	Yağda kızarmış yumurtalı ekmek	310	49,1	49,1
	Kepekli ya da tam buğdaylı ekmek	322	50,9	100,0
	Toplam	632	100,0	
13. Sıvı (bitkisel) yağ - Katı yağ (tereyağı, margarin)	Katı yağ (tereyağı, margarin)	271	42,9	42,9
	Sıvı (bitkisel) yağ	361	57,1	100,0
	Toplam	632	100,0	
14. Mayonez ve ketçaplı hamburger- Mayonezsiz ve ketçapsız hamburger	Mayonez ve ketçaplı hamburger	397	62,8	62,8
	Mayonezsiz ve ketçapsız hamburger	235	37,2	100,0
	Toplam	632	100,0	

Tablo 26’da her bir ifadede yer alan karşılaştırmada yiyeceklerden bir tanesi sağlıklı bir tanesi sağlıksızdır. Bunlar arasında elma, tavuk, yağsız patlamış mısır, peynirli sandviç, portakal, dondurma, kepekli ya da tam buğdaylı ekmek, hindi-balık, az yağlı ya da yağsız süt, tuzsuz, dondurulmuş ya da normal yoğurt, kepekli ya da tam buğdaylı ekmek, sıvı (bitkisel) yağ, mayonezsiz ve ketçapsız hamburger kategorileri sağlıklı olanlar; kurabiye, sosisli sandviç, yağlı patlamış mısır, yağda kızarmış yumurtalı ekmek, çikolatalı pasta, meyveli buzlu dondurma, şekerli (tatlı) çörek, salam-sucuk-sosis, yağlı süt, tuzlu, dondurma, yağda kızarmış yumurtalı ekmek, katı yağ (tereyağ, margarin), mayonez ve ketçaplı hamburger ise sağlıksız olanlar arasında yer almaktadır.

Öğrencilerin beslenme davranışlarını sorgulayan ölçekte katılımcılara iki seçenek (sağlıklı ve sağlıksız) arasından en sık tükettikleri yiyecek sorulmuştur. Tablo 26’ya göre; on dört gıda çeşitleri karşılaştırması arasından, sadece beş karşılaştırmada sağlıksız olan gıdalar (yağlı patlamış mısır, salam/sucuk/sosis, tuzlu gıdalar, dondurma, mayonez ve ketçaplı hamburger) seçilmiş, dokuz karşılaştırma da ise sağlıklı olan gıdaların (elma, tavuk, peynirli sandviç, dondurma, kepekli ya da tam buğdaylı ekmek, portakal, az yağlı ya da yağsız süt, kepekli ya da tam buğdaylı ekmek, sıvı (bitkisel) yağ) daha çok seçildiği görülmüştür.

4.4. KANTİNLER VE KANTİNLERDE SATILAN GIDALARA İLİŞKİN BULGULAR

Kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğu ve araştırmaya katılan öğrencilerin kantinlerde satılan gıdaları tüketim sıklıklarını belirlemek amacıyla anket formunda bazı sorulara yer verilmiştir. Bu sorular arasında öğrencilerin kantinleri hakkındaki görüşleri, kantinden alışveriş sıklıkları, kantinde hangi gıdaların satıldığı, bu gıdaları tüketim sıklıkları ile mevzuata uygunlukları, ambalajlı olarak satın aldıkları gıdaların etiketini okuma alışkanlıkları ve etikette hangi bilgilere dikkat ettikleri, kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgilerinin olup olmadığı ve bu gıdaların neler olduğu, kantinlerde satılan gıdalara ilişkin şikâyetlerin nereye yapıldığı ve Alo 174 Gıda İhbar Hattına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Öğrencilerin okul kantinleri ve satılan gıdalar hakkındaki bilgi, tutum ve davranışlarını ölçmeye yönelik örnekleme ait betimleyici istatistikler (sayı, yüzde dağılımları, ki-kare analizi, t-testi ve anova analizi) aşağıdaki tablolar aracılığıyla detaylı şekilde verilmiştir.

Tablo 27. Kantin Hakkındaki Görüşlere İlişkin Sayı ve Yüzde Tablosu

İfade	Durum	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
1. Kantinimiz her zaman temiz ve bakımlıdır.	Katılmıyorum	260	41,1	41,1
	Kararsızım	217	34,3	75,5
	Katılıyorum	155	24,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
2. Kantinimizin teknik ve hijyenik şartları (aydınlıkta, havalandırma, alet-ekipman gibi) uygundur.	Katılmıyorum	220	34,8	34,8
	Kararsızım	189	29,9	64,7
	Katılıyorum	223	35,3	100,0
	Toplam	632	100,0	
3. Kantinde böcek, fare vb. zararlı ve kemirgenler ile kedi, köpek vb. evcil hayvanlara rastlanılmamaktadır.	Katılmıyorum	122	19,3	19,3
	Kararsızım	102	16,1	35,4
	Katılıyorum	408	64,6	100,0
	Toplam	632	100,0	
4. Kantinde gıda atıkları ve çöpler için hijyenik ve temiz çöp kutuları kullanılmaktadır.	Katılmıyorum	167	26,4	26,4
	Kararsızım	174	27,5	54,0
	Katılıyorum	291	46,0	100,0
	Toplam	632	100,0	
5. Kantin personeli temiz iş kıyafeti giymekte ve kişisel temizlik kurallarına uymaktadır.	Katılmıyorum	106	16,8	16,8
	Kararsızım	150	23,7	40,5
	Katılıyorum	376	59,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
6. Kantinde satılan gıdalar güvenilir ve hijyeniktir.	Katılmıyorum	212	33,5	33,5
	Kararsızım	272	43,0	76,6
	Katılıyorum	148	23,4	100,0
	Toplam	632	100,0	
7. Soğukta muhafazası gereken gıdalar buzdolaplarında saklanmaktadır.	Katılmıyorum	93	14,7	14,7
	Kararsızım	103	16,3	31,0
	Katılıyorum	436	69,0	100,0
	Toplam	632	100,0	
8. Kantinimizde son tüketim tarihi geçmiş gıda bulunmamaktadır.	Katılmıyorum	131	20,7	20,7
	Kararsızım	207	32,8	53,5
	Katılıyorum	294	46,5	100,0
	Toplam	632	100,0	
9. Kantinimizde sağlığa zararlı yiyecek ve içecekler satılmamaktadır.	Katılmıyorum	297	47,0	47,0
	Kararsızım	172	27,2	74,2

Tablo 27. Kantin Hakkındaki Görüşlere İlişkin Sayı ve Yüzde Tablosu (Devamı)

	Katılıyorum	163	25,8	100,0
	Toplam	632	100,0	
10. Kantinimizin yetkililerce kontrol ve denetiminin yapıldığını düşünüyorum.	Katılmıyorum	199	31,5	31,5
	Kararsızım	255	40,3	71,8
	Katılıyorum	178	28,2	100,0
	Toplam	632	100,0	

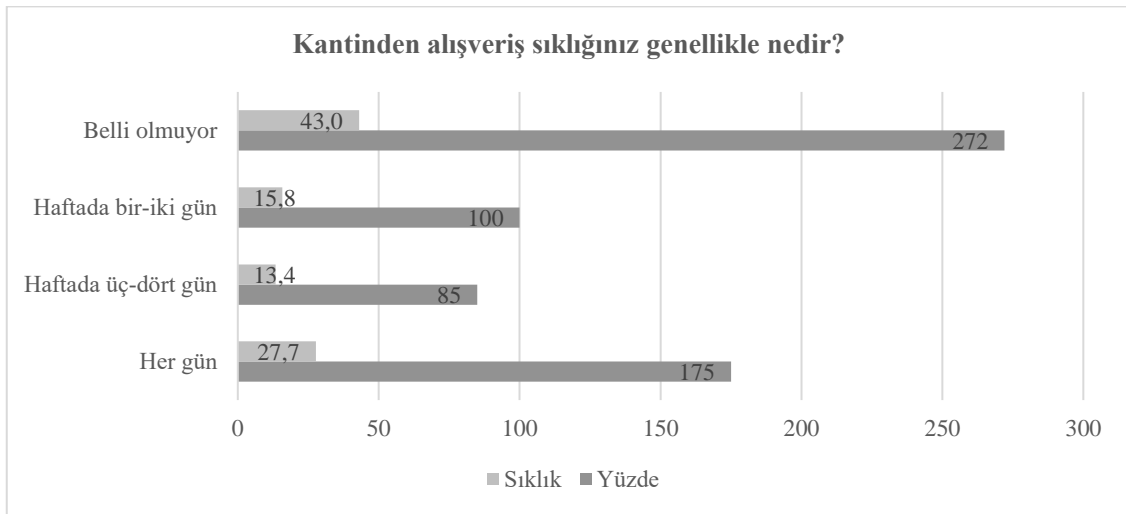
Öğrencilerin kantinleri hakkındaki görüşlerine ilişkin sonuçların yer aldığı Tablo 27'ye göre;

“Kantinimiz her zaman temiz ve bakımlıdır.” (%41,1) ve “Kantinimizde sağlığa zararlı yiyecek ve içecekler satılmamaktadır.” (%47,0) ifadelerine daha çok katılmıyorum yanıtının verildiği görülmektedir.

“Kantinde böcek, fare vb. zararlı ve kemirgenler ile kedi, köpek vb. evcil hayvanlara rastlanılmamaktadır.”; “Kantinde gıda atıkları ve çöpler için hijyenik ve temiz çöp kutuları kullanılmaktadır.”; “Kantin personeli temiz iş kıyafeti giymekte ve kişisel temizlik kurallarına uymaktadır.”; “Soğukta muhafazası gereken gıdalar buzdolaplarında saklanmaktadır.” ve “Kantinimizde son tüketim tarihi geçmiş gıda bulunmamaktadır.” ifadelerine daha çok katılıyorum yanıtının verildiği belirlenmiştir.

“Kantinde satılan gıdalar güvenilir ve hijyeniktir.”; “Kantinimizin yetkililerce kontrol ve denetiminin yapıldığını düşünüyorum.” ifadelerine daha çok kararsızım yanıtının verildiği saptanmıştır. “Kantinimizin teknik ve hijyenik şartları (aydınlatma, havalandırma, alet-ekipman gibi) uygundur.” ifadesine ise öğrencilerin birbirine yakın oranlarda katılıyorum (%35,3), katılmıyorum (%34,8) ve kararsızım (%29,9) yanıtını verdikleri belirlenmiştir.

Grafik 12. Öğrencilerin “Kantinden alışveriş sıklığınız genellikle nedir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 12’de görüleceği üzere öğrencilerin “Kantinden alışveriş sıklığınız genellikle nedir?” sorusuna yönelik yanıtlar dört farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin kantinlerinden alışveriş sıklıklarına dair yanıtlar arasında “Belli olmuyor” seçeneğinin %43,0 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu yanıtı sırasıyla her gün (%27,7), haftada bir-iki gün (%15,8), haftada üç-dört gün (%13,4) yanıtları izlemektedir.

Tablo 28. Kantinde Satılan Gıdaların Tüketilme Sıklıklarına İlişkin Sayı ve Yüzde Tablosu

Gıda	Kantinde satılmıyor		Her gün		Haftada 3-4		Haftada 1-2		Hiç		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Meyve-sebze	433	68,5	33	5,2	14	2,2	23	3,6	129	20,4	632	100,0
Kızartma	150	23,7	161	25,5	118	18,7	38	6,0	165	26,1	632	100,0
Simit, poğaç	29	4,6	253	40,0	80	80,0	169	26,7	101	16,0	632	100,0
Yoğurt, peynir	371	58,7	47	7,4	23	3,6	35	5,5	156	24,7	632	100,0
Şekerleme	114	18,0	198	31,3	3,6	95	54	8,5	171	27,1	632	100,0
Kuruyemiş, kuru meyve	348	55,1	57	9,0	28	4,4	33	5,2	166	26,3	632	100,0
Kek, bisküvi, kraker	26	4,1	247	39,1	83	13,1	162	25,6	114	18,0	632	100,0
Çikolata	46	7,3	105	16,6	143	22,6	93	14,7	245	38,8	632	100,0
Haşlanmış yumurta	400	63,3	32	5,1	28	4,4	24	3,8	148	23,4	632	100,0
Cips, gevrek çerez	252	39,9	134	21,2	80	12,7	37	5,9	129	20,4	632	100,0
Tost, sandviç	36	5,7	259	41,0	88	13,9	138	21,8	111	17,6	632	100,0
Enerji içeceği	373	59,0	162	25,6	27	4,3	22	3,5	48	7,6	632	100,0
Gazlı ve aromalı içecek	158	25,0	167	26,4	87	13,8	55	8,7	165	26,1	632	100,0
Meyve suyu	37	5,9	246	38,9	58	9,2	103	16,3	188	29,7	632	100,0
Süt	73	11,6	220	34,8	49	7,8	96	15,2	194	30,7	632	100,0
Ayran	35	5,5	254	40,2	75	11,9	142	22,5	126	19,9	632	100,0
ay, kahve	199	31,5	204	32,3	48	7,6	36	5,7	145	22,9	632	100,0
Su	39	6,2	404	63,9	73	11,6	83	13,1	33	5,2	632	100,0

Öğrencilerin kantinden tükettikleri gıdaların sıklıklarına ilişkin sonuçların yer aldığı Tablo 28'e göre;

Öğrencilerin yarısından fazlasının kantinde satılmadığını bildirdiği gıdaların başında; meyve-sebze (%68,5) gelmekte olup bunu sırasıyla haşlanmış yumurta (%63,3), enerji içeceği (%59,0), yoğurt-peynir (%58,7), kuruyemiş-kuru meyve (%55,1) izlemektedir. Öğrencilerin kantinde satılmadığını bildirdiği bu gıdaları sırasıyla; cips-gevrek çerez (%39,9), çay-kahve (%31,5), gazlı ve aromalı içecek (%25,0), kızartma (%23,7), şekerleme (%18,0), süt (%11,6), çikolata (%7,3), su (%6,2), meyve suyu (%5,9), tost-sandviç (%5,7), ayran (%5,5), simit-poğaçı (%4,6), kek-bisküvi-kraker (%4,1) izlemektedir.

Öğrencilerin kantinden hiç tüketmediklerini bildirdiği gıdaların başında; çikolata (%38,8) gelmekte olup bunu sırasıyla süt (%30,7), meyve suyu (%29,7), şekerleme (%27,1), kuruyemiş-kuru meyve (%26,3) gazlı ve aromalı içecek (%26,1), kızartma (%26,1), yoğurt-peynir (%24,7), haşlanmış yumurta (%23,4), çay-kahve (%22,9), cips-gevrek çerez (%20,4), meyve-sebze (%20,4) ayran (%19,9), kek-bisküvi-kraker (%18,0), tost-sandviç (%17,6), simit-poğaçı (%16,0), enerji içeceği (%7,6), su (%5,2) izlemektedir.

Öğrencilerin kantinden her gün tükettiklerini bildirdiği gıdaların başında ise su (%63,9) gelmekte olup bunu sırasıyla tost-sandviç (%41,0), ayran (%40,2), simit-poğaçı (%40,0), kek-bisküvi-kraker (%39,1), meyve suyu (%38,9), süt (%34,8), çay-kahve (%32,3), şekerleme (%31,3), gazlı ve aromalı içecek (%26,4), enerji içeceği (%25,6), kızartma (%25,5), cips-gevrek çerez (%21,2), çikolata (%16,6), kuruyemiş-kuru meyve (%9,0) yoğurt-peynir (%7,4), meyve-sebze (%5,2) ve haşlanmış yumurta (%5,1) izlemektedir.

Tablo 29. Kantinde Satılan Sağlığa Zararlı Gıdaların Tüketim Sıklıklarının Bölgelere Göre Dağılımı

Kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaların tüketim sıklığı		Bölge							
		Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam	
		Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kızartma	Kantinde satılmıyor	66	29,2	37	17,9	47	23,6	150	23,7
	Her Gün	45	19,9	51	24,6	69	34,7	165	26,1
	Haftada 3-4	10	4,4	13	6,3	15	7,5	38	6,0
	Haftada 1-2	38	16,8	46	22,2	34	17,1	118	18,7
	Hiç	67	29,6	60	29,0	34	17,1	161	25,5
$\chi^2=26,800$ p: 0,001** sd: 8									
Şekerleme	Kantinde satılmıyor	39	17,3	47	22,7	28	14,1	114	18,0
	Her Gün	54	23,9	43	20,8	74	37,2	171	27,1
	Haftada 3-4	24	10,6	14	6,8	16	8,0	54	8,5
	Haftada 1-2	43	19,0	23	11,1	29	14,6	95	15,0
	Hiç	66	29,2	80	38,6	52	26,1	198	31,3
$\chi^2=28,489$ p: 0,000*** sd: 8									
Çikolata	Kantinde satılmıyor	15	6,6	18	8,7	13	6,5	46	7,3
	Her Gün	76	33,6	69	33,3	100	50,3	245	38,8
	Haftada 3-4	46	20,4	24	11,6	23	11,6	93	14,7
	Haftada 1-2	53	23,5	48	23,2	42	21,1	143	22,6
	Hiç	36	15,9	48	23,2	21	10,6	105	16,6
$\chi^2=28,489$ p: 0,000*** sd: 8									
Cips, gevrek çerez	Kantinde satılmıyor	120	53,1	66	31,9	66	33,2	252	39,9
	Her Gün	32	14,2	38	18,4	59	29,6	129	20,4
	Haftada 3-4	12	5,3	13	6,3	12	6,0	37	5,9
	Haftada 1-2	17	7,5	32	15,5	31	15,6	80	12,7
	Hiç	45	19,9	58	28,0	31	15,6	134	21,2
$\chi^2=43,750$ p: 0,000*** sd: 8									
Enerji içeceği	Kantinde satılmıyor	155	68,6	119	57,5	99	49,7	373	59,0
	Her Gün	11	4,9	9	4,3	28	14,1	48	7,6
	Haftada 3-4	6	2,7	5	2,4	11	5,5	22	3,5
	Haftada 1-2	8	3,5	5	2,4	14	7,0	27	4,3
	Hiç	46	20,4	69	33,3	47	23,6	162	25,6
$\chi^2=39,141$ p: 0,000*** sd: 8									
Gazlı ve aromalı içecek	Kantinde satılmıyor	78	34,5	55	26,6	25	12,6	158	25,0
	Her Gün	40	17,7	41	19,8	84	42,2	165	26,1
	Haftada 3-4	11	4,9	15	7,2	29	14,6	55	8,7
	Haftada 1-2	29	12,8	30	14,5	28	14,1	87	13,8
	Hiç	68	30,1	66	31,9	33	16,6	167	26,4
$\chi^2=72,951$ p: 0,000*** sd: 8									
Çay, kahve	Kantinde satılmıyor	104	46,0	59	28,5	36	18,1	199	31,5
	Her Gün	24	10,6	43	20,8	78	39,2	145	22,9
	Haftada 3-4	10	4,4	7	3,4	19	9,5	36	5,7
	Haftada 1-2	10	4,4	23	11,1	15	7,5	48	7,6
	Hiç	78	34,5	75	36,2	51	25,6	204	32,3
$\chi^2=83,590$ p: 0,000*** sd: 8									

***p<0,001, **p<0,01

Öğrencilerin kantinlerde satılmaması gereken sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, araştırma kapsamına alınan gıdaların tüketim sıklıkları ile bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olduğu belirlenmiştir ($p<0,001$; $p<0,01$).

Kantinlerden sağlığa zararlı gıda tüketim sıklıklarının bölgelere göre dağılımını gösteren tabloya göre kızartmayı hiç tüketmediğini belirten öğrenciler arasında Çankaya bölgesindeki okullarda öğrenim görenler (%29,6) ilk sırada yer almaktadır. Araştırma kapsamına alınan ve sağlığa zararlı olan kızartma dışındaki tüm diğer gıdaları (şekerleme, çikolata, cips-gevrek çerez, enerji içeceği, gazlı-aromalı içecek, çay ve kahve) ise hiç tüketmediğini belirten öğrencilerin oranı Yenimahalle bölgesindeki okullarda öğrenim gören öğrencilerde diğer bölgelerde öğrenim görenlere oranla daha yüksektir.

Aynı zamanda Tablo 29'da görüldüğü üzere araştırma kapsamına alınan sağlığa zararlı tüm gıdaları her gün tükettiğini belirten öğrencilerin oranının Altındağ bölgesinde öğrenim gören öğrencilerde diğer bölgelerde öğrenim gören öğrencilere göre yüksek olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 30. Kantinde Satılan Sağlığa Zararlı Gıdaların Tüketim Sıklıklarının Sınıflara Göre Dağılımı

Kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaların tüketim sıklığı		Sınıf									
		5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
		Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kızartma	Kantinde satılmıyor	31	20,8	36	23,1	48	27,7	35	22,7	150	23,7
	Her Gün	49	32,9	41	26,3	39	22,5	36	23,4	165	26,1
	Haftada 3-4	7	4,7	10	6,4	11	6,4	10	6,5	38	6,0
	Haftada 1-2	24	16,1	29	18,6	34	19,7	31	20,1	118	18,7
	Hiç	38	25,5	40	25,6	41	23,7	42	27,3	161	25,5
		$\chi^2=7,475$ p: 0,825 sd: 12									
Şekerleme	Kantinde satılmıyor	27	18,1	33	21,2	25	14,5	29	18,8	114	18,0
	Her Gün	44	29,5	42	26,9	48	27,7	37	24,0	171	27,1
	Haftada 3-4	8	5,4	15	9,6	16	9,2	15	9,7	54	8,5
	Haftada 1-2	27	18,1	17	10,9	29	16,8	22	14,3	95	15,0
	Hiç	43	28,9	49	31,4	55	31,8	51	33,1	198	31,3
		$\chi^2=8,926$ p: 0,709 sd: 12									
Çikolata	Kantinde satılmıyor	7	4,7	14	9,0	16	9,2	9	5,8	46	7,3
	Her Gün	63	42,3	68	43,6	57	32,9	57	37,0	245	38,8
	Haftada 3-4	14	9,4	21	13,5	31	17,9	27	17,5	93	14,7
	Haftada 1-2	35	23,5	25	16,0	47	27,2	36	23,4	143	22,6
	Hiç	30	20,1	28	17,9	22	12,7	25	16,2	105	16,6
		$\chi^2=18,992$ p: 0,089 sd: 12									
Cips, gevrek çerez	Kantinde satılmıyor	50	33,6	66	42,3	75	43,4	61	39,6	252	39,9
	Her Gün	34	22,8	29	18,6	36	20,8	30	19,5	129	20,4
	Haftada 3-4	7	4,7	10	6,4	12	6,9	8	5,2	37	5,9
	Haftada 1-2	22	14,8	18	11,5	20	11,6	20	13,0	80	12,7
	Hiç	36	24,2	33	21,2	30	17,3	35	22,7	134	21,2
		$\chi^2=6,745$ p: 0,874 sd: 12									
Enerji içeceği	Kantinde satılmıyor	71	47,7	100	64,1	107	61,8	95	61,7	373	59,0
	Her Gün	18	12,1	9	5,8	11	6,4	10	6,5	48	7,6
	Haftada 3-4	5	3,4	6	3,8	7	4,0	4	2,6	22	3,5
	Haftada 1-2	5	3,4	6	3,8	8	4,6	8	5,2	27	4,3
	Hiç	50	33,6	35	22,4	40	23,1	37	24,0	162	25,6
		$\chi^2=15,733$ p: 0,204 sd: 12									
Gazlı ve aromalı içecek	Kantinde satılmıyor	30	20,1	41	26,3	47	27,2	40	26,0	158	25,0
	Her Gün	50	33,6	38	24,4	45	26,0	32	20,8	165	26,1
	Haftada 3-4	14	9,4	10	6,4	13	7,5	18	11,7	55	8,7
	Haftada 1-2	16	10,7	25	16,0	25	14,5	21	13,6	87	13,8
	Hiç	39	26,2	42	26,9	43	24,9	43	27,9	167	26,4
		$\chi^2=11,747$ p: 0,466 sd: 12									
Çay, kahve	Kantinde satılmıyor	46	30,9	45	28,8	60	34,7	48	31,2	199	31,5
	Her Gün	38	25,5	37	23,7	40	23,1	30	19,5	145	22,9
	Haftada 3-4	8	5,4	10	6,4	10	5,8	8	5,2	36	5,7
	Haftada 1-2	9	6,0	19	12,2	9	5,2	11	7,1	48	7,6
	Hiç	48	32,2	45	28,8	54	31,2	57	37,0	204	32,3
		$\chi^2=10,277$ p: 0,592 sd: 12									

Öğrencilerin kantinlerde satılmaması gereken sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, araştırma kapsamına alınan gıdaların tüketim sıklıkları ile sınıflar arasında anlamlı bir ilişki olmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$) (Tablo 30).

Tablo 31. Kantinde Satılan Sağlığa Zararlı Gıdaların Tüketim Sıklıklarının Cinsiyete Göre Dağılımı

Kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaların tüketim sıklığı		Cinsiyet					
		Kız		Erkek		Toplam	
		Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kızartma	Kantinde satılmıyor	81	27,5	69	20,5	150	23,7
	Her Gün	74	25,1	91	27,0	165	26,1
	Haftada 3-4	16	5,4	22	6,5	38	6,0
	Haftada 1-2	52	17,6	66	19,6	118	18,7
	Hiç	72	24,4	89	26,4	161	25,5
		$\chi^2=4,343$		p: 0,362		sd: 4	
Şekerleme	Kantinde satılmıyor	49	16,6	65	19,3	114	18,0
	Her Gün	81	27,5	90	26,7	171	27,1
	Haftada 3-4	29	9,8	25	7,4	54	8,5
	Haftada 1-2	55	18,6	40	11,9	95	15,0
	Hiç	81	27,5	117	34,7	198	31,3
		$\chi^2=9,179$		p: 0,057		sd: 4	
Çikolata	Kantinde satılmıyor	18	6,1	28	8,3	46	7,3
	Her Gün	115	39,0	130	38,6	245	38,8
	Haftada 3-4	47	15,9	46	13,6	93	14,7
	Haftada 1-2	71	24,1	72	21,4	143	22,6
	Hiç	44	14,9	61	18,1	105	16,6
		$\chi^2=3,085$		p: 0,544		sd: 4	
Cips, gevrek çerez	Kantinde satılmıyor	113	38,3	139	41,2	252	39,9
	Her Gün	61	20,7	68	20,2	129	20,4
	Haftada 3-4	22	7,5	15	4,5	37	5,9
	Haftada 1-2	36	12,2	44	13,1	80	12,7
	Hiç	63	21,4	71	21,1	134	21,2
		$\chi^2=2,886$		p: 0,577		sd: 4	
Enerji içeceği	Kantinde satılmıyor	193	65,4	180	53,4	373	59,0
	Her Gün	18	6,1	30	8,9	48	7,6
	Haftada 3-4	7	2,4	15	4,5	22	3,5
	Haftada 1-2	8	2,7	19	5,6	27	4,3
	Hiç	69	23,4	93	27,6	162	25,6
		$\chi^2=11,660$		p: 0,020*		sd: 4	
Gazlı ve aromalı içecek	Kantinde satılmıyor	64	21,7	94	27,9	158	25,0
	Her Gün	76	25,8	89	26,4	165	26,1
	Haftada 3-4	18	6,1	37	11,0	55	8,7
	Haftada 1-2	47	15,9	40	11,9	87	13,8
	Hiç	90	30,5	77	22,8	167	26,4
		$\chi^2=12,122$		p: 0,016*		sd: 4	
Çay, kahve	Kantinde satılmıyor	93	31,5	106	31,5	199	31,5
	Her Gün	62	21,0	83	24,6	145	22,9
	Haftada 3-4	12	4,1	24	7,1	36	5,7
	Haftada 1-2	28	9,5	20	5,9	48	7,6
	Hiç	100	33,9	104	30,9	204	32,3
		$\chi^2=6,540$		p: 0,162		sd: 4	

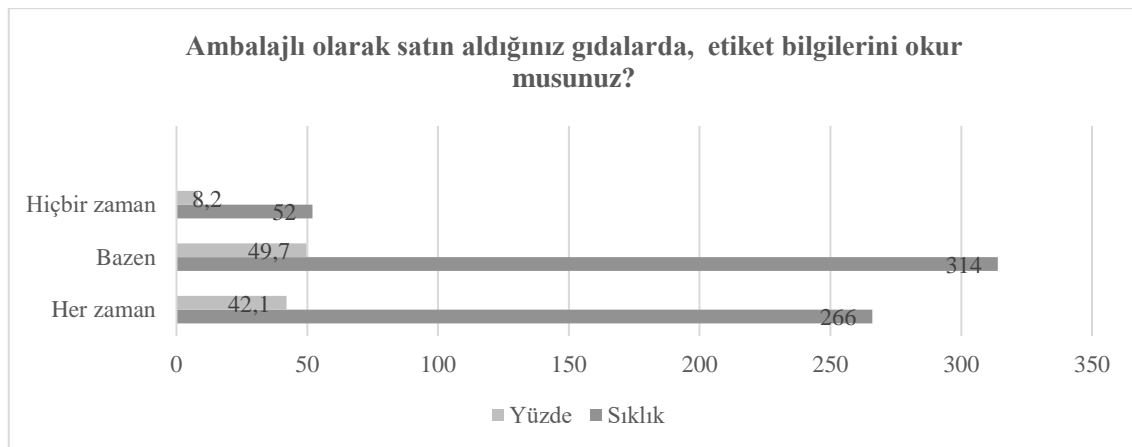
*p<0,05

Öğrencilerin kantinlerde satılmaması gereken sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla ki-kare bağımsızlık testi yapılmıştır. Enerji içeceği, gazlı ve aromalı içecek değişkenleri ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu ($p<0,05$); kızartma, şekerleme, çikolata cips gevrek çerez, çay kahve değişkenleri ile cinsiyet arasında ise anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 31).

Kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaların tüketim sıklıklarının cinsiyete göre dağılımını gösteren tablo incelendiğinde kantinlerde satışı uygun olmayan enerji içeceğini gerek her gün, gerek haftada 3-4 gün gerekse haftada 1-2 gün olmak üzere tüketen erkek öğrencilerin oranının kız öğrencilerin oranından daha yüksek olduğu görülmektedir. Ayrıca enerji içeceğini hiç tüketmediğini belirten kız öğrencilerin oranı (%23,4) enerji içeceğini hiç tüketmediğini belirten erkek öğrencilerin oranından (%27,6) daha düşüktür.

Benzer şekilde kantinlerde satışı uygun olmayan gazlı ve aromalı içecekleri her gün ve haftada 3-4 gün tüketen erkek öğrencilerin oranı kız öğrencilerin oranından daha yüksektir. Kız öğrenciler arasında gazlı ve aromalı içecekleri haftada 1-2 gün ve hiç tüketmediğini belirtenler tabloda görüldüğü üzere erkek öğrencilerden daha fazladır.

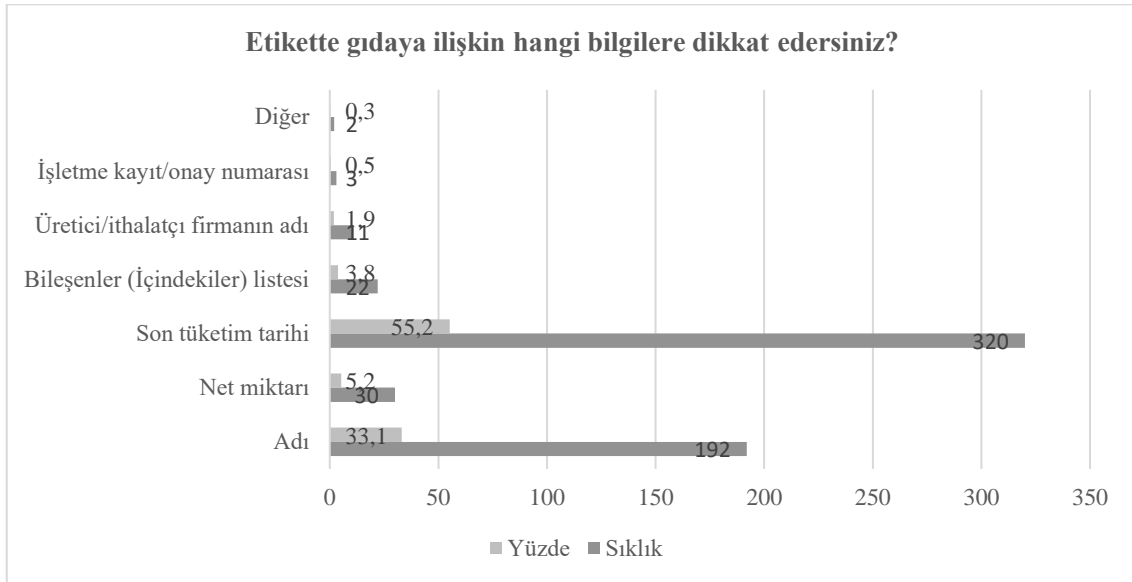
Grafik 13. Öğrencilerin “Ambalajlı olarak satın aldığımız gıdalarda, etiket bilgilerini okur musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 13’de görüleceği üzere öğrencilerin “Ambalajlı olarak satın aldığımız gıdalarda, etiket bilgilerini okur musunuz?” sorusuna yönelik yanıtları üç farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin ambalajlı olarak satın aldıkları

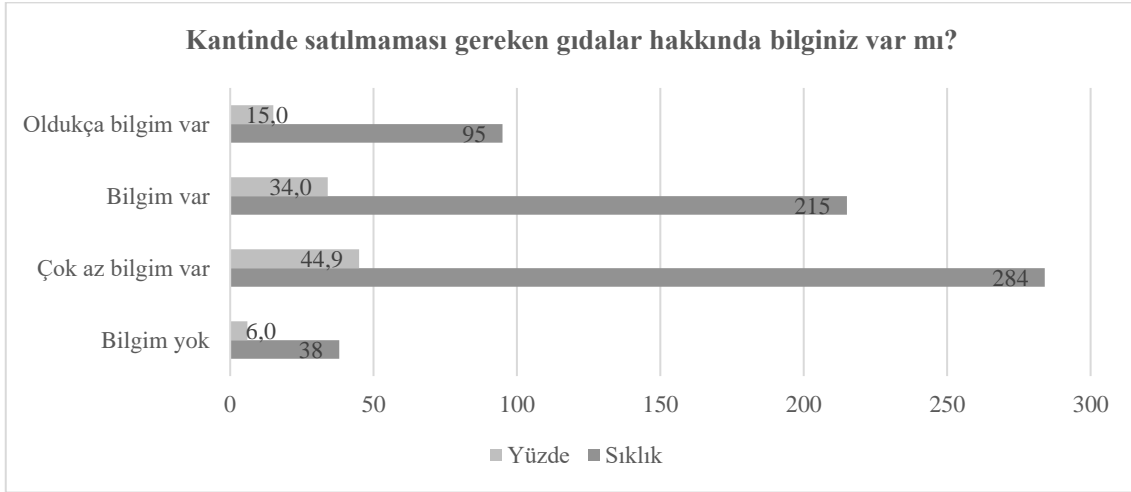
gıdalarda, etiket bilgilerini okuyup okumadıklarına dair yanıtlar arasında “Bazen” seçeneğinin %49,7 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu yanıtı sırasıyla her zaman (%42,1) ve hiçbir zaman (%8,2) yanıtları izlemektedir.

Grafik 14. Öğrencilerin “Etikette gıdaya ilişkin hangi bilgilere dikkat edersiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 14’de görüleceği üzere öğrencilerin “Etikette gıdaya ilişkin hangi bilgilere dikkat edersiniz?” sorusuna yönelik yanıtları altı farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin etikette gıdaya ilişkin hangi bilgilere dikkat ettiklerine dair yanıtlar arasında “son tüketim tarihi” seçeneğinin %55,2 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu yanıtı sırasıyla adı (%33,1), net miktarı (%5,2), bileşenler (içindekiler) listesi (%3,8), üretici/ithalatçı firmanın adı (%1,9), işletme kayıt/onay numarası (%0,5) ve diğer (%0,3) yanıtları izlemektedir.

Grafik 15. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 15’de görüleceği üzere öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” sorusuna yönelik yanıtları dört farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri olup olmadığına dair yanıtlar arasında “Çok az bilgin var” seçeneğinin %44,9 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu yanıtı sırasıyla bilgin var (%34,0) ve oldukça bilgin var (%15,0) yanıtları izlemekte olup bilgisi olmadığını belirtenlerin oranı %6,0’dır.

Tablo 32. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Bilgin yok	17	7,5	11	5,3	10	5,0	38	6,0	
Çok az bilgin var	95	42,0	95	45,9	94	47,2	284	44,9	
Bilgin var	81	35,8	70	33,8	64	32,2	215	34,0	
Oldukça bilgin var	33	14,6	31	15,0	31	15,6	95	15,0	
$\chi^2=2,540$		p: 0,864				sd: 6			

Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 32).

Tablo 33. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Bilgim yok	10	6,7	12	7,7	12	6,9	4	2,6	38	6,0
Çok az bilgim var	69	46,3	61	39,1	80	46,2	74	48,1	284	44,9
Bilgim var	44	29,5	56	35,9	62	35,8	53	34,4	215	34,0
Oldukça bilgim var	26	17,4	27	17,3	19	11,0	23	14,9	95	15,0
$\chi^2=9,953$ p: 0,354 sd: 9										

Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 33).

Tablo 34. Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Bilgim yok	19	6,4	19	5,6	38	6,0
Çok az bilgim var	144	48,8	140	41,5	284	44,9
Bilgim var	94	31,9	121	35,9	215	34,0
Oldukça bilgim var	38	12,9	57	16,9	95	15,0
$\chi^2=4,476$ p: 0,214 sd: 3						

Öğrencilerin “Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 34).

Tablo 35. Gıdaların Kantinde Satılmasının Uygunluğuna İlişkin Görüşlere Yönelik Sayı ve Yüzde Tablosu

Gıda	Uygun		Uygun Değil		Kararsız		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Meyve-sebze	485	81,6	53	8,9	56	9,5	594	100,0
Kızartma	319	53,7	162	27,3	113	19,0	594	100,0
Simit, poğaç	508	85,5	46	7,7	40	6,7	594	100,0
Yoğurt, peynir	412	69,4	117	19,7	65	10,9	594	100,0
Şekerleme	301	50,7	179	30,1	114	19,2	594	100,0
Kuruyemiş, kuru meyve	455	76,6	63	10,6	76	12,8	594	100,0
Kek, bisküvi, kraker	385	64,8	133	22,4	76	12,8	594	100,0
Çikolata	173	29,1	339	57,1	82	13,8	594	100,0
Haşlanmış yumurta	249	41,9	274	41,6	98	16,5	594	100,0
Cips, gevrek çerez	331	55,7	190	32,0	73	12,3	594	100,0
Tost, sandviç	448	75,4	84	14,1	62	10,4	594	100,0
Enerji içeceği	391	65,8	146	24,6	57	9,6	594	100,0
Gazlı ve aromalı içecek	311	52,4	209	35,2	74	12,5	594	100,0
Meyve suyu	502	84,5	60	10,1	32	5,4	594	100,0
Süt	517	87,0	44	7,4	33	5,6	594	100,0
Ayran	532	89,6	35	5,9	27	4,5	594	100,0
Çay, kahve	164	27,6	343	57,7	87	14,6	594	100,0
Su	552	93,0	18	3,0	24	4,0	594	100,0

Öğrencilerin gıdaların kantinde satılmasının uygunluğuna ilişkin görüşlerine yönelik sonuçların yer aldığı Tablo 35'e göre;

Öğrencilerin kantinde satılmasının uygun olmadığını düşündükleri gıdaların başında; çay-kahve (%57,7) gelmekte olup bunu sırasıyla çikolata (%57,1) haşlanmış yumurta (%41,6), gazlı ve aromalı içecek (%35,2), cips-gevrek çerez (%32,0), şekerleme (%30,1), kızartma (%27,3), enerji içeceği (%24,6), kek-bisküvi-kraker (%22,4), yoğurt-peynir (%19,7) tost-sandviç (%14,1), kuruyemiş-kuru meyve (%10,6), meyve suyu (%10,1), meyve-sebze (%8,9), simit-poğaç (%7,7), süt (%7,4), ayran (%5,9) ve su (%3,0) izlemektedir.

Öğrencilerin kantinde satılmasının uygun olduğunu düşündükleri gıdaların başında; su (%93,0) gelmekte olup bunu sırasıyla ayran (%89,6), süt (%87,0), simit-poğaç (%85,5), meyve suyu (%84,5), meyve-sebze (%81,6), kuruyemiş-kuru meyve (%76,6), tost-

sandviç (%75,4), yoğurt-peynir (%69,4), enerji içeceği (%65,8), kek-bisküvi-kraker (%64,8), cips-gevrek çerez (%55,7), kızartma (%53,7), gazlı ve aromalı içecek (%52,4), şekerleme (%50,7), haşlanmış yumurta (%41,9), çikolata (%29,1) ve çay-kahve (%27,6) izlemektedir.

Öğrencilerin kantinde satılmasının uygun olup olmadığı konusunda kararsız kaldığı gıdaların başında ise şekerleme (%19,2) gelmekte olup bunu sırasıyla kızartma (%19,0), haşlanmış yumurta (%16,5), çay-kahve (%14,6), çikolata (%13,8), kek-bisküvi-kraker (%12,8), kuruyemiş-kuru meyve (%12,8), gazlı ve aromalı içecek (%12,5), cips-gevrek çerez (%12,3), yoğurt-peynir (%10,9), tost-sandviç (%10,4), enerji içeceği (%9,6), meyve-sebze (%9,5), simit-poğaçaya (%6,7), süt (%5,6), meyve suyu (%5,4), ayran (%4,5) ve su (%4,0) izlemektedir.

Öğrencilerin yarısından fazlası çay-kahve (%57,7) ve çikolatanın (%57,1) kantinlerde satılmasının uygun olmadığını düşünmekte olup haşlanmış yumurtada ise uygun (%41,9) ve uygun olmadığını (%41,6) düşünenlerin oranı hemen hemen eşittir. Araştırma kapsamına alınan diğer tüm gıdalar için ise öğrencilerin yarısından fazlası bu gıdaların kantinde satılmasının uygun olduğunu düşünmektedir.

Grafik 16. Öğrencilerin “Kantinde gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye yönelik şikâyetlerinizi çözüm bulabilmek amacıyla ilk olarak nereye bildirirsiniz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtların Dağılımı



Grafik 16’da görüldüğü üzere öğrencilerin “Kantinde gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye yönelik şikâyetlerinizi çözüm bulabilmek amacıyla ilk olarak nereye bildirirsiniz?” sorusuna yönelik yanıtları beş farklı seçenekten oluşmaktadır. Araştırma sonucunda öğrencilerin kantinlere yönelik gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin şikâyetlerini bildirme kanalları arasında “Okul yönetimi” seçeneğinin %38,9 ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu yanıtı sırasıyla aile (%28,2), yetkili kurumlar (%9,7), öğretmen (%9,5), arkadaş çevresi (%5,9) yanıtları izlemekte olup diğer (%7,9) yanıtını verenler de önemli bir düzeydedir. Diğer yanıtları incelendiğinde ise “Kantine bildirim”, “Hiçbir şey yapmam” ve “Şikâyet etmem” gibi ifadelerin yer aldığı görülmüştür.

Tablo 36. Alo 174 Gıda Hattına Yönelik Betimleyici İstatistikler

<i>Alo 174 Gıda Hattının bilinirliğine ilişkin sonuçlar</i>			
<i>Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma durumu</i>	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
Evet	390	61,7	61,7
Hayır	242	38,3	100,0
Toplam	632	100,0	
<i>Haberdar olma kanalı</i>	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
Aile	183	46,9	46,9
Okul	63	16,2	63,1
Arkadaş çevresi	9	2,3	65,4
Yetkili Kurumlar	28	7,2	72,6
Basın (Televizyon, radyo, gazete, dergi vb.)	83	21,2	93,8
İnternet/Sosyal Medya	16	4,1	97,9
Diğer	8	2,1	100,0
Toplam	390	100,0	
<i>Alo 174 Gıda Hattının tanımı</i>	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerinin değerlendirildiği bir hattır.	332	85,1	85,1
Tüketicilerin gıdaların kalitelerini öğrenmek için aradığı bir hattır.	32	8,2	93,3
Tüketicilerin gıdalara ilişkin olarak hangi markaların iyi olduğunu öğrenmek için aradığı bir hattır.	17	4,4	97,7
Diğer	9	2,3	100,0
Toplam	390	100,0	
<i>Alo 174 Gıda Hattının aranmasına ilişkin sonuçlar</i>			
<i>Alo 174 Gıda Hattının aranma durumu</i>	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
Evet	69	10,9	10,9
Hayır	563	89,1	100,0
Toplam	632	100,0	

Tablo 36. Alo 174 Gıda Hattına Yönelik Betimleyici İstatistikler (Devamı)

<i>Alo 174 Gıda Hattının gelecekte aranma isteği</i>	Sayı	Yüzde	Birikimli Yüzde
Hiç aramam	49	8,7	8,7
Belki ararım	182	32,3	41,0
Kararsızım	118	21,0	62,0
Ararım	131	23,3	85,3
Kesin ararım	83	14,7	100,0
Toplam	563	100,0	

Tablo 36’da görüldüğü üzere katılımcıların %61,7’si Alo 174 Gıda Hattından haberdar olduğunu, %38,3’ü ise haberdar olmadığını ifade etmiştir. Haberdar olanların %46,9’u aile, %21,2’si basın (televizyon, radyo, gazete, dergi vb.), %16,2’si okul, %7,2’si yetkili kurumlar, %4,1’i internet/sosyal medya, %2,3’ü arkadaş çevresi, %2,1’i ise diğer kanallar aracılığıyla haberdar olmuştur.

Haberdar olanlara Alo 174 Gıda Hattının tanımı sorulduğunda ise; %85,1’i doğru yanıt olan “Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerinin değerlendirildiği bir hattır.” seçeneği işaretlenmiş olup %8,2’si “Tüketicilerin gıdaların kalitelerini öğrenmek için aradığı bir hattır.”, %4,4’ü ise “Tüketicilerin gıdalara ilişkin olarak hangi markaların iyi olduğunu öğrenmek için aradığı bir hattır.” olan yanlış seçenekleri işaretlemiştir.

Tablo 36’da görüldüğü üzere katılımcıların %89,1’i Alo 174 Gıda Hattını daha önce hiç aramadığını, %10,9’u ise daha önce en az bir kez de olsa aradığını ifade etmiştir. Aramayanların %32,3’ü belki ararım, %23,3’ü ararım, %21,0’i kararsızım, %14,7’si kesin ararım ve %8,7’si hiç aramam yanıtını vermiştir.

Tablo 37. Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Evet	134	59,3	133	64,3	123	61,8	390	61,7	
Hayır	92	40,7	74	35,7	76	38,2	242	38,3	
		$\chi^2=1,126$		p: 0,570		sd: 2			

Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 37).

Tablo 38. Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?	Sınıf									
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Evet	103	69,1	101	64,7	96	55,5	90	58,4	390	61,7
Hayır	46	30,9	55	35,3	77	44,5	64	41,6	242	38,3
$\chi^2=7,605$ p: 0,055 sd: 3										

Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 38).

Tablo 39. Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Evet	178	60,3	212	62,9	390	61,7
Hayır	117	39,7	125	37,1	242	38,3
$\chi^2=0,439$ p: 0,507 sd: 1						

Öğrencilerin “Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 39).

Tablo 40. Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Bölgelere Göre Dağılımı

Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?	Bölge								
	Çankaya		Yenimahalle		Altındağ		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Evet	24	10,6	17	8,2	28	14,1	69	10,9	
Hayır	202	89,4	190	91,8	171	85,9	563	89,1	
		$\chi^2=3,612$		p: 0,164		sd: 2			

Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” sorusuna verdikleri yanıt ile okulların bulunduğu bölgeler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 40).

Tablo 41. Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Sınıflara Göre Dağılımı

Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?	Sınıf										
	5. Sınıf		6. Sınıf		7. Sınıf		8. Sınıf		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	
Evet	20	13,4	20	12,8	17	9,8	12	7,8	69	10,9	
Hayır	129	86,6	136	87,2	156	90,2	142	92,2	563	89,1	
		$\chi^2=3,301$		p: 0,348		sd: 3					

Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” sorusuna verdikleri yanıt ile öğrencilerin sınıfları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 41).

Tablo 42. Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtın Cinsiyete Göre Dağılımı

Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Evet	26	8,8	43	12,8	69	10,9
Hayır	269	91,2	294	87,2	563	89,1
	$\chi^2=2,519$		p: 0,113		sd: 1	

Öğrencilerin “Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?” sorusuna verdikleri yanıt ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını incelemek amacıyla yapılan ki-kare bağımsızlık testi sonucunda, değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır ($p>0,05$) (Tablo 42).

4.5 BESİN GÜVENLİĞİ DAVRANIŞ ÖLÇEĞİ, BESLENME TUTUM ÖLÇEĞİ, BESLENME DAVRANIŞ ÖLÇEKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR

Araştırmaya katılan öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla araştırmada kullanılan BGDÖ, BTÖ ve BDÖ’lerine ilişkin örnekleme ait betimleyici istatistikler (sayı, yüzde dağılımları, t-testi ve anova analizi) aşağıdaki tablolar aracılığıyla detaylı şekilde verilmiştir.

4.5.1. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Alo 174 Gıda Hattını Arama Durumlarına Göre Karşılaştırılması

Öğrencilerin veya ailelerinin Alo 174 Gıda hattını arama durumlarına göre BGDÖ, BTÖ ve BDÖ toplam puanlarının istatistiksel olarak anlamlı derecede farklılaşıp farklılaşmadığı ilişkisiz örneklem t testi ile incelenmiştir.

Tablo 43. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Alo 174 Gıda Hattını Arama Durumlarına Göre Karşılaştırması

Değişken	Alo 174 arama durumu	n	\bar{X}	ss	sd	t	p
Besin Güvenliği Davranış Ölçeği	Evet	69	66,64	13,57	630	0,407	0,684
	Hayır	563	65,99	12,26			
Beslenme Tutum Ölçeği	Evet	69	12,43	3,44	630	1,314	0,189
	Hayır	563	11,90	3,13			
Beslenme Davranış Ölçeği	Evet	69	1,94	6,09	630	0,750	0,454
	Hayır	563	1,37	5,91			

Tablo 43 incelendiğinde öğrencilerin veya ailelerinin Alo 174 Gıda hattını arama durumlarına göre Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği ve Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanları istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemektedir ($t [630]=0,407$; $p>0,05$; $t [630]=1,314$; $p>0,05$; $t [630]=0,750$; $p>0,05$).

4.5.2. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırılması

Öğrencilerin cinsiyetlerine göre BGDÖ, BTÖ ve BDÖ'lerine inden aldıkları toplam puanların istatistiksel olarak anlamlı derecede farklılaşıp farklılaşmadığı ilişkisiz örneklem t testi ile incelenmiştir.

Tablo 44. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırması

Değişken	Cinsiyet	n	\bar{X}	ss	sd	t	p
Besin Güvenliği Davranış Ölçeği	Kız	295	68,39	11,28	630	4,514	0,000***
	Erkek	337	64,03	12,99			
Beslenme Tutum Ölçeği	Kız	295	12,14	3,10	630	1,340	0,181
	Erkek	337	11,80	3,22			
Beslenme Davranış Ölçeği	Kız	295	1,97	5,87	630	2,133	0,033*
	Erkek	337	0,97	5,94			

*** $p < 0,001$, * $p < 0,05$

Tablo 44 incelendiğinde öğrencilerin cinsiyet değişkenine göre Besin Güvenliği Davranış Ölçeği toplam puanları istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir (t [630]=4,514; $p < 0,001$). Kız öğrencilerin besin güvenliği davranış ölçeğinden aldıkları puanların ortalaması ($X=68,39$) erkek öğrencilere ($X=64,03$) oranla daha yüksektir.

Tablo 44 incelendiğinde öğrencilerin cinsiyet değişkenine göre Beslenme Tutum Ölçeği toplam puanları istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemektedir (t [630]=1,340; $p > 0,05$). Bir diğer ifadeyle; kız ve erkek öğrencilerin beslenme tutumlarının benzer olduğu görülmektedir.

Tablo 44 incelendiğinde öğrencilerin cinsiyet değişkenine göre Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanları istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir (t [630]=2,133; $p < 0,05$). Kız öğrencilerin beslenme davranış ölçeğinden aldıkları puanların ortalaması ($X=1,97$) erkek öğrencilere ($X=0,97$) oranla daha yüksektir.

4.5.3. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Sınıflarına Göre Karşılaştırılması

Öğrencilerin sınıflarına göre besin güvenliği davranış ölçeği, beslenme tutum ölçeği ve beslenme davranış ölçeğinden aldıkları toplam puanların istatistiksel olarak anlamlı derecede farklılaşıp farklılaşmadığı tek yönlü varyans analizi (ANOVA) ile incelenmiştir.

Tablo 45. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Öğrencilerin Sınıflarına Göre Karşılaştırması

Değişken	Sınıf	n	\bar{X}	ss	sd	F	p	Anlamlı Fark
Besin Güvenliği Davranış Ölçeği	5.Sınıf	149	63,85	12,81	3	4,848	0,002**	7-5.6.8
	6.Sınıf	156	65,55	11,68				
	7.Sınıf	173	68,89	12,02				
	8. Sınıf	154	65,55	12,68				
	Toplam	632	66,06	12,40				
Beslenme Tutum Ölçeği	5.Sınıf	149	12,49	3,38	3	4,972	0,002**	5-7.8 6-7.8
	6.Sınıf	156	12,42	2,92				
	7.Sınıf	173	11,59	3,26				
	8. Sınıf	154	11,40	2,97				
	Toplam	632	11,96	3,17				
Beslenme Davranış Ölçeği	5. Sınıf	149	3,48	5,67	3	13,261	0,000***	5-7.8 6-7.8
	6.Sınıf	156	2,29	6,01				
	7.Sınıf	173	0,12	5,67				
	8. Sınıf	154	0,08	5,69				
	Toplam	632	1,43	5,93				

***p<0,001, **p<0,01

Tablo 45 incelendiğinde öğrencilerin sınıflarına göre Besin Güvenliği Davranış Ölçeği puanlarının istatistiksel olarak anlamlı farklılık gösterdiği görülmektedir ($F=4,848$; $p<0,01$). Öğrencilerin gıda güvenilirliği davranış düzeylerinin hangi sınıflar arasında farklılık gösterdiğini belirleyebilmek amacıyla yapılan LSD testi sonuçlarına göre yedinci sınıfların gıda güvenilirliğine yönelik davranış puanlarının ($X=68,89$), beşinci sınıf ($X=63,85$), altıncı sınıf ($X=65,55$) ve sekizinci sınıf ($X=65,55$) öğrencilerinden daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Tablo 45 incelendiğinde öğrencilerin sınıflarına göre Beslenme Tutum Ölçeği puanlarının istatistiksel olarak anlamlı farklılık gösterdiği görülmektedir ($F=4,972$; $p<0,01$). Öğrencilerin beslenme tutumlarının hangi sınıflar arasında farklılık gösterdiğini belirleyebilmek amacıyla yapılan LSD testi sonuçlarına göre beşinci sınıfların beslenme tutumlarının ($X=12,49$), yedinci sınıf ($X=11,59$) ve sekizinci sınıfa ($X=11,40$) göre yüksek olduğu ve altıncı sınıfların beslenme tutumlarının ise ($X=12,42$) yedinci sınıf ($X=11,59$) ve sekizinci sınıfa ($X=11,40$) göre yüksek olduğu saptanmıştır.

Tablo 45 incelendiğinde öğrencilerin sınıflarına göre Beslenme Davranış Ölçeği puanlarının istatistiksel olarak anlamlı farklılık gösterdiği görülmektedir ($F=13,261$; $p<0,001$). Öğrencilerin beslenme davranışlarının hangi sınıflar arasında farklılık gösterdiğini belirleyebilmek amacıyla yapılan LSD testi sonuçlarına göre beşinci sınıfların beslenme davranışlarının ($X=3,48$), yedinci sınıf ($X=0,12$) ve sekizinci sınıfa ($X=0,08$) göre yüksek olduğu ve altıncı sınıfların beslenme tutumlarının ise ($X=2,29$) yedinci sınıf ($X=0,12$) ve sekizinci sınıfa ($X=0,08$) göre yüksek olduğu saptanmıştır.

4.5.4. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Okulların Bulunduğu Bölgelere Göre Karşılaştırılması

Öğrencilerin öğrenim gördüğü okulların buldukları bölgelere göre Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği ve Beslenme Davranış Ölçeğinden aldıkları toplam puanların istatistiksel olarak anlamlı derecede farklılaşp farklılaşmadığı, tek yönlü varyans analizi (ANOVA) ile incelenmiştir.

Tablo 46. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği Toplam Puanlarının Okulların Bulunduğu Bölgelere Göre Karşılaştırması

Değişken	Bölge	n	\bar{x}	ss	sd	F	p
Besin Güvenliği Davranış Ölçeği	Çankaya	226	64,90	11,73	2	1,837	0,160
	Yenimahalle	207	66,26	13,19			
	Altındağ	199	67,18	12,25			
	Toplam	632	66,06	12,40			
Beslenme Tutum Ölçeği	Çankaya	226	11,66	3,14	2	1,640	0,195
	Yenimahalle	207	12,19	2,99			
	Altındağ	199	12,07	3,36			
	Toplam	632	11,96	3,17			
Beslenme Davranış Ölçeği	Çankaya	226	1,35	5,90	2	0,056	0,946
	Yenimahalle	207	1,54	6,19			
	Altındağ	199	1,44	5,71			
	Toplam	632	1,44	5,93			

Tablo 46 incelendiğinde öğrencilerin öğrenim görmekte olduğu okulların bulunduğu bölgelere göre Besin Güvenliği Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği ve Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanlarının istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermediği görülmektedir ($F[1,837]=0,160$; $p>0,05$), ($F[1,640]=0,195$; $p>0,05$), ($F[0,056]=0,946$; $p>0,05$).

5. BÖLÜM: SONUÇ ve TARTIŞMA

Doğada bulunan tüm canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için beslenmek zorundadır. Dolayısıyla beslenmenin temelini oluşturan gıda, fizyolojik ihtiyaçların başında gelmektedir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde de gıda gibi temel ihtiyaçlar ilk basamakta yer almaktadır. Gıdanın varlığının yanında güvenilirliği ve besleyiciliği de büyük öneme sahiptir. Güvenilir ve besleyici gıda tüketimine yönelik davranışların kazandırılmasında öğrencilerin günde en az bir öğününün okulda geçmesi nedeniyle okul kantinleri önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle bu çalışma, ortaokul öğrencilerinin; gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları ile kantinlerden satın almayı tercih ettikleri gıdaları ve tüketim sıklıklarını saptamak, kantinler ile kantinlerde satılan gıdaların mevzuata uygunluğunu belirlemek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

Araştırma kapsamında; erkek öğrenciler (%53,3), yedinci sınıfta (%27,4) ve Çankaya bölgesinde bulunan okullarda (%35,8) öğrenim gören öğrenciler sıralamada önde gelmektedir. Çalışma kapsamındaki öğrencilerin babalarının eğitim düzeyi annelerinin eğitim düzeyinden daha yüksektir. Öğrenciler arasında ailelerinin gelir düzeyini orta olarak değerlendirenler (%55,4) düşük ve yüksek olduğunu düşünenlerden daha fazladır.

5.1. ÖĞRENCİLERİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI

Araştırmada öğrencilerin yarıdan fazlasının güvenilir gıdanın tanımını bildiği, öğrencilerin bu bilgiye sahip olma durumunun bölgeler arasında farklılık gösterdiği, Yenimahalle bölgesinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler arasında bu bilgiye sahip olma oranının daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Gülse Bal ve diğerlerinin (2006) tüketicilerin gıda güvenilirliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşüncelerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada da benzer olarak, tüketicilerin yarıdan fazlası gıda güvenilirliği kavramını daha önce duyduğunu belirtmiş olup duyanların dörtte üçünden fazlası da gıda güvenilirliği kavramını doğru olarak tanımlamıştır. Gözener ve diğerleri (2009) tarafından yapılan çalışmada ise öğrencilerin dörtte üçünün gıda güvenilirliği kavramını bilmesine rağmen bu bilginin öğrencilerin bölümleri, yaşları, cinsiyetleri, buldukları bölge ve yerleşim birimi değişkenleri açısından herhangi bir

farklılık göstermediği saptanmıştır. Gözener ve diğerlerinin (2009) yapmış oldukları çalışmada gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi sahibi olma durumunun bölgeler açısından farklılık göstermemesi kendi yapmış olduğumuz çalışmanın sonucuyla örtüşmemektedir. Çalışmalar arasındaki bu farklılığın çalışma kapsamına alınan örneklem arasındaki farktan kaynaklandığı düşünülmektedir. Diğer taraftan çalışmada gıda güvenilirliği tanımını bilen öğrencilerin oranı Yenimahalle bölgesinde okuyan öğrencilerde daha yüksek olmakla birlikte Çankaya bölgesinde okuyan öğrencilerde bu kavramı bilenlerin oranı Yenimahalle bölgesinde okuyan öğrencilerin oranına çok yakındır. Bununla birlikte Altındağ bölgesinde okuyan öğrencilerde bu kavramı bilen öğrencilerin oranı en düşüktür. Diğer bir ifadeyle; gıda güvenilirliğini bilme durumu ile bölgeler arasında anlamlı bir farklılık bulunmakla birlikte, farklılık düşük düzeydedir. Öğrencilerin buldukları sınıf ve cinsiyetlerinin gıda güvenilirliği bilgi durumu ile ilişkili olmaması sonucu literatür ile uyum göstermektedir. Bu çerçevede; araştırmanın H1 ve H2 hipotezleri reddedilmiş, H3 hipotezi ise kabul edilmiştir.

Araştırmada öğrencilerin dörtte üçünün gıdaların bozulma hızı ile ilgili bilgiye sahip olduğu ve şıklar arasından en çabuk bozulan süt ve süt ürünleri grubunu seçtiği görülmektedir. Öğrencilerin bu bilgiye sahip olma durumunun bölgeler ve sınıflar arasında farklılık gösterdiği, bu bilgiye sahip olan öğrencilerinin oranının, Yenimahalle ve Çankaya bölgesindeki okullarda okuyan öğrencilerde birbirine çok yakın olmakla beraber Yenimahalle bölgesindeki okullarda okuyan öğrenciler ile yedinci ve sekizinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerde daha yüksek olduğu görülmüştür. Araştırma sonucunda ulaşılan, üst sınıflarda okuyan öğrencilerde çabuk bozulan gıdalara ilişkin bilgi sahibi olma durumunda artış olması, yaş arttıkça farkındalığın artması nedeniyle beklenen bir sonuçtur. Bilindiği üzere; gıdaların bozulma hızı gıdanın düşük, orta veya yüksek risk kategorisinde bulunma durumuna göre değişmektedir. Yüksek risk kategorisinde bulunan süt ve süt ürünleri gibi hayvansal gıdalar bitkisel gıdalara göre daha riskli ürünler olup daha hızlı bozulmaktadır.

Araştırmada öğrencilerin yarıdan fazlasının çapraz bulaşmanın tanımını bilmediği, öğrencilerin bu bilgiye sahip olma durumunun bölgeler arasında farklılık gösterdiği, Altındağ bölgesinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler arasında bu bilgiye

sahip olma oranının en düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu konu hakkında öğrencilerin bilgi düzeyinin düşük olduğu gerek analiz sonuçlarından gerekse saha çalışması sırasında öğrenciler tarafından sorulan sorulardan anlaşılmıştır. Nitekim Şener ve Çılgınoğlu (2022) tarafından aşçılar üzerine yapılan çalışmada; bazı katılımcıların çapraz bulaşmaya kavram olarak hâkim olmasa da araştırmacı tarafından yapılan hatırlatma ile aslında çok dikkat ettikleri ve hatta tüm katılımcıların en çok hassasiyet gösterdikleri konu olduğu belirlenmiştir. Çalışmada katılımcıların çapraz bulaşma konusunda bilgi sahibi olma düzeylerinin düşük olmasının, katılımcıların yaş grubunun ortaokul düzeyi ile sınırlı olmasının yanı sıra ilgili kavramın alana özgü teknik bir terim olup günlük yaşamda bu şekilde kullanılmaması veya ifade edilmemesi ile ilişkili olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda bu kavram konusunda bilgi sahibi olma düzeyinin Altındağ bölgesinde okuyan öğrencilerde düşük düzeyde olması da bölgenin sosyoekonomik düzeyinden kaynaklanmaktadır. Nitekim herhangi bir konu hakkında bilgi sahibi olma düzeyinin yaş ve sosyoekonomik düzeyle ilişkili olduğu bilinmektedir.

Araştırmada öğrencilerin tamamına yakını gıda güvenilirliği kavramını önemli bulmakta olup gıda güvenilirliği ile ilgili bilgi kaynakları incelendiğinde; “aile” seçeneğinin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Gıda güvenilirliği bilgi kaynaklarına ilişkin çocuklara yönelik çalışmaya rastlanmamış olmakla beraber yetişkinlere yönelik yapılmış olan çalışmalara baktığımızda; Özdemir’in (2009) gıda güvenilirliği konusundaki bilgi, tutum ve davranışları ölçtüğü araştırmasına katılan kadınların gıda güvenilirliği konusunda bilgi aldıkları kaynakların birden fazla olduğu; bunların sırasıyla televizyon, aile, gazete ve dergi ile arkadaş çevresi olduğu görülmüştür. Onurlubaş’ın (2011) yaptığı araştırmaya katılan kişiler ise gıda güvenilirliği konusundaki bilgiyi en fazla radyo ve televizyondan edindiklerini ve bunu sırasıyla gazete ve dergi, ahabap, eş ve dost tavsiyeleri, konu uzmanları ve bilimsel yazıların izlediğini belirtmişlerdir. Jay ve diğerlerinin (1999) Avusturya’daki araştırmasında ev halkının gıda güvenilirliği ile ilgili bilgi kaynaklarının sırasıyla; broşür, televizyon, dergi, gazete olduğu belirlenmiştir. Nitekim yetişkinlere yönelik yapılmış olan bu araştırmalar incelendiğinde; gıda güvenilirliği ile ilgili bilgileri yetişkinlerin öncelikle televizyon, radyo, dergi gibi kanallardan edindiği görülmektedir. Oysa çalışmada, yetişkinlerin aksine çocukların televizyon, radyo, gazete ve dergi gibi

kitle iletişim araçlarından bu anlamda ikinci derecede faydalandıkları, çocukların bilgi, beceri, tutum ve davranışlarında ebeveynlerinin daha etkili olduğu görülmektedir.

Araştırmada gıda güvenilirliğine yönelik davranışları sorgulayan ölçekteki çoğu ifadeye öğrencilerin yarıdan fazlası beklenildiği üzere kesinlikle katılıyorum veya katılıyorum yanıtını vermiştir. Öğrencilerin bu yanıtları gıda güvenilirliğine yönelik davranışlarının olumlu yönde olduğunu göstermektedir. Gıda güvenilirliğine yönelik 18 sorunun yalnızca 4'ünde öğrencilerin çoğunluğu istenilen olumlu gıda güvenilirliği davranışını göstermemiş veya konu hakkında kararsız kaldıklarını bildirmişlerdir. Bu davranışlar; ambalajlı satılan gıdaları açıkta satılanlara tercih etme, paket süt satın almayı tercih etme, öncelikli olarak reklamı yapılan ürünleri satın alma ve bozulup bozulmadıklarını anlamak için besinleri tatma olarak sıralanmaktadır. Araştırmanın aksine Kaşıkçı'nın (2010) araştırmasına katılan öğrencilerin tamamına yakını da televizyon, radyo ve gazetelerdeki yiyecek ve içecek reklamlarından etkilendiklerini belirtmişlerdir. Diğer taraftan; Besin Güvenliği Davranış Ölçeği toplam puanının okulların bulunduğu bölgelere göre anlamlı bir farklılık göstermediği, cinsiyet ve sınıflar arasında anlamlı bir farklılık gösterdiği, cinsiyetler arasında kız öğrencilerin, sınıflar arasında ise yedinci sınıfların gıda güvenilirliğine yönelik davranış puanlarının daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç; kızlar ile yedinci sınıf öğrencilerinin gıda güvenilirliği davranışlarının diğerlerine göre daha olumlu olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla araştırmanın H4 ve H5 hipotezleri kabul edilmiş, H6 hipotezi ise reddedilmiştir. Araştırma ile benzer olarak Onurlubaş ve Gürler'in (2016) tüketicilerin gıda güvenilirliği konusunda bilinç düzeylerinin ortaya konulması amacıyla yaptığı çalışmasında; kadınların gıda güvenilirliği konusunda erkeklerden daha bilinçli olduğu belirlenmiştir. Altıok'un (2010) ilköğretim 5. ve 8. sınıf öğrencilerinin bilgi düzeyi ve tutum puanlarını incelediği araştırmasında ise; bilinçli tüketici davranışları kazanım düzeylerini belirlemek amacıyla uygulanan düzey belirleme testi ve tutum ölçeğinde; 8. sınıf öğrencilerinin bilgi puanlarının, 5. sınıf öğrencilerinin ise tutum puanlarının yüksek olması dikkat çekmektedir. Bu sonuç, 8. sınıf öğrencilerinin bilgi düzeyi açısından 5. sınıf öğrencilerinden daha yüksek düzeyde olduğunu ancak bu bilgileri davranışa dönüştüremedikleri için tutum puanlarının düşük olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin

yaşı ilerledikçe bilgi düzeylerinin artması beklenen bir sonuç olup asıl önemli olan bilginin tutum ve davranışlara dönüştürülmesidir.

5.2. ÖĞRENCİLERİN SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI

Araştırmada öğrencilerin yarıya yakını sağlıklı beslendiğini düşünmekte olup bu bilgiye sahip olma durumunun bölgeler, sınıflar ve cinsiyetler arasında farklılık gösterdiği, sağlıklı beslendiğini düşünen öğrencilerin oranının bölgeler arasında Altındağ bölgesinde okuyan, sınıflar arasında beşinci sınıfta bulunan, cinsiyetler arasında ise erkek öğrencilerde daha yüksek olduğu görülmüştür. Araştırmada öğrencilerin dörtte üçünden fazlası ise sağlıklı beslenmek nedir sorusuna doğru yanıtı vermiş olup bu bilgiye sahip olma durumunun bölgeler, sınıflar ve cinsiyetler arasında farklılık gösterdiği, doğru yanıt veren öğrencilerin oranının bölgeler arasında Yenimahalle bölgesinde okuyan, sınıflar arasında yedinci sınıfta bulunan ve cinsiyetler arasında ise kız öğrencilerde daha yüksek olduğu görülmüştür. Dolayısıyla araştırmadaki H7, H8 ve H9 hipotezleri kabul edilmiştir. Çalışmada sağlıklı beslendiğini düşünen öğrencilerin oranının sağlıklı beslenmenin tanımını bilenlerin oranından daha düşük olması, öğrencilerin sağlıklı beslenmenin tanımını ve anlamını bilmelerine rağmen bunu davranışlarında uygulamaya geçirmediklerini göstermektedir. Bu sonuç bilgi, tutum ve davranış arasında korelasyon olması beklense de zaman zaman farklılıkların görülebileceğini, sahip olunan bilginin her zaman davranışa dönüştürülmediğini göstermektedir.

Araştırmada “Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklıdır?” sorusuna öğrencilerin çoğunluğa yakınının seçenekler arasından elma yanıtını verdiği, öğrencilerin bu soruya verdikleri yanıtın bölgeler ve cinsiyetler arasında farklılık gösterdiği, Altındağ bölgesinde bulunan okullarda öğrenim gören öğrenciler ile kız öğrenciler arasında bu bilgiye sahip olma oranının daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada bir diğer soru olan “Aşağıdakilerden hangisi sağlıksız bir içecektir?” sorusuna ise öğrencilerin dörtte üçünden fazlasının gazlı (asitli) içecek yanıtını verdiği görülmektedir. Özarslan ve Çetin (2018) tarafından yapılan çalışmada öğrencilerin sağlıklı ve sağlıksız gıdalara ilişkin bilgi düzeylerini ölçen araştırmalar derlenmiş olup bu araştırmalarda öğrencilerin sağlıklı gıdalara örnek olarak salatalar, meyveler, yoğurt, yüksek karbonhidratlı gıdalar (pirinç ve unlu yiyecekler) ile tavuk ve hindi etini; sağlıksız gıdalara ise cips, şeker, gazlı içecekler,

pizza, şekerli gıdalar, hamburger, pestisit ve antibiyotik kalıntıları, GDO'lu yiyecekler, monosodyum glutamat, yüksek kalorili yiyecekler, fast food, abur cuburlar, çikolata ile yüksek kolesterollü yiyecekleri örnek olarak verdikleri saptanmıştır. Bu araştırmalarda da çalışmaya benzer olarak öğrencilerin meyveleri sağlıklı gıda, asitli içecekleri de sağlıksız gıdalar sınıfında değerlendirdikleri görülmüştür.

Araştırmada öğrencilerin tamamına yakını sağlıklı beslenme kavramını önemli bulmakta olup sağlıklı beslenme ile ilgili bilgi kaynakları incelendiğinde; “aile” seçeneğinin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Çalışma ile benzer olarak Sezgin'in (2008) yaptığı çalışmada da; öğrencilerin büyük bir çoğunluğu gıda satın alırken beslenme ile ilgili dikkat edilmesi gereken kurallara yönelik bilgileri ailelerinden edindiklerini belirtmişlerdir. Abdollahi ve diğerlerinin (2008) Tahran'daki ilkökul öğrencilerinin beslenme bilgileri üzerine yaptığı çalışmada da, öğrencilerin çoğunluğunun beslenmeyle ilgili bilgileri ailelerinden ve televizyonda yayınlanan çocuk programları ile reklamlardan öğrenmeyi tercih ettikleri görülmüştür. Çalışmada da öğrencilerin gerek gıda güvenilirliği gerekse sağlıklı beslenme ile ilgili bilgileri daha çok ailelerinden edinmiş olduklarını belirtmeleri, ailenin çocuğun eğitiminde önemli bir role sahip olduğunu göstermektedir.

Araştırmada beslenme tutumlarını sorgulayan ölçekteki tüm ifadeler öğrencilerin yarıdan fazlası beklenildiği üzere kesinlikle katılıyorum veya katılıyorum yanıtını vermiştir. Diğer bir ifadeyle öğrencilerin sağlıklı beslenmeye yönelik tutumlarının olumlu yönde olduğu görülmüştür. Ölçekte yer alan beslenme tutumları arasında “Her sabah iyi bir kahvaltı yapmayı seviyorum” ifadesine katıldığını belirten öğrencilerin oranı diğer ifadelerle katıldığını belirten öğrencilere oranla daha yüksektir. Araştırmaya benzer olarak Tezcan'ın (2002) çalışmasında, öğrencilerin çoğunluğunun her gün kahvaltı yaptığı saptanmıştır. Orhan ve Çelik'in (2014) beşinci ve sekizinci sınıflarda okuyan öğrencilerin kahvaltı yapma durumlarını karşılaştırdığı araştırmasında, iki grupta da büyük çoğunluğun evde kahvaltı yaptığı, 8. sınıfta okuyan öğrencilerin kahvaltı yapma alışkanlıklarının 5. sınıflara göre daha yüksek olduğu, okula kahvaltı yapmadan gidenlerin oranının ise düşük olduğu bildirilmiştir. Nitekim gece boyunca aç kalan vücudun güç kazanabilmesi için sabah kahvaltısı bu anlamda günün önemli bir öğünü oluşturmaktadır. Düzenli yapılan sabah kahvaltısı yeterli enerjinin günün ilk saatlerinde

alınmasıyla birlikte, bedensel ve zihinsel açıdan özellikle dikkat, çalışma ve öğrenme yeteneğinde artış sağlayacaktır (Uzşen, 2016). Bu açıdan sabah kahvaltısı özellikle bedensel ve zihinsel faaliyetlerin daha fazla olduğu okul çağı öğrencilerinde çok daha önemlidir. Araştırmadan elde edilen sonuç da öğrencilerin kahvaltının öneminin farkında olduklarını ya da aileleri tarafından kahvaltı yapılması konusunda yönlendirildiklerini göstermektedir.

Araştırmada öğrencilerin beslenme davranışlarını sorgulayan ölçekte katılımcılara sağlıklı ve sağlıksız gıdayı temsil eden iki seçenek arasından en sık tükettikleri gıda sorulmuş olup on dört (14) karşılaştırmanın beşinde (5) sağlıksız olan gıdaların (yağlı patlamış mısır, salam/sucuk/soşis, tuzlu gıdalar, dondurma, mayonez ve ketçaplı hamburger), kalan dokuzunda (9) ise sağlıklı olan gıdaların daha yüksek oranda seçildiği görülmüştür. Sonuç olarak öğrencilerin sağlıklı beslenmeye yönelik davranışlarının daha çok olumlu yönde olduğu görülmüş olmakla birlikte, sonuçlar aynı zamanda literatür ile benzerlik göstermektedir. Örneğin Yörüsün ve diğerlerinin (2017) çalışmasında, çocukların sağlıklı ve sağlıksız buldukları gıdalar incelendiğinde, en sağlıklı buldukları gıdaların yeşil (portakal, karnabahar, salata, muz, brokoli, karnıyarık, çorba ve tavuk, bulgur pilavı) ve turuncu grupta (bal, puding, kahvaltılık gevrek) yer aldığı; en sağlıksız buldukları gıdaların ise ketçap/mayonez ve kola olduğu belirlenmiştir. Nitekim kantinlerde uygulanan MEB Genelgesi ekinde yer alan Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar tutanağında kantinlerde satışı uygun olan ve olmayan gıdalar ile araştırma ve literatür sonuçlarının benzer olduğu görülmektedir. Araştırmada daha sık tüketilen sağlığa faydalı olan gıdalar Bilim Kurulu Karar tutanağında satışı uygun olan gıdalar arasında yer almakta olup daha az tüketilen sağlığa zararlı olan gıdalar ise tutanakta kantinlerde satışı uygun olmayan kategoride yer almaktadır.

Araştırmada Beslenme Tutum Ölçeği ve Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanlarının okulların buldukları bölgelere göre anlamlı bir farklılık göstermediği saptanmış olup literatür incelendiğinde araştırma ile benzer sonuçların yanı sıra farklı sonuçlara da rastlanmıştır. Örneğin Semiz (2021) ile Sun ve diğerlerinin (2009) yaptıkları çalışmalarda da öğrencilerin eğitim gördükleri okulun sosyoekonomik düzeyinin beslenme tutum ve davranışı açısından anlamlı bir farklılık oluşturmadığı saptanmıştır. Araştırma

sonucumuzdan farklı olarak Öztürk'ün (2010) araştırmasında, düşük sosyoekonomik düzeydeki ailelerin çocuklarının daha olumlu beslenme tutumu sergiledikleri ve daha sağlıklı gıda tükettikleri bulunmuştur. Edmonds ve diğerleri (2001) tarafından yapılan çalışmada da Afrika asıllı Amerikalı çocuklarda aile geliri ile sağlığa yararlı gıdaların (özellikle meyve sebze) tüketimi arasında ters yönlü bir ilişki başka bir ifade ile gelir düşüktüçe sağlıklı beslenme davranışının arttığı saptanmıştır. Sonuç itibariyle araştırma sonucuna göre beslenme tutum ve davranışları bölgelere göre anlamlı çıkmadığından H12 ve H15 hipotezleri reddedilmiştir.

Araştırmada öğrencilerin cinsiyetleri ile Beslenme Tutum Ölçeği toplam puanları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı ancak Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanı arasında anlamlı bir farklılık olduğu; kız öğrencilerin beslenme davranış puanlarının erkek öğrencilerden daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç; kız öğrencilerin sağlıklı beslenme davranışlarının erkeklere göre daha olumlu olduğunu göstermektedir. Araştırmaya benzer olarak Şanlıer ve diğerlerinin (2009) gençlerin beslenme bilgi, alışkanlık ve davranışlarını incelediği çalışmasında; kız öğrencilerin beslenme alışkanlığı, davranışı ve beslenme bilgi puanlarının erkeklerden yüksek olduğu saptanmış, fark istatistiksel açıdan da önemli bulunmuştur. Öztürk'ün (2010) yapmış olduğu çalışmada da kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre daha sağlıklı beslenme alışkanlığı sergilediği ortaya çıkmıştır. Elde edilen bu sonuçlar, kız öğrencilerin dış görünüş ve sağlıklarına daha fazla önem gösterdiklerini düşündürmektedir. Diğer taraftan çalışmanın aksine; Semiz'in (2021) çalışmasında öğrencilerin cinsiyetlerine göre beslenme tutum ölçeği ve beslenme davranış ölçeği ortalama puanları arasında anlamlı farklılık olmadığı belirlenmiştir. Araştırma bulguları arasındaki bu farklılıklar örneklemden kaynaklanabilir. Sonuçlar irdelendiğinde araştırmadaki H10 hipotezi red, H13 hipotezi ise kabul edilmiştir.

Araştırmada öğrencilerin sınıfları ile Beslenme Tutum Ölçeği ve Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanları arasında anlamlı bir farklılık görülmekte olup sınıflar arasında beşinci sınıf öğrencilerinin beslenme tutum ve beslenme davranış puanlarının diğer sınıflarda öğrenim gören öğrencilere göre daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç; beşinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin sağlıklı beslenme tutum ve

davranışlarının diğer sınıflara göre daha olumlu olduğunu göstermektedir. Semiz'in (2021) çalışmasında da öğrencilerin sınıfları ile beslenme tutum ölçeği ve beslenme davranış ölçeği ortalama puanları arasında anlamlı fark olduğu ve araştırmaya benzer olarak 5. sınıfta okuyan öğrencilerin beslenme tutum ve beslenme davranış puanlarının diğer sınıflarda okuyan öğrencilerin ortalama puanlarından daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Şirinoğlu (2008) tarafından yapılan araştırmada da adölesan çağı öğrencilerinin büyük ölçüde sağlıksız beslenme davranışına sahip olduğu görülmüştür. Çalışma kapsamında 11-14 yaş aralığında olan öğrencilerden beşinci sınıfta öğrenim gören 11 yaşındaki öğrencilerin diğer yaşlardaki öğrencilere göre daha sağlıklı beslenme tutum ve davranışları göstermesi, adölesan çağında olan çocuğun büyüdükçe olumlu beslenme alışkanlıklarının azaldığını göstermekte olup, bu sonuç yaş arttıkça özellikle ergenlik döneminin de etkisiyle ailenin çocuğun davranışları üzerindeki etkisinin azaldığını düşündürmektedir. Dolayısıyla araştırmadaki H11 ve H14 hipotezlerinin her ikisi de kabul edilmiştir.

5.3. KANTİNLER VE KANTİNLERDE SATILAN GIDALARA İLİŞKİN SONUÇLAR

Araştırmada öğrencilerin kantinleri hakkındaki görüşlerine de başvurulmuş olup öğrenciler, kantinlerinin hijyen şartlarına ilişkin olumlu ifadelerin yarısından fazlasına katılırken, kalan ifadelere katılmamış ya da kararsız kalmışlardır. Bu sonuç araştırma kapsamındaki kantinlerin hijyen kriterlerinin öğrenciler için daha çok olumlu yönde olduğunu düşündürmektedir. Nitekim Kayayurt (2015) tarafından yapılan çalışmada da benzer şekilde öğrencilerin okul kantinlerine ilişkin algılarının genel olarak olumlu olduğu görülmüştür. Öğrencilerin kantinlerine ilişkin olumlu görüşlerinin yanı sıra yarıya yakınının “kantinimiz her zaman temiz ve bakımlıdır” ile “kantinimizde sağlığa zararlı yiyecek ve içecekler satılmamaktadır” ifadelerine katılmadığı da görülmektedir. Uyar'ın (2006) yaptığı araştırmada da okul kantinleri için uygulanan denetim listelerinde genel olarak kantin işletmelerinin fiziki koşullarının uygun olmadığı, personelin kişisel, çevre ve gıda hijyenine yeterince özen göstermediği saptanmıştır. Uyar (2006) tarafından yapılan çalışmadan elde edilen bu sonuç çalışmada öğrencilerin kantinleri hakkındaki olumsuz görüşlerini desteklemekte ve olumsuz görüşlerin nedenine bir şekilde ışık tutmaktadır. Araştırmada olumlu ve olumsuz görüşlerin yanı sıra “kantinde satılan gıdalar güvenilir ve hijyeniktir” ile “kantinimizin yetkililerce kontrol ve denetiminin yapıldığını

düşünüyorum” ifadelerine kararsızım şeklinde görüş bildiren öğrenciler önde gelmektedir. Benzer şekilde Kayayurt’un (2015) çalışmasında öğrenciler, kantinlerinin yetkililer tarafından kontrol ve denetiminin yapıldığı önermesine kararsızım şeklinde görüş bildirmiştir. Yalçın’ın (2012) çalışmasında ise tüketicilerin yaklaşık yarısının Türkiye’deki gıda güvenilirliğini ve diğer yarısının ise denetimleri yetersiz buldukları saptanmıştır. Bu çalışmalara katılanların konu hakkında kararsız olması ve denetimleri yetersiz bulması, ülkemizde kantinlerde yapılan denetim ve kontrol sisteminin tartışılması gerektiğinin bir göstergesidir. Nitekim TOB resmi internet sitesinde yer alan denetim ve kontrollere ilişkin veriler incelendiğinde, her ne kadar denetim ve kontrollerin fazla olduğu, her eğitim-öğretim döneminde okul kantinlerinin en az bir kez denetlendiği görülmüş olsa da denetimin etkinliğinin artırılmasının gerektiği düşünülmektedir. Literatür incelendiğinde konu hakkında farklı sonuçların bulunmuş olması, öğrencilerin okul kantinlerinin hijyen kriterlerine ilişkin görüşlerinin okuldan okula, kantinden kantine değiştiğini ve bu sonuçlar üzerinde kantinlerin fiziki şartlarının, satışa sunulan gıdaların ve kantin çalışanlarının da etkisi olduğunu göstermektedir.

Araştırmada öğrencilerin yarıya yakını kantinden alışveriş sıklıklarının genellikle belli olmadığını ifade etmektedir. Bu yanıtı sırasıyla her gün, haftada bir-iki gün, haftada üç-dört gün izlemektedir. Ateşoğlu’nun (2011) araştırmasına katılan öğrencilerin ise yaklaşık yüzde on beşinin okul kantininden alışveriş yapmadıkları, kalanının ise haftada bir kez, iki günde bir veya her gün okul kantininden alışveriş yaptıkları bildirilmiştir. Araştırmada öğrencilerin okul kantininden alışveriş yapıp yapmadıkları sorulmamış sadece alışveriş sıklığı sorulmuş ve sonuç olarak alışveriş sıklığı belli olmayan öğrencilerin oranı daha yüksek bulunmuştur. Bu sonuç öğrencilerin kantinlerden belirli bir rutin ile alışveriş yapmadığını hatta kimi öğrencilerin alışveriş yapmamış olabileceğini de düşündürmektedir. Nitekim okul kantinlerinden alışveriş yapma durumu ve sıklığı; okulların tam veya yarı zamanlı eğitim vermesi, okul ile ev arası mesafenin uzaklığı, öğrencilerin beslenme çantası alışkanlığı olması, ailelerinden harçlık alma durumları, ailenin sosyoekonomik düzeyi gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak değişmektedir (Özdemir, 2017).

Araştırmada öğrencilerin, bazı gıdaları kantinden tüketme sıklıklarının sorulduğu sorulara verilen yanıtların dağılımına bakıldığında; yarıdan fazlası meyve-sebze, haşlanmış yumurta, yoğurt-peynir ve kuruyemiş-kuru meyve gibi sağlığa faydalı gıdalar ile sağlığa zararlı gıdalardan da sadece enerji içeceğinin kantinlerde satılmadığını bildirmiştir. Öğrencilerin yarıdan azı ise cips-gevrek çerez, çay-kahve, gazlı ve aromalı içecek, kızartma, şekerleme, çikolata gibi sağlığa zararlı gıdaların kantinlerinde satılmadığını belirtmiştir. Bu sonuç; genel olarak sağlığa faydalı gıdaların (MEB Genelgesinde satışı uygun olan) kantinlerde satılma oranının, sağlığa zararlı gıdaların (MEB Genelgesinde satışı uygun olmayan) satılma oranından daha düşük olduğunu göstermekte olup öğrencilerin sağlıklı beslenmeleri için okul kantinlerinin henüz yeterince elverişli olmadığını göstermektedir. Araştırmada sağlığa zararlı bir gıda olan enerji içeceğinin okul kantinlerinde satılmadığını belirten öğrencilerin oranının fazla olması, öğrencilerin sağlığı ve kantinlerin mevzuata uygunluğu açısından istenen bir sonuçtur. Öğrencilerin kantinlerinde en çok satıldığını bildirdiği gıdalar ise sırasıyla kek-bisküvi-kraker, simit-poğaç, ayran, tost-sandviç, meyve suyu, su olup bu gıdalar MEB Genelgesinde satışı uygun veya şartlı uygun olan gıdalar arasındadır.

Kantinde satılan gıdaların tüketilme sıklıklarına ilişkin soru kapsamında yer alan gıdalar incelendiğinde bu gıdaları Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı'nda yer aldığı üzere, kantinlerde satışı uygun olan gıdalar (su, meyve-sebze, yoğurt-peynir, kuruyemiş-kuru meyve, haşlanmış yumurta, süt, ayran), kantinlerde satışı uygun olmayan gıdalar (kızartma, şekerleme, çikolata, cips-gevrek-çerez, enerji içeceği, gazlı ve aromalı içecek, çay-kahve) ve kantinlerde satışı şartlı uygun gıdalar (simit-poğaç, kek-bisküvi-kraker, tost-sandviç, meyve suyu) şeklinde üç farklı grupta ele almak mümkündür. Bu gruplandırmalar çerçevesinde araştırma sonuçları değerlendirildiğinde öğrencilerin her gün tükettiklerini belirttikleri gıdaların başında kantinlerde satışı uygun olan ve temel yaşam kaynağı olan su gelmektedir. Bunu sırasıyla kantinlerde satışı şartlı uygun olan gıdalar çoğunlukta olmak üzere tost-sandviç, ayran, simit-poğaç, kek-bisküvi-kraker, meyve suyu ve süt izlemektedir. Kantinlerde satışı uygun olmayan gıdaların her gün tüketimi ise sırasıyla çay-kahve, şekerleme, gazlı ve aromalı içecek, enerji içeceği, kızartma, cips-gevrek-çerez, çikolata şeklinde olup tüketimi oransal olarak kantinlerde satışı şartlı uygun olan gıdalardan daha düşüktür. Çalışmada su, süt, ayran dışında kalan

kantinlerde satışı uygun olan gıdaların (sırasıyla meyve-sebze, yoğurt-peynir, kuruyemiş-kuru meyve, haşlanmış yumurta) her gün tüketiminin ise en düşük oranda olduğu görülmüştür. Yapılmış olan çeşitli çalışmalarda da öğrencilerin kantinde satılan gıdalar arasından su başta olmak üzere tost-sandviç, simit-poğaç, bisküvi-kraker-kek, meyve suyu ve ayran satın aldığı bunu çay-kahve, şekerleme, gazlı ve aromalı içecek, cips-gevrek-çerez ve çikolata tüketiminin izlediği görülmüştür (Yücesan ve diğerleri, 1994; Okumuş, 2004; Uyar, 2006; Kaşıkçı, 2010; Ateşoğlu, 2011). Gerek araştırma sonucumuz gerekse literatür incelendiğinde suyun en çok ve her gün tüketilen gıda olması suyun temel yaşam kaynağı olması ile ilişkilidir. Aynı zamanda tost-sandviç, simit-poğaç, bisküvi-kraker-kek gibi enerji içeriği yüksek gıdaların tüketim sıklığının fazla olması öğrencilerin karın doyurucu nitelikteki bu gıdaları günün büyük bir bölümünü okulda geçirmeleri nedeniyle tükettiğini düşündürmektedir. Çalışmanın sonucunda kantinlerde satışı uygun olan gıdalardan meyve-sebze, yoğurt-peynir, kuruyemiş-kuru meyve, haşlanmış yumurta satışının düşük olması tüketiminin de düşük olmasını açıklamaktadır. Oysaki gelişim çağında olan bu yaştaki öğrencilerin söz konusu gıdaları tüketmeleri gerek fiziksel gerekse zihinsel sağlıkları açısından oldukça önemli olmakla beraber çalışmadan elde edilen bu sonuç bu gıdaların kantinlerde satışının sağlanmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Araştırmada kantinde satılan gıdaların tüketilme sıklıklarına ilişkin soru kapsamında yer alan gıdalardan sadece sağlığa zararlı olanların tüketim sıklığı bölge, cinsiyet ve sınıf açısından incelenmiştir. Kantinlerde satılmaması gereken sağlığa zararlı gıdaların tüketim sıklıklarının okulların bulunduğu bölgeler açısından farklılık gösterdiği; kızartmayı hiç tüketmediğini belirten öğrenciler arasında Çankaya bölgesindeki okullarda öğrenim gören öğrencilerin ilk sırada yer aldığı, araştırma kapsamına alınan ve sağlığa zararlı olan kızartma dışındaki diğer gıdaları (şekerleme, çikolata, cips-gevrek çerez, enerji içeceği, gazlı-aromalı içecek, çay ve kahve) ise hiç tüketmediğini belirten öğrencilerin oranının Yenimahalle bölgesinde daha yüksek olduğu görülmüştür. Aynı zamanda orta ve yüksek sosyoekonomik düzeyi temsil eden bu bölgelerdeki okullarda öğrenim gören öğrenciler arasında sağlığa zararlı bu gıdaların tüketim sıklıkları açısından çok büyük farklılıklar bulunmamaktadır. Araştırma kapsamına alınan sağlığa zararlı tüm gıdaları her gün tükettiğini belirten öğrencilerin oranının ise Altındağ bölgesinde daha yüksek olduğu

görülmüştür. Çalışmadan elde edilen bu sonuç, sosyoekonomik düzey yükseldikçe sağlığa zararlı gıdaların tüketim sıklıklarının azaldığını göstermektedir. Çalışmanın aksine Kaşıkçı (2010) yaptığı çalışmada, sosyoekonomik düzey yükseldikçe öğrencilerin okul kantininden gofret, çikolata, şeker ve kola gibi gıdaları daha çok tükettiğini saptamıştır. Çalışmalar arasındaki bu farklılık yapıldığı yıllar dikkate alındığında kantinlerde satılan gıdalara ilişkin mevzuat değişikliğinin 2016 yılı itibariyle tüketilmesi yasak gıdalar açısından daha net ve kapsamlı olması ile açıklanabileceği gibi bu mevzuat düzenlemesi ile beraber öğrencilerin satın alma davranışlarında sosyoekonomik düzeyin belirleyici olduğunu, ebeveynlerin bilgi ve bilinç düzeylerinin çocukların satın alma davranışlarında olumlu yönde etkili olduğunu göstermektedir. Sosyoekonomik düzeyi düşük bölgedeki (Altındağ) okullarda öğrenim gören öğrencilerin sağlığa zararlı gıdaları daha fazla tüketmeleri de ailelerinin bu konudaki bilgi ve bilinç düzeyinin düşük olması ile açıklanabilir. Sonuç olarak araştırmanın H18 hipotezi kabul edilmiştir.

Araştırmada öğrencilerin kantinlerde satılmaması gereken sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıklarının öğrencilerin sınıfları açısından farklılık göstermediği bulunmuştur. Günlü (2010) tarafından yapılan çalışmada da öğrencilerin yaş grupları fark etmeksizin cips, şeker, çikolata ve kola gibi sağlığa zararlı gıdaları tükettikleri saptanmış olup çalışmanın sonuçları ile bu açıdan örtüşmektedir. Çalışmalardan elde edilen bu sonuçlar yaş fark etmeksizin sağlığa zararlı gıdalar grubunda yer alan çikolata gibi gıdaların hala tüketilmeye devam edildiğini göstermektedir. Sonuç itibariyle araştırmadaki H17 hipotezi reddedilmiştir.

Araştırmada kantinlerde satılmaması gereken sağlığa zararlı enerji içeceği ile gazlı ve aromalı içeceklerin tüketim sıklıklarının öğrencilerin cinsiyetleri açısından farklılık gösterdiği, erkek öğrencilerin bu içecekleri daha çok tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Gazlı ve aromalı içecekleri hiç tüketmediğini belirten kız öğrencilerin de erkek öğrencilerden daha fazla olduğu görülmektedir. Enerji içeceği ile gazlı ve aromalı içecekler dışındaki diğer sağlığa zararlı yiyecek ve içeceklerin (kızartma, şekerleme, çikolata, cips-gevrek-çerez, çay-kahve) tüketiminin ise öğrencilerin cinsiyetleri açısından farklılık göstermediği saptanmıştır. Araştırmaya benzer olarak Günlü'nün (2010) çalışmasında, erkek öğrencilerin en çok kolalı içecekleri, kız öğrencilerin ise meyve sularını tükettikleri görülmektedir. Sonuç olarak erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla

sağlığa zararlı içecekleri tüketmeyi daha fazla tercih ettikleri gerek araştırmanın sonucu gerekse literatürden anlaşılmaktadır. Bu sonuç toplumsal cinsiyet kavramı ile açıklanabilir. Toplumun iki temel unsuru olan kadın ve erkeğin, biyolojik özellikler bakımından farklılığı “Cinsiyet”; toplumsal, tarihsel ve kültürel farklılığı ise “Toplumsal cinsiyet” olarak ifade edilmektedir. Toplumsal cinsiyet kadın ve erkeğin toplumsal rol ve sorumluluklarına vurgu yaparak, toplumun bizi nasıl algıladığını ve nasıl davranmamızı istediğini ve bizden neler beklediğine ilişkin ipuçlarını içermektedir. Toplum bir bireyin, cinsiyetini göz önünde bulundurarak rolünü ve taşıması gereken özellikleri belirlemekte olup toplumsal roller toplumsallaşma süreci ile öğrenilmektedir. Toplumsallaşma süreci çok küçük yaşlarda ve ilk olarak ailede başlamakta olup çocuk çevresinden gördüklerini algılayarak çeşitli davranışlar geliştirmektedir (Aydiner Boylu ve diğ., 2016). Nitekim toplumsal cinsiyet rolü açısından erkekler için güç, kuvvet ve bedensel kahramanlık önemli olup bu bakımından kızlardan daha iyi performans göstermeleri beklendiğinden irilik, kuvvet ve hız ile ilişkilendirdikleri kalorisi yüksek olan şekerli, asitli, kafeinli yiyecek ve içecekleri daha fazla tükettikleri düşünülmektedir. Aynı zamanda kitle iletişim araçları ve sosyal medya gibi farklı platformlarda enerji içeceğinin güç simgesi olarak özellikle sporcularla ilişkilendirilmesi de erkek öğrencilerin bu içeceklerle olan ilgisini daha da arttırmaktadır. Bu çerçevede; araştırmada yer alan sağlığa zararlı gıdaların bazılarının tüketim sıklıkları ile öğrencilerin cinsiyetleri açısından anlamlı bir farklılık görüldüğünden araştırmanın H16 hipotezi kabul edilmiştir.

Araştırmada öğrencilerin yarıya yakını ambalajlı olarak satın aldığı gıdalarda etiket bilgilerini bazen okurken her zaman okuduğunu belirtenlerin oranı ise bazen okuyanlardan düşük olup öğrencilerin yarıya yakını oluşturmaktadır. Bu sonuç, sıklığı ne olursa olsun öğrencilerin etiket okuma alışkanlığı olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin etikette gıdaya ilişkin dikkat ettiği bilgilerin başında son tüketim tarihi gelmekte olup bu bilgiyi gıdanın adı izlemektedir. Çalışmanın sonuçlarında net miktar, içindekiler listesi, üretici/ithalatçı firma, işletme kayıt/onay numarası gibi bilgilerin öğrenciler için önemsenmeyecek derecede olduğu görülmektedir. Konuya ilişkin yapılan çalışmalarda da öğrencilerin etiket okuma alışkanlığına sahip oldukları ve etikette en çok son tüketim tarihine dikkat ettikleri belirlenmiş olup çalışmanın sonuçları ile örtüşmektedir (Kaşıkçı, 2010; Orhan ve Çelik, 2014). Yetişkin tüketicilerle yapılan

çalışmalarda da bu sonuçların değişmediği görülmüştür (Sağlam ve diğ., 1999; Kaptan, 2007; Onurlubaş, 2011). Nitekim *Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği* gereğince; gıda etiketlerinde son tüketim tarihi zorunlu bilgiler arasında yer almaktadır. Çalışmalarda son tüketim tarihi bilgisinin etikette en çok okunan bilgi olması istenen bir durum olsa da diğer zorunlu bilgilerin çok az okunması, etiket okuryazarlığının artırılmasına yönelik çalışmaların yapılmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Araştırmada kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgilerinin olup olmadığına ilişkin soruya bölge, sınıf ve cinsiyet farkı gözetmeksizin öğrenciler sırasıyla çok az bilgim var, bilgim var, oldukça bilgim var yanıtlarını vermiş olup bilgisi olmadığını belirtenlerin oranı en düşüktür. Bu sonuç az ya da çok öğrencilerin tamamına yakınının kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgisi olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla araştırmadaki H19, H20 ve H21 hipotezleri reddedilmiştir.

Bazı gıdaların kantinde satılmasına ilişkin uygunlukları sorusuna öğrenciler, satışı uygun olmayan gıdaların başında çay-kahve ve çikolatayı belirtmiş olup bunu sırasıyla haşlanmış yumurta, gazlı ve aromalı içecek, cips-gevrek çerez, şekerleme gibi gıdalar izlemektedir. Kantinde satılmasının uygun olduğu en fazla düşünülen gıda ise su olup bunu ayran, süt, simit-poğaça, meyve suyu, meyve-sebze, kuruyemiş-kuru meyve, tost-sandviç gibi gıdalar izlemektedir. Aynı zamanda öğrencilerin yarıdan fazlası araştırma kapsamına alınan haşlanmış yumurta, çikolata, çay-kahve dışındaki diğer tüm gıdaların kantinde satılmasının uygun olduğunu düşünmektedir. Öğrencilerin kantinlerde satışı uygun olan ve olmayan gıdalara ilişkin olarak vermiş oldukları bu yanıtlar, Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulunun tavsiye ettiği ve MEB Genelgesinde yer alan gıda listesi ile de örtüşmektedir.

Haşlanmış yumurtanın kantinde satılmasının uygun ve uygun olmadığını düşünenlerin oranının birbirine yakın ve yüksek olması, araştırma sonuçları arasında oldukça dikkat çekmektedir. Öğrencilerin sağlığa faydası nedeniyle yumurtanın kantinlerde satışının uygun olduğunu belirttikleri dşnlmekle beraber kantinde satışının uygun olmadığını belirtenlerin ise yumurtanın sunum şekli nedeniyle bu düşünceye sahip olduklarını akla

getirmektedir. Nitekim haşlanmış yumurta sağlığa faydalı gıdaların başında gelmekte olup tüketimi, Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tarafından da tavsiye edilmektedir.

Konu hakkında literatür incelendiğinde; gıdaların kantinlerde satılma uygunluklarına ilişkin öğrenci bilgilerine yönelik çalışmalara rastlanılmamış olmakla beraber gıdaların kantinlerde satılma durumlarına ilişkin çeşitli verilere ulaşılmıştır. Örneğin Üçeş Harmanoğulları'nın (2017) kantinlerde satılması önerilen ve ilgili genelgeye göre satışı yasak olan gıdaların değerlendirilmesini amaçladığı çalışmasında; araştırmaya alınan kantinlerin üçte birinde kızartma, cips, gazlı içecek gibi besin değeri düşük ve kantinlerde satışı yasak olan ürünlerin satıldığı bildirilmiştir. Şahin'in (2008) çalışmasında ise okul kantinlerinde satılan yiyeceklerin çeşitleri incelendiğinde, çocukların beslenmelerinde önemli yer tutan gıdaların aksine kola, cips, çikolata, tost, bisküvi gibi obeziteyi artırıcı ve sağlıksız kabul edilen gıdaların çoğunlukla satıldığı görülmüştür.

Nitekim ülkemizde yıllar içinde getirilen yasal düzenlemeler ile okul kantinlerinde besleyici değeri düşük ve kalori değeri yüksek olan gıdaların satışına yasak getirilmiştir. Buna bağlı olarak çalışmada bu tür gıdaların kantinlerde satışının uygun olmadığı bilinmesine rağmen bu gıdalar düşük oranlarda da olsa kantinlerden temin edilerek tüketilmektedir. Bunun aksine sağlığa faydalı gıdaların kantinlerde satışının uygun olduğu bilgisi öğrenciler tarafından bilinmesine rağmen bu gıdaların çoğunlukla okul kantinlerinde satılmadığı görülmüştür. Bununla birlikte çalışmadaki okulların tamamında kantin denetleme komisyonu olması ve ayda bir kez denetleme yapılmasına rağmen kantinlerin çoğunluğunda satışı yasak gıdaların satılması denetimlerin uygun olarak yapılmadığını göstermektedir.

Diğer taraftan, Afrika'da yapılan bir çalışmada cips satışının, Brezilya'da yapılan çalışmada ise soda ve hazır meyve suyu satışının çok yüksek olduğu, Kanada'da yapılan bir çalışmada şekerli içeceklerin yanı sıra yağ, şeker veya tatlandırıcı içeriği yüksek olan sağlıksız gıda satışının olduğu belirlenmiştir (Aktaran: Üçeş Harmanoğulları, 2017). Araştırmalardan elde edilen bu sonuçlar sağlığa zararlı olması, satışının yasak olması ya da bu konudaki bilgi ve bilinç düzeyinin yüksek olmasına rağmen bu tür gıdaların tüketiminin hala yaygın olduğunu ve tüketiminin alınan tedbirlere rağmen istenen

seviyeye düşmediğini göstermektedir. Kantin işletmecilerinin daha fazla kazanç sağlama amacı ile bu gıdaların satışına devam etmesinin de sağlığa zararlı gıdaların tüketiminde olumsuz etkisi olduğu düşünülmektedir. Oysaki besin değeri düşük gıdalar yoluyla beslenme öğrencilerde sağlık sorunlarına, büyüme-gelişme problemlerine, obezite ve diyabet gibi kronik hastalıklara ve okul başarısında düşmeye sebep olabilmektedir. Bu nedenle sağlığa faydalı gıdaların satışını artırıcı/teşvik edici uygulamaların günümüzde daha da önem kazandığı görülmektedir.

5.4. ALO 174 GIDA HATTINA YÖNELİK BETİMLEYİCİ SONUÇLAR

Araştırmada öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye yönelik şikâyetlerine çözüm bulabilmek amacıyla kantinlerinde karşılaştıkları sorunları ilk olarak okul yönetimine sonrasında ise ailelerine bildirdikleri ve bunu sırasıyla yetkili kurumlar, öğretmen ve arkadaş çevrelerinin izlediği saptanmıştır. Gıda ihbar hattı olan Alo 174 Gıda Hattına yönelik betimleyici istatistikler incelendiğinde; katılımcıların yarısından fazlası Alo 174 Gıda Hattından haberdar olup haberdar olma kanalı olarak aile ilk sırada yer almaktadır. Haberdar olanlara Alo 174 Gıda Hattının tanımını sorulduğunda ise; çoğunluğu Alo 174 Gıda Hattını “Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerinin değerlendirildiği bir hat” şeklinde doğru olarak tanımlamıştır. Katılımcılara Alo 174 Hattını arayıp aramadıkları sorulduğunda ise büyük çoğunluğu Alo 174 Gıda Hattını daha önce hiç aramadığını ifade etmiştir. Aramayanların onda birine yakını hiç aramayacağını belirtmiş olup üçte birinden biraz fazlası arayacağını ya da kesin arayacağını belirtmiştir. Araştırmanın aksine Gündüz ve Aydoğan’ın (2015) yaptığı çalışmada; Alo 174’ün hangi kurum ve hangi olay için kullanılacağını bilmeyen öğrencilerin sayısının oldukça yüksek olduğu bulunmuştur. İncedal Sonkaya ve diğerlerinin (2017) çalışmasına katılan öğrencilerin ise sadece onda biri Alo 174 hattını bildiklerini belirtmişlerdir. Araştırma ile literatür arasındaki zaman farkı göz önüne alındığında ve TOB resmi internet sitesinde yer alan Alo 174 Hattı arama sayıları incelendiğinde hattın her geçen yıl daha aktif kullanılmaya başlandığı ve bilinirliğinin arttığı sonucunu çıkarabilmekteyiz. Araştırmada öğrencilerin Alo 174 Hattından haberdar olma durumları ve hattı arama durumları ile cinsiyet, sınıf ve okulların bulunduğu bölge arasında anlamlı bir farklılık görülmemiştir. Dolayısıyla araştırmadaki H22, H23 ve H24 hipotezleri reddedilmiştir. Araştırmada öğrencilerin veya ailelerinin Alo 174 Gıda hattını arama durumları ile Besin Güvenliği

Davranış Ölçeği, Beslenme Tutum Ölçeği, Beslenme Davranış Ölçeği toplam puanları arasında anlamlı bir farklılık görülmemiştir. Diğer bir ifadeyle öğrencilerin Alo 174 Gıda hattını arayıp aramamalarının gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme bilgi, tutum ve davranışlarında bir farklılık yaratmadığı görülmüştür. Bu sonuç ile araştırmadaki H25 ve H26 hipotezleri reddedilmiştir.

6. BÖLÜM: ÖNERİLER

Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre öğrencilere, ailelerine, eğitimcilere, kantincilere ve bu konuda politika geliştirenlere faydalı olabilecek öneriler kategorize edilerek aşağıda verilmiştir.

Eğitim

1. Bilinçli tüketici devletin etkin ve yaygın gıda denetimi yapmasında, gıda işletmelerinin güvenilir gıda üretmesinde itici bir güç oluşturur. Geleceğin tüketicileri olan çocukların erken yaşta eğitilmesi ise davranış değişikliklerinin oluşmasında ve alışkanlıkların kazandırılmasında çok önemlidir. Bu nedenle; eğitim kurumlarında öğrencilere gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme ile ilgili eğitimler verilmeli ve bu eğitimlerin sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.
2. Gıda güvenilirliği, sağlıklı beslenme ve kantinden sağlıklı gıda tüketim tercihlerine ilişkin eğitimler planlanırken öncelikli olarak bu konudaki bilgi düzeyinin düşük olduğu bölgelerdeki (sosyoekonomik düzeyi düşük) okullarda okuyan öğrenciler hedef alınmalıdır.
3. Çalışma sonucunda çapraz bulaşmanın tanımını bilmeyen öğrencilerin çoğunlukta olması nedeniyle günlük yaşamda çok kullanılmayan “Çapraz bulaşma” konusuna gıda güvenilirliği eğitimlerinde yer verilmesi önemlidir.
4. Hazır ambalajlı gıdaların etiketinde bulunması zorunlu olan bilgiler eğitim konularına eklenmeli ve böylece çocukların etiket okuryazarlığı geliştirilmelidir.

Bilgilendirme

5. Öğrenciler gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgileri en çok ailelerinden edindiklerini belirtmişlerdir. Bu konudaki şikâyetlerini ise öncelikli olarak okul yönetimine bildirmeyi tercih etmektedirler. Bu nedenle; öğrencilerden sonra ailelerinin ve okul yönetiminin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme konusunda bilinçlendirilmesi öğrencilerin fiziksel ve zihinsel gelişimi açısından önemlidir.
6. Öğrenciler, boş enerji kaynağı olarak kabul edilen kolalı ve gazlı içecekler yerine sağlıklı beslenmelerine yardımcı olacak ayran, süt, taze meyve suyu gibi içeceklerin; çikolata, şeker, cips vb. yiyecekler yerine de meyve, sebze, süt, yoğurt

gibi yiyeceklerin tüketilmesinin daha yararlı olacağı konusunda bilgilendirilmelidir.

7. Okul kantinlerinde gıda güvenilirliğine yönelik denetimlerin Tarım ve Orman Bakanlığınca; sağlıklı beslenmeye yönelik düzenlemelerin Sağlık Bakanlığı, denetimlerin ise Milli Eğitim Bakanlığınca yapıldığı hakkında gerek öğrenciler ve aileler, gerekse eğitimciler ve kantinciler bilgilendirilmeli, bu konuda yapılacak şikâyetler söz konusu kurumlara yönlendirilmelidir.
8. Çalışmada öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olduğu görülmüş olsa da hattın aranma oranı düşüktür. Bu nedenle TOB Alo 174 Gıda Hattı hakkında afiş, broşür, liflet, kısa film, kamu spotu vb. aracılığıyla bilgilendirme yapılmalı, derslerde uygulamalı olarak Alo 174 aranarak, kantinlerden ya da dışarıdan satın alınan gıdalara ilişkin şikâyetlerde bulunulmalı ve sonuçlar takip edilmelidir.
9. Öğrencilerin yaygın olarak kullandıkları sosyal medya aracılığıyla gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme konusunda konunun uzmanları tarafından bilgilendirilmesi yönünde çeşitli çalışmalar yapılmalıdır. Aynı zamanda sağlığa zararlı gıdalar hakkında da bilinçlendirme çalışmaları yürütülmelidir.

Denetim, Teşvik ve Pazarlama

10. Hâlihazırda araştırma kapsamındaki okullarda kantin denetleme komisyonu olması ve ayda bir kez denetim yapılmasına rağmen kantinlerin yarıdan fazlasında sağlığa zararlı gıdaların bulunması denetimlerin etkin olarak yapılmadığını göstermektedir. Bu nedenle kantinlerin asgari teknik ve hijyenik şartlarının sağlanmasının yanında kantinlerde gıda hijyen kriterlerine uygun olmayan ve sağlığa zararlı yiyecek ve içeceklerin satılmaması yönünde yetkililerce yapılacak kontrol ve denetimler ile etkinliği artırılmalıdır.
11. Kantinlerde sağlığa faydalı gıdaların satışını teşvik etmek amacıyla kantinciler bu gıdalar hakkında çeşitli eğitimlerle bilgilendirilmeli, aynı zamanda da bu gıdalarda vergi indirimi yapılmalıdır.
12. Çalışma sonucuna göre kantinlerde meyve sebzelerin bulunabilirliği düşüktür. Bu nedenle öğrencilerin meyve sebzeye ulaşabilirliğini ve böylelikle tüketimini artırmak amacıyla okul kantini ve yemekhanesinde bu çerçevede düzenlemelerin yapılması sağlanmalıdır.

13. Çocukların satın alma davranışlarına ilişkin çalışmaların sonuçları esas alınarak öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme bilincini artıracak pazarlama stratejilerinin belirlenmesi ve bu stratejilerin üreticiler ve kantincilerle paylaşılması faydalı olacaktır.

Akademik

14. Öğrencilerin gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme tutum ve davranışlarına yönelik çalışmaların farklı değişkenler dikkate alınarak belirli aralıklarla yapılması gelecek nesillerin sağlığı açısından faydalı olacaktır.
15. Çocukların davranışları üzerinde ailelerinin etkisi düşünüldüğünde gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenme tutum ve davranışları konusunda yapılacak olan çalışmalarda ailelerin de çalışma kapsamına alınması faydalı olacaktır.
16. Etiket ve gıda okuryazarlığının geliştirilmesi üzerine ilgili kurumların, firmaların ve bilimsel çevrelerin akademik çalışmalar yapması faydalı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Abdollahi, M., Amini, M., Kianfar, H., Dadkhah-Piraghag, M., Eslami-Amirabadi, M., Zoghi, T. ve Assasi N. (2008). Qualitative Study on Nutritional Knowledge of Primary-School Children and Mothers in Tehran [Tahran’da İlkokul Çocuklarının ve Annelerinin Beslenme Bilgilerine Yönelik Niteliksel Araştırma]. *Kalantari Eastern Mediterranean Health Journal*, 14(1), 82-89.
- Açıkgöz, S. (2006). *Üniversite Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları ile Öz Yetkinlik ve İyimsellik İlişkisi: Ankara Üniversitesi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Akınay, A. C. (2006). *Okul Kantin Uygulamaları Hakkında Anne Baba Görüşleri*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Akipek, Ş. (1999). *Türk Hukuku ve Mukayeseli Hukuk Açısından Tüketici Kredisi*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Akşit, M.A. (1993). *Beslenmeye Giriş*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Aktaş, H., Özüpek, M. N. ve Altunbaş, H. (2011). Çocukların Marka Tercihleri ve Medya Tüketim Alışkanlıkları. *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 6(4), 115-125.
- Akyıldız, N. (2001). *Çocuk Beslenmesi* (1. bs.). İstanbul: Ya-Pa Yayınları.
- Akyüz, Z. (2009). *İlköğretim Çağındaki Öğrencilerin Tüketim Davranışları ve Tüketici Bilinç Düzeyi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Alagöz, S. B. (2009). Çocukların Aile Sisteminde Satın Alma Davranışı. *Selçuk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 9(16), 317-338.
- Altekruse, S., Street, D., Fein S. and Levy A. (1996). Consumer Knowledge of Foodborne Microbial Hazards and Food Handling Practices [Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Tehlikeler ve Gıda İşleme Uygulamaları Hakkında Tüketici Bilgisi]. *Journal of Food Protection*, 59, 287-294.

- Altıok, N. (2010). *İlköğretim Programlarının Bilinçli Tüketici Davranışlarını Kazandırma Düzeyine İlişkin Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Arlı, M., Şanlıer, N., Küçükkömürler, S., Yaman, M. (2006). *Anne Çocuk Beslenmesi* (2. bs). Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Arslan, P., Bozkurt N., Karaağaoğlu N., Mercanlıgil S. ve Açık Erge S. (2001). *Yeterli Dengeli Beslenme ve Sağlıklı Zayıflama Rehberi*. İstanbul: Özgür Yayınları.
- Arslan, R. ve Pekşen Akça, R. (2012). Çocukların Eğitiminde Rol Model Oluşturacak Olan Eğitimci ve Usta Öğretici Adaylarının Beslenme Alışkanlıkları. *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 101-119.
- Artık, N., Poyrazoğlu, E.S. ve Konar, N. (2013). *Her Yönüyle Gıda Kitabı, Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi Bölümü*. İzmir: Sidaş Medya Ltd.Şti.
- Arvidson, C.R. (1990). *Children's Cardiovascular Health Promotion Attitude Scale: An Instrument Development [Çocukların Kalp ve Damar Sağlığını Geliştirme Tutum Ölçeği: Bir Araç Geliştirme]*. Doctoral Thesis, Texas Woman's University, Texas.
- Ateşoğlu, İ. (2011). İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinde Satın Alma Davranışları Üzerine Bir Araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(13), 327-337.
- Avan, M. (2006). *Mardin İli Kızıltepe İlçesindeki Merkez İlköğretim Okullarında Okuyan 6. 7. ve 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Aydiner Boylu, A., Ayan, H. ve Bilgin, İ. (2016). Toplumsal Cinsiyet ve Ev Teknolojilerinin Kullanımına Etkisi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 955-965.
- Aytemiz, S. (2011). *El Hijyeni Konusunda Hastane Çalışanlarının Bilgi ve Tutum Düzeyinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gülhane Askeri Tıp Akademisi, Ankara.

- Babaoğul, M., Aydınler, A. ve Erberber, M. (1999). İlköğretim Çağındaki Çocukların İçinde Bulundukları İletişim Ortamlarının Tüketici Olarak Sosyalleşmelerine Etkisi. *Standard Dergisi*, 38(456), 46-53.
- Balaban, M. (2011). *Okul Öncesi Dönemde Hijyen Alışkanlığı Kazandırma Eğitim Programlarının Çocukların Hijyen Davranışlarına Etkisinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Balcı, A. (1997). *Sosyal Bilimlerde Araştırma, Yöntem, Teknik ve İlkeler* (2. bs). Ankara: TDFO Bilgisayar-Yayıncılık.
- Baş, M. (2004). *Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP* (1 bs.). Ankara: Sim Matbaacılık.
- Baş, M. ve Şenel, İ. (2008). Ergenlerde Besin Güvenliği Bilgisi, Tutumu ve Uygulaması. *IV. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi: 02-05 Nisan 2003 – Antalya: Kongre Kitabı* (s. 311-312).
- Baysal, A. (1990). *Beslenme*. Ankara: Türk Hava Kurumu Basımevi.
- Baysal, A. (1999). *Beslenme* (8. bs). Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Baysal, A. (2003). Sosyal Eşitsizliklerin Beslenmeye Etkisi. *Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 25(4), 66-72.
- Baysal, A. (2006). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Matbaası.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 87, 159-169.
- Biçen, L. (2016). *Ortaokul Öğrencilerinin Besin Güvenliği Bilgi ve Davranışlarını Etkileyen Etmenler*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Birer, S. (1985). *Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Tanımı, Özellikleri ve Beslenme Servisi Örgütünde Çalışacak Personelin Seçimi, Eğitimi ve Kontrolü*. Ankara: MPM Yayınları.
- Boyacıoğlu, D. (1996). İstanbul'daki Hazır Yemek Sektörü Bugün Hangi Noktadadır. *Gıda Teknolojisi*, 1(6), 35-43.

- Bucak, T. (2012). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanabilirliği: İzmir İli Örneği*. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Bulduk, S. (2003). *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S. (2007). *Gıda ve Personel Hijyeni* (1. bs). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S. (2010). *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S., Yabancı, N. ve Demircioğlu, Y. (2002). *Özel Durumlarda Beslenme*. İstanbul: Yapa Yayınları.
- Büyükkoyuncu, N. (2010). *Gaziantep İl Merkezindeki İlköğretim İkinci Kademe Öğrencilerinin Okul Kantininden Besin Seçimleri ve Annelerinin Besin Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Saptanması*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Can, P. (2006). *Yasam Tarzlarının Satın Alma Karar Süreci Üzerindeki Rolüne İlişkin Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Artık, N. (2015). Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 56-62.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış. *Academic Food Journal*, 12(1), 124-128.
- Cram, F. ve Ng, S. H. (1999). Consumer Socialization [Tüketici Sosyalleşmesi]. *International Association of Applied Psychology*, 48(3), 297-312.
- Çağlar, İ. (2005). *Pazarlama*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Çelik, E. (2006). *Sakarya Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği Bölümünde Okuyan 1. ve 4. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Tutumlarının Karşılaştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Çelik, H. (2008). *Gıda Güvenliği ve Hijyen*. Ankara: Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Derneği Yayınları.
- Çiçek, D. (2009). *Hijyen ve Sanitasyon*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

- Demirci, A. ve Ersoy, F. A. (2011). Gıda Reyonunda Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Kurallarına Dikkat Etme Durumları. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 6(2), 66-74.
- Demirci, M. (2003). *Beslenme*. Tekirdağ: Rebel Yayıncılık.
- Demirel, S. (2009). *Hazır Yemek Üretimi Yapan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Dereköy, S. (2006). *Ankara İli Polatlı İlçesinde İlköğretim 7. Sınıf Öğrencilerinin Fiziki Büyüme Durumları ve Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) (2001). *Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu*. Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı, 25-26.
- Douglas, L. (1998). Children's Food Choice [Çocukların Gıda Seçimleri]. *Nutrition and Food Science*, 98(1), 14-18.
- Edmonds, J., Baranowski, T., Baranowski, J., Cullen, K.W. ve Myres, D. (2001). Ecological and Socioeconomic Correlates of Fruit, Juice and Vegetable Consumption among African-American Boys [Afrikalı-Amerikalı Erkek Çocuklarda Meyve, Meyve Suyu ve Sebze Tüketiminin Ekolojik ve Sosyoekonomik İlişkisi]. *Preventive Medicine*. 32, 476-481.
- Edmundson, E., Parcel, G. S., Perry, C. L., Feldman, H. A., Smyth, M., Johnson, C. C. ve diğerleri. (1996). The effect of the Child and Adolescent Trial for Cardiovascular Health Intervention on Psychosocial Determinants of Cardiovascular Disease Risk Behavior among Third-Grade Students [Çocuk ve Ergen Kardiyovasküler Sağlık Müdahale Çalışmasının Üçüncü Sınıf Öğrencilerinde Kardiyovasküler Hastalık Riski Davranışının Psikososyal Belirleyicileri Üzerindeki Etkisi]. *American Journal of Health Promotion*, 10(3), 217-225.

- Eroğlu, Y., Őentürk, H. E. ve Karacabey K. (2012). Gaziantep Üniversitesi Akademik ve İdari Personelin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 9(1), 131-141.
- Erol, İ. (2007). *Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi*. Ankara: Pozitif Matbaacılık Ltd. Şti.
- Fallah, F., Pourabbas, A., Delpisheh, A., Veisani, Y. ve Shadnoush, M. (2013). Effects of Nutrition Education on Levels Of Nutritional Awareness of Pregnant Women in Western Iran [Beslenme Eğitiminin Batı İran'daki Hamile Kadınların Beslenme Farkındalık Düzeylerine Etkisi]. *International Journal of Endocrinology and Metabolism*, 11(3), 175-178.
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği. (2011). *T. C. Resmi Gazete*, 28145, 17 Aralık 2011.
- Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik. (2011). *T. C. Resmi Gazete*, 28145, 17 Aralık 2011.
- Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük. (1952). *T. C. Resmi Gazete*, 8236, 18 Ekim 1952.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gözener, B., Büyükbay, E. O. ve Sayılı, M. (2009). Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), 45-53.
- Gülegül H.İ., Sunar F., Uygur F. ve Panal A. (2003). *Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezi Mutfaklar)*. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı, Ankara: Milli Eğitim Basımevi.
- Gülse Bal, H. S., Göktolga, Z. G. ve Karkacier, O. (2006). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1) 9-18.
- Gündoğan, N. (2008). *Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.

- Gündoğdu, S. (2009). *Adana İlinde Görev Yapan Okulöncesi Öğretmenlerinin Beslenme Bilgi Düzeyleri ve Alışkanlıklarının Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Gündüz, O. ve Aydoğan, C. (2015). Önlisans Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 6(1), 34-44.
- Günlü, Z. (2010). *Okul Çağı Çocuklarının Besin Seçimi ve Beslenme Davranışları Üzerinde Reklamların Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçilik Devrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
- Irmak, H., Kesici, C. ve Kahraman, N. (2011). *Türkiye’de Okul Çağı Çocuklarında (6-10 Yaş Grubu) Büyümenin İzlenmesi (TOÇBİ) Projesi Araştırma Raporu*. Ankara: Sağlık Bakanlığı.
- Işın, F. B. ve Alkibay, S. (2011). Influence of Children on Purchasing Decisions of Well-To-Do Families. *Young Consumer*, 12(1), 39-52.
- Işkın, M. (2016). *Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Üniversitesi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- İncedal Sonkaya, Z., Balcı, E. ve Ayar, A. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışları “Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Örneği”. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 75(1), 53-64.
- İncel, E. T. (2005). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları*. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- İslamoğlu, A. H. (2008). *Tüketici Davranışları*. İstanbul: Beta Basım Yayın Dağıtım.
- Jay, L. S., Comar, D. ve Govenlock, L.D. (1999). A National Australian Food Safety Telephone Survey [Bir Ulusal Avustralya Gıda Güvenilirliği Telefon Anketi]. *Journal of Food Protection*, 62(8), 921-928.

- Kabacık, M. (2008). *Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kaptan, M. (2007). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkında Bilgi Düzeylerinin Tespiti*. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Kaşıkçı, S. (2010). *Edirne İli Merkez İlköğretim Okullarında Okuyan 6., 7. ve 8. Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek lisans tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Edirne.
- Kaur, P. ve Singh, R. (2006). Children in Family Purchase Decision Making in India and The West: A Review [Hindistan ve Batı'da Ailede Satın Alma Kararı Vermede Çocuklar: Bir İnceleme]. *Academy of Marketing Science Review*, 8, 297-312.
- Kavas, A. (1989). *Gıda Seçimi ve Tüketimine Davranışsal Yaklaşım*. Diyabet ve Endokronoloji Yıllığı.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. İzmir: Güneş Yayınları.
- Kayapınar, F. Ç. (2011). Body Mass Index, Dietary Habits and Nutrition Knowledge among Primary School Students [İlkokul Öğrencilerinin Vücut Kitle İndeksi, Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Bilgileri]. *Eurasian Journal of Educational Research*, 11(42), 135-152.
- Kayayurt, R. (2015). *Denizli İlinde İlkokul, Ortaokul ve Liselerde Hizmet Veren Kantinlere Yönelik Öğrenci Algıları (Denizli İli Merkezefendi İlçe Örneği)*. Tezsiz Yüksek Lisans Projesi, Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
- Kılıç, D. (2008). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgi-Tutum ve Davranışları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kızılcık, O. (2016). *Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Geleneksel Maraş Dondurması Üretim Personelinin Hijyen ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

- Kutluay Merdol, T. (2012). *Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı* (2. bs.). Ankara: Reklam Kurdu Ajansı.
- Kutluay Merdol, T., Beyhan, Y., Ciğirim, N., Sağlam, F., Tayfur, M., Baş, M. ve Dağ, A. (2003). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon/Hijyen Eğitim Rehberi* (2. bs.). Ankara: Hatipoğlu.
- Makela, C. J. ve Peters, S. (2004). Consumer Education: Creating Consumer Awareness among Adolescents in Botswana [Tüketici Eğitimi: Botsvana'daki Adölesanlarda Tüketici Farkındalığı Yaratmak]. *International Journal of Consumer Studies*, 2(4), 379-387.
- Malbeği, F. ve Sağlam, H. İ. (2013). İlkokul 4. Sınıf Öğrencilerinin Bilinçli Tüketiciliğe İlişkin Görüşleri. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 32(1), 251-268.
- Mann, J. ve Truswell, A. S. (2007). *Essentials of Human Nutrition [İnsan Beslenmesinin Gereklilikleri]*. New York: Oxford University Press.
- Martensen, A. ve Gronholdt, L. (2008). Children's Influence on Family Decision Making [Ailede Karar Vermede Çocukların Etkisi]. *Innovative Marketing*, 4(4), 14-22.
- Martins, B. R., Hogg, T. ve Otero, G. J. (2012). Food Handlers' Knowledge on Food Hygiene: The Case of a Catering Company in Portugal [Yemekhane Personelinin Gıda Hijyeni Bilgisi: Portekiz'de Bir Yemek Şirketi Örneği]. *Food Control* 23(1), 184-190.
- Mc Cullough, F., Yoo, S. ve Ainsworth, P. (2004). Food Choice, Nutrition Education and Parental Influence on British and Korean Primary School Children [İngiliz ve Koreli İlköğretim Okulu Çocuklarında Gıda Seçimi, Beslenme Eğitimi ve Ebeveyn Etkisi]. *International Journal of Consumer Studies*, 28(3), 235-244.
- McNeal, J. U. ve Ji M. F. (1999). Chinese Children as Consumers: An Analysis of Their New Product Information Sources [Tüketici Olarak Çinli Çocuklar: Yeni Ürün Bilgi Kaynaklarının Analizi]. *Journal of Consumer Marketing*, 16(4), 345-365.

- Millî Eğitim Bakanlığı Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı (EARGED). (2008). *Öğrencilerin Okul Kantinlerindeki Tüketim Tercihleri ve Kantinlerin Değerlendirilmesi*. https://www.meb.gov.tr/earged/earged/Okul_Kantinleri.pdf Erişim: 02 Nisan 2006.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2020). Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu. [https://merkeziisgb.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2020_12/02122731_KANTYNDENETYM_UYGULAMA_KILAVUZU](https://merkeziisgb.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2020_12/02122731_KANTYNDENETYM_UYGULAMA_KILAVUZU.pdf).pdf Erişim: 01.12.2021.
- Milosavljević, D., Mandić, M. L. ve Banjari, I. (2015). Nutritional Knowledge and Dietary Habits Survey in High School Population [Liselilerde Beslenme Bilgisi ve Beslenme Alışkanlıkları Araştırması]. *Collegium Antropologicum*, 39(1), 101-107.
- Nazik, M. H. (1994). Ailelerin Gıda Maddelerini Satın Alma Davranışları ve Gıda Maddelerini Satın Almada Bir Alternatif Olarak Süpermarketler. *Standart Dergisi*, 33(387), 35-39.
- Odabaşı, Y. ve Barış, G. (2003). *Tüketici Davranışı*. Ankara: MediaCat Kitapları.
- Okul Aile Birliği Yönetmeliği. (2013). *T. C. Resmi Gazete*, 28199, 09 Şubat 2012.
- Okul Gıdası Hakkında Tebliğ. (2020). *T. C. Resmi Gazete*, 31282, 22 Ekim 2020.
- Okul Gıdası Hakkında Tebliğ'de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ. (2022). *T. C. Resmi Gazete*, 31948, 09 Eylül 2022.
- Okul Gıdası Logosu Uygulaması Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ. (2019). *T. C. Resmi Gazete*, 30807, 20 Haziran 2019.
- Okul Gıdası Logosu Uygulaması Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ'de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ. (2019). *T. C. Resmi Gazete*, 30889, 15 Eylül 2019.
- Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Konulu Genelge. (2020/8). Millî Eğitim Bakanlığı. http://merkeziisgb.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2020_11/17151407_2020_8_SayYIY_Kantin_Genelgesi.pdf Erişim: 01.10.2021.

- Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği. (2013). *T. C. Resmi Gazete*, 28550, 05 Şubat 2013.
- Okumuş, B. (2004). İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinden Yoğun Olarak Satın Aldıkları Besinler ve Tercih Nedenlerine Yönelik Bir Alan Araştırması. *Akademik Gıda Dergisi*, 2(4), 5-7.
- Onurlubaş, E. (2011). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği*. Doktora tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat.
- Onurlubaş, E. ve Gürler, A. Z. (2016). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Bilinç Düzeyini Etkileyen Faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 132- 141.
- Orak, S., Akgün, S., ve Orhan, H. (2006). Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 13(2), 5-11.
- Orhan, A. ve Çelik, İ. (2014). İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıkları ve Okul Kantini ile İlişkilerinin Belirlenmesi. *Akademik Gıda Dergisi*, 12(1), 51-56.
- Önder, F. O., Kurdoğlu, M., Oğuz, G., Özben, B., Atilla, S. ve N. Oral, S. (2000). *Gülveren Lisesi Son Sınıf Öğrencilerinin Bazı Beslenme Alışkanlıklarının Saptanması ve Bunun Malnütrisyon Prevalansı ile Olan İlişkisi*. <https://docplayer.biz.tr/38218325-Gulveren-lisesi-son-sinif-ogrencilerinin-bazi-beslenme-aliskanliklarinin-saptanmasi-ve-bunun-malnutrisyon-prevalansi-ile-olan-iliskisi.html>. Erişim: 08.05.2020.
- Özarlan, M. ve Çetin, G. (2018). Öğrencilerin Sağlıklı Beslenme Hakkındaki Düşüncelerinin Çizme-Yazma Tekniği ile Belirlenmesi. *İnönü Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 19(1), 101-118.
- Özdemir, Ö. (2006). *Diyarbakır Merkez İlköğretim Okulları Öğrencilerinin Beslenme Davranışlarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Dicle Üniversitesi, Diyarbakır.
- Özdemir, Z. (2009). *Kadınların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi, Tutum ve Davranışları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.

- Özdemir, Z. (2017). *İlkokul 4. Sınıf Öğrencilerinin Okul Kantinini Bilinçli Kullanma Durumlarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Özgen, Ö. ve Gönen, E. (1995). *İlkokul Çağındaki Çocukların Tüketim Davranışları Üzerine Bir Araştırma* (No:1270). Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Özkaya, F. D. ve Cömert M. (2008). Gıda Zehirlenmelerinde Etken Faktörler. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 65(3), 149-158.
- Öztürk, F. Ö., Demir, S. ve Şahin, F. (2015). Fen Bilgisi Öğretmen Adaylarının Sağlıklı ve Dengeli Beslenmeye İlişkin Görüşleri ile Beslenme Alışkanlıkları. *International Journal of Social Science*, 32, 387-398.
- Öztürk, M. (2002). *Çocukların Kalp Sağlığını Geliştirme Tutum Ölçeğinin Türkiye'deki Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Öztürk, M. (2010). *Çocukların Beslenme Alışkanlıklarının Sağlık Davranışı Etkileşim Modeline Göre Değerlendirilmesi*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Parcel, G. S., Edmundson, E., Perry, C. L., Feldman, H. A., Hara Tompkins, N., Nader, P. R. ve diğerleri. (1995). Measurement of Self-Efficacy for Diet-Related Behaviors among Elementary School Children [İlkokul Çocuklarında Diyetle İlgili Davranışlar İçin Öz Yeterliliğin Ölçümü]. *Journal of School Health*, 65(1), 23-27.
- Pekcan, G. (1984). İlkokul Çocuklarında Demir Yetersizliği Anemisi, Enfeksiyon ve Okul Başarısı Arasındaki Etkileşimler Üzerinde Bir Araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 13, 51-66.
- Pekşen Akça, R., Arslan, R. ve Akıncı Demirbaş, E. (2013). Farklı Üniversitelerde Eğitim Gören Çocuk Gelişimi Lisans ve Önlisans Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. *Akademik Bakış Dergisi*, 38, 1-18.
- Piyal, B. ve Dikmen, D. (2006). Üç İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Bildirimlerine Göre Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Durumu. *V. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi: 12-15 Nisan 2006*, Ankara.

- Sağlam, F., Gümüş, A. ve Dokcan, B. (1999). Tüketicilerin Besin Satın Alımına İlişkin Bilgi-Tutum ve Davranışları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 1(28), 23-29.
- Sağlık Bakanlığı (2013). Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı- Yetişkin ve Çocukluk Çağı Obezitesinin Önlenmesi ve Fiziksel Aktivite Eylem Planı (2019-2023). https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/programlar/Eylem_Plani_2019_01_12_2020.pdf Erişim: 02.04.2020.
- Sağlık Bakanlığı. (2015). Okullarda Yiyecek ve İçecek Standartları. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/okul-sagligi/Okullarda-Yiyecek-ve-Icecek-Standartlari/Kitapcik/Okullarda_Yiyecek_ve_ecek_Standartlar.pdf Erişim: 01.11.2021.
- Sağlık Bakanlığı. (2021). Okul Sağlığı Bilim Kurulu Kararları. https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/DB_Gida_Isletmeleri/Okul_Gidasi_SB_Bilim_Kurulu_Karar_Tutanagi.pdf Erişim: 01.06.2021
- Sağlık Bakanlığı. (2022). Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER-2022). [https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Rehberler/T%C3%BCrkiye%20Beslenme%20Rehber%20\(T%C3%9CBER\)%202022.pdf](https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Rehberler/T%C3%BCrkiye%20Beslenme%20Rehber%20(T%C3%9CBER)%202022.pdf) Erişim: 02 Nisan 2022.
- Sani N. A. ve Siow, O. N. (2014). Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers on Food Safety in Food Service Operations at The University Kebangsaan Malaysia [Kebangsaan Malaysia Üniversitesinde Gıda Hizmeti Faaliyetlerinde Yemekhane Personelinin Gıda Güvenilirliğine İlişkin Bilgi, Tutum ve Uygulamaları]. *Food Control*, 37, 210-217.
- Sargın, Y. (2005). *Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek ve İçecek Personelinin Hijyen Bilgileri ve Uygulamalarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.

- Saygın, M., Öngel, K., Çalışkan, S., Yağlı, M., Has, M., Gonca, T. ve Kurt, Y. (2011). Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 18(2), 43-47.
- Semiz, A. (2021). *Ortaokul Öğrencilerinin Beslenme Durumu ile Obezite Riski Arasındaki İlişkinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.
- Sencer, E. ve Orhan Y. (2005). *Beslenme*. İstanbul: Medikal Yayıncılık.
- Sezgin, N. (2008). *İlköğretim İkinci Kademe Öğrencileri ve Annelerinin Yiyecek Satın Alma Davranışları ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Soner, G. (1986). Okul Öncesi ve Okul Çocuğu Prepuberte ve Puberte Çağında Beslenme. *Diabet Yıllığı*, 3, 312.
- Songur, C. (2009). *Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kalite Maliyetlerine Olan Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Sökmen, A. (2003). *Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sun, M. C., Lalsing, Y. ve Subratty, A. H. (2009). Primary School Food Environment in Mauritius [Mauritius'ta İlkokul Yemek Ortamı]. *Nutrition and Food Science*, 39(3), 251-259.
- Şahin, T. (2008). *Malatya Kent Merkezindeki Devlet İlköğretim Okullarının Bazı Sağlık Kriterleri Yönünden Değerlendirilmesi*. Doktora Tezi, İnönü Üniversitesi, Malatya.
- Şallı, G. (2016). *Devrek Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Şanlıer, N. ve Ersoy, Y. (2005). *Anne ve Çocuk Beslenme Prensipleri*. İstanbul: Morpa Yayınları.

- Şanlıer, N., Konaklıoğlu, E. ve Güçer, E. (2009). Gençlerin Beslenme Bilgi, Alışkanlık ve Davranışları ile Beden Kütle İndeksleri Arasındaki İlişki. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 29(2), 333-352.
- Şener, A. (2011). Influences of Adolescents on Family Purchasing Behavior: Perceptions of Adolescents and Parents. *Social Behavior and Personality*, 39(6), 747-754.
- Şener, Y. ve Çılgınoğlu, H. (2022). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Konveksiyonel Mutfaklarında İşgörenlerin Güvenilir Gıda ve İyi Hijyen Uygulamaları: Kastamonu Örneği. *New Era International Journal Of Interdisciplinary Social Researches*. <http://www.newerajournal.com> Erişim: 17 Mayıs 2021.
- Şık, A. (2009). *İlköğretim Öğrencilerinin Besin Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Davranışları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Şirinoğlu, V. (2008). *10-14 Yaş Grubu Farklı Spor Branşlarındaki Çocukların Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB). (2013). Bakanlık Stratejik Planı 2013-2017. <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/Stratejik%20Plan%202013-2017.pdf> Erişim: 01.07.2020.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB). (2019). Bakanlık Stratejik Planı 2019-2023. <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/stratejikplan.pdf> Erişim: 01.06.2020.
- Tarım ve Orman Bakanlığı-Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (2014). Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu. https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/Uretici_Bilgi_Kosesi/Egitim/Hijyen_Kilavuz/Toplut%C3%BCketim%20Yerleri%20%C4%B0%C3%A7in.pdf. Erişim: 01.02.2020.
- Tarım ve Orman Bakanlığı-Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (2013). Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu

https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/Uretici_Bilgi_Kosesi/Egitim/Hijyen_Kilavuz/okul_kantin_hijyen_kilavuzu.pdf. Erişim: 01.03.2020.

- Tayar, M. ve Korkmaz, N. M. (2007). *Beslenme ve Sağlıklı Yaşam*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N. ve Özkeleş, H. E. (2011). *Beslenme İlkeleri*. Bursa: Dora Basım Yayınevi.
- Taylan, S. V. (2004). *Turizm İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve HACCP: Kavramlar ve Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Ankara.
- Tepe, E. (2010). *Okul Öncesi Kurumlarındaki Çocukların Annelerinin ve Öğretmenlerinin Çocuk Beslenmesine İlişkin Görüşleri*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Tezcan S. (2002). Ankara'da Bir İlköğretim Okulunda 6. 7. ve 8. Sınıf Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının ve Durumunun Saptanması Araştırması. *8. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi: 23-28 Eylül 2002 – Diyarbakır: Kongre Kitabı 2* (s. 733-735). Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesi.
- Topuzoğlu, A., Hıdıroğlu, S., Ay, P., Önsüz, F. ve İkişik, H. (2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4), 253-258.
- Tunçdoğan, C. ve Tunçdoğan, İ. (2005). *Çocuğumuz ve Sağlıklı Beslenmesi*. İstanbul: Papatya Yayınları.
- Tüketici Hakları Koruma Derneği (1998). Ankara: Tüketici Hakları Koruma Derneği Yayını.
- Türk Dil Kurumu. (2021). Türk Dil Kurumu Sözlüğü. <https://sozluk.gov.tr/> Erişim: 30 Kasım 2021.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği. (2011). *T. C. Resmi Gazete*, 28157, 29 Aralık 2011.
- Türk Gıda Kodeksi-Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği. (2017). *T. C. Resmi Gazete*, 29960, 26 Ocak 2017.

- Türkmenoğlu, G. (2007). *9- 12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Utter, J., Schaaf, D., Mhurchu, C. N. ve Scragg, R. (2007). Food Choices among Students Using The School Food Services in New Zealand [Yeni Zelanda'da Okul Yemek Hizmetlerinden Yararlanan Öğrencilerin Gıda Tercihleri]. *Medical Journal, The New Zealand Medical Journal (Online)*, 120(1248), 1-11.
- Uyanık, C. (2015). *İlkokul Dördüncü Sınıf Öğrencilerinin Bilinçli Tüketici Durumlarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Uyar, M. F. (2006). *Ankara'nın Çankaya İlçesindeki İlköğretim Okullarındaki Kantinlerin Hizmet Kalitesi Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri*. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Uzşen, H. (2016). *Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi ve Oyunla Beslenme Eğitiminin Beslenme Alışkanlıklarına Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir.
- Üçeş Harmanoğulları, L. (2017). *Mersin Mezitli Sağlık Eğitim Araştırma Bölgesi'nde Bulunan Okul Kantinlerinin Hijyen Koşulları ve Gıda Güvenilirliği Açısından Değerlendirilmesi*. Uzmanlık Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Ünlüönen, K. ve Cömert, M. (2013). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 3-12.
- Ünsal, B. (2007). *İlköğretim İkinci Kademe Öğrencilerinin Yeme Davranışlarını Etkileyen Bazı Faktörlerin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Vikipedi Özgür Sözlük. (2021). <https://tr.wikipedia.org/wiki/Besin> Erişim: 30.10.2021.
- Waldron, D., & Lilburne, A. M. (1992). Nutrition of primary school children [İlkokul çocuklarının beslenmesi]. [Conference paper] . *Proceedings of the Nutrition Society of Australia*, 17, 46-47.

- Yalçın, A. (2012). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği ile İlgili Tutum ve Davranışları (Samsun İli Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat.
- Yaman, A. ve Durmuş G. (2010). *Okul Kantinleri Süreci İç Denetim Raporu (2010/11)*. Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı İç Denetim Birimi Başkanlığı.
- Yıldırım, İ., Yıldırım, Y., Tortop, Y. ve Poyraz, A. (2011). Afyon Kocatepe Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Bunları Etkileyen Faktörler. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 1375-1391.
- Yörüsün, T. Ö., Koçyiğit, E., İçer, M. A., Bozkurt, O. ve Köksal, E. (2017). Okul Öncesi Çocukların Sağlıklı Besin ve Aktivite Seçimleri ile Vücut Ağırlığı İlişkisi. *Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(3), 19-26.
- Yücesan, S., Pekcan, G. Açık, S., Baysan, M., Rakıcıoğlu, N. Oğuz, N., Karabudak, E., Nursal, B., Eroğlu, G. ve Akal, E. (1994). Ankara'da Yaz Okullarına Devam Eden Çocuk ve Gençlerin Beslenme Alışkanlıkları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 22(2), 179-194.
- Yürekten, U. Z. (2004). *Koruma ve Güvenlik Görevlilerinin Kişisel Hijyen ile İlgili Bilgi ve Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- 1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu. (1930). *T. C. Resmi Gazete*, 1489, 06 Mayıs 1930.
- 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun. (2004). *T. C. Resmi Gazete*, 25483, 05 Haziran 2004.
- 560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname. (1995). *T. C. Resmi Gazete*, 22327, 06 Mayıs 1930.
- 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (VHBSGYK). (2010). *T. C. Resmi Gazete*, 27610, 13 Haziran 2010.

EKLER LİSTESİ

EK 1. Anket Formu

EK 2. Etik Kurul Onay Belgesi

EK 3. MEB'den İzin Alınan Okullar Listesi

EK 4. Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü Araştırma İzni

EK 5. Besin Güvenliği Davranış Ölçeği Kullanım İzni

EK 6. Beslenme Tutum Ölçeği ile Beslenme Davranış Ölçeği Kullanım İzinleri

EK 7. Hipotez Test Sonuçları Özet Listesi

EK 8. Orijinallik Raporu

EK 1. ANKET FORMU**ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİ, SAĞLIKLI BESLENME BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI İLE KANTİNDEN GIDA TÜKETİM TERCİHLERİNİN İNCELENMESİNE İLİŞKİN****ARAŞTIRMA FORMU**

Okul adı:

I. DEMOGRAFİK BİLGİLER**1) Sınıfınız:**

1 () Beş 2 () Altı 3 () Yedi 4 () Sekiz

2) Cinsiyetiniz:

1 () Kız 2 () Erkek

3) Annenizin eğitim düzeyi:1 () İlkokul mezunu ve altı 3 () Lise mezunu
2 () Ortaokul mezunu 4 () Önlisans, lisans ve lisans üstü**4) Babanızın eğitim düzeyi:**1 () İlkokul mezunu ve altı 3 () Lise mezunu
2 () Ortaokul mezunu 4 () Önlisans, lisans ve lisans üstü**5) Ailenizin aylık toplam gelirini nasıl değerlendiriyorsunuz?**

1 () Düşük 2 () Orta 3 () Yüksek 4 () Bilmiyorum

II. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLAR**6) Güvenilir gıda nedir?**1 () Proteinden zengin gıda
2 () Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik risklerden arındırılmış gıda
3 () Kalorisi yüksek gıda

7) Aşağıdaki gıdalardan hangisi daha çabuk bozular?

- a) Süt ve süt ürünleri b) Tahıllar - Kuru baklagiller c) Meyve ve sebzeler

8) Normal şartlarda bir gıdada bulunmayan bir mikrobu çeşitli kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşmasına ne denir?

- a) Patojen b) Çapraz bulaşma c) Direkt bulaşma d) Bilmiyorum

9) Gıda güvenilirliği kavramı önemli midir?

- 1 () Önemli değil
2 () Kararsızım
3 () Önemli

10) Gıda güvenilirliği ile ilgili bilgilerinizi daha çok nereden edindiniz?

- 1 () Aile 5 () Basın (Televizyon, radyo, gazete, dergi vb.)
2 () Okul 6 () İnternet/Sosyal Medya
3 () Arkadaş çevresi 7 () Bu konuda bilgi edinmedim
4 () Yetkili Kurumlar

11) Besin Güvenliği Davranış Ölçeği:

Her bir soruyu sizin durumunuza en uygun olan şekilde cevaplandırınız. (Size uygun kolona X işareti koymanız yeterlidir) Boş soru bırakmamaya özen gösteriniz.

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1. Ambalajlı satılan besinleri açıkta satılanlara tercih ederim.					
2. Besin ürünlerinin satıldığı yerlerin temizliğine dikkat ederim.					
3. Bozulup bozulmadıklarını anlamak için besinleri tadarım.					
4. Görünüşü ve kokusu kötü olan gıdaları tüketmem.					
5. Satın alacağım ürünün üretim ve son kullanma tarihine dikkat ederim.					

6. Son kullanma tarihi geçen gıdaları tüketmem.					
7. Yiyecek ambalajlarının etiket bilgilerini okurum.					
8. Ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına bakarım.					
9. Öncelikli olarak reklamı yapılan ürünleri satın alırım.					
10. Satın alırken paket süt tercih ederim.					
11. Evde yemek yemeden önce ellerimi yıkarım.					
12. Okul kafeteryası veya lokantada yemek yemeden önce ellerimi yıkarım.					
13. Ellerimi yıkadıktan sonra kurularım.					
14. Çiğ yiyecekleri elledikten sonra pişmiş yiyeceklere dokunmadan önce ellerimi yıkarım.					
15. Çiğ yiyeceklerle pişmiş yiyecekleri ayrı yerlerde saklarım.					
16. Süt, peynir gibi çabuk bozulabilecek besinleri 2 saat içinde tekrar buzdolabına yerleştiririm.					
17. Yiyeceklerin depolanmasında saklama derecesine dikkat ederim.					
18. Ürünleri saklarken veya pişirirken ambalajı üzerindeki talimatlara uyarım.					

III. SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLAR

12) Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?

1 () Evet 2 () Hayır 3 () Kısmen 4 () Bilmiyorum

13) Sizce sağlıklı beslenmek nedir?

- 1 () Karnımızı doyurmak/Her gördüğümüzü yemek
 2 () Çeşitli besin öğelerinden yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak
 3 () Bilmiyorum

14) Aşağıdaki gıdalardan hangisi en sağlıklısıdır?

1 () Elma 2 () Cips - Gofret

19) Beslenme Davranış Ölçeği:

Açıklama: İki yiyecekten **en sık** yediğinizi seçip daire içine alınız. Sadece **bir yiyeceği** işaretleyiniz.



1. kurabiye

elma



2. sosisli sandviç

tavuk



3. yağlı patlamış mısır

yağsız patlamış mısır



4. peynirli sandviç

yağda kızarmış yumurtalı ekmek



5. çikolatalı pasta

portakal



6. **dondurma**



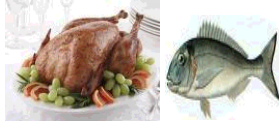
meyveli buzlu dondurma



7. **şekerli (tatlı) çörek**



kepekli ya da tam buğdaylı ekmek



8. **hindi, balık**



salam, sucuk, sosis



9. **yağlı süt**



az yağlı ya da yağsız süt



10.

tuzsuz



tuzlu



11. **dondurma**



dondurulmuş ya da normal yoğurt



12. kepekli ya da tam buğdaylı ekmek yağda kızarmış yumurtalı ekmek
-



13. sıvı (bitkisel) yağ katı yağ (tereyağ, margarin)
-



14. mayonez ve ketçaplı hamburger mayonezsiz ve ketçapsız hamburger
-

IV. OKUL KANTİNİNE İLİŞKİN BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLAR

20) Kantininiz hakkındaki görüşlerinizi belirtiniz.

	Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım
1. Kantinimiz her zaman temiz ve bakımlıdır.			
2.Kantinimizin teknik ve hijyenik şartları (aydınlatma, havalandırma, alet-ekipman gibi) uygundur.			
3.Kantinde böcek, fare vb. zararlı ve kemirgenler ile kedi, köpek vb. evcil hayvanlara <u>rastlanılmamaktadır.</u>			
4. Kantinde gıda atıkları ve çöpler için hijyenik ve temiz çöp kutuları kullanılmaktadır.			
5. Kantin personeli temiz iş kıyafeti giymekte ve kişisel temizlik kurallarına uymaktadır.			
6. Kantinde satılan gıdalar güvenilir ve hijyeniktir.			
7. Soğukta muhafazası gereken gıdalar buzdolaplarında saklanmaktadır.			
8. Kantinimizde son tüketim tarihi geçmiş gıda <u>bulunmamaktadır.</u>			
9. Kantinimizde sağlığa zararlı yiyecek ve içecekler <u>satılmamaktadır.</u>			
10. Kantinimizin yetkililerce kontrol ve denetiminin yapıldığını düşünüyorum.			

21) Kantinden alışveriş sıklığınız genellikle nedir?

- 1() Her gün
- 2() Haftada üç-dört gün
- 3() Haftada bir-iki gün
- 4() Belli olmuyor

22) Aşağıdaki gıdalardan hangilerini kantininizden ne sıklıkta tükettiğinizi tablo üzerinde işaretleyerek belirtiniz. (Kantinde satılmayan gıdalar için sıklık belirtilmemelidir)

Gıda	Kantinde satılmıyor	Her gün	Haftada 3-4	Haftada 1-2	Hiç
Meyve-sebze					
Kızartma (Patates, sosis, sucuk vb.)					
Simit, poğaç					
Yoğurt, peynir					
Şekerleme					
Kuruyemiş, kuru meyve					
Kek, bisküvi, kraker					
Çikolata					
Haşlanmış yumurta					
Cips, gevrek çerez					
Tost, sandviç					
Enerji içeceği					
Gazlı ve aromalı içecek					
Meyve suyu					
Süt					
Ayran					
Çay, kahve					
Su					

23) Ambalajlı olarak satın aldığımız gıdalarda, etiket bilgilerini okur musunuz?

1 () Her zaman 2 () Bazen 3 () Hiçbir zaman

24) Etiketle gıdaya ilişkin hangi bilgilere dikkat edersiniz? (23. soruya hiçbir zaman yanıtını verenler tarafından cevaplandırılmayacaktır. **Birden fazla seçenek işaretlenebilir.**)

- 1 () Adı 5 () Üretici/ithalatçı firmanın adı
 2 () Net miktarı 6 () İşletme kayıt/onay numarası
 3 () Son tüketim tarihi 7 () Diğer (.....)
 4 () Bileşenler (İçindekiler) listesi

25) Kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilginiz var mı?

1 () Bilgim yok 2 () Çok az bilgim var 3 () Bilgim var 4 () Oldukça bilgim var

26) Kantinde satılması uygun olan ve uygun olmayan gıdaları işaretleyiniz. (25. soruya “bilgim yok” yanıtını verenler tarafından cevaplandırılmayacaktır)

Gıda	Uygun	Uygun Değil	Kararsızım
Meyve-sebze			
Kızartma (Patates, sosis, sucuk vb.)			
Simit, poğaç			
Yoğurt, peynir			
Şekerleme			
Kuruyemiş, kuru meyve			
Kek, bisküvi, kraker			
Çikolata			
Haşlanmış yumurta			
Cips, gevrek çerez			
Tost, sandviç			
Enerji içeceği			
Gazlı ve aromalı içecek			
Meyve suyu			
Süt			
Ayran			
Çay, kahve			
Su			

27) Kantinde gıda güvenilirliği ve sağlıklı beslenmeye yönelik şikâyetlerinizi çözüm bulabilmek amacıyla ilk olarak nereye bildirirsiniz?

- 1 () Aile
 2 () Öğretmen
 3 () Okul yönetimi
 4 () Arkadaş çevresi
 5 () Yetkili Kurumlar
 6 () Diğer (.....)

28) Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?

- 1 () Evet 2 () Hayır

29) Cevabınız Evet ise hangi yolla haberdar oldunuz?

- 1 () Aile
 2 () Okul
 3 () Arkadaş çevresi
 4 () Yetkili Kurumlar
 5 () Basın (Televizyon, radyo, gazete, dergi vb.)
 6 () İnternet/Sosyal Medya
 7 () Diğer (.....)

30) Aşağıdakilerden hangisi Alo 174 Gıda Hattını en iyi şekilde tanımlamaktadır?
 (29. soruya evet yanıtını verenler tarafından cevaplandırılacaktır.)

- 1 () Tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerinin değerlendirildiği bir hattır.
 2 () Tüketicilerin gıdaların kalitelerini öğrenmek için aradığı bir hattır.
 3 () Tüketicilerin gıdalara ilişkin olarak hangi markaların iyi olduğunu öğrenmek için aradığı bir hattır.
 4 () Diğer (.....)

31) Siz ya da ailenizden biri daha önce Alo 174 Gıda Hattını aradı mı?

- 1 () Evet 2 () Hayır

32) Cevabınız Hayır ise bundan sonra aramayı düşünür müsünüz?

- 1 () Hiç aramam
 2 () Belki ararım
 3 () Kararsızım
 4 () Ararım
 5 () Kesin ararım

EK 5. BESİN GÜVENLİĞİ DAVRANIŞ ÖLÇEĞİ KULLANIM İZİNİ

X Kapat | Önceki Sonraki



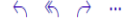
ölçek izin



hanife ayan

Kime: leylabicen@hotmail.com

Bilgi: ayfer_boylu@hotmail.com



29 Eki 2017 Paz 22:22

Merhabalar Leyla Hanım;

İsmin Hanife AYAN. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünde 12 yıldır Gıda Mühendisi olarak görev yapmaktayım. Aynı zamanda Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aile ve Tüketici Bilimleri Bölümünde doktora yapmaktayım. Doktorada tez aşamasına gelmiş bulunmaktayım. Tez konumu; "İLKÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN TUTUMLARININ VE MEVZUAT KAPSAMINDA YER ALAN DÜZENLEMELERİN SATIN ALMA DAVRANIŞLARINA ETKİSİNİN İNCELENMESİ" olarak planlamaktayız danışmanım Doç. Dr. Ayfer AYDINER BOYLU ile. Araştırma formumda beslenme ölçeği olarak "ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN BESİN GÜVENLİĞİ BİLGİ VE DAVRANIŞLARINI ETKİLEYEN ETMENLER" konulu tezinizin ekinde yer alan "BESİN GÜVENLİĞİ DAVRANIŞ SORULARI" başlıklı ölçeğinizi izniniz olursa kullanmak istiyorum.

Yardımcı olursanız çok memnun olurum.

İyi çalışmalar dilerim.

Hanife AYAN

Cep Tel: 05055069088

İş tel: 03122587761

İş e-posta: hanife.ayan@tarim.gov.tr

Yanıtla

Tümünü yanıtla

İlet

Ölçek izin
Engellebilirlik Modu Yazdır Bul Tam Ekran Okuyucu

ÖLÇEK KULLANIM İZİNİ

Tez konusunu; "İLKÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN TUTUMLARININ VE MEVZUAT KAPSAMINDA YER ALAN DÜZENLEMELERİN SATIN ALMA DAVRANIŞLARINA ETKİSİNİN İNCELENMESİ" olarak planlayan, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aile ve Tüketici Bilimleri Bölümü'nde doktora yapmakta olan Hanife AYAN ve tez danışmanı Doç. Dr. Ayfer AYDINER BOYLU'nun araştırma formumuzda beslenme ölçeği olarak "ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN BESİN GÜVENLİĞİ BİLGİ VE DAVRANIŞLARINI ETKİLEYEN ETMENLER" konulu tezin ekinde yer alan "BESİN GÜVENLİĞİ DAVRANIŞ SORULARI" başlıklı ölçeğimizin kullanılmasına izin vermektediriz. Tezimiz yayın olana kadar teze, şu an değerlendirme aşamasında olan makalemiz yayımlandıktan sonra makalemize atıfta bulunmanız rica ediyor kolaylıklar dileriz.

Doç. Dr. Şeyda ÖZBİÇAKÇI

Mscn.(Bilim uzmanı) Leyla BİÇEN

Dokuz Eylül Üniversitesi

Halk Sağlığı Hemşireliği Ana Bilim Dalı

Mutlu yıllar ..Geç oldu çok yolumun sevgiler

1 ek

<Ölçek izin.docx>

Yanıtla
Tümünü yanıtla
İlet

[Taslak]

Bu ileti gönderilmedi. Kaydedilme zamanı: 29 Ara 2017 Cum 17:35

[Taslak]

Bu ileti gönderilmedi. Kaydedilme zamanı: 29 Ara 2017 Cum 17:35

Bu iletiyi 29 Ara 2017 Cum 17:39 tarihinde ilettiniz

Şeyda Özbiçakçı <ozbicak@deu.edu.tr>

Kime: Siz: 'leyla biçen'

29 Ara 2017 Cum 17:02

Ölçek izin.docx

13 KB

%100 Microsoft'a Geri Bildirim Verin

EK 6. BESLENME TUTUM ÖLÇEĞİ İLE BESLENME DAVRANIŞ ÖLÇEĞİ KULLANIM İZİNİ

 hanife ayan
Kime: menyempub@yahoo.com
Bilgi: ayfer_boylu@hotmail.com

29 Eki 2017 Paz 22:09

Merhabalar Meryem Hanım;

İsmim Hanife AYAN. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünde 12 yıldır Gıda Mühendisi olarak görev yapmaktayım. Aynı zamanda Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aile ve Tüketici Bilimleri Bölümünde doktora yapmaktayım. Doktorada tez aşamasına gelmiş bulunmaktayım. Tez konumu; "İLKÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE İLİŞKİN TUTUMLARININ VE MEVZUAT KAPSAMINDA YER ALAN DÜZENLEMELERİN SATIN ALMA DAVRANIŞLARINA ETKİSİNİN İNCELENMESİ" olarak planlamaktayız danışmanım Doç. Dr. Ayfer AYDINER BOYLU ile. Araştırma formumda beslenme ölçeği olarak "ÇOCUKLARIN BESLENME ALIŞKANLIKLARININ SAĞLIK DAVRANIŞI ETKİLEŞİM MODELİNE GÖRE İNCELENMESİ" konulu tezinizin ekinde yer alan "EK-5 Beslenme Tutum Ölçeği" ile "EK-6A: Beslenme Davranış Ölçeği" nizi izniniz olursa kullanmak istiyorum. Gallba siz de ölçeklerin kullanım iznini Jerri Ward ve Peter Cribb' dan almışsınız. Sizin izninizden sonra onlardan da mı izin almak gerekiyor? Yardımcı olursanız çok memnun olurum.


İyi çalışmalar dilerim.

Hanife AYAN
Cep Tel: 05055069088
İş tel:03122587761
İş e-posta: hanife.ayan@tarim.gov.tr

X Kapat | Önceki | Sonraki





Fw: ölçek izin yazısı

 Meryem Öztürk <menyempub@yahoo.com>
Kime: Siz

5 Oca 2018 Cum 17:00

Sayın Ayan,
Çalışmanızda ölçekleri kullanabilirsiniz. Başarılar dilerim
Meryem Öztürk Haney

 Yanıtla  İlet

EK 7. HİPOTEZ TEST SONUÇLARI ÖZET LİSTESİ

Hipotez	Sonuç
H ₁ : Gıda güvenilirliği bilgi durumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂ : Gıda güvenilirliği bilgi durumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₃ : Gıda güvenilirliği bilgi durumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₄ : Gıda güvenilirliği davranışları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₅ : Gıda güvenilirliği davranışları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₆ : Gıda güvenilirliği davranışları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₇ : Sağlıklı beslenme bilgi durumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₈ : Sağlıklı beslenme bilgi durumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₉ : Sağlıklı beslenme bilgi durumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₁₀ : Sağlıklı beslenme tutumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₁₁ : Sağlıklı beslenme tutumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₁₂ : Sağlıklı beslenme tutumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₁₃ : Sağlıklı beslenme davranışları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₁₄ : Sağlıklı beslenme davranışları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₁₅ : Sağlıklı beslenme davranışları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₁₆ : Öğrencilerin kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₁₇ : Öğrencilerin kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₁₈ : Öğrencilerin kantinde satılan sağlığa zararlı gıdaları tüketim sıklıkları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Kabul
H ₁₉ : Öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₀ : Öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₁ : Öğrencilerin kantinde satılmaması gereken gıdalar hakkında bilgileri bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₂ : Öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma ve hattı arama durumları cinsiyete göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₃ : Öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma ve hattı arama durumları sınıfa göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₄ : Öğrencilerin Alo 174 Gıda Hattından haberdar olma ve hattı arama durumları bölgeye göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₅ : Öğrencilerin gıda güvenilirliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları Alo 174 Gıda Hattını arama durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.	Red
H ₂₆ : Öğrencilerin sağlıklı beslenmeye ilişkin bilgi, tutum ve davranışları Alo 174 Gıda Hattını arama durumlarına göre anlamlı farklılık gösterir.	Red

EK 8. ORJİNALLİK RAPORU

 <p>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU</p>
<p>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ AİLE VE TÜKETİCİ BİLİMLERİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA</p> <p style="text-align: right;">Tarih: 25/04/2023</p> <p>Tez Başlığı: ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN GIDA GÜVENİLİRLİĞİ, SAĞLIKLI BESLENME BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI İLE KANTİNDEN GIDA TÜKETİM TERCİHLERİNİN İNCELENMESİ</p> <p>Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 131 sayfalık kısmına ilişkin, 24/04/2023 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezin benzerlik oranı %29 'dur.</p> <p>Uygulanan filtrelemeler:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- <input checked="" type="checkbox"/> Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç 2- <input checked="" type="checkbox"/> Kaynakça hariç 3- <input type="checkbox"/> Alıntılar hariç 4- <input checked="" type="checkbox"/> Alıntılar dâhil 5- <input checked="" type="checkbox"/> 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç <p>Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'mı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini, aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.</p> <p>Gereğini saygılarımla arz ederim.</p> <p style="text-align: right;">Tarih ve İmza</p> <p>Adı Soyadı: HANİFE AYAN</p> <p>Öğrenci No: N12249812</p> <p>Anabilim Dalı: AİLE VE TÜKETİCİ BİLİMLERİ</p> <p>Programı: AİLE VE TÜKETİCİ BİLİMLERİ</p> <p>Statüsü: <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Bütünleşik Dr.</p>
<p><u>DANIŞMAN ONAYI</u></p> <p>UYGUNDUR.</p> <p>Prof. Dr. AYFER AYDINER BOYLU</p>



**HACETTEPE UNIVERSITY
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
Ph.D. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT**

**HACETTEPE UNIVERSITY
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
FAMILY AND CONSUMER SCIENCES DEPARTMENT**

Date: 25/04/2023

Thesis Title: INVESTIGATION OF SECONDARY SCHOOL STUDENTS' FOOD SAFETY, HEALTHY NUTRITION KNOWLEDGE, ATTITUDES AND BEHAVIORS AND FOOD CONSUMPTION PREFERENCES FROM THE CANTEEN

According to the originality report obtained by myself/my thesis advisor by using the Turnitin plagiarism detection software and by applying the filtering options checked below on 24/04/2023 for the total of 131 pages including the a) Title Page, b) Introduction, c) Main Chapters, and d) Conclusion sections of my thesis entitled as above, the similarity index of my thesis is 29 %.

Filtering options applied:

1. Approval and Declaration sections excluded
2. Bibliography/Works Cited excluded
3. Quotes excluded
4. Quotes included
5. Match size up to 5 words excluded

I declare that I have carefully read Hacettepe University Graduate School of Social Sciences Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that according to the maximum similarity index values specified in the Guidelines, my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge.

I respectfully submit this for approval.

Date and Signature

Name Surname: HANİFE AYAN
Student No: N12249812
Department: FAMILY AND CONSUMER SCIENCES
Program: FAMILY AND CONSUMER SCIENCES
Status: Ph.D. Combined MA/ Ph.D.

ADVISOR APPROVAL

APPROVED.

Prof. Dr. AYFER AYDINER BOYLU