

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

SAYI : B.08.0.SDB.0.11.00.00/484

15.02.2010

KONU : Okullarda Yemek Hizmetleri

..... VALİLİĞİNE
(İl Millî Eğitim Müdürlüğü)

G E N E L G E

2010/15

İlgi : a) 06.05.2000 tarih ve (2000/60) sayılı genelgemiz.

- b) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 27.08.2004 tarih ve 25556 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik.
- c) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 29.09.2008 tarih ve 27009 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair yönetmelik.
- d) "Yatılı ve Pansiyonlu Okullar için Beslenme Rehberi" kitapçığı.

Bakanlığımıza bağlı her derecedeki resmi ve özel eğitim-öğretim kurumlarındaki yatılı-gündüzlü ve taşınmalı eğitim kapsamındaki öğrenciler ile mahalli imkânlarla açılmış, pansiyon, yurt ve barınma evlerindeki öğrencilerin yemek ihtiyacının yaygın bir şekilde:

- Gıda ve temizlik maddelerinin okul yönetimince alınıp, yemeklerin okulun kadrolu personeli tarafından okulun yemekhanesinde pişirilip servis edilmesi.
- Mevcut yemekhanelerin kullanılması, gıda ve temizlik maddelerinin okul yönetimince alınıp, hizmet satın alınması yöntemiyle personel çalıştırılarak pişirilip servis edilmesi.
- Yemek şirketlerinden pişirme ve servis işlemi ile ilgili hizmet satın alınması yöntemi ile karşılanması.
- Yemeklerin belediyeler ve gönüllü kuruluşlarca pişirilip servis edilmesi, yoluyla temin edildiği bilinmektedir.

Hijyen açısından oldukça titiz davranan okul yönetimi ve yemek üreten firmaların yanında denetimden uzak, yemeklerin hijyen kurallarına uyulmadan, pişirilip servis edildiği, yemek şirketlerinin gıda mühendisi veya diyetisyen çalıştırmaları zorunlu olduğu halde bu meslek gurubunun sadece diplomalarının bulundurulduğu, özellikle etlerin temin edildiği kaynakların araştırılmadığı, aşçılar ile diğer mutfak çalışanlarının gerekli vasıfları taşımadığı, denetimlerin sıklıkla yapılmadığı yönünde duyumlar alınmaktadır.

Alt yapısı uygun (Mutfak, kileri, personeli) okullar öncelikle gıdayı satın alarak ilgi (d) "Beslenme Rehberi" ile ilgi (a) uygun bir şekilde okul mutfağında, okulun varsa kadrolu, yoksa hizmet satın alınması yoluyla görevlendirilecek personel marifeti ile pişirilip servis yapılması, alt yapısı uygun olmayan okullar ise yukarıda belirtilen diğer yöntemlerle yemek hizmetlerinin gereklerini yerine getireceklerdir.

Öğrencilerimizin, güvenli kaynaklardan temin edilen sağlıklı gıdalarla beslenmesi büyük önem arz etmektedir. İlgi (b)Yönetmelik hükümlerine göre güvenli kaynaklardan temin edilmeyen ve hijyen kurallarına uyulmadan hazırlanan bu tür gıdaların tüketilmesi, başta ishal olmak üzere, mide ve bağırsak hastalıkları, paraziter hastalıklar ile gıda zehirlenmelerine yol açmaktadır.



Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı M.E.B. Beşevler Kampüsü J-Blok / ANKARA
Tel: (0312 213 18 16 - 213 16 82) / 413 38 02-413 37 98
Fax: (0312 222 63 71)
e-mail: sdb@meb.gov.tr <http://www.sdb.meb.gov.tr>



EĞİTİMDE REFORM
Okulun geleceği
Okulda

OKULUN
444 0 632
HATIR

EĞİTİMDE
%100
DESTEK

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

SAYI : B.08.0.SDB.0.11.00.00/

KONU : Okullarda Yemek Hizmetleri

Bu gibi olumsuz durumlarla karşılaşılmaması için;

1. İllerde vali yardımcısının başkanlığında belediye başkanlığı, il milli eğitim müdürlüğü, tarım il müdürlüğü, il sağlık müdürlüğünün müdür veya temsilcilerinden, ilçelerde kaymakam başkanlığında belediye başkanı veya temsilcisi, ilçe milli eğitim müdürü, tarım ilçe müdürü ve ilçe sağlık grup başkanından oluşan bir komisyonun belirleyeceği yetkililer marifetiyle sorumluluk alanlarındaki yemek şirketlerinin periyodik olarak denetlenmelerinin sağlanması,
2. Okullarda pişirilen yemeklerin denetiminde "Okul kantin denetim ekibi".ile okullarda toplu beslenme, obezite, fiziksel aktivite, hijyen vb. konularda Bakanlığımızca yetiştirilen il eğitimcilerinden yararlanılması,
3. İhale şartlarına, son üç ay içinde denetim, çalışanlarının sağlık kontrolü ve portör muayenesini yaptırmayan firmalar ile ihaleden yasaklanan firmaların ihaleye alınmaması,
4. İhale yapıldıktan sonra sözleşme yapılacak yemek firmalarının adreslerinin tarım, sağlık müdürlükleri ve belediye başkanlıklarına bildirilmesi ile denetimlerin daha sık yapılmasının sağlanması,
5. Yemek fabrikalarında ilgi (c) yönetmeliğin 29 uncu maddesine göre bulundurulması zorunlu sorumlu yöneticinin aranması,
6. Yemekhanelerde çalıştırılacak personelin ilgili okul veya kurslardan mezun sertifikalı olması, bu kişilerin belirli aralıklarla eğitime alınması,
7. Et, süt, yağ vb. gıdaların temin edildiği kaynağın bilinmesi, hususlarına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Bu nedenle;

Öğrencilere sunulacak yemeklerin gerekli koşulları (hijyen kurallarına uyulması, sunulma şekli, saklama süresi, belli bir sıcaklıkta verilmesi vb.) taşıması konusunda gerekli hassasiyetin gösterilmesini önemle rica ederim.


Nimet ÇUBUKÇU
Millî Eğitim Bakanı

Dağıtım:

Gereği:

B Planı

Bilgi:

A Planı



Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı M.E.B. Beşevler kampüsü J-Blök / ANKARA
Tel: (0312 213 18 16 – 213 16 82) / 413 38 02-413 37 98
Fax: (0312 222 63 71)
e-mail: sdb@meb.gov.tr <http://www.sdb.meb.gov.tr>



EGİTİMDE REFORM
Değişim eşitlik
gelecek

DANISMA
444 0 632
77 111

EGİTİMDE
%100
DESTEK