

YEMEK ve BESLENME HİZMETLERİ MEMNUNİYET ANKETİ



İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	2
I. YEMEKHANE ve BESLENME HİZMETLERİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLER	3
Katılımcıların Yemekhane Kullanım Durumları.....	3
Katılımcıların Yemekhane ve Beslenme Hizmetlerine İlişkin Görüşleri.....	4
Pandemi Döneminde Yemekhane ve Beslenme Durumuna İlişkin Görüşler	7
Yemek Çeşitlerinin Bir Haftada Menüde Yer Alma Sayısı	10
Bir Menüde Çıkan Kap Sayısı	10
Yemekhane ve Beslenme Hizmetleri ile ilgili TİS Önerileri	11
II. ARAŞTIRMA KAPSAMI VE YÖNTEMİ	16
İLLERE GÖRE ANKET KATILIMI	16
Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Dağılımı.....	16
Katılımcıların Mesleklere Dağılımı	17
Katılımcıların Sendikal Durumu	17
Katılımcıların Medeni Durumları	17
Katılımcıların Mesleklere Dağılımı	17
Katılımcıların Deneyim Süresi	17
Katılımcıların Deneyim Süresi	18
Katılımcıların Çalışma Şekilleri- 1.....	18
Katılımcıların Çalışma Şekilleri -2.....	18
III. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	19

GİRİŞ

İyi planlanmış bir menü, çalışanların fizyolojik, sosyal ve psikolojik gereksinimlerini karşılamanın yanı sıra, sağlık çalışanlarının sağlığının korunması, geliştirilmesi ve işçi sağlığı ve dolayısıyla güvenliğinin arttırılmasına önemli destek sağlamaktadır.

Bu anket çalışmasının amacı Sağlık ve Sosyal Hizmet Emekçileri alanında "Yemekhane ve Beslenme Hizmetleri" ile ilgili yaşanan sorular hakkında çalışanların görüşlerini derlemek, veriler ışığında bu sorunun önemini tüm ilgililere duyurmak, ilgili mevzuatın değiştirilerek çalışanların ağır ve tehlikeli bir iş kolu olan sağlık iş kolunun riskine, çalışma saatlerinin uzunluğuna ve artan iş yüküne göre iaa ve istihkakına ilişkin maddelerin Toplu İş Sözleşmesine eklenmesini sağlamaktır.

Araştırmamızda katılımcıların yemekhane ve beslenme durumlarına ilişkin genel görüşlerinin, Covid-19 ile açığa çıkan durumu ve TİS sürecine giderken sağlık çalışanlarının konu hakkında özgün taleplerini derlemeye çalıştık. Katılımcıların belirttiği verilere göre sağlık emekçilerinin yüzde 25'i yemekhane ve beslenme hizmetlerinden yararlanmamaktadır. Yüzde 17'si evden yemek getirmektedir. Evden yemek getirenlerin yüzde 70'i kadındır.

Yemekhane ve beslenme koşullarına ilişkin birçok başlıkta sık sık sorunların yaşandığı ve bu durumların pandemi döneminde de sürdüğü katılımcılarca ifade edilmiştir. Yoğun efor ve enerji gerektiren ve mesai saatleri bazen çok uzun olan sağlık ve sosyal hizmet alanında öğün sayısı, her öğünde yer alan miktar ve çeşit sayısı, haftalık ve aylık yemek menüsünün dönüşümlü olması, hijyen ve pandemi koşulları önemli başlıklar olarak katılımcılara sorulmuştur. Bunların dışında da birçok hususta katılımcıların görüşlerini içeren raporumuz tablolar şeklinde aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

I. YEMEKHANE ve BESLENME HİZMETLERİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLER

Katılımcıların Yemekhane Kullanım Durumları

Meslekler	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
Her gün öğlen yemeğine giderim.	63	54	117	39%	33%	36%	54%	46%	100%
Beslenme alışkanlığıma uygun menü olduğunda giderim.	40	44	84	25%	27%	26%	48%	52%	100%
Nöbetlerde öğlen ve akşam yemeğine giderim.	34	31	65	21%	19%	20%	52%	48%	100%
Yemek hizmetlerinden faydalanmaz, evden getiririm.	16	38	54	10%	23%	17%	30%	70%	100%
Nöbetlerde akşam yemeğine giderim.	12	14	26	8%	9%	8%	46%	54%	100%
Yemek yok-Hizmet Kötü-Gitmiyorum	13	5	18	8%	3%	6%	72%	28%	100%
Diğer	3	2	5	2%	1%	2%	60%	40%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Sağlık emekçilerinin yemek hizmetlerinden yararlanma durumu incelendiğinde her gün yemeğe gidenlerin oranı %36, beslenme alışkanlığına göre yemeğe gidenlerin oranı %26, nöbetlerde öğlen ve akşam yemeğe gidenlerin oranı %20, yemek hizmetlerinden hiç yararlanmayanların oranı %17, yemeğin olmamasından ya da hizmetin kötü olmasından kaynaklı gitmeyenlerin oranı %6'dır. Sağlık emekçilerinin yemek hizmetinden faydalanmalarını belirleyen ölçütlerden birisi çalışma şekilleridir. Sağlık emekçilerinin yemek ve yemekhaneleri kullanım oranları her çalışma şeklinde yetersizdir. Yemek hizmetlerini hiç kullanmayanların oranı %24'lerde iken nöbetsiz çalışanlar da dahi yemek hizmetlerinden faydalanma oranı en yüksek %36 olarak tespit edilmiş olup sağlık emekçilerinin yemekhane hizmetlerinden yeterince faydalanmadığını söyleyebiliriz.

Katılımcıların Yemekhane ve Beslenme Hizmetlerine İlişkin Görüşleri

	Katılımcı Sayısı						Oransal Dağılım					
	Hiçbir Zaman	Nadiren	Bazen	Sık sık	Her Zaman	Yanıt Yok	Hiçbir Zaman	Nadiren	Bazen	Sık sık	Her Zaman	Yanıt Yok
Yemeklerin tadı ve lezzeti iyidir.	55	124	106	28	2	7	17%	39%	33%	9%	1%	2%
Menüdeki yemeklerde renk, kıvam ve tat yönünden çeşitlilik sağlanmıştır.	68	115	94	26	6	13	21%	36%	29%	8%	2%	4%
Genel olarak yemeklerin tadı ve lezzeti iyidir.	58	129	90	32	2	11	18%	40%	28%	10%	1%	3%
Sıcak yemekler uygun sıcaklıkta servis edilmektedir.	41	69	82	88	34	8	13%	21%	25%	27%	11%	2%
Etlere sert ya da iyi pişmemiştir.	16	59	117	81	37	12	5%	18%	36%	25%	11%	4%
Yemeklerin görüntüsü güzel ve iştah açıcıdır.	82	114	81	28	6	11	25%	35%	25%	9%	2%	3%
Menüdeki yemeklerin porsiyon ölçüsü cinsiyetim ve yaptığım işe göre yeterlidir.	99	91	49	44	30	9	31%	28%	15%	14%	9%	3%
Salatadaki sebzeler iyi yıkanmıştır.	53	91	84	67	16	11	16%	28%	26%	21%	5%	3%
Meyveler iyi yıkanmıştır.	65	84	83	65	13	12	20%	26%	26%	20%	4%	4%
Meyveler çürük veya ezilmiştir.	28	77	124	61	23	9	9%	24%	39%	19%	7%	3%
Menüdeki meyve ve salata sıklığı ve çeşitliliği yeterlidir.	92	93	93	27	9	8	29%	29%	29%	8%	3%	2%
Menüde kırmızı et çıkma sıklığı yeterlidir.	78	93	83	47	10	11	24%	29%	26%	15%	3%	3%
Menüde beyaz et çıkma sıklığı yeterlidir.	47	63	107	74	16	15	15%	20%	33%	23%	5%	5%
Et yemeklerinin çeşitliliği yeterlidir.	102	79	84	40	4	13	32%	25%	26%	12%	1%	4%
Çorbaların çeşitliliği yeterlidir.	80	69	70	62	33	8	25%	21%	22%	19%	10%	2%
Sebzelerin çeşitliliği yeterlidir.	78	70	88	61	17	8	24%	22%	27%	19%	5%	2%
Kahvaltı çeşidi ve porsiyonları yeterlidir.	165	42	53	11	4	47	51%	13%	16%	3%	1%	15%
Sabah kahvaltısında yumurta, peynir ve süt verilme sıklığı yeterlidir.	115	75	54	19	6	53	36%	23%	17%	6%	2%	16%
Menüdeki kap sayısı yemek gereksinimimi karşılamaktadır.	82	71	58	49	48	14	25%	22%	18%	15%	15%	4%
Menüdeki yemek kaplarında yemek artığı çok kalır.	41	87	80	42	62	10	13%	27%	25%	13%	19%	3%
Menüde yer alan yemekler genel beslenme alışkanlıklarına uygundur.	69	99	103	37	4	10	21%	31%	32%	11%	1%	3%
Sağlıklı raporumdaki özel beslenme diyetine uygun menü almaktayım.	119	47	48	28	14	66	37%	15%	15%	9%	4%	20%

24 saatlik nöbetlerde öğlen ve akşam aynı menü çıkarılmaktadır.	57	38	43	47	90	47	18%	12%	13%	15%	28%	15%
Menüde hep benzer yemekler yer almaktadır.	17	16	41	127	110	11	5%	5%	13%	39%	34%	3%
Menüde mevsimlere göre uygun planlama yapılmaktadır.	53	57	125	65	12	10	16%	18%	39%	20%	4%	3%
24 saatlik çalışmalarda kahvaltı ve yemeklerde verilen 500ml su ihtiyacını karşılamaktadır.	129	41	53	26	49	24	40%	13%	16%	8%	15%	7%
Yemeklerin dağıtım zamanı uygundur.	24	38	68	77	105	10	7%	12%	21%	24%	33%	3%
Yemekler zamanında servis edilmektedir.	21	30	66	76	117	12	7%	9%	20%	24%	36%	4%
Ramazan ayında oruç tutanlar için özel düzenlemeler yapılmaktadır.	62	30	53	54	88	35	19%	9%	16%	17%	27%	11%
Ramazan ayında oruç tutmayanlar için yemek hizmeti her zamanki saat ve nitelikte devam etmektedir.	44	26	36	61	137	18	14%	8%	11%	19%	43%	6%
Yemekhane girişindeki lavaboda her zaman sabun ve kağıt havlu bulunmaktadır.	47	30	63	81	85	16	15%	9%	20%	25%	26%	5%
Yemek salonlarının havalandırması yeterlidir.	46	33	71	84	73	15	14%	10%	22%	26%	23%	5%
Yemek salonları hijyeniktir ve düzenlidir.	35	48	87	96	40	16	11%	15%	27%	30%	12%	5%
Servis ekipmanlarının (masa, tabak, çatal, kaşık vs) temizlik ve hijyeni yeterlidir.	46	50	91	91	32	12	14%	16%	28%	28%	10%	4%
Yemekhane personelinin kıyafeti temiz ve düzenlidir.	27	38	83	103	60	11	8%	12%	26%	32%	19%	3%
Yemekhane personeli her zaman maske, eldiven ve bone kullanmaktadır.	19	37	64	114	78	10	6%	11%	20%	35%	24%	3%
Yemek tepsisi, tabaklar vb. kırık/çatlak ve yıpranmıştır	44	54	94	60	56	14	14%	17%	29%	19%	17%	4%
Yemek tepsisi, tabaklar, kaşıklar ve çatalların temizliği uygundur.	32	50	94	91	43	12	10%	16%	29%	28%	13%	4%
Yemeklere bağlı besin zehirlenmesi yaşanmıştır.	113	85	68	26	12	18	35%	26%	21%	8%	4%	6%
Yemek sonrasında mide ve bağırsak sorunları yaşanmıştır.	45	78	75	66	45	13	14%	24%	23%	20%	14%	4%

Katılımcıların Yemekhane ve Beslenme Hizmetlerine İlişkin Görüşleri tablosunu incelendiğimizde ortaya çıkan sonuçlar aşağıdaki gibidir:

- “Yemeklerin tadı ve lezzeti sık sık ve her zaman iyidir” diyenlerin toplam oranı; **%10,**
- “Menüdeki yemeklerin porsiyon ölçüsü cinsiyetim ve yaptığım işe göre sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı; **%23**
- “Menüde kırmızı et çıkma sıklığı sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı; **%18**
- “Menüde beyaz et çıkma sıklığı sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı; **%28**
- “Et yemeklerinin çeşitliliği sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı; **%13**
- “Menüdeki kap sayısı yemek gereksinimimi sık sık ve her zaman karşılamaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%30**
- “Kahvaltı çeşidi ve porsiyonlar sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı; **%4**
- “Sabah kahvaltısında yumurta, peynir ve süt verilme sıklığı sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı; **%8**
- “Menüde yer alan yemekler genel beslenme alışkanlıklarıma sık sık ve her zaman uygundur” diyenlerin toplam oranı; **%12**
- “24 saatlik nöbetlerde öğlen ve akşam sık sık ve her zaman aynı menü çıkarılmaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%43**
- “Menüde sık sık ve her zaman hep benzer yemekler yer almaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%73**
- “Menüde mevsimlere göre sık sık ve her zaman uygun planlama yapılmaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%24**
- “24 saatlik çalışmalarda kahvaltı ve yemeklerde verilen 500ml su sık sık ve her zaman ihtiyacımı karşılamaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%23**
- “Sağlık raporumdaki özel beslenme diyetine uygun menüyü sık sık ve her zaman almaktayım” diyenlerin toplam oranı; **%13**
- Ramazan ayında oruç tutanlar için sık sık ve her zaman özel düzenlemeler yapılmaktadır diyenlerin toplam oranı; **%44**

Ramazan ayında oruç tutmayanlar için sık sık ve her zaman yemek hizmeti her zamanki saat ve nitelikte devam etmektedir diyenlerin toplam oranı; **%62**

“Yemek salonlarının havalandırması sık sık ve her zaman yeterlidir” diyenlerin toplam oranı;**%49**

“Yemek salonları sık sık ve her zaman hijyenik ve düzenlidir” diyenlerin toplam oranı;**%42**

Yemeklere bağlı sık sık ve her zaman besin zehirlenmesi yaşarım diyenlerin toplam oranı; **%13**

Yemek sonrasında sık sık ve her zaman mide ve bağırsak sorunları yaşarım diyenlerin toplam oranı; **%32**

Tüm bu oranlarla sağlık emekçilerinin yemek hizmetlerinin niteliğinden, çeşitliliğine ve hijyenine yönelik görüşlerinin olumlu olmadığı ve insanüstü gayretle nitelikli sağlık hizmeti üreten sağlık emekçilerinin yemek ve beslenme anlamında nitelikten çok uzak bir hizmet aldıkları söylenebilir. Ramazan ayına yönelik düzenlemelerden memnuniyetin diğer oranlara göre yüksek olması dikkat çekmektedir.

Pandemi Döneminde Yemekhane ve Beslenme Durumuna İlişkin Görüşler

	Katılımcı Sayısı						Oransal Dağılım					
	Hiçbir Zaman	Nadiren	Bazen	Sık sık	Her Zaman	Yanıt Yok	Hiçbir Zaman	Nadiren	Bazen	Sık sık	Her Zaman	Yanıt Yok
Masa ve sandalyeler sosyal mesafeye uygun yerleştirilmiştir.	29	20	51	102	108	12	9%	6%	16%	32%	34%	4%
Çatal, bıçak ve kaşıklar paketlenmiştir.	51	15	43	64	135	14	16%	5%	13%	20%	42%	4%
Ekmekler paketlenmiştir.	33	10	19	40	211	9	10%	3%	6%	12%	66%	3%
Su şişe ya da kutu halindedir.	21	6	10	36	237	12	7%	2%	3%	11%	74%	4%
Masalarda ortak kullanılan tuz, yağ, limonluk ve baharatlar kaldırılmıştır.	31	16	25	33	205	12	10%	5%	8%	10%	64%	4%
Artan iş yükü ve enerji ihtiyacı için ara öğün çıkarılmıştır.	232	27	24	4	15	20	72%	8%	7%	1%	5%	6%
Kişisel koruyucu ekipman kullanımına bağlı artan sıvı gereksinimi için ekstra sıvı desteği sağlanmaktadır.	220	29	29	11	11	22	68%	9%	9%	3%	3%	7%
İş yüküne bağlı yemekhaneye gidilemediğinde kolaylık sağlanmaktadır.	130	45	50	38	37	22	40%	14%	16%	12%	11%	7%

Yemek porsiyon miktarı, kap sayısı ve çeşitliliği artırılmıştır.	181	50	47	14	7	23	56%	16%	15%	4%	2%	7%
Yemek yeme zamanlarında pencereler açıldı.	66	53	79	54	47	23	20%	16%	25%	17%	15%	7%
Yemekhane yemek süreleri uzatılmıştır.	113	54	44	42	40	29	35%	17%	14%	13%	12%	9%
Yemek salonlarında yemek için çok uzun süre beklenmektedir.	58	76	91	46	28	23	18%	24%	28%	14%	9%	7%
Yemek salonları sık sık yönetim tarafından denetlenmektedir.	100	69	70	34	14	35	31%	21%	22%	11%	4%	11%
Pandemi kliniklerine yemek servisi tek kullanımlık kapalı kaplarla yapılmaktadır.	66	24	38	49	93	52	20%	7%	12%	15%	29%	16%
Masa ve sandalyeler sosyal mesafeye uygun yerleştirilmiştir.	29	20	51	102	108	12	9%	6%	16%	32%	34%	4%
Çatal, bıçak ve kaşıklar paketlenmiştir.	51	15	43	64	135	14	16%	5%	13%	20%	42%	4%
Ekmecekler paketlenmiştir.	33	10	19	40	211	9	10%	3%	6%	12%	66%	3%
Su şişe ya da kutu halindedir.	21	6	10	36	237	12	7%	2%	3%	11%	74%	4%
Masalarda ortak kullanılan tuz, yağ, limonluk ve baharatlar kaldırılmıştır.	31	16	25	33	205	12	10%	5%	8%	10%	64%	4%
Artan iş yükü ve enerji ihtiyacı için ara öğün çıkarılmıştır.	232	27	24	4	15	20	72%	8%	7%	1%	5%	6%
Kişisel koruyucu ekipman kullanımına bağlı artan sıvı gereksinimi için ekstra sıvı desteği sağlanmaktadır.	220	29	29	11	11	22	68%	9%	9%	3%	3%	7%
İş yüküne bağlı yemekhaneye gidilemediğinde kolaylık sağlanmaktadır.	130	45	50	38	37	22	40%	14%	16%	12%	11%	7%
Yemek porsiyon miktarı, kap sayısı ve çeşitliliği artırılmıştır.	181	50	47	14	7	23	56%	16%	15%	4%	2%	7%
Yemek yeme zamanlarında pencereler açıldı.	66	53	79	54	47	23	20%	16%	25%	17%	15%	7%
Yemekhane yemek süreleri uzatılmıştır.	113	54	44	42	40	29	35%	17%	14%	13%	12%	9%
Yemek salonlarında yemek için çok uzun süre beklenmektedir.	58	76	91	46	28	23	18%	24%	28%	14%	9%	7%
Yemek salonları sık sık yönetim tarafından denetlenmektedir.	100	69	70	34	14	35	31%	21%	22%	11%	4%	11%
Pandemi kliniklerine yemek servisi tek kullanımlık kapalı kaplarla yapılmaktadır.	66	24	38	49	93	52	20%	7%	12%	15%	29%	16%

Pandemi Döneminde Yemekhane ve Beslenme Durumuna İlişkin Görüşler tablosunu incelediğimizde sonuçlar aşağıdaki gibidir:

“Masa ve sandalyeler sık sık ve her zaman sosyal mesafeye uygun yerleştirilmiştir” diyenlerin toplam oranı; **%66**

“Çatal, bıçak ve kaşıklar sık sık ve her zaman paketlenmiştir” diyenlerin toplam oranı; **%62**

“Ekmekler sık sık ve her zaman paketlenmiştir” diyenlerin toplam oranı; **%78**

“Masalarda sık sık ve her zaman ortak kullanılan tuz, yağ, limonluk ve baharatlar kaldırılmıştır” diyenlerin toplam oranı; **%74**

“Su sık sık ve her zaman şişe ya da kutu halindedir” diyenlerin toplam oranı; **%85**

“Artan iş yükü ve enerji ihtiyacı için sık sık ve her zaman ara öğün çıkarılmıştır” diyenlerin toplam oranı; **%6**

“Kişisel koruyucu ekipman kullanımına bağlı artan sıvı gereksinimi için sık sık ve her zaman ekstra sıvı desteği sağlanmaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%6**

“İş yüküne bağlı yemekhaneye gidilemediğinde sık sık ve her zaman kolaylık sağlanmaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%23**

“Yemek porsiyon miktarı, kap sayısı ve çeşitliliği sık sık ve her zaman artırılmıştır” diyenlerin toplam oranı; **%6**

“Yemekhane yemek süreleri sık sık ve her zaman uzatılmıştır” diyenlerin toplam oranı; **%25**

“Yemek salonlarında yemek için sık sık ve her zaman çok uzun süre beklenmektedir” diyenlerin toplam oranı; **%23**

“Yemek salonları sık sık ve her zaman yönetim tarafından denetlenmektedir” diyenlerin toplam oranı; **%15**

“Pandemi kliniklerine yemek servisi sık sık ve her zaman tek kullanımlık kapalı kaplarla yapılmaktadır” diyenlerin toplam oranı; **%44**

Bu sonuçları yorumladığımızda yemek ve beslenme hizmetleri sunumunun özel sektöre devredilmesinin ve özel sektörün pandemi süresince idari ve cezai yaptırımlardan ve iş kazasına ilişkin sorumluluklardan kaçınmak için önlemler konusunda görece özenli davrandığı fakat sağlık emekçilerinin artan beslenme ihtiyacına karşı duyarsız kaldığını gözler önüne sermiştir. Pandemi öncesinde de sektörde adeta tekelleşen belirli yemek firmaları tarafından yetersiz ve nitelikten çok uzak bir biçimde sunulan yemek ve beslenme hizmetleri sağlık emekçilerinin ağır çalışma koşullarının ihtiyacını karşılamaktan çok uzaktır. Pandemi göstermiştir ki özel sektör eliyle sürdürülen yemek ve beslenme hizmetleri eskiden olduğu gibi kamu tarafından sunulmalıdır.

Yemek Çeşitlerinin Bir Haftada Menüde Yer Alma Sıklığı

Haftalık Sıklık (Sayı)	0 Kere	1 Kere	2 Kere	3 Kere	4 Kere	5 Kere	5'ten Fazla
Büyük parça et yemekleri (haşlama, rosto et vs)	19	44	18	7	7	1	0
Küçük parça et yemekleri (kebablar)	18	36	19	11	9	3	0
Köfte yemekleri	7	48	14	21	4	1	1
Etli sebze yemekleri	4	37	29	17	5	4	0
Tavuk/balık yemekleri	10	45	25	6	3	4	3
Kuru baklagil yemekleri	5	26	30	20	11	3	1
Haftalık sıklık (Oran)	0 Kere	1 Kere	2 Kere	3 Kere	4 Kere	5 Kere	5'ten Fazla
Büyük parça et yemekleri (haşlama, rosto et vs)	20%	46%	19%	7%	7%	1%	0%
Küçük parça et yemekleri (kebablar)	19%	38%	20%	11%	9%	3%	0%
Köfte yemekleri	7%	50%	15%	22%	4%	1%	1%
Etli sebze yemekleri	4%	39%	30%	18%	5%	4%	0%
Tavuk/balık yemekleri	10%	47%	26%	6%	3%	4%	3%
Kuru baklagil yemekleri	5%	27%	31%	21%	11%	3%	1%

Bir Menüde Çıkan Kap Sayısı

Kap Sayısı	Yanıt Veren Katılımcı Sayısı	Oran
1	4	4%
2	11	11%
3	47	49%
4	25	26%
5	1	1%
Yanıt Yok	8	8%
Genel Toplam	96	100%

İş yeri temsilcisi olan 96 kişinin menüdeki kap sayısına verdiği cevaplar oranlandığında %49'unun menüsü 3 kaptan, %26'sının menüsü 4 kaptan oluşmaktadır. Haftalık büyük parça et, küçük parça et köfte, etli sebze ve tavuk balık yemeklerinin sıklığı 1 kerede, kuru baklagillerin sıklığı ise 2 kerede yoğunlaşmaktadır. Bu sıklıklar ve sayılar sağlık emekçilerinin yeterli ve dengeli beslenme koşullarından çok uzakta olduklarını; halkın sağlığını korumak için mücadele edenlerin bu konuda görev ve sorumluluk taşıyanların sağlıklarının tehlikede olduğunu göstermektedir.

Sağlık emekçilerinin yukarıdaki sonuçlardan yola çıkarak Toplu İş sözleşme masasında yer alması gereken talepler arasında beslenme ve işle ilgili düzenlemeler yer almalıdır. Sağlık emekçilerinin ağır ve tehlikeli iş kolunda olması nedeniyle, cinsiyet ve çalışılan birime göre harcanan güç ve efor dikkate alınarak beslenme yönetmeliği maliyet kaygıları güdülmeden günümüz çalışma koşullarına göre revize edilmelidir. Pandemi koşullarına göre beslenme ve işle hizmetleri ayrı olarak düzenlenmelidir.

Yemekhane ve Beslenme Hizmetleri ile ilgili TİS Önerileri

112 personeli olarak bazen vaka olduğunda yemek alamıyoruz. İkinci olarak yatan para ile de 8 nöbet 3 öğün yemek yenilmez. Bunlara bir çözüm bulunmasını talep ederim kendimce.
2,5 yıldır yemek yemiyorum yemekhanede, zehirlendikten sonra hiç gitmedim...
200 ml su verilmekte miktarın artırılmasını sabah kahvaltısı verilmesini, 24 saat çalışanlara meyve kırmızı et ara öğünler verilmelidir.
Açık büfe salata ve yoğurt talep ediliyoruz.
Anket ve öneriler dikkate alınmalı.
Ara öğün olmalı ameliyathane ekibi yemek saatleri belli olmadığı için sıcak servis yapılmasına dikkat edilmesi çeşit artırılmalı sürekli aynı yemekler çıkarılmamalı, hijyen kurallarına dikkat edilmeli.
Ara öğünlerin çıkarılması. Yemekhane denetimlerinin sık sık yapılması. Özel diyet yemeklerinin çıkarılması.
Aracı firmalar kaldırılmalıdır. Aşçılık bölümlerinin olduğu devlet okulları tarafından yemek hizmeti verilmelidir ya da hastanenin kendi personeli bu hizmeti yürütmelidir
Az ama kaliteli yemek
Ben kurum olarak memnunum. Her ne kadar eksiklikleri olsa da. Pandemi süresince Üniversitemiz ve Hastanemiz elinden geleni yapmış ve yeterli yemek çıkartmışlardır. Aşçılar ve garsonlar çok emek verdiler. Çalışanların daha iyi koşullarda çalışması ekonomik şartlarının düzeltilmesi konusunda gerekenin yapılması iyi olur.
Bence personellerden oluşan 20 kişilik bir grup oluşturulmalı ve yemek firmasını onlar seçmeli. Hizmet kalitesi düştüğünde sözleşme iptal edilebilirdi.
Besleyici, çeşitli ve lezzetli yemekler isterim. Her gün birbirine benzeyen lezzetsiz yemek yemek istemiyorum karnımı doyurmak için değil şifalandığımı sağlıklı yemek yediğimi bilmek isterim. Umarım anket Faydalı olur. Başarılar
Beş TL çıkan yemekte hayır gelmez. Kaliteli besin değeri yüksek verilmesi ihale ederken, kesin ve bağlacı kurallar koymak gerekir. 10 TL aşağıda teklif verene vermeyeceksin. İyi fiyat vereceksin, iyi yemek isteyecek sin
Bir umudum olmadığı için beklentim de yok.
Birbirine uyumlu yemekler çıkarılmalı. Örneğin pirinçli çorba ile pilav çıkmasın. Salata daha sık çıkmalı. Yoğurt, isteyenler alacak şekilde her gün çıkmalı.
Biz sağlık emekçilerinin verdiği emeğin karşılığı bu olmamalı
Bize bir tane bardak su veriyorlar ikincisini alamıyoruz en azından su da sınırlama olmasın
Bu idare sağ olsun kuru yemeğe muhtaç etti.
Bu yemek şirketlerin Allah belasını versin onların yüzünden sürekli aç kalıyoruz sendika olarak bu işin biran önce düzeltilmesini istiyorum.
Bütün yemekleri patatesli yapmayı bıraksınlar. Bir de proteinin de olduğu dengeli ve lezzetli bir öğün istiyorum.
Çalışanlar için daha besleyici, çeşitliliği olan hijyen açısından daha özenli bir menü
Çalışma temposuna uygun, düzenli ve dengeli beslenmeye uygun, miktarı bol ara öğünlerle desteklenen hijyenik ve insan onuruna yakışır sunum şekli ile yapılmasını isterim.
Çeşit sayısının artırılması
Çeşitlilik artırımı öğlen çıkan yemeğin akşama da verilmemesi hafta sonları yemeklerin de daha düzgün çıkması
Çeşitlilik ve hijyene çok özen gösterilmeli
Çeşitlilik ve porsiyon açısından daha farklı ürünler olmalı. Salata ve çorba daha fazla öğünde verilmeli. Kahvaltı ve yemek olarak daha çeşitli günümüze uygun kaliteli ürünlerin kullanıldığı miktar olarak daha fazla olmalı. Ara öğün olarak hastaneye çeşitli servisler yapılmalı.
Daha düzgün beslenme sağlanmalı farklı is kollarında çalışan insanlar aynı porsiyon yemek ile beslenemez
Daha hijyenik, daha çeşitlilik, herkesin istediği şekilde pişmiş olması, çalışanların sağlık durumuna göre yemeğin yapılmış olması lazım. Toplu iş yerlerinde mutlaka diyetisyen eşliğinde yemeklerin çıkarılması gerekir. Ve diyetisyenlerin işverene göre adım atması değil çalışanın sağlığına göre adım atması gerekir.
Daha iyi ve güzel aş, daha iyi porsiyon. Bir memurun ne derdi olabilir ki sadece önemsenmek.
Daha kaliteli yemeği hak ediyoruz
Daha kaliteli yemekler ve daha taze sebze ve meyveler verebilirler. Bunları yapamıyorlarsa yemekhanelere verilen ücretler bize verilsin daha güzel ve sağlıklı yemekler yeriz.
Daha sağlıklı ve protein yönünden zengin menü olmalı ve yemekhanede çıkan yemekler daha sık denetlenmelidir.
Defalarca hakkında şikayet edilen firmanın işin değiştirilerek aynı şahıslara verilmesini istemiyorum. Yemeği hastanenin yapmasını istiyorum
Denetimler artırılmalı. Bazı hastanelerin çalışan sayısı fazla olduğu için makarna gibi yemekler emek verilmeden yapılmaktadır. Kahvaltı servisleri çok kötü durumda. Yemekler çeşitlendirilmeli ve meyve sebze yemekleri de ağırlıklı olarak verilmeli.
Denetimlerde sendika temsilcileri olmalı
Denetleme yok çalışan temsilcileri sendika temsilcileri kontrol komitesinde olsun
Denetlenebilir sağlıklı koşullar ve doyurucu porsiyonlar
Devletin yemek ve beslenme hizmetleri ile ilgili ihale şartları çalışanların lehine olacak şekilde yeniden düzelmeli kişi başına ödenen yemek ücreti arttırılmalıdır. Yemek hizmetleri ihalesi kısa süreli olmalıdır. 1 yılı geçmemelidir

Diyet yemek, yemek seçebilme hakkı, kahvaltılıkların kalitesi ve miktarı artırılmalı, gece nöbetçileri için ek öğün (gece saatlerinde 03-04 gibi)
Doktorlara ayrıcalık tanınarak ekstra meyve, yoğurt, salata vs. verilmesini istemiyorum, tüm personele eşit davranılmasını istiyorum. İnsanların doyacağı ölçüde yemek alabilmelerini istiyorum, yemek miktarı yeterli olmalı, yemek çeşitlerinin artırılması ve yemeklerin tadının iyi olmasını ayrıca yemekten sonra karın ağrısı, ishal şikayetlerini yaşamak istemiyorum sırf bu yüzden yemekhanede yemek yiyemiyorum evden getirmek zorunda kalıyorum.
Dondurulmuş gıdalar yerine mevsime uygun menüler olmalı. Balık tüketimi yoktur.
Düzgün yemek çıkarmıyorlarsa parasını versinler evden ve dışarıdan istiyorum benim adıma başkaları zengin olmasın işin enli insanlar gelsin yemek yapsın
Yemek ücreti para olarak ödensin
Et yemekleri daha fazla çıkarılsın
Fiziki ortam düzeltilmeli, yeterli protein sağlanmalı, peçete, ıslak mendil vb. Hijyenik ürünler sağlanmalıdır.
Gramaj şartı
Günlük kalori ihtiyacına uygun yemek istiyoruz. Yemekler doyurucu olmuyor çok çabuk acıkıyoruz. Sürekli aynı yemeklerin çıkmasını istemiyoruz.
Hastane ya da yönetim bize yemek vermesin verdikleri yemek hakaret gibi yemek ve kahvaltı ücretlerinin hesabımıza yatırılmasını istiyorum eğer sağlanamıyorsa hastanenin kendi aşçıları ile hizmet vermesini talep ediyorum
Hastane yemeği yemek yerine, yemek parası verilmesini istiyorum.
Hastane yönetim kadrosu hocalar da bizlerle beraber aynı yemekhanede yemek yesin onlar için özel tahsis edilmiş bir yemekhanenin olması çok üzücü. Şirketler enflasyon artmasını bahane ederek kalitesiz olan yemek kalitelerini en dibe çekmişlerdir. Sürekli denetlenmeleri gerekmekte sözleşme yapılacak olan şirketlerle kullanılacak olan yağ, et, mercimek, nohut, pirinç, bulgur pilav ve soslar kullanılmakta olan her şeyin yönetim tarafından kalitesi markası belirlenip o şekilde şirketlerle sözleşme imzalamaları gerekmekte ölçemedikleri bir şeyi yönetemezler teşekkür ederim SES AİLESİNE 🌸🌸
Hastanenin yemekleri öğlen ve akşam aynı menüdür, bunun değiştirilmesini istiyorum. Yemekler ve kahvaltılar porsiyon ve çeşitlilik açısından yetersizdir. Bir hafta için de bazen birden fazla aynı menüye maruz kalıyoruz. Genel olarak hep dışarıdan yemek siparişi veriyoruz. Nadiren yemekhanede yemek ihtiyacımızı karşılıyoruz.
Hep aynı çorbalar çıkmasın ve menüler için bizim de fikirlerimiz alınsın.
Herkese eşit miktarda yemek verilmesi taraftarı değilim. İnsanların fiziki yapılarına, çalışma şekillerine göre porsiyonlar azaltılıp artırılabilir.
Hijyenik ortam ve servis talep ediyorum
Hijyenik ve dengeli öğünler hazırlanmalı yemek gramajları yemek şirketinin inisiyatifine bırakılmamalı ve denetlenmeli
Hizmetten yararlanmayanlar için temel yemek ücreti, yararlananlar için kaliteli yemek...
İhale bedeli sağlıklı bir menü çıkaracak bir miktarın altında tutulmamalı. Yönetim ya da sendikaların yapacakları memnuniyet anketlerinde yeterlilik sağlayamayan şirketlerin sözleşmeleri feshedilebilmeli. Memnuniyet oranı düşük firmanın tekrar ihaleye girme koşulları zorlaştırılmalı. Yemekhanede yemek istemeyen personelin yemek ücreti isteği halinde kişiye nakit olarak ödenmeli
İhale sözleşmeleri hazırlanırken çalışan temsilcilerinin de dahil edilmesi
İhale usulüyle şirketlere verilen yemek hizmetlerinin kaldırılması kurumun kendi bütçesiyle karşılaması
İhtiyaç olan çalışan arkadaşlarımıza daha çok yemek den faydalansınlar.
İlçe sağlık müdürlüklerinde yemek hizmeti verilsin ya da günlük yemek ücretleri hesaplanarak maaşlara yansıtılsın
İlçe sağlık müdürlüklerinde de yemek hizmeti vermesini talep ediyoruz.
İmkani olan kurumlarda özelleştirmeye dur denilmesi.
İsteğe bağlı 2 menü sunulmalı
Kalifiye personel ana sorun
Kalite ve ölçü yeterli olmalıdır. Havalandırma ve pandemi gözetilmelidir.
Kaliteli malzeme
Kaliteli malzeme ile insan olmanın gerektirdiği yemek standardında öğünler çıkarılması ve personelin beslenmesine katkı sağlanması gereklidir. Mevcut şartlarda çok kötü bir hizmet verilmektedir. Görevli diyetisyenler ve kontrol teşkilatı üyeleri yemek taşeronunu çok sıkı bir şekilde denetlemeli, temizlik, uygun öğünlerin ayarlanması, kalori ayarlamasının yapılması, yemek çeşitliliğinin artırılması gibi hususları dikkatle incelemelidir. Yemek firmasını değil, sağlık personelinin önceleyecek bir beslenme politikası yöneticiler tarafından geliştirilmeli ve aksatmadan uygulanmalıdır.
Kaliteli olması yeterli.
Kaliteli ve lezzetli menüler olması gerekli.
Kaliteli yemek istiyoruz.
Kamu Hastanelerinde yemek ihalelerinde ciddi yolsuzluklar söz konusu alternatif hem emekçileri hem de sağlık hizmetinden faydalanacak herkesi kapsayacak bir çözüm önerisi geliştirilmeli ve bunda ısrar edilmelidir. Yemek özelleştirilmiş ise yemek ücreti emekçilerin hesabına yatmalı yedikleri yemek ölçüsünde ödeme yapmanın yöntemleri aranabilir. Ya da kamulaştırılmış yemek hizmetleri üzerinden yemekhane personel kadro talep edilerek taşeron firmaların hizmet sunumuna son verilerek doğrudan yemek üretim hastane yönetimlerine devredilmelidir. Bunun üzerine pilot proje vb. hukuksal ve yönetmelik süreci incelenerek iş yerlerinde taleplerimiz bunun üzerinden gündeme getirilebilir.
İş yeri yetki süreçlerinde yemekhane komisyonları üzerinden işleyiş yolsuzluk ve hizmet kalitesi gibi durumlarda iş yeri temsilcileri

resmî karar mekanizmalarına katılacak yasal düzenlemeler talep edilmelidir
Kesinlikle yemeklerin hastanelerde diyet uzmanı tarafından denetleme yapılarak hastane personeli tarafından yapılması gerekmektedir taşeron firmalarına kesinlikle verilmemelidir.
Kurum yöneticilerinin yemeklerini çalışanla aynı yemekhane ve aynı şartlarda yemesini istiyoruz (kendi odalarında ve özel termoslu tepsiyle hizmet alıyorlar) Kurum içi anketlerinde uygulamaya geçirilmesini ve dikkate alınmasını hatta mümkünse bu anketlerin merkezleştirilmesi daha çok sesimizi duyurmamıza yol açabilir bunu dile getirilmesini talep ediyoruz.
Kurumumuzda yemek hizmetleri özelleştirilmediği için yemeklerimiz besleyici, yeterli ve hijyenik olarak sunulmaktadır. O nedenle bütün kurumlarda yemek hizmetlerinin taşeronlaştırılması durdurulmalıdır.
Kvc ameliyathanesi yemekhanesinde anjiyografi çalışanları için de yemek gelmelidir..
Lezzet kötü
Makarna pilav yanında yemek yerine ana yemek yanında makarna ya da pilav yemek isterim
Menüde çeşitlilik, mevsimsel uygunluk, konserveden kaçınılması, kullanılan yağ,
Menüde fiks meyve, salata ve su bulundurulmalıdır. Bunun haricinde yemekler sıcak servis edilirse daha iyi olur.
Meslek riskine çalışma yerine ve cinsiyete göre beslenme için düzenleme yapılmalı
Mevsime uygun ve daha insanı
Mevsime ve kültüre uygun yemekler çıksın
Mevsimine göre sebze ve kaliteli et yemek istiyoruz
Mevsimine göre yemek çeşitleri, isteğe bağlı dördüncü yemek çıkarılabilir kullanılan çatal bıçak kaşıkların sağlıklı olduğunu düşünmüyorum.
Meyve ve yemek çeşitliliği artırılabilir.
Neden yemediğimiz yemeğin parası maaşımızdan kesiliyor isteğe bağlı olabilir ya da daha kaliteli yemek olup ücret farkı verebiliriz.
Nöbet tutanların sabah kahvaltıları çalışanlara sorulması
Öğlen ayrı akşam ayrı yemek çıkması.
Öğle ve akşam yemeği ayrı çıksın.
Öğle yemeği ve akşam yemeği ayrı olmalı, yemek çeşitleri artırılmalıdır. Kahvaltı çeşitleri artırılmalı. Daha hijyenik ve temizlik kurallarına uyulmalı denetim yapılmalı
Öğlen ve akşam menüleri daha zengin, daha lezzetli ve farklı olmalıdır.
Öğlen ve akşam menüsü farklı olmalı Her öğünde çorba olmalı Kahvaltıda peynir ve zeytinler kapalı ambalajlarda olmalı Servisten çıkamayanlar için yemek dağıtıldığında çatal kaşık ambalajlı olmalı Yeterli ve dengeli beslenmeye uygun yemek programı yapılmalı 7 ay önce tayin ile geldiğim hastanede bir gün bile balık çıkmadı
Özellikle kişisel olarak kilo bazlı protein hesaplandığımda yediğim öğle yemeği 7 8 gr geçmiyor beyaz et kırmızı et ya da diğer proteinle zengin ürünler çıkmıyor sürekli olarak ana yemek baklagil yanına pilav yada makarna porsiyonları da ciddi ufak diyetisyen ayarlıyor deniyor ancak denetim şart Önerim ise öğle yemeği 30 Gr karbonhidrat 30 Gr protein gibi belli bir gramaj usulünde olması ve ayarlanması her günde karşılanması
Pandemi servislerine köpük tabak ile servis yapılmaması. Hem hijyenik değil, hem sağlıklı değil hem de üstü açık.
Personelin sevmediği yemekler menüden çıkarılsın. Süt kullanılan yemekler aslına uygun yapılsın. Süt yerine su kullanılıyor.
Porsiyon büyütülmeli ve daha fazla su verilmeli, kantinler uzak
Porsiyon miktarı artırılmalı veya isteğe göre kolaylık sağlanmalı. Yemeklerdeki et oranları yükseltilmeli.
Porsiyon miktarının artırılması.
Porsiyon miktarları küçük, kısır veya çığköfte ana yemek olarak verilmektedir.
Porsiyonlar çoğaltılmalı ya da doymayanların tekrar yemek alabilmeleri için yemekhane personeline direktif verilmeli. Bazen yemek verme konusunda direnç gösterip vermek istemeyen personel oluyor. Kırmızı etler taze olmalı, uzun zaman ondurucuda kalmış et kullanılıyor.
Protein zengini yiyecek çeşitlerinin artırılması, verilen övün miktarının cinsiyet ve yapılan işe göre ayarlanması gerektiği kanaatindeyim
Ramazan ayında yemek hizmeti almayan personelin ücreti verilmeli
Sadece daha düzen sağlanabilir şirket değil de hastane içinden personel olsa daha iyi olur sanırım.
Sağlığa uygun, düzenli yemek istiyoruz
Sağlık ihtiyacımızı karşılayacak, daha besleyici menüler çıkmalı. Yıllardır yemek hizmeti ile ilgili çalışmalar yapılıyor. Ama istenen düzeye çıkılmadı. İdareyle sık sık görüşmeler yapılsa da biraz düzeliyor sonra tekrar aynı vasat düzen devam etmekte. Kullanılan yağ çeşitleri mide rahatsızlıkları yaptığından çoğu kişi yemek yemiyor. Uzun süre hastane yemeği yemedim ama artık bütçemiz zorluyor. Alım gücümüz düştü.
Sağlık personeline bu dönemde bu yemeklerin reva görülmesi çok üzücü. Ben her öğünü ya evimden getiriyorum ya da dışarıdan alıyorum. Daha sağlıklı, besleyici ve lezzetli yemeklerin uygun porsiyonda verilmesi gerekli. Pandemi süresinde paketlenmiş olarak gidip kendimiz alıp, dışarıda uygun bir yerde yiyebilmek isterdim. Bu teklifim diyetisyenin izin vermediği belirtilerek reddedildi.

Yemeklerin kalitesinin uygun olmadığı defalarca iletilmiş olup ancak bugüne kadar “yapacak bir şey yok “ dışında cevap duyamadık. Umarım anketiniz yardımcı olur.
Salata bar istiyorum.
Salata bar ve her gün çorba verilmeli
Sebze yemeklerinin içine iğrenç etleri serpiştirip yemek uydurmasınlar. Et yemeyen/yiyemeyen insanlar aç kalıyor. Mesai saatleri dışında personele verilen yemek daha kötü (aynı yemek olmasına rağmen) ve su-sıvı desteği sağlanmıyor. Kahvaltılar yetersiz, meyve desteği yok, ara öğün eklenmeli.
Sözleşme istemiyoruz, çünkü yemekleri çok kötü çıkarılmaktadır. Sebebi düşük fiyatla ihaleyi alıp sonrada bize şöyle diyorlar, bizi kurtarmıyor. Rica ediyoruz yemekleri düzeltin artık yeter.
Su kısıtlaması getirildi yetersiz veriliyor.
Tüm sağlık emekçileri verdikleri hizmetin karşılığı olan temel beslenme ihtiyacı karşılanmalı ve denetlenmelidir.
Ucuz kalitesiz yağ kullanılmaktadır.
Buda sindirim metabolizmamızı olumsuz yönde etkileyip çeşitli mide hastalıklarına yol açıyor.
Ücretin düşürülmesi ve daha yenilebilir tatlarda ve lâıyk olduğumuz biçimde hizmet almak istiyorum.
Veganlar için menü.
Vejetaryen ve vegan beslenmeye uygun alternatif menü düzenlenebilir.
Yemekhane bölümünde camların açılabilir olması ve havalandırılması sağlanmalıdır.
Vejetaryen menüsü çıksın istiyorum
Vejeteryan vegan beslenme için uygun yemek çıkmamaktadır bunun için çalışma yapılması iyi olur.
Yağ karbonhidrat ve protein bakımından dengesiz menüler çoğunlukta yemeklerde et yok denecek kadar az ve kullanılan yağlar nedir çok ağır geliyor
Yatılı kuruluşlarda üç öğün yemek çıkmaktadır, bu nedenle 4/D çalışanlarına yemek ücreti verilmemektedir. Şayet çalışan yemeğini kendi getirirse de yemek ücreti alamamaktadır. Yemek hizmetinden yararlanmak istemeyen işçilere yemek ücreti verilmesi.
Yemeğin çeşidi fark etmeksizin insanların yemek yiyebileceği yemek çıkarılmasını istiyorum.
Yemek çeşidi 4 olmalı ve ara öğün olmalı. Hastalara verilen yemek miktarları ve çalışanlara verilen miktar artırılmalı diye düşünüyorum
Yemek çeşitlerinin artırılması, tat ve kalitenin artırılması lazım
Yemek çeşitliliği, hijyen, yeterli porsiyon
Yemek Çeşitliliği artırılmalı
Porselen tabakta yemek verilmeli
Masalarda peçete olmalı
Yemek çeşitliliği ve lezzetli olması öngörülür
Yemek çeşitliliği, sayısı, kalitesi, miktarı düzenlenmelidir, Birbirine uyumluluğu göz önüne alınmalıdır,
Yemek çeşitliliğinin artırılması. Tek tip değil alternatif yemek çıkması. Kahvaltılıkların çeşit ve miktar olarak artması
Yemek çeşitliliğinin artması ve yemekhane firmaları ile yapılan sözleşmelerde, yemekler kötü ve yetersiz görülmesinde özleşmelerin fesih olma durumunun kolay olmalıdır.
Yemek fiyatları çok yüksek. Fiyat performans olarak yetersiz. Kişi başı 10.5 tl personel 10.5 kurum ödüyor toplamda 21 tl.
Yemek hizmeti Aile sağlığı merkezlerinde yok
Yemek hizmetinin taşeron firmalar tarafından değil kurumun kendisi tarafından sağlanmasını istiyorum.
Yemek hizmetinin taşeronlardan alınıp kamusal hizmet olarak verilmesi
Yemek için personele ödeme yapsınlar yemek çıkarmasınlar
Yemek ihaleler ile şirketlere yetki verilmesin. Her hastane Kendi yemeğini yapmalı
Yemek ihalelerinin şeffaf bir şekilde yapılması
Yemek kalitesinin ve çeşitliliğinin artırılması, dengeli bir beslenme menüsü oluşturulması ve insanlara hangi yiyecek ve içecekten ne kadar yemek istediğiyle ilgili secim hakkı sunulması.
Yemek kalitesinin yükseltilmesi, şikayet edildiğinde ise “şükredin ki ücretsiz yemek yiyebiliyorsunuz” zihniyetinin ortadan kalkması için gereken her türlü yaptırımın sözleşmeye eklenmesi...
Yemek porsiyonları son yıllarda çok azaldı. Verilen ürünler çok kalitesiz ve yetersizdir. Masalarda baharat, tuz, limon vs bulunmamaktadır. Özellikle yemeklerdeki kırmızı et çok çok azalmıştır. Kullanılan roll ekmecekler çok kalitesiz ve gramajı azdır. Yemek hizmeti muayene komisyonları aktif değildir.
Yemek porsiyonlarının artırılması
Yemek şirketi belirlenirken çalışanların görüş ve önerilerine dikkat edilmesi.
Yemek şirketleri ihaleler üzerinden dolayı olarak idari personeli kendi denetimine aldığından yemek hizmeti sunumu ve kalitesi denetim dışı tutularak yeterli ve sağlıklı beslenme hakkı talep edilemez hale getirilmek istenmektedir. Yeterli ve sağlıklı beslenme hakkının talep edilmesinde problem yaşanan kurumlarda-dönemlerde yemekhane hizmetinden yararlanmama özgürlüğü sağlanmalı ve bu doğrultuda yaşanan maddi kayıp kurum tarafından karşılanmalıdır.
Emekçilerin özlük haklarından statü ve güvence haklarına kadar birçok sorunla mücadelede olduğu bu dönemde beslenme konusu üzerinde düşünmek zorunda bırakıldıkları bir problem olmamalı. Sunulabilecek en iyi hizmet sunulmalıdır.
Yemek şirketleriyle yapılan sözleşmeler 6 aylık periyotlarla yenilenmeli.
Sözleşmelerin uzun süreli olması, şirketlerin yemek kalitelerini düşürmesine imkan verir.

Sözleşme yapılırken verilen teklifin ucuzluğu değil çıkarılacak yemeklerin miktarı ve besin değeri göz önünde bulundurulmalı.
Yemek tatları çok kötü Hijyen kurallarına hiç uyulmuyor
Yemek ücreti çalışana nakit ödensin, personel şirkete ödesin. bu şekilde daha kaliteli yemek ve hizmet olacağını düşünüyorum. Hiç yemediğimiz 5.sınıf kahvaltı servis ediliyor. Yemediğimiz yemeklere para ödeniyor. Diğer bir öneri de yemekten ayrı salata ve yoğurt büfesi olsun.
Yemek ücretlerini bize ödesinler. Yemek işimizi Kendi imkanımızla halletmemiz lazım. Bu yemekleri yemek istemiyorum artık.
Yemek yapımında kullanılan özellikle yağ ve diğer malzemelerin kalitesinin denetlenmesi. Kahvaltıda verilenler miktarı komik düzeyde yetersiz.
Yemekhane hizmeti veren şirketler tarafsız denetimciler ve hastane çalışanları tarafından denetlenmelidir. Her 3 ayda bir çalışan yemekhane memnuniyet anketi sonucuna göre yemekhane şirketine ödüllendirme veya para cezası uygulanmalı. Anket sonucu 2 defa yüzde 70 memnuniyet altında olanlarla sözleşme fesh edilmeli. Yemekhane de görevli diyetisyen in tarafsız olması sağlanmalı Yemek menüsü çalışanların ihtiyaçları ve alışkanlıkları doğrultusunda düzenlenmeli Yemekhane hizmetleri yemek satma olarak para kazanma cep doldurma olarak kullanılmamalı.
Yemekhane hizmetleri taşeron firmalar peşkeş çekilmiş sağlık emekçileri açlığa mahkum edilmiştir. Saatler süren yorucu nöbetlerde sağlık emekçileri temel ihtiyaçlarını gideremeyecek durumdadır. ihale süreçleri yetkili sendika denetimi yemek şikayeti belli bir oran geçince inceleme komisyonu ve karar alma süreçlerinde sendika ve iş yeri temsilcileri dahil edilmeli yolsuzluk ve rantın önü kesilmelidir
Yemekhane komisyonlarında her meslek gurubunu temsilen bir temsilci olması. Bu komisyon salt çoğunluğu ile ihale iptal edilmeli.
Yemekhaneyi kullanmadığım için fikir belirtmeyeceğim.
YEMEKLER ÇOK KÖTÜ, kelimeler yetersiz o derece
Yemekler çok yağlı, tuzlu ya da çürük gıdalarla herkesin yiyemeyeceği şekilde yapılabiliyor ve sık sık bu yüzden de zehirlenmeler yaşanabiliyor. Hazırlanan menünün mutlaka diyetisyen desteği olmasını ve denetimin sık aralıklarla yapılmasını öneriyorum.
Yemekler daha lezzetli yapılabilir. İnsanlara saygı bunu gerektirir.
Yemekler insanı şartlarda tadı ve görüntüsü güzel yeterli seviyede doyurucu ve protein bakımından zengin olmalı.
Yemekler kötü soğuk ve plastik kutularda geliyor.
Yemeklerin lezzetli ve çeşitli olması gerekiyor. Sebze ağırlıklı ve doyurucu değil. Salatalar berbat, yağsız, tuzsuz, çoğu kimse de yemiyor.
Yemekleri yapanların yetersizliği durumunda sözleşmenin feshedilmesini isterim çalışanların memnuniyetinin sorulması lazım
Yemeklerin daha özenli, lezzetli ve sağlıklı olmasını istiyorum. Yemek tabaklarının daha temiz ve yemeklerin hijyene uygun pişirilmesini istiyorum
Yemeklerin daha yenilebilir kıvamda yapılabilmesini isterdim. Lezzet sıfır...
Yemeklerin daha yeterli ve lezzetli olmalı diyetisyen kontrolünde ve her öğünde süt ve ya yoğurt süt ürünleri
Yemeklerin kalite, lezzet ve çeşitliliği artarsa yemeğe gidemeyenlere kolaylık sağlanıp dağıtımda daha özenli olunabilirse iyi olur
Yemeklerin kalitesi artırılmalı verilen su miktarı artırılmalı çeşitleri artırılmalı. Teşekkürler.
Yemeklerin lezzeti çok kötü ve gereken özenin gösterilmediğini düşünüyorum. Hiçbir şekilde hassas davranılmadığı ve yaptıkları işe saygı göstermediklerini düşünüyorum.
Yemeklerin mevsimine uygun çıkartılması, hazır tatlıların yerine meyve çeşitliliğinin artırılması hatta her öğün meyve verilmesi beslenme açısından yararlı olacaktır.
Yemeklerin sıkça denetilmesini arz ederim teşekkürler.
Yemeklerin ücretsiz, temiz ve sıcak olması.
Yemekte kullanılan yağlara dikkat edilmeli taze malzemeler kullanılmalı ve tadı lezzetli yemekler yapılmalı. Miktar az geldiğinde insanlara doyacakları kadar yemek verilmeli, uzman doktor ve seflere ayrımcılık yapılarak ekstra meyve, salata, yoğurt vs, verilmemeli, pandemi döneminde yemekhaneye gitmek istemeyen personele yerlerinde yemek dağıtımı yapılmalı ya da öğle arası zamanı kısıtlı olanlara yerinde yemek dağıtılmalı, menüde çeşitlilik sağlanmalı ve yemeklerin sıcaklığına dikkat edilmeli.
Yemek çeşitliliği artırılсын lütfen artık sürekli aynı menüleri aynı tarz yemekleri görmekten bıktık.
Yeni tayinle geldiğim bu hastanede yemek hizmetleri oldukça iyi durumda. Ankara'daki eski hastanem rezalet durumda idi. (Ankara Eğitim ve Araştırma Hastanesi)
Yenilebilecek yeterli ve dengeli beslenmeye uygun menü çıkması yemek ihalelerinde her meslek grubundan bir temsilci olması yemekhanelere gizli tadım yapmaları için her ay bir kişi görevlendirilmesi ve bu kişinin değerlendirilmesinin dikkate alınması
Yeteri miktarda doyurucu menü olmalıdır.
Yeterli dengeli ve lezzetli yemekler lütfen.
Yetersiz
Yetimhane gibi bütün öğünler de aynı yemek çıkıyor çeşit az porsiyonlar az özellikle akşam a kalan yemekler soğuk ve bayat geliyor
Yetişkin bir insanın çalışırken alması gerekli besinler hesaplanması ve temiz hijyenine dikkat ederek verilmesi
Yoğunluktan dolayı gidilemeyen yemek saatlerinde çalışana yemek verilmemesi sorununa çözüm bulunmalı tabii öncelikle yenilebilecek yemekler çıkarılmalı insanlara özellikle akşam nöbet yemeklerinde geçiştirme çok kötü yemekler verilmektedir
Yörelere ait farklı lezzetler olsun.

II. ARAŞTIRMA KAPSAMI VE YÖNTEMİ

Elektronik ortamda, 15 Nisan-15 Mayıs 2021 Tarihleri arasında uyguladığımız anketi hastanelerdeki işyeri temsilcilerimiz hastane bilgisini derleyerek yanıt vermiştir. Rapordaki yüzdeler değerlendirilmeler aksi belirtilmedikçe 322 katılımcı üzerinden yapılmıştır.

İLLERE GÖRE ANKET KATILIMI

İL	Katılımcı Sayısı
Ankara	72
İstanbul	63
Batman	24
Diyarbakır	19
Çanakkale	19
Antalya	18
İzmir	14
Mersin	10
Van	9
Mardin	8
Tokat	8
Sivas	7
Eskişehir	6
Bolu	5
Hatay	5
Bitlis	4
Bursa	4
Ordu	3
Balıkesir	2
Dersim	2
Denizli	2
Tekirdağ	2
Aydın	1
Nevşehir	1
Samsun	1
Manisa	1
Niğde	1
Erzincan	1
Osmaniye	1
Çorum	1
Afyon	1
Muğla	1
Bilecik	1
Trabzon	1
Kayseri	1
Yalova	1
Kırıkkale	1
Kocaeli	1
Genel Toplam	322

Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Dağılımı

Yaş Grubu	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
20-29	20	24	44	13%	15%	14%	45%	55%	100%
30-39	57	33	90	36%	20%	28%	63%	37%	100%
40-49	43	88	131	27%	54%	41%	33%	67%	100%
50-65	40	17	57	25%	10%	18%	70%	30%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Mesleklere Dağılımı

Meslekler	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
Hemşire-Ebe	42	108	150	26%	67%	47%	28%	72%	100%
Tekniker- Teknisyen-Laborant	48	24	72	30%	15%	22%	67%	33%	100%
Doktor/Hekim/Tabip	11	9	20	7%	6%	6%	55%	45%	100%
Bilgisayar işletmeni	2	7	9	1%	4%	3%	22%	78%	100%
Fizyoterapist	3	5	8	2%	3%	2%	38%	63%	100%
Diğer	16	4	20	10%	2%	6%	80%	20%	100%
VHKİ	12	2	14	8%	1%	4%	86%	14%	100%
Psikolog	5	1	6	3%	1%	2%	83%	17%	100%
Şef	5	1	6	3%	1%	2%	83%	17%	100%
İşçi	1	1	2	1%	1%	1%	50%	50%	100%
Memur	2		2	1%	0%	1%	100%	0%	100%
Sağlık Memuru	13		13	8%	0%	4%	100%	0%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Sendikal Durumu

İşyeri Temsilcisi mi	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
Evet	58	30	88	37%	19%	28%	37%	19%	28%
Hayır	97	129	226	63%	81%	72%	63%	81%	72%
Genel Toplam	155	159	314	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Katılımcıların Medeni Durumları

Medeni Durum	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
Bekar	33	60	93	21%	37%	29%	35%	65%	100%
Evlü	127	102	229	79%	63%	71%	55%	45%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Eğitim Düzeylerine Göre Dağılımı

Meslekler	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	
Doktora		9	9	6%	6%	6%	50%	50%	100%	
Master		9	15	6%	9%	7%	38%	63%	100%	
Lisans		106	101	66%	62%	64%	51%	49%	100%	
Önlisans		22	30	14%	19%	16%	42%	58%	100%	
Lise veya dengi		9	7	6%	4%	5%	56%	44%	100%	
Ortaokul veya dengi		4		4	3%	0%	100%	0%	100%	
İlköğretim		1		1	1%	0%	100%	0%	100%	
Genel Toplam		160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Deneyim Süresi

Meslekler	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
1-5 Yıl	29	26	55	18%	16%	17%	53%	47%	100%
6-10 Yıl	32	14	46	20%	9%	14%	70%	30%	100%
11-15 Yıl	24	19	43	15%	12%	13%	56%	44%	100%
16-20 Yıl	18	32	50	11%	20%	16%	36%	64%	100%
21-25 Yıl	24	33	57	15%	20%	18%	42%	58%	100%
26 ve Üzeri	33	38	71	21%	23%	22%	46%	54%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Deneyim Süresi

Meslekler	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
1-5 Yıl	29	26	55	18%	16%	17%	53%	47%	100%
6-10 Yıl	32	14	46	20%	9%	14%	70%	30%	100%
11-15 Yıl	24	19	43	15%	12%	13%	56%	44%	100%
16-20 Yıl	18	32	50	11%	20%	16%	36%	64%	100%
21-25 Yıl	24	33	57	15%	20%	18%	42%	58%	100%
26 ve Üzeri	33	38	71	21%	23%	22%	46%	54%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Çalışma Şekilleri- 1

Çalışma şekilleri	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
Gündüz	79	79	158	49%	49%	49%	50%	50%	100%
Nöbet	60	54	114	38%	33%	35%	53%	47%	100%
Vardiyalı	10	18	28	6%	11%	9%	36%	64%	100%
Diğer	11	11	22	7%	7%	7%	50%	50%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Katılımcıların Çalışma Şekilleri -2

İstihdam şekli	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
Kadrolu	142	137	279	89%	85%	87%	51%	49%	100%
4 B / sözleşmeli	16	22	38	10%	14%	12%	42%	58%	100%
Diğer	2	3	5	1%	2%	2%	40%	60%	100%
Genel Toplam	160	162	322	100%	100%	100%	50%	50%	100%

Sonuç ve Öneriler

Kaliteli bir yaşam için, kaliteli beslenme ilkesi günümüzde giderek önem kazanan ve benimsenen bir olgu haline gelmiştir. Yeterli ve dengeli beslenme; bireyin yaşına, cinsiyetine, özel durumuna ve fiziksel aktivitesine göre gerek duyduğu enerjiyi, besin öğelerini ve besin bileşenlerini besinlerle yeterince alması ve vücudunda kullanması olarak tanımlanır.

Sağlık hizmeti üretimde önemli rol oynayan çalışanların sağlığı ve iş güvenliği; yaptıkları işe göre gerekli besinleri; miktar ve kalite olarak yeterince almaları ile mümkündür. İyi beslenemeyen çalışanların sağlığı bozulmakta, iş kazası riski artmakta, üretim, verimlilik ve performansları önemli ölçüde azalmaktadır. Genellikle evinde de yeterince beslenemeyen sağlık ve sosyal hizmet emekçileri uzun saatler ve artan iş yükü koşullarında işyerinde de iyi beslenemediklerinde yukarıda belirtilen durumlarla karşı karşıya gelmektedir

Özellikle ağır ve tehlikeli işlerde çalışanların yeterli ve dengeli beslenmeleri açısından bakıldığında; alınması gereken enerji, besin öğeleri ve besin bileşenlerinin sağlık, verimlilik, performans ve iş kazaları ilişkilidir. Sağlık çalışanlarının yeterli ve dengeli beslenebilmesi için enerji gereksinimi ne olursa olsun, günlük alınan toplam enerjinin % 12- 15'i proteinlerden, % 55- 60'ı karbonhidratlardan, % 25- 30'u yağlardan gelmelidir. Sağlık emekçilerinin günlük enerji gereksinimi yaptığı işe göre değişmesine rağmen büro emekçisi gibi hafif mesleki aktivite gerektiren iş kolları gibi enerji gereksinimleri eşitmiş gibi düzenlemeler yapılmıştır. Oysa Çalışma ortamının çok soğuk veya çok sıcak oluşu da enerji gereksinimini, dolayısıyla performansı da etkilemektedir. Çalışılan ortamın sıcaklığı 10-14 derecenin altına her 10 derece indiğinde, enerji gereksinimi % 5- 10; ortamın sıcaklığı 30 derecenin üzerine her 1 derece yükseldiğinde, enerji gereksinimi % 5 artar. Bu nedenle sağlık ve sosyal hizmet emekçilerinin enerji gereksiniminin saptanmasında yapılan işin ve fiziksel aktivitenin yanı sıra; çalışma ortamının sıcaklığı da dikkate alınmalıdır.

Sağlık çalışanlarının beslenmesinde artan enerji gereksinimine paralel olarak protein gereksinimi de artar. Günlük alınması gereken enerjinin % 12- 15 kadarı proteinden gelmelidir. Çok ağır işlerde çalışanlarda enerjinin oransal olarak üst sınırı olan % 15 oranı ve biraz üstünün proteinden gelmesi yararlı olmaktadır.

Sağlıklı olabilmek ve çalışma iş performansı açısından diyetdeki karbonhidrat türü ve miktarı önemlidir. Günlük gereksinime duyulan toplam enerjinin % 55- 60 kadarı karbonhidratlardan gelmelidir. Fakat çalışma öncesi fazla miktarda yemek yenmesi ve özellikle alınan enerjinin çoğunlukla karbonhidrattan karşılanması da çalışma performansı ve sağlık yönünden istenmeyen bir durumdur. Çalışma öncesi yüksek karbonhidrat içerikli besinlerin (ekmek, hamur işleri, tatlılar, şeker vb.) ve yemeğin fazla tüketilmesi ile çalışma performansında bozulma, yorgunluk, dikkat dağınıklığı ve uyku hali yaratarak ve iş kazası riskini artırmaktadır.

Sağlık hizmeti üretimde önemli rol oynayan çalışanların sağlığı ve iş güvenliği; yaptıkları işe göre gerekli besinleri; miktar ve kalite olarak yeterince almaları ile mümkündür. İyi beslenemeyen çalışanların sağlığı bozulmakta, iş kazası riski artmakta, üretim, verimlilik ve performansları önemli ölçüde azalmaktadır. Genellikle evinde de yeterince beslenemeyen sağlık ve sosyal hizmet emekçileri uzun saatler ve artan iş yükü koşullarında işyerinde de iyi beslenemediklerinde yukarıda belirtilen durumlarla karşı karşıya gelmektedir

Özellikle ağır ve tehlikeli işlerde çalışanların yeterli ve dengeli beslenmeleri açısından bakıldığında; alınması gereken enerji, besin öğeleri ve besin bileşenlerinin sağlık, verimlilik, performans ve iş kazaları ilişkilidir. Sağlık çalışanlarının yeterli ve dengeli beslenebilmesi için enerji gereksinimi ne olursa olsun, günlük alınan toplam enerjinin % 12- 15'i proteinlerden, % 55- 60'ı karbonhidratlardan, % 25- 30'u yağlardan gelmelidir. Sağlık emekçilerinin günlük enerji gereksinimi yaptığı işe göre değişmesine rağmen büro emekçisi gibi hafif mesleki aktivite gerektiren iş kolları gibi enerji

gereksinimleri eşitmiş gibi düzenlemeler yapılmıştır. Oysa Çalışma ortamının çok soğuk veya çok sıcak oluşu da enerji gereksinimini, dolayısıyla performansı da etkilemektedir. Çalışılan ortamın sıcaklığı 10-14 derecenin altına her 10 derece indiğinde, enerji gereksinimi % 5- 10; ortamın sıcaklığı 30 derecenin üzerine her 1 derece yükseldiğinde, enerji gereksinimi % 5 artar. Bu nedenle sağlık ve sosyal hizmet emekçilerinin enerji gereksiniminin saptanmasında yapılan işin ve fiziksel aktivitenin yanı sıra; çalışma ortamının sıcaklığı da dikkate alınmalıdır.

Sağlık çalışanlarının beslenmesinde artan enerji gereksinimine paralel olarak protein gereksinmesi de artar. Günlük alınması gereken enerjinin % 12- 15 kadarı proteinden gelmelidir. Çok ağır işlerde çalışanlarda enerjinin oransal olarak üst sınırı olan % 15 oranı ve biraz üstünün proteinden gelmesi yararlı olmaktadır.

Sağlıklı olabilmek ve çalışma iş performansı açısından diyetdeki karbonhidrat türü ve miktarı önemlidir. Günlük gereksinme duyulan toplam enerjinin % 55- 60 kadarı karbonhidratlardan gelmelidir. Fakat çalışma öncesi fazla miktarda yemek yenmesi ve özellikle alınan enerjinin çoğunlukla karbonhidrattan karşılanması da çalışma performansı ve sağlık yönünden istenmeyen bir durumdur. Çalışma öncesi yüksek karbonhidrat içerikli besinlerin (ekmek, hamur işleri, tatlılar, şeker vb.) ve yemeğin fazla tüketilmesi ile çalışma performansında bozulma, yorgunluk, dikkat dağınıklığı ve uyku hali yaratarak ve iş kazası riskini artırmaktadır.

Yaptığı işin niteliğine göre besinlerle doğal yoldan gerekli enerji ve besin öğelerini yeterince alamayan çalışanlarda aşağıda belirtilen olumsuzluklar görülebilmektedir.

- Fiziksel performans için gerekli olan ve kan glikoz düzeyini normal sınırlar içerisinde tutabilecek düzeyde yeterli enerjinin alınmamasına bağlı olarak işçilerde halsizlik, yorgunluk ve bitkinlik gibi belirtiler görülür.
- Kan glikozunun düşüklüğüne bağlı olarak beyine yeterince glikoz gitmemesi sonucu, beyin fonksiyonlarında, dikkat ve algılamada sorunlar yaşanır. Ayrıca bilişsel fonksiyon, dikkat, algılama ve hafıza üzerinde önemli etkileri olan; özellikle B12, B6 ve folik asit gibi vitaminlerin eksik alınması da çalışma performansı ve iş kazaları yönünden sorunlara yol açabilir.
- Minerallerden demirin, vitaminlerden B12 ve folik asit yetersizliğini neden olabileceği anemiler sonucu oluşan halsizlik, yorgunluk ve bitkinlik nedeniyle iş kazaları riski artabilir.
- Yağda eriyen, önemli bir antioksidan vitamin olan A vitamininin yetersizliğinde gözün görme fonksiyonları bozulur.
- Çalışma öncesi saf şeker ve nişasta ağırlıklı bir beslenme şekli veya aşırı yemek yeme; daha önce de belirtildiği gibi uyku haline yol açar, kan glikozunun hızlı yükselip, kısa sürede düşmesine neden olarak hipoglisemi riskini artırır.
- Bazı vitaminler, özellikle B grubu vitaminleri sinir sisteminin normal çalışması, dikkat, algılama vb. fonksiyonlar için gereklidir. Bu vitaminlerinin yetersizliği iş kazaları yönünden çalışanlarda önemli sorunlara neden olabilir.

Bu nedenlerden dolayı aşağıda yer alan önerilerimiz toplu iş sözleşme masasına taşınmalıdır.

1. Toplu iş sözleşmeleri çerçevesinde “iş yerinde verilen yemekler çalışanların çalıştıkları işe göre gereksinme duydukları enerjinin yarısını karşılayacak yeterlilikte olmalıdır” kuralına uygun düzenlenmelidir
2. Çalışanlara işyerinde sağlanması gereken bu enerjinin tamamını içeren yemekler / yiyecekler tek bir öğünde (genellikle öğle yemeğinde) sunulmamalıdır. Sağlıklı ve kaliteli beslenme ilkeleri doğrultusunda kaliteli beslenme kriteri olarak, sağlık çalışanlarına verilen beslenme hizmetlerinde sadece enerji yeterliliği temel alınmamalı, yüklü enerji

içeren bu yemekler tek öğüne yüklenmemelidir. Kaliteli beslenme kriteri olarak sadece enerjinin verilmesi hedeflendiğinde de; enerjinin karbonhidrat, protein ve yağdan gelen oranları ve diğer besin öğeleri/besin bileşenleri göz ardı edilebilmekte, bu kadar yoğun enerjinin çoğunlukla ekmek, hamur tatlıları ve yağlı yiyeceklerle sağlanması yoluna gidilmektedir. Bu da kaliteli ve sağlıklı beslenme ilkelerine uygun olmamaktadır. Oysaki kaliteli beslenme, ancak aşağıda belirtilen koşulların sağlanması ile mümkündür.

3. Kaliteli beslenme koşullarının sağlanması için;
 - A- Miktarda yeterlilik: Bireyin yaşı, cinsiyeti, vücut kitlesi, fiziksel aktivitesi, özel durumu vb. özelliklerine göre gereksinim duyduğu enerjinin yeterli miktarlarda tüketilmesi gerekir. Sağlık emekçilerinin beslenmesinde de besinlerle aldığı enerji yaptığı işin niteliğine göre yeterli düzeyde olmalıdır.
 - B- Çeşitlilik: Gereksinim duyulan enerjinin sağlanacağı besinlerin seçiminde dört temel besin grubundan yeterince tüketilmelidir. Hatta aynı besin grubu içerisindeki besinler arasında da çeşitliliğin sağlanması gerekir. Besin grupları temelinde süt, yoğurt, peynir çeşitleri, çeşitli et ve ürünleri, balık, kanatlı hayvan etleri, kuru baklagiller, tahıllar, sebze ve meyvelerden mevsiminde, bol ve ucuz olanların her birinden gereksinme doğrultusunda tüketecek şekilde yararlanılmalıdır.
 - C- Öğün sayısı ve öğünlere dağılımda denge: Kaliteli beslenme kriterleri, günlük gereksinme duyulan besinlerin uygun öğün sayısı ve bu besinlerin öğünlere uygun dağılımı ilkesi ile devam eder. Gereksinim duyulan besinlerin çeşitlilik içerisinde; üç ana ve 2-3 ara öğünde tüketilmesinin beslenme ilkeleri yönünden daha uygun olduğu bilinmektedir. Özellikle enerji gereksiniminin ağır işlerde çalışanlarda yüksek olması nedeniyle, 24 saatlik nöbetlerde sağlık emekçilerinin beslenmesinde yeterli ve kaliteli bir kahvaltıyı takiben, bir ara öğün, öğle yemeği ve yine bir ara öğünle akşam öğününe dek bu önemli öğünlerin atlanmamasına; gün boyu tüketilmesi gereken yiyecek ve içeceklerin öğünlere dengeli bir şekilde dağılımına özen gösterilmelidir.
 - D- Yüksek subjektif kalite / tüketilebilirlik kalitesi: Subjektif kalite bir yemeğin tüketilebilirlik düzeyini etkileyen renk, koku, lezzet, görünüm, pişme derecesi vb. özellikleri içerir ve bu özelliklerin uygun olması doğru besin hazırlama ve pişirme uygulamaları ile sağlanabilir. Bireyin gereksinme duyduğu besinlerin en yüksek subjektif kaliteye sahip olacak şekilde ve beslenme ilkelerine uygun olarak satın alınıp, hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu gerekir.
 - E- Yüksek besin değeri korunumu: Besinlerin yemek olarak üretiminde veya hazırlanması sırasında beslenme ilkelerine uyulması, en az besin değeri kaybı ile sunulması ve tüketilmesi gerekir.
 - F- Yüksek hijyenik kalite: Yukarıda belirtilen tüm kriterler olumlu olsa bile, besinlerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması veya servisi gibi aşamalarda oluşabilecek önemsiz gibi görünen bir ihmal veya hata, kaliteli beslenme bir yana, işçilerin besin zehirlenmeleri nedeniyle sağlıklarını, daha da kötüsü yaşamlarını kaybetmelerine neden olabilir. Bu nedenle tüketime sunulacak besinlerin hijyen/sanitasyon ilkeleri doğrultusunda gıda hijyeni, kişisel hijyen ve fiziksel ortam/araç-gereç hijyeni ilkeleri doğrultusunda satın alınıp, tüketime sunulmasına kadar geçirdiği her aşamaya bu açıdan dikkat edilmesi gerekir.
4. Gerek işyerinde, gerekse iş dışında işçilerin sağlık riskleri ve çalışma koşulları temel alınarak, yeterli ve dengeli beslenmelerini sağlayacak beslenme programları uygulanmalı, kaliteli, yeterli ve dengeli beslenme konusunda çalışanlar, çalışan temsilcileri ve iş yeri sendika temsilcilerinin görüş ve önerileri alınmalı ve konu ile ilgili eğitim sürecine dahil edilmelidirler.

5. Özellikle ağır ve tehlikeli işlerde çalışanlar için yüklü enerjinin tek bir öğünde verilmemesine dikkat edilmeli; iş yerinde işçilere verilmesi gereken beslenme hizmeti en az bir ara öğüne de paylaştırılmalıdır.
6. İş yerlerinde çalışanların sağlığını ve beslenme durumunu bozan her türlü olumsuz çalışma koşulları düzeltilmeli, işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili gerekli her türlü önlem alınmalıdır.
7. Çalışanlara yönelik toplu beslenme hizmetinin her basamağında tüm işlemler kaliteli ve güvenilir olmalıdır; aksi halde besin zehirlenmeleri, işçilerin tatminsizliği/memnuniyetsizliği, toplu beslenme servisi çalışanlarının moral bozukluğu, çalışanların performanslarının düşmesi ve sonuçta o kuruluşun başarısızlığı kaçınılmazdır.
8. İş yerinde kaliteli beslenmenin sağlanabilmesi için, öğünlere dağılımı dengeli olmak koşuluyla, her gruptan, her çeşit besine gereksinme ölçüsünde yer verilmelidir. Çalışanların servis edilen yiyecek-içecekleri tüketebilmesi için; yemekler iştah açıcı, hijyenik ve sübjektif kalitesi yüksek olacak biçimde üretilmeli ve sunulmalıdır. Ağır ve tehlikeli işlerde çalışanların sebze ve meyve tüketimlerinin de, hafif işlerde çalışanlara göre daha fazla olması gerektiği düşünülerek, menü planlamada bu durum dikkate alınmalıdır.
9. Özellikle ağır ve tehlikeli işler kapsamında çalışan işçilerin sıvı alımı, susama duygusuna bakılmaksızın artırılmalıdır. Bunun için yine yapılan işin niteliğine göre artırılması kaydıyla (güneş altında, çok sıcak ortamlarda çalışma vb. koşullarda) günde en az 12-14 bardak veya her 1000 kalori başına 1 litre kadar sıvı tüketilmesi sağlanmalıdır. Sıvı olarak, başta temiz ve güvenilir içme suyu, tercihen taze meyve suları, ayran, süt, açık çay, bitki çayları, limonata, çorba vb. sulu yiyeceklerin tüketimine olanak sağlanmalıdır.
10. Özellikle ağır işte çalışanlara günlük enerji ve besin öğeleri gereksinmelerinin yarısını karşılayacak nitelikte; ana ve ara öğünlü menüler planlanmalıdır. Set seçimsiz menüler uygulanıyorsa; bu menüler mümkünse 4 kap olarak planlanmalıdır. Bazı yemeklerin de gereksinmeye paralel olarak 1 porsiyonlarına giren yiyecek gramajlarında daha önce de belirtildiği gibi bir miktar artırıma gidilmelidir (et, makarna, pilav, kuru baklagil gramajları ile yemeklerin içerisine giren yağ miktarları vb.).
11. Bazı iş kollarında, bazı besin öğeleri normal gereksinmeye ek olarak verilmelidir. Daha önce de belirtildiği gibi çok sıcak ve aşırı tozlu ortamlarda çalışanların bol sıvı almaları sağlanmalıdır. Çok soğuk ortamda çalışanlara sıcak içecekler, çorbalar sıklıkla verilmelidir. Güneş altında uzun süre çalışanlara veya röntgen ışınlarına maruz kalanlara A vitamininin ön maddesi karotenlerden zengin havuç, kıvırcık, marul, roka, domates, kayısı, portakal vb. sebze ve meyveler yeterince verilmelidir.
12. Sadece karın doyurucu değil, sosyal ve psikolojik tatmin sağlayan, eğitici ve çalışanların beslenme alışkanlıklarına uygun bir beslenme programı uygulanmalıdır. Çalışanlar, işveren, işyeri hekimi ve toplu beslenme yöneticisi bir arada, toplu beslenme standartlarına uygun yemekhanelerde yemek yemelidir.
13. Toplu beslenme yöneticisi, işçilere belirli aralıklarla sağlıklı yaşam, gıda hijyeni, kişisel hijyen zararlı alışkanlıklar, yeterli ve dengeli beslenme konularında işyeri hekimi ile koordineli olarak eğitimler vermeli, çalışanların beslenme hizmetlerinden memnuniyet düzeylerini ölçmeli ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda gerekli düzenleme ve kalite iyileştirme çalışmalarını yaparak tüketici memnuniyetini en üst düzeye çıkaracak stratejileri oluşturmalıdır.