

176550

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
EV EKONOMİSİ YÜKSEK OKULU  
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

ANKARA KENTİNDEKİ ALTI YUVADA BESLENME  
DURUMU ve BUNUNLA İLGİLİ BAZI  
FAKTÖRLER

ANKARA 1972 - ARDA ERİM

HACETTEPE UNİVERSİTESİ  
Sağlık Bilimleri Fakóltesi  
Ev Ekonomisi Yüksek Okulu  
Beslenme ve Diet Bölümü

ANKARA KENTİNDEKİ ALTI YUVADA BESLENME DURUMU  
VE BUNUNLA İLGİLİ BAZI FAKTÖRLER

Arda Erim  
ANKARA - 1972

## İÇİNDEKİLER

|  | <u>Sayfa</u> |
|--|--------------|
| Tabloların Listesi . . . . .   | i            |
| <u>Giriş</u> : . . . . .   | 1-13         |
| Resmî Kreş Gündüz Bakımevleri tarifi, amacı, genel esasları . . . . .            | 1            |
| Kurumlarda Bulunması Gerekli Personel . . . . .                                  | 2            |
| Gerçek ve Tüzel Kişilerce Açılan Kreş ve Gündüz Bakımevleri . . . . .            | 3            |
| İyi Bir Ana Okulunun Nitelikleri . . . . .                                       | 6            |
| Türkiye'de Açılan İlk Ana Okulları . . . . .                                     | 7            |
| Okul Öncesi Çocuklar Üzerinde Yapılan Beslenme ve Sağlık Araştırmaları . . . . . | 8            |
| Amaç . . . . .   | 13           |
| <u>Araştırma Yöntemi ve Araçları</u> . . . . .                                   | 14-19        |
| Araştırmanın Yeri, Zamanı ve Süresi . . . . .                                    | 14           |
| Bilgi Toplama Yöntemleri . . . . .   | 18           |
| Bilgilerin değerlendirilmesi . . . . .   | 18           |
| <u>Bulgular</u> : . . . . .  | 20-29        |
| <u>Tartışma</u> : . . . . .  | 30-33        |
| <u>Sonuç</u> : . . . . .   | 34-35        |
| <u>Özet</u> : . . . . .  | 36           |
| <u>Kaynaklar</u> : . . . . .   | 36           |
| <u>Ekler</u> : . . . . .   |              |

## TABLolarIN LİSTESİ

| <u>Tablo :</u>  | <u>Sayfa</u> |
|---|--------------|
| 1. Ankara'da faaliyet österen Anaokulları ve Ana Sınıfları Hakkında Kısa Bilgiler . . . . . | 4-5          |
| 2. Yuvalar Hakkında Genel Bilgi . . . . .   | 15           |
| 3. Yuvalarda Personel Sayısı ve Eğitim Durumları. .   | 17           |
| 4. Yemekhane ve Mutfak . . . . .  | 21           |
| 5. Satın Alma Yemek Plânı . . . . .   | 22           |
| 6. Yemek Pişirilmesi . . . . .  | 23           |
| 7. Çocuk Başına Düşen Besin Maddeleri Ortalaması .  | 25           |
| 8. Çocuk Başına Düşen Kalori ve Besin Maddeleri ortalaması . . . . .                        | 26           |
| 9. Yuvalardaki Çocukların Ağırlık ve Boy Ölçüleri.  | 27           |
| 10. Çocuklarda Diş Durumu . . . . .   | 28           |
| 11. Ortalama Artık Miktarları . . . . .   | 29           |

## G İ R İ Ő

Günden güne ağırlaşan hayat koşulları ile birlikte artan ihtiyaçlar, şehirleşme hareketleri, yer değiştirmeler, sanayileşmenin doğal sonucu olarak iş sahası ve çeşidinin çoğalması nedenleriyle çalışan anaların çocuklarına gündüz bakımı sağlayacak kurumlara duyulan ihtiyaç da kendini her geçen gün biraz daha çok hissettirmektedir.

Çocuğun kişiliği okul öncesi yıllarında biçimlenmekte ve yetişkinlik çağındaki davranışlarını etkileyecek alışkanlıklar edinmesi ilkokul öncesine dayanmaktadır. Kres ve Gündüz Bakım Evleri çocuğun okul öncesi eğitimi bakımından eğitim örgütlerine de yardımcı olduğu için ayrıca önem taşımaktadır (1).

Çocukların bu yaştaki beslenmeleri onların ilerideki yaşantılarının etkiliyecektir. Gelişmekte olan memleketlerde en çok çocuk hastalıklarından ölümler ve çeşitli beslenme bozuklukları bu gurupta görülmektedir. Bu bakımdan ilgili örgütlerce bu yaş gurubu ile erişkin kadınlar gurubu sağlık yönünden toplumun aynası rolü oynayarak beslenme ve hastalık durumu hakkında bilgi almamıza yardım eder.( 2) Bu sebepten okul öncesi çocuklarının beslenme durumlarını araştırmamızın gereği açıkça görülmektedir.

### RESMİ KRES GÜNDÜZ BAKIM EVLERİ TARİFİ, AMACI, GENEL ESASLARI

Kres gündüz Bakım Evleri değişen hayat şartlarının yığınladığı ekonomik ve sosyal ortamın getirdiği aile sorunlarını çözümlenek, çocuğun ve ailenin refahını geliştirmek maksadıyla çalışan ananın çocuğuna gündüz bakımı hizmetini sağlamak amacı ile kurulmuş yerlerdir?

Bu kurumların amacı Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı tarafından hazırlanan yönetmeliğin (3) birinci maddesinde şöyle anlatılmaktadır:"

"Bebeklerin ve küçük çocukların fiziksel, ruhsal ve sosyal gelişimlerini sağlar. Toplumun ve bireylerin kişisel problemlerinde azaltıcı ve giderici ödev yaparak eğitim örgütlerine yardımcı olmak"

Kurumların tanımı ikinci maddede açıklanmaktadır.

- " a) Kreş: 0-2 yaş arası çocukların bakıldığı,  
b) Gündüz Bakım Evi : 3-6 yaş arası ( 7 yaşından gün almamış) çocukların gündüzlü olarak bakılıp eğitildiği yerlerdir.

Kurumların çalışma esasları ise yönetmeliğin 3. maddesinde izah edilmektedir.

- " 1) Kreş ve Gündüz Bakım Evlerinde çocuklar; yaş, müessesede kalacakları müddet, davranış özellikleri ve kişisel farklarına göre guruplara ayrılır. ( Gruplar 25 çocuktan fazla olamaz)  
2) Kreş ve Gündüz Bakım evleri, özellikle çalışan ailelerin oturduğu mahallelerin veya şehirlerin bu zorunu duyulan sentlerine kurulur. Şehre ve iş yerlerine yakınlığı, yol durumu, vasıta imkanları göz önünde tutularak her türlü oyun araçları koymağa, küçük parklar halinde dinlenme yerleri yapmağa elverişli olmasına, bahçe için yeter arsasının bulunmasına dikkat edilir.

Kurumlarda bulunması gerekli personel:

- a) Müdür ve yardımcıları  
b) Sağlık ve Eğitim İşleri Kurulu  
c) Sosyal Hizmet Mütchassısı  
d) Doktor ( Çocuk Hastalıkları Mütchassısı)  
e) Hemşire  
f) Eğitim Elemanları - Öğretmenler  
g) Sosyal Yardımcı  
h) Danışma, İdare, Hesap, Ayriyat Ambar memurları  
i) Çocuk bakıcıları  
j) Çeşitli hizmet personeli

Bu yönetmeliğin tamamı Ek 1 de görülmektedir.

## GERÇEK VE TÜZEL KİŞİLERCE AÇILAN KREŞ VE GÜNDÜZ BAKIM EVLERİ

Günden güne büyük bir hızla sanayileşen memleketimizde şehir-  
den şehire akım ve ailenin ekonomik kalkınmasında rol oynayan annenin  
çalışması, batı memleketlerinde olduğu gibi memleketimizde de Kreş ve  
Gündüz Bakım Evlerinin açılması ve çoğaltılmasını, çocuk refahı alanın-  
da kaçınılmaz bir zorunluk haline getirilmiştir. (4).

Kreş ve Gündüz Bakım Evleri çocuğun yetişmesi ve bakımında  
bugün iktisaden gelişmiş ve çocuk sorunlarına büyük nisbette çözümlemiş  
memleketlerdeki bu müesseselerde çocukların büyük topluluklar teşkil  
edecek şekilde bakımları yerine 12-15 çocukluk grupları içine alan ve  
bir ev hayatını yaşatabilen küçük üniteler halinde, çocuğun beden ve  
ruh gelişimi bakımından olduğu gibi çocukların birbirleriyle ve büyük  
lerle olumlu ilişkiler kurması bakımından da faydalı olduğu, bu sahada  
yapılan ilmi araştırmalarla anlaşılmiş bulunmaktadır. Memleketiniz için  
Kreş ve Gündüz Bakım Evleri hakkında standart bir projenin teslimi için  
bu ilmi gerçeklere cevap verebilecek, aynı zamanda iktisadi olan bir  
projenin hazırlanması ihtisasa dayanan çalışmaları icap ettirmektedir.  
Halen böyle standart bir proje yoktur. Sadece uygun görülen bir mütalaa  
şeklinde şu kısa bilgi gösterilmektedir: 12,15 çocuğun oyun, uyku, te-  
mizlik, yemek vesaire gibi en önemli ihtiyaçlarını bir arada karşılayan  
ucuz, yapılması kolay ve pratik olan ve birbirleriyle olumlu ilişkiler  
kurmalarına yarayan, hijyen kaidelerine uygun bol ışıklı iyi asınabilen  
çocukların kolayca açık havaya çıkmalarını sağlayan küçük üniteler bir  
koridorla birbirine servisi ve denetimi kolaylaştıracak merkezi bir  
idare binası ile irtibatlı olup çocuklar için müstakil bir hüviyete  
sahip olmalıdır (4).

Ayrıca, kuruluş kanunları ile halkın refahına yararlı Sosyal  
Kurumları kurma, yürütme ve denetleme görevi verilmiş olan Sağlık Sosyal  
Yardım Bakanlığı aynı zamanda Umumi Hıfzısıhha Kanununun 158, 159 ve 160  
maddeleri hükümlerine göre çocuklar için müessese açan veya toplu olarak  
çocuklara bakan kurumların ve şahısların ihbarlarını müteakip, açılış  
izni işlemini düzenleme ve denetimini yapmakla sorumludur. Bu sorumlu-  
luğu yerine getirmek için Bakanlık açılış izni işlemini gösteren (çesit-  
li dilekçe rapor vesaire) hüküm mevcuttur (5).  
Bu yönetmeliğin tamamı Ek 2 de görülmektedir.

Ankara'da faaliyet gösteren Ana Okulları ve Ana Sınıfları  
hakkında kısa bilgiler Tablo 1 de görülmektedir?

TABLO 1

## ANKARA'DA FAALİYET GÖSTEREN ANAOKULLARI VE ANASINIFLARI HAKKINDA KISA BİLGİLER

| OKULUN ADI                           | ADRESİ                          | TEL NO  | RESMİ-ÖZEL | ÇALIŞMA SÜRESİ | ÖĞRENCİ KAPASİTESİ | ÖĞRETMEN SAYI | SERVİSLİ/SERVİSSİZ |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|----------------|--------------------|---------------|--------------------|
| Atatürk Çocuk Yuv<br>Keçiören        | Atatürk Çocuk Yuv<br>1431144    | 1431144 | Özel       | Yatılıdır      | 168                | 6             | -                  |
| Ayşeabla Çoc Yuv                     | Kızıllırmak Sok 128             | 127282  | Özel       | 9.00-15.10     | 80                 | 3 Öğr 4yard   | Servisli1          |
| Özel Başkent Ana Ok<br>Bahçeşehirler | 1. Cad No. 16                   | 136265  | Özel       | 8.30-17.00     | 25                 | 2             | Servisli1          |
| Canım Tuva Ana Ok                    | Tuna Cad NO. 128                | 171915  | Özel       | 8.30-18.00     | 60                 | 5             | Servisli1          |
| Çakmak Ana Ok                        | Bilir Sok NO. 4a<br>Kavaklıdere | 126163  | Özel       | -              | -                  | -             | -                  |
| Özel Gönen Ana Ok                    | 3. Cad No. 2 Bah                | 134767  | Özel       | 8.30-18.00     | 125                | 4             | Servisli1          |
| Çiğdem Ana Ok                        | Aşağı Ayrıncı Deme<br>sok No. 1 | 128343  | Özel       | 8.30-17.30     | 50                 | 2             | Servisli2          |
| Özel İşıl Ana Ok                     | Tandoğan Mey Bayram<br>oğlu Apt | 176144  | Özel       | 9.00-15.15     | 100                | 4             | Servisli2          |
| Özel İklalılar An Ok                 | 11 Cad No. 17 Bah.              | 135893  | Özel       | 9.00-17.50     | 30                 | 1             | Servisli1          |
| Özel Kirpanlar Ok                    | 3 Cad No. 28 Bah.               | 136639  | Özel       | 8.30-17.30     | 100                | 4             | Servisli1          |
| Nese Ana Okulu                       | Buğday Sok No.7<br>Kavaklıdere  | 171918  | Özel       | 8.00-17.30     | 50                 | 4             | Servisli1          |
| Selma Ana Ok                         | Meydan Sok No. 4<br>Çankaya     | 181427  | Özel       | 8.00-18.00     | 50                 | 2             | Servisli1          |
| Zübeyde Hanım An                     | Tandoğan Meyd No.3              | 177328  | Özel       | 8.30-16.30     | 170                | 7 Öğr 7 yar   | Servisli2          |
| Uygulama Ana Okulu                   | Atatürk Kız Enst                | 114529  | Resmî      | 8.30-15.30     | 23                 | 3             | Servisli2          |
| Uygulama Ana Ok                      | Akg Kız San Ok Etilik           | 109540  | Resmî      | 9.00-16.00     | 50                 | 2             | Servisli2          |
| Uygulama Ana Ok                      | Kız Tek Yık Öğr Ok              | 114247  | Resmî      | 8.30-16.30     | 25                 | 2             | Servisli2          |
| Uygulama Ana Ok                      | Kız San Öğr Ok                  | 131167  | Resmî      | 8.30-16.00     | 15                 | 2             | Servisli2          |



| OKULUN ADI      | ADRESİ                                   | TEL. NO | RESMİ<br>ÖZEL | ÇALIŞMA<br>SÜRESİ | ÖĞRENCİ<br>KAPASİTESİ | ÖĞRETMEN<br>SAYISI | SERVİSİ<br>SERVİSİZ |
|-----------------|--|---------|---------------|-------------------|-----------------------|--------------------|---------------------|
| Uygulama Ana Ok | Hamit Akteş Kıs San Ok                   | 104116  | Resmî         | 9.00-16.30        | 20                    | 2                  | Servisiz            |
| Uygulama Ana Ok | Yenişehir Kıs Sanst                      | 155429  | Resmî         | 8.30-17.00        | 20                    | 4                  | Servisiz            |
| Uygulama Ana Ok | Y.Boysalıt Kıs Sanst                     | 116276  | Resmî         | 8.45-16.00        | 32                    | 3                  | Servisiz            |
| Ana Sınıfı      | 2. A. Evler İlkokulu                     | 107450  | Resmî         | 9.00-13.00        | 25                    | 1                  | Servisiz            |
| Ana Sınıfı      | Hamdullah Suphi İlk<br>Okulu - Emek      | 135553  | Resmî         | 8.00-17.00        | 75                    | 2                  | Servisiz            |
| Ana Sınıfı      | Reşmen Kaimas İlk<br>Okulu - Kavaklıdere | 178009  | Resmî         | 8.30-17-50        | 30                    | 2                  | Servisiz            |
| Ana Sınıfı      | Tunus Emre İlk Okulu<br>Yeni Mahalle     | 155479  | Resmî         | 9.00-12.00        | -                     | 2                  | Servisiz            |

## İYİ BİR ANA OKULUNUN NİTELİKLERİ

### 1. Binanın genel nitelikleri :

Tek katlı, bahçe içinde, sabah güneşi alan oyun odaları, gözlem odası, oyun odası deposu, çocuklar için tuvalet ve lavobolar, mutfak, bir öğretmen odası, bir idareci odası, bir sınıf ( öğretmen adayları için ) bir veli mülakat odası, bir doktor odası, yetişkinler için tuvalet, bahçe araçları için depo.

#### Oyun odaları :

Her biri 20-25 çocuk için (3-4) (5-6) yaş sınıflar. Her çocuk için düşünülecek saha 4-5 m<sup>2</sup> dir.

Her oyun odasında bahçeye, tuvaletlere, depoya ve ana okulu holüne açılan birer kapı olmalıdır.

Oyun odalarının pencereleri yere kadar cam veya çocuklar oturdukları zaman dışarısını görecektir şekilde olmalı. Taban marley ile kaplanmalı, duvar renkleri hoş gidecek şekilde olup, çizgi ve şekillere önem verilip cazip bir hale getirilmelidir. Saksı çiçekleri, duvar resimleri güzellik verici yönüyle gereklidir. Sandalye ve masaları çocuk boyunda olmalı, masalar köşeli olup, birleştirildiğinde çeşitli şekiller verilebilmelidir.

#### Gözlem odaları :

Her oyun odasının yanında birer tane olup, gözlem odalarının oyun odalarına bakan yüzü tek taraflı ayna ile kaplanmalı, bulunması mümkün olmadığı takdirde iki kat çok ince tel geçirilmelidir. Gözlem odasının tabanı oyun odasından 10-15 cm yükseltilir.

#### Tuvalet ve lavobolar :

Her oyun odasının yanında birer tane olmalı, her dört, beş çocuk için bir tuvalet ve lavobo olmalıdır. Tuvalet ve lavoboların yüksekliği çocuk boyuna göre ayarlanmalıdır.

#### Mutfak :

Mevcut çocuğa yemek pişirilmeğe elverişli büyüklükte - personel göz önüne alınarak yapılmalıdır. Havalandırma teşkilatı, bir, yemeğin servis edilmesi, diğeri, hammadde halinde yiyeceklerin girmesi için iki kapısı olmalıdır.

#### Bahçe :

Her çocuk için düşünülecek saha 10 m<sup>2</sup> olmalı, etraf duvarla çevrili olup, beton saha, kum sahası ve çeşitli oyun araçlarının bulunması lâzımdır.(6).

### 2. Diğer nitelikler :

#### Elzem olan personel :

- a) Müdür ve yardımcısı
- b) Öğretmen
- c) Öğretmen yardımcıları
- d) Doktor

- e) Hemşire
- f) Sosyal hizmet uzmanı
- g) Diyetisyen
- h) Ayniyat, ambar memuru
- i) Ahçı
- j) Çeşitli hizmet personeli

**Öğretmen :**

Çocuğa göre çevresinin en önemli kısmını bizzat öğretmeni teşkil eder. Çünkü çocuk yuvadaki ilk güvenlik hissini onun yardımıyla kazanır. Öğretmenlerin en büyük rolü çocuklara öğrenmeyi öğretmektir. Öğretmenler aynı evdeki anne gibi sevgi atmosferi yaratmakla görevli bir kişi olmalıdır. Verilen sevgi çocuktan çocuğa geçerek tekrar öğretmene döner.

Öğretmenler, en az lise veya muadili okuldan mezun olup, pedagoji ve çocuk gelişimi, çocuk eğitimi ve benzeri gibi mevzularda ihtisaslaşması lazımdır.

**Sosyal hizmet uzmanı :**

Ana okulunda önemli bir yer işgal eder. Psikolojik çalışmalarıyla çocuğa yardımcı olduğu gibi çevresini ve çocuğun ailesini bu alanda eğitir.

**Diyetisyen :**

Ana okulları ve kreşlerde diyetisyenlere büyük ihtiyaç vardır. Bu kişiler sadece beslenme standartlarını kurma bakımından değil, gıda servisinin her yönüyle, plânlama, hazırlama, servis yapma, gıdaların satın alınması ve depolanması ile ilgili bir şekilde çalışmaları lâzımdır. Diyetisyenlerin diğer önemli bir görevinde, gıda servis görevlilerini eğitmek, çocuklara, yuva elemanlarına ve ailelerine devamlı bir şekilde beslenme bilgisi vermektir ( 6,7,8,9,10 ).

**TÜRKİYEDE AÇILAN İLK ANA OKULLARI :**

Ana okulu ilk defa Meşrutiyet devrinde ve 1915 de açılmıştır. Bu ana okulu daha sonra iki tamimle kapanmaya mahkum edilmiştir.

Bundan sonraki ana okulları hayatını amelelikle, işçilikle kazanmak mecburiyetinde bulunan dul ve fakir kadınların 3-7 yaşları arasındaki çocuklarını sabahtan akşama kadar oyalamak, yedirmek, içirmek ve terbiye etmek maksadıyla 1932 de İstanbul Belediyesi tarafından açılmıştır. İşe giden kadınlar sabahları çocuklarını getirip kuruma bırakırlar, akşam işden döndükleri zaman alıp barındıkları yere götürürler. Şu halde bu kurum yemekli bir ana okulu mahiyetindedir. Bu kurumdan İstanbulda üç tane vardır. Birisi, İstanbul tarafında Atik Ali Paşa da Çocuk Bakımevi Dispanserinde, ötekisi Üsküdar da süt ve okul çocukları İhtimai Hıfzısıha Dispanseridir. Cibali tütün fabrikasındada yalnız

oraya devam eden dul kadınların çocuklarına mahsus olmak üzere bir üçüncüsü vardır ve bunun idaresi İnhisarlar İdaresine aittir. Bu yuvanın kadrosu; bir hekim, bir mürebbiye, bir ahçı ve birde hademedden ibaretti.

Özel ana okulu olarak 1938 de İstanbul vilayeti içinde Gedik Paşa da bir tane açılmıştır.(12).

### OKUL ÖNCESİ ÇOCUKLAR ÜZERİNDE YAPILAN BESLENME VE SAĞLIK ARAŞTIRMALARI

Türkiyenin muhtelif bölgelerinde okul öncesi çocuklarında beslenme sorunlarını ortaya koyan bir takım araştırmalar yapılmıştır.

Oral (13) Ankara, Etimesgut bölgesinin dört köyünde okul öncesi çocuklar üzerinde yaptığı araştırmada malnütrüsyon sıklığını %15, anemi sıklığını %23 olarak bulmuştur. Çocukların %22 sinde angular lezyon görülmüştür. Malnütrüsyonluların %60 ı iki yaşından küçük çocuklar arasındadır ve daha çok kalabalık ailelerde rastlanmaktadır. Malnütrüsyonlu çocukların ek yiyecek olarak daha çok karbonhidratlı yiyecekler tükettiği, hayvani proteinin az alındığı görülmüştür. Riboflavin yetersizliğine bağlı angular lezyon ve %1,96 arasında raşitizm hariç avitaminoz belirtisine rastlanmamıştır.

Ecstein (14) Ülkemizin 28 ilinin 188 köyünde ve bazı kasabalarda çocukların bakımı, gelişimi ve beslenme durumları ile bunları etkileyen faktörleri soruşturma ve gözlemlerle incelemiştir. İnceleme sonuçlarında çocuk ölüm oranları köylerde binde 324, sosyo-ekonomik durumu iyi olan şehirli ailelerde binde 133 olarak verilmektedir. Ayrıca çocukların bir yaşına doğru daha çok hastalanmaya meyilli oldukları, yetersiz ve dengesiz beslenme sonucu %14,6 raşitizmin %3,1 diarelerin %27 oranında sıklık gösterdiği, emzirme süresinin uzun olduğu ve çocuklarda avitaminoz belirtilerinin görüldüğü çalışmanın bulguları arasındadır. Bu araştırmaya göre halk daha çok karbonhidratlı yiyeceklerle beslenmekte, hayvansal protein kaynakları az tüketilmekte, sebze ve meyva tüketimi bölgelere göre değişmektedir.

Oral ve Elpek (15) Ankara Hacettepe Bölgesinde 0-3 yaş arası çocuklar üzerinde yaptıkları araştırmada anemi sıklıklarının %25 olduğunu bulmuşlardır. Bilhassa köylük bölgelerde aneminin yaygın olmasının sebeplerinden birinin toprak yemeden ileri geldiği rapor edilmektedir (16). İçanadolunun Turhal bölgesinde yapılan incelemede (17) 0-2 yaş arası çocukların %11,5 unun raşitizimli, %26,7 sinin malnütrüsyonlu olduğu, gastro-enterit vakalarının %21.0, pinemonia nın %26,2 oranında görüldüğü işaretlenmektedir.

Neyzi ve Gürson (18) İstanbul Şehrinin sosyo-ekonomik bakımından farklı iki semti ile İstranca köyünde 0-14 yaş arası çocukların beslenme durumları ile bu durumu etkileyen faktörleri araştırmışlardır. Araştırma sonuçlarına göre haftada kişi başına köyde 32 gram, gece konduda 18 gram et; köyde 9,580 gram et, gece konduda 0,150 litre süt; köyde 1,5 gecekonduda 0,8 adet yumurta düşmektedir. Köyde ve gece konduda bebeklerin çoğunluğu 12 aya kadar yalnız anne sütü ile beslenmektedirler.

Doğramacı (19) Türk çocuklarının doğum ağırlıklarını ve boylarını tesbit etmek amacıyla Ankara Doğumevinde yeni doğanların boy ve kilolarını tesbit etmiştir.

Doğramacı ve Gray (20) 1957-58 yıllarında hastahaneye başvuran 0-2 yaş arası çocuklarda % 43 oranında malnütrüsyon bulduklarını kaydetmişlerdir.

Köksal ve Yılmazsoy (21) Bursa Merinos Fabrikalarında çalışan işçi çocuklarında, istatistik ve epidemiyolojik prensiplere uygun yürütülen araştırma ile Türk çocuklarına ait standart ölçüler tesbit etmişlerdir.

Köksal (22) Beslenme Sorunları ve Çözüm Yolları adlı araştırmasında Ankara'nın muhtelif mahallelerinde ve Etimesgut bölgesinde antropometrik ölçüleri ve gıda tüketimi ile ilgili anket uygulayarak beslenme durumunu ve hal çarelerini istatistik ve epidemiyolojik metodlarla ortaya koymuştur. Çok ağır derecede olmanakla beraber yaygın şekilde kalori, protein, A vitamini ve riboflavin yetersizliği ile ilgili beslenme sorunlarının mevcut olduğunu, C vitamini ve demir yetersizliği ile raşitizm sorunlarının da mevsimlerle ilgili olarak varlığına dair işaretlerin bulunduğunu 1 yaş ile 3 yaş arasında ağırlığı az ve boyu kısa çocuklara %30-35 oranında rastlandığını belirterek bu sorunların nedeninin ekonomik güçsüzlük, iyi kaliteli yiyeceklerin yetersiz üretimi ile pahalı olmaları, yanlış inanç, gelenek, görenekler, bilgisizlik, ailelerin kalabalık olması şeklinde göstermiştir.

Oral (23) Etimesgut Bölgesinde epidemiyolojik prensiplere uygun düzenlediği araştırmasında beslenme durumu, hususiyetleri, malnütrisyon nisbeti ve ek gıdaya başlama zamanlarını belirtmiştir. Köylülerin ve köydeki çocukların gıdasının büyük kısmını karbonhidratlı yiyeceklerin teşkil ettiğini hayvansal ve bitkisel orijinli protein alınımının az olduğunu; bilhassa kış aylarında hayvansal protein olarak çömlük peynirinden istifade ettiklerini, taze sebze ve meyva tüketiminin kış aylarında ise tüketiminin nisbeten iyi olduğunu kaydetmektedirler.

Çocukların anne sütünden kesilmesinin % 60 oranında bir ilâ iki yaş arasında olduğunu, ek gıdalara altıncı aydan sonra çocukların ancak 1/4 ünün başladığı, et süt gibi hayvani proteinlerden zengin gıdaların başlanması % 50 oranında bir ilâ birbuçuk yaş arasında olduğunu araştırma yaptığı popülasyonda % 15,3 oranında malnütrüsyon tesbit ettiğini avitaminoz yönünden muhtemelen riboflavin eksikliğine bağlı % 22 nisbetinde angular lezyon ve keillozis tesbit ettiğini belirtmektedir.

Özeryiğit (24), Uslu (25), Başaydın (26) Etimesgut Bölgesinde değişik sağlık ocağı köylerinde 0-2 yaş arasındaki çocuklarda beslenme, büyüme ve gelişmeyi tesbit etmek amacı ile anket formu tatbik ederek ve antropometrik ölçmeler yaparak malnütrüsyon durumunu tesbit etmişlerdir.

Özeryiğit, Kazan ve Örencik köylerinde 0-2 yaş arasındaki çocuklarda orta derecede bir beslenme yetersizliği bulunduğunun, beslenme yetersizliğinin sebepleri arasında eğitim eksikliğinin önemli bir yer işgal ettiğini tesbit etmiştir.

Uslu, Orta bereket Sağlık Ocağı köyünde 0-2 yaş grubu arasındaki çocuklarda bariz bir beslenme yetersizliği bulunduğunu belirterek bunun ekonomik durumunun kötülüğü yanında, çocukların ileri aylara kadar beslenme eğitimi noksanlığı nedeni ile anne memesi ile beslendiğini ek gıdaya geç başladığını ve verilen ek gıdaların yetersiz miktarda verilmesine bağlı olduğunu belirterek % 36 oranında beslenme ve gelişme geriliği tesbit ettiklerini ifade etmektedirler.

Başaydın, Yenikent ve İlyakut köylerinde 0-2 yaş arasındaki çocuklarda Hacettepe standartlarına göre orta derecede Bursa Merinos standartlarına göre önemser derecede malnütrüsyon tesbit ettiklerini ve bu durumun muhtemelen toplumun beslenme bilgisinin azlığından ileri gelebileceğini söylemektedir.

Velicangil (27), bir memlekette 1-4 yaş grubunda mortalite oranının yüksek olması çok büyük bir ihtimalle o memlekette kötü bir beslenme durumunun mevcut olduğunu gösterir denektir.

Özel (28), Etimesgut Eğitim ve Araştırma Sağlık Grup Başkanlığına bağlı 21 köyde beslenme, büyüme ve gelişme üzerine bir araştırma yapmıştır. Bu araştırma Etimesgut Sağlık Ocağı, kuruluş köyleri dışında tamamen köysel karakter taşıyan diğer 5 sağlık ocağı merkez köyleri ile 16 sağlık ev kuruluşu bulunan köylerde uygulanmıştır. 1966 yılında başlanmış, 2-27 aylık çocuklarda yapılmıştır. 2-27 aylık malnütrüsyonlu çocukların % 40 ı tabii, % 27,4 ü karışık ve % 41,6 nın suni beslendiği bu beslenme şekillerinin çocuğun fiziki gelişmesinde

farklı bir etki gösterdiği, anne sütü ek gıda ile beslenmelerde durumun daha iyi olduğu anlaşılmıştır. Klinik muayenede avitaminoz belirtilerinin çok az görüldüğü kwashiorkor tipinde malnutrasyona rastlanmadığı marasmus tipinde malnutrasyon bulunduğu tesbit edilmiştir. Netice olarak araştırılan köylerde beslenme bozukluğunun büyük bir sorun olduğunu tesbit etmiş bulunmaktadır.

Uzel (29), Kayseri İlinin Tomarza ilçe merkezi ile altı köyünde 235 ailenin beslenme tüketim durumu, sıfır ile altı yaş arası 389 erkek ve 357 kız çocuğunun boy ve ağırlık ölçüleri ve bunlardan 357 sinin klinik muayeneleri ile beslenme özellikleri, çocuk doğum ve ölüm durumları, beslenme durumu etkileyen tarımsal, sosyo-ekonomik, kültürel ve eğitimsel faktörleri araştırılmış ve çocuk beslenmesi ile ilgili sorunların çözülmesinde etkili olabilecek beslenme eğitim yöntemi üzerinde denemeler yapılmıştır. Araştırma sonuçları, çalışma kapsamına gire bölgede yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları olduğunu, sorunların bilhassa okul öncesi çocukların büyüme ve sağlık durumlarına etkilediğini, sorunların çeşitli nedenleri olduğunu ve çözümün de tarımsal ve sosyo-ekonomik tedbirler yanında, yaparak, yaşayarak öğrenme esasına dayanan beslenme eğitiminin yararlı olabileceğini göstermektedir.

Şehitoğlu (30), 1956 yılında polikliniğe müracaat eden 0-2 yaş arasındaki çocukların beslenme ve gelişmelerini tetkik etmiştir. Çocuk hangi ayda bulunuyorsa o aydan yirmi adet erkekle, yirmi adet kız tesbit ederek ilk aydan yirmidört aya kadar 960 çocuk üzerinde çalışmıştır. Bu çalışmaların da :

- a) Ekseri anneler sütlerinin azlığı dolayısıyla veya ilave mama vermek istediği zaman çocuğun çağı gözetilmeden gelişigüzel vermektedirler.
- b) Doğundan bir hafta sonra yemek suyu verdikleri gibi, iki yaşına kadar da yalnız meme emzirdikleri görülmüştür.
- c) Protein, yağ CHO, vitamin ve minerallerden zamanında istifade edilmemektedir.
- d) Ekseri tek taraflı beslenme görülmektedir.
- e) Hamaların esasını süt, CHO teşkil etmektedir.
- f) Çocukların bazıları % 90 normale yakın, % 85 nin kiloları 4. 5. aydan sonra düşük bulunmuştur.
- g) % 60-75 nin dişleri onuncu aydan sonra çıkmaktadır.

Seçkin (31), Ankara ve civarında tesbit edebildiği kadar 0-1 yaş arası çocukların beslenme ve sağlık durumlarını tesbite çalışmıştır. Araştırmasında üç aya kadar tercih edilen gıdalar inek sütü, pirinç unu, diğer hububat unları, nişasta, konserve, süt pirinç suyu lokundur. İkinci ayda inek sütü % 17,3 pirinç unu, % 16,1 i diğer hububat unları % 2,7 nişasta % 5,1 Üçüncü ayda konserve süt % 3,6, pirinç suyu % 1,2 nisbette verilmiştir. Lokumu % 3,2 çocuk birinci ayda almıştır. Altıncı ayda % 15,3 yenecek suyu, % 7,7 sebze, % 12,8 çay, ihlamur, % 10,4 yoğurt. Vitamin bakımından mühim olan meyva suyu % 6 nisbette üçüncü ayda, % 11,3 nisbette, altıncı ayda % 19,3 nisbette onikinci ayda başlamıştır. Yumurta % 4,8, et % 1,3 normal yemekler % 12,5 nisbette olmak üzere daha çok bir yaş civarında ve bir yaşından sonra verilmeğe başlamıştır.

Goldberg, Reshef (32) İsrail Jerusalem'de altı ay civarındaki 28 çocuğun bir hafta müddetle yediği yemekleri incelemişler, yemekler annelerden alınan tariflere göre aynen Babratuarda hazırlanmış ve bu yiyecekler beta-carotene, retinol, demir ve A vitamini yönünden incelenmiştir. Ortalama günlük alınımı 625 mcg, beta-carotene, 167 mcg retinol ( 1,597 IU A vitamini aktivitesi yapan) ve 3,2 mg demirdir. Çocukların diyetlerinin hiç biri günlük tavsiye edilen demir ihtiyacının % 60 dan fazlasını ihtiva etmediği, sadece 13 diyetin tavsiye edilen A vitamini istihkakının % 80'den fazlasını ihtiva ettiğini bulmuşlardır.

Harel ve arkadaşları (33) Amerikanın kuzey bölgesinde bir ila altı yaş arası ikibin okul öncesi çocuk üzerinde, kalsyum, demir ve fosfor alınımı hakkında bir araştırma yapmışlardır. Gerekliliği üç gün devanlı anneleri ile yapılan mülakaat ile elde edilmiştir.

Bu üç mineralin alınımı ilk aylarda artmaktadır. Fosfor alınımı artmaya devam etmekte, fakat daha sonraki devirlerde yavaşlama göstermektedir. Diğer taraftan demir alınımında birinci yıldan önce hızlı bir düşüş, kalsyum alınımında da ikinci yılda hızlı bir düşüşe geçmektedir. Daha sonraki okul öncesi devirlerde ise tekrar bir artış göstermektedirler. Kalsyum ve fosfor alınımı tavsiye edilen günlük istihkak ile karşılaştırılmış olmakla beraber, hayatın ikinci yaş devresinde iştahın ve büyümenin azaldığını hatırlamak zorunludur. Demir alınımı Amerika Birleşik Devletleri 1968 tavsiye edilen tüketim standartlarına göre düşüktür. Diyetin mineral muhtevasının aile özellikleri ile ilgili araştırıldığında, gıda için harcanan paranın miktarının, gelirden veya olumlu etkisi olan annenin tahsilinden çok daha önemli görülmüştür.



## A M A Ç

Sanayileşmiş toplumlarda, ailenin ekonomik kalkınmasında rol oynamayan annenin çalışması, okul öncesi çocukların bakılıp eğitilmesi için çocuk yuvalarının açılması ve çoğaltılmasını zorunlu kılmıştır.

Bu araştırmada yuvalara bırakılan çocukların beslenme durumu ve bununla ilgili faktörler üzerinde bilgi toplıyarak, bulgularını değerlendirip konu ile ilgili kuruluşlara yardımcı olmak amacı güdülmektedir.

## ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

### Araştırmanın yeri zamanı ve süresi :

Okul öncesi çocukların beslenme durumu ile ilgili araştırmalar çeşitli şehirlerde, hastahanelerde, bölge ve köylerde çeşitli tüketim araştırmaları kilo boy standartları mukayesesi ve çocuk sağlığı konusunda yapılmıştır. Ankara şehrinde çocuk yuvalarının beslenme durumunu ortaya koyan bu araştırma, Ankara'nın değişik semtlerinden üç resmi, üç özel yuva seçilerek başlanmıştır.

Yuvalar mümkün olduğu kadar sosyo-ekonomik yönden farklı muhitlerden tesbit edildikten sonra, sınıf semt arasından kura ile altı yuva seçilmiştir. Araştırma Eylül 1971 tarihinde başlamış, bilgilerin toplanması Ekim sonunda bitmiş, verilen değerlendirilmesi Haziran 1972 tarihinde sona ermiştir. Araştırmanın yapıldığı yuvaların özellikleri tablo 2 de görülmektedir.

### Uğur Çocuk Yuvası ;

1969 senesinde çalışmaya başlamış, özel bir ana okuludur. Kapasitesi 30 kişi olup, yaş guruplandırması 3-5, 5-7 şeklindedir. Öğretmen sayısı her grup için bir tane'dir. Bina tek katlı olup, müstakil bir evin kiralanması suretiyle yuva olarak faaliyete geçmiştir. Evin arkasında yazlık bir bahçe vardır. Oyun odaları muşamba ile kaplı olup deposu vardır. Gözlem odası yoktur. Tuvalet yatak odalarının ortasındadır ve bir tane lavabo ve tuvalet vardır ve normal insan boyudur.

### Özel Kırhanlar ;

1958 yılında çalışmaya başlamış özel bir ana okuludur. Kapasitesi 55 kişi olup, 3-4, 5-6 yaş olarak guruplandırılmıştır. Öğretmen sayısı her grup için bir tane'dir. Bina iki katlı olup müstakil bir evin kiralanması suretiyle yuva olarak faaliyete geçmiştir. Evin önünde küçük bir bahçesi vardır. Oyun odaları mozaiktir, deposu ve gözlem yeri yoktur. Tuvalet holde olup çocuk boyundadır.

## TUVALAR HAKKINDA GENEL BİLGİ

| YUVA ADI            | Semt            | Kapasite | Açılış Tarihi | Kas grublandırma  |                      | B in e      | B a h e | O d e l e r i n | O y u n O d a n n | O d a n n | K i r i m | L o c a l i t e | Y e r d e n Y e t e k |                               |            |
|---------------------|-----------------|----------|---------------|-------------------|----------------------|-------------|---------|-----------------|-------------------|-----------|-----------|-----------------|-----------------------|-------------------------------|------------|
|                     |                 |          |               | Kas Grubu         | Sayı                 |             |         |                 |                   |           |           |                 |                       | Öğret. Sayısı                 | Tek Kat    |
| UĞUR ÇOŞMAN ÇUK TU. | GAZİ OSMAN PAŞA | 30       | 1969          | 3-5<br>5-7        | 16<br>14             | 1           | X       | Evet            | Hayır             | Kuşamba   | Var       | Yok             | 2-3 m2                | Tataklık odası sınıfı yanında | Normal     |
| ÖZEL KIRHANLAR      | BAĞCI LİEVLER   | 55       | 1958          | 3-4<br>5-6        | 25<br>37             | 1           |         | Evet            | Hayır             | Kosaklı   | Yok       | Yok             | 2-3 m2                | Holda                         | Çocuk Boyu |
| CAHİN TUVA          | SİEHİYE         | 90       | 1969          | 3-4<br>4-5<br>6   | 18<br>28<br>22<br>16 | 1<br>1<br>1 |         | Evet            | Hayır             | Karlıy    | Yok       | Yok             | 2-3 m2                | Holda                         | Çocuk Boyu |
| ZÜBEYDE HANIM A.O.  | TANDOĞAN        | 175      | 1964          | 4-6               | 25                   | 7           | X       | Evet            | Hayır             | Karlıy    | Var       | Var             | 2-3 m2                | Oyun Odası sınıfı yanında     | Çocuk Boyu |
| TÜKSEK ÖĞR. O. A.O. | BEŞEVLER        | 40       | 1960          | 3-4<br>5-6        | 16<br>25             | 2           | X       | Evet            | Hayır             | Karlıy    | Var       | Var             | 3-4 m2                | Oyun Odası sınıfı yanında     | Çocuk Boyu |
| ÇOCUK ESİRGEME      | ULUS            | 98-100   | 1938          | 0-2<br>2-4<br>4-6 | 26<br>35<br>35       | 1<br>1<br>1 | X       | X               | X                 | Kosaklı   | Yok       | Yok             | 2-3 m2                | Girişide                      | Normal     |

Canım Yuva ;

1969 yılında çalışmaya başlamış özel bir ana okuludur. Kapasitesi 90 kişi olup, 0-2, 2-3, 3-4, 4-6 yaş şeklindedir. Öğretmen sayısı her grup için bir tanedir. Bina iki katlı müstakil bir evdir. Arkada küçük bir bahçe mevcuttur. Oyun odaları marley ile kaplı olup, deposu ve gözlem yeri yoktur. Tuvaletler holde olup çocuk boyudur.

Zübeyde Hanım ;

1964 senesinde faaliyete geçmiş, resmî bir ana okuludur. Kapasitesi 175 kişi olup 4-6 yaş olarak gruplandırılmıştır. Her gruba bir öğretmen düşer. Bina tek katlı olup ana okulu olarak inşa edilmiştir. Arkada oyun bahçesi vardır. Oyun odaları marley ile kaplı olup depoları ve gözlem yeri vardır. Tuvaletler oyun odası yanında ve çocuk boyudur.

Yüksek Öğretmen Ana Okulu ;

1960 senesinde faaliyete geçmiş, resmî bir ana okuludur. Kapasitesi 40 kişi olup 3-4, 5-6 yaş şeklindedir. Öğretmen sayısı birinci grup için iki, ikinci grup için birdir. Bina tek katlı ana okulu olarak inşa edilmiştir. Yanda büyük bir bahçesi vardır. Oyun odaları marley ile kaplı olup deposu ve gözlem yeri vardır. Tuvalet oyun odasının yanında olup çocuk boyundadır.

Çocuk Esirgeme :

1938 senesinde faaliyete geçmiş resmî bir yuvadır. Kapasitesi 98-100 kişi olup 0-2, 2-4, 4-6 yaş şeklindedir. Öğretmen her grup için bir tanedir. Bina tek katlı olup bahçesi yoktur. Bahçe olarak teras kullanılmaktadır. Oyun odaları mozaik olup deposu ve gözlem yeri yoktur. Tuvalet giriştedir ve normal insan boyudur.

Bu yuvalarda çalışan personel ve eğitim durumları tablo 3'de görülmektedir.

Tabloda görüldüğü gibi yuva müdürleri genellikle lise ve yüksek okul öğretmenler enstitü ve muadili, işçiler ilk okul mezunudur. Öğretmen sayısı çocuk kapasitesine göre artmaktadır.

TABLO - 3  
PERSONEL SAYISI VE EĞİTİM DURUMLARI

| Tuva adı             | Müdür       | Öğretmen        | Öğretmen        | Doktor      | Hemşire   | Abdri         | İşgö. No.               | Sonuç Y.  | İşgö.          |
|----------------------|-------------|-----------------|-----------------|-------------|-----------|---------------|-------------------------|-----------|----------------|
| Uğur Ç.I.            | 1<br>Lise   | 2<br>Kıs. Başst | -               | -           | -         | 1<br>İlk okul | -                       | -         | 1              |
| Önel                 | 1<br>Lise   | 2<br>Kıs. Başst | 1<br>Y.Okul     | -           | -         | 1<br>İlk Okul | -                       | -         | 1<br>İlk Okul  |
| Ganim                | 1<br>Y.Okul | 6<br>Kıs. Başst | -               | 1<br>Y.Okul | -         | 1<br>İlk Okul | -                       | 1<br>Lise | 4<br>İlk Okul  |
| Zübeyde Hanım        | 1<br>Y.Okul | 7<br>Lise       | -               | -           | -         | 1<br>İlk Okul | 1<br>Muhasebe<br>Y.Okul | -         | 12<br>İlk Okul |
| Yüksek Öğretmen okul | 1<br>Y.Okul | 2<br>Kıs. Başst | 1<br>Kıs. Başst | -           | -         | 1<br>İlk Okul | -                       | -         | 1<br>İlk Okul  |
| Çocuk Kurumu         | 1<br>Orta   | 1<br>Kıs. Başst | -               | -           | 3<br>Orta | 1<br>İlk Okul | -                       | -         | 2<br>İlk Okul  |

Bilgi Toplama Yöntemleri :

Genel bilgilerin elde edilmesinde kullanılan anket formu örneği Ek 3'de görülmektedir.

Her yuvaya bir hafta müddetle gidilmiştir. Her sabah gidildiğinde o günün menüsünün ne olduğuna bakılmıştır. Menülerin saptanmasına dair formu Ek 4 de görülmektedir.

Yuvanın mutfağına giderek ahçıya o gün pişecek yemeğin malzemelerinin ne kadar olduğu sorularak tüketilen net yiyecek miktarının saptanması formuna işlenilmiştir. Ahçının ayıklama esnasındaki artıkları hesap edilerek aynı forma işlenilmiştir. Bu form Ek 5 de görülmektedir. Bu esnada ahçının pişirme şekli gözlenmiş ve kesin değerleri hesabı sırasında pişirme esnasındaki kayıpları göz önüne alınmıştır.

Mutfak temizliği, pişirilen yerin, kap kabağın müsait olup olmadığına da bakılmıştır.

Yemekler servis edildikten sonra dört altı yaş gurubu çocuklar yemek esnasında gözlenmiş ve çocukların tabaklarında artan yemekler servis artık miktarı olarak Ek 5 de görüldüğü gibi tüketilen net yemek miktarının saptanması formuna geçirilmiştir. Daha sonra mutfakta pişirilen tencerede artık varsa o da servis artık miktarına eklenilmiştir. Artıklar toplam artık sütununda gösterilmiştir.

Yemek artığının ve içersindeki yiyeceklerin net miktarlarının saptanmasına ait bir haftalık bir form düzenlenmiştir. Bu form Ek 6 da görülmektedir. Çocukların sağlık durumlarının saptanmasına dört altı yaş gurubu arasındaki çocukların teker teker boy ve kiloları benim götürdüğüm tartı aleti ile tesbit edilmiştir. Bu arada genel görünüşleri dişleri kontrol edilerek çocukların sağlık durumlarını gösteren forma işlenmiştir. Bu form Ek 7 de görülmektedir.

Bilgilerin Değerlendirilmesi:

Kasım 1971 tarihinden itibaren bilgilerin değerlendirilmesine geçilmiştir.

Çocukların tükettiği net yiyecek miktarı saptanmıştır. Bunu tesbit için satın alınan miktardan toplam artık çıkarılmıştır. Toplam artık miktarı ise ayıklamadaki artık, servis artık miktarı ile toplanarak elde edilmiştir.

Bir haftalık çocukların yuvada tükettiği yiyeceklerin kalori ve besin maddeleri değerleri tüketilen net yiyecek üzerinden gıda kompozisyon cetvelleri kullanılarak hesap edilmiştir. Kullanılan form örneği Ek 8'de görülmektedir. Her yuvada ayrı ayrı kişi başına düşen gıda maddeleri ortalaması hesaplanmıştır. Ayrıca bütün yuvalarda çocuk başına düşen besin maddeleri ortalaması gösterilmiştir.

Yuvalarda günlük ortalama çocuk başına düşen kalori ve besin maddeleri ihtiyacı hesap edilmiştir. Çocuklar günlük yiyeceklerinin beşte üçünün yuvadan karşıladıklarına göre tavsiye edilen günlük kalori ve besin maddeleri istihkaklarının beşte üçünün alarak, çocuk başına düşen ortalama kalori ve besin maddelerinin yeterli olup olmadığına dair değerler ortaya çıkarılmıştır. Yeterli ve dengeli beslenmeyi temin için tavsiye edilen kalori ve besin maddeleri istihkakları Ek 9 da görülmektedir. Yiyeceklerdeki artık miktarları tüketilen net yiyecek miktarlarının saptanması formundan tesbit edilmiştir. Her yuva için ayrı ayrı haftalık artık değerler bulunmuştur. Bütün yuvaların günlük ortalama artık değerleri hesaplanmıştır.

Çocukların sağlık durumları muayenesinde ölçülen boy ve kiloları Boston Standart ağırlık ve boy ölçülerinde gösterilen persantile göre değerlendirilip bir cetvel halinde gösterilmiştir.

## B U L G U L A R

Araştırma yapılan yuvaların beslenme durumu ve beslenme ile ilgili faktörler hakkında bilgi aşağıda gösterilmektedir.

1) Yemekhane ve mutfak hakkında genel bilgiler Tablo 4 de görülmektedir. Tabloda görüldüğü gibi mu fağın binadaki yeri Uğur yuva ve Yüksek Öğretmen Okulu Yuvasında ve Özel Kırhanlar Yuvasında yemek odasının yanında, diğer yuvalarda ise binanın arka tarafında veya başka bir binadadır. Bütün yuvaların mutfaklarında dolap vardır. Havalandırma teşkilatı hiçbir yuvada yoktur. Hammaddenin girmesi için ikinci bir kapı yalnız Zübeyde Hanım ve Yüksek Öğretmen Ana Okulu yuvasında mevcuttur. Mutfakların genel görünüşü temizdir. Yakıt olarak Çocuk Esirgeme kömür kullanmakta, diğerleri ise havagazı kullanmaktadırlar. Bütün yuvalarda buzdolabı mevcuttur. Servis takımları yeterlidir.

2) Yiyeceklerin satın alınması ve yemeklerin planlanması Tablo 5 de gösterilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi yuvalarda yiyecekleri satın alan kişiler değişiktir. Yiyeceklerin satın alınma devresi yuvalarda günlüktür. Alınan malın kontrolünü Özel Kırhanlar'da Müdür, Çocuk Esirgeme'de başhemsire yapar. Diğer yuvalarda kontrol yapılmamaktadır. Yuvalarda menü planını yine değişik kişiler yapmaktadır. Menü süresi Uğur ve Kırhanlar yuvasında aylık, diğer yuvalarda haftalıktır. İçilen su Uğur ve Kırhanlar'da şehir suyu, diğer yuvalarda memba suyudur. Eğitim çeşidi yuvaların hepsinde kuşluk, öğlen, ikindi şeklindedir. Yemekler genellikle artmamaktadır.

3) Yemek pişirilmesi ile ilgili bilgiler Tablo 6 da gösterilmektedir. Bu bilgiler ahçıya sorularak elde edilmiştir. Tabloda



| Yuva Adı             | Mutfakın Yeri             | Temek Grupları | M     |     | U F F A           |     | Genel Görüş | Taktik  | Bulaşık için Sert.yeterlimi | Yiyecek Muhafaza yeri | Servis Takımları yeterlimi |
|----------------------|---------------------------|----------------|-------|-----|-------------------|-----|-------------|---------|-----------------------------|-----------------------|----------------------------|
|                      |                           |                | Dolap | Var | Havalandırma Tas. | K   |             |         |                             |                       |                            |
| UGUR                 | Yemek Odası               | Birt           | Var   | Yok | Yok               | Yok | Temiz       | H.Gası  | Evet                        | Burdolabı             | Evet                       |
| ÇOCUK YUVASI         | es yan1                   | Birt           | Var   | Yok | Yok               | Yok | Temiz       | H.Gası  | Evet                        | Burdolabı             | Evet                       |
| ÖZEL KIRHANLAR       | Yemek Oda-sının yan1      | On             | Var   | Yok | Yok               | Yok | Temiz       | Tüpgazı | Evet                        | -                     | Evet                       |
| GANİM YUVA           | Başka bir Bina            | Alti           | Var   | Yok | Yok               | Yok | Temiz       | H.Gası  | Evet                        | Burdolabı             | Evet                       |
| ZÜBEYDE              | Binsanın Arka tara- fında | 10-15          | Var   | Yok | Var               | Yok | Temiz       | H.Gası  | Evet                        | Burdolabı             | Evet                       |
| HANIM                | Yemek oda-sının yan1      | Alti           | Var   | -   | Var               | Yok | Temiz       | H.Gası  | Evet                        | Burdolabı             | Evet                       |
| YÜKSEK ÖĞRETİM OKULU | Başka Bir Bina            | Oniki          | Var   | Yok | Yok               | Yok | Orta        | Kömür   | Evet                        | Burdolabı             | Evet                       |

TABLO - 5  
SATIN ALMA , YEMEK PLANLAMA

| YUVA ADI              | Tiyecikleri SATIN ALAN | Tiyecik SATIN ALINAN | SATIN ALMA DEVERESTI | MALIN KONTROLU | MENÜ PLANI   |            | İçilen Su  | Öğün Çeşitli       | Yemek Kontrolü | Yemek ten- bere de art. | Artıkların Değerlendi. |
|-----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------|--------------|------------|------------|--------------------|----------------|-------------------------|------------------------|
|                       |                        |                      |                      |                | Planlıyan    | Süresi     |            |                    |                |                         |                        |
| ÜÇÜR ÇO- ÇUK YUVASI   | İdareci                | Gündelik             | Günlük               | -              | Öğretmen     | Aylık      | Şehir Suyu | Kuşluk Öğle İkindi | Öğretmen       | Basen                   | Kapı oya Verilir       |
| ÖZEL KIRHANLAR        | İşçi                   | Gündelik             | Günlük               | Müdür          | Müdür        | Aylık      | Şehir Suyu | Kuşluk Öğle İkindi | Müdür          | Basen                   | Parsoneler verilir     |
| GANIN YUVA            | Ahçı                   | Gündelik             | Günlük               | -              | Doktor       | Haf- telik | Memba Suyu | Kuşluk Öğle İkindi | Müdür          | Basen                   | Kalorifer- oye verilir |
| ŞEBERDE HANIM         | Muhasebeci             | Gündelik             | Günlük               | -              | Muhase- beci | Haf- talik | Memba Suyu | Kuşluk Öğle İkindi | -              | Basen                   | Hadamelere             |
| YÜKSEK ÖĞRETİM OKULU  | Müdür                  | Normal               | Günlük               | -              | Öğret- men   | Haf- talik | Memba Suyu | Kuşluk Öğle İkindi | Öğretmen       | Basen                   | DOKÜLÜR                |
| ÇOCUK BESİRMEN KURUMU | Ahçı                   | Normal               | Günlük               | Bag Hemşire    | Bag Hemşire  | Taf- talik | Memba Suyu | Kuşluk Öğle İkindi | Hemşire        | Hayır                   | -                      |

## YEMEK PİŞİRİLMESİ ( AHÇIYA SORULDU )

| YUVA ADI              | AHÇIYIN CİNSİYETİ | YEMEK PİŞİME ZAMANI | SERBE NE ZAMAN YIKANIR       | SEBZELER SUDA BEK-LETTİRİLMİ | SEBZELER NASIL HAŞLANIR | DOMUŞ ETİN PİŞİRİLMESİ | DEF HANGİ ATEŞTE PİŞİRİLİR | KULLANILAN ET CİNSİ | S Ü T      |                |
|-----------------------|-------------------|---------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|------------|----------------|
|                       |                   |                     |                              |                              |                         |                        |                            |                     | ALINAN YER | KAYNAMA SÜRESİ |
| BÜYÜK ÇOCUK YUVASI    | Kadın             | Sabah               | Ayıkla-<br>dıktan<br>sonra   | Evet                         | Sıcak suda              | Erimesini Beklerim     | Orta                       | Dana                | Süt        | 30 Dak.        |
| ÖZEL KIRHANLAR        | Kadın             | Sabah               | Ayıkla-<br>dıktan<br>sonra   | Bir kıs-<br>mını             | Sıcak Su                | Taze et Kullanıyor     | Orta                       | Koyun               | Bakal      | 5 Dak.         |
| CANIM TUVA            | Kadın             | Sabah               | Ayıkla-<br>ladıktan<br>sonra | Evet                         | Sıcak Su                | Taze et Kullanıyor     | Orta                       | Koyun               | Süt        | 20 Dak.        |
| ZİREYDE MANIK         | Erkek             | Sabah               | Ayıkla-<br>dıktan<br>sonra   | Evet                         | Sıcak Su                | Erimesini Beklerim     | Orta                       | Dana                | Çiftlik    | 30-60 Dak.     |
| YIKSEK ÖRNEK A.O.     | Kadın             | Sabah               | Ayıkla-<br>dıktan<br>sonra   | Evet                         | Soğuk su                | Erimesini Beklerim     | Orta                       | Koyun Dana          | Süt Taze   | -              |
| ÇOCUK İSİRGEME KURUMU | Erkek             | Sabah               | Ayıkla-<br>dıktan<br>sonra   | Evet                         | Soğuk su                | Konserve et kullanıyor | Kıskık                     | Koyun               | Süt Taze   | -              |

görüldüğü gibi yuvalarda yemek sabah pişirilir. Sebzeler yuvalarda ayıklandıktan sonra yıkanıp, suda bekletilip, sıcak suda haşlanmaktadır. Yalnız Yüksek Öğretmen Yuvası ve Çocuk Esirgeme bazı sebzeleri soğuk bazı sebzeleri sıcak suda haşlarım şeklinde cevap vermişlerdir. Et olarak koyun ve dana eti kullanılmaktadır. Eti orta ateşte pişiriyorlar ve taze et kullanıyorlar. Sütün kaynama süresi yuvalarda 5 dakika ile 60 dakika arasında değişmektedir.

4) Çocuk başına düşen günlük yiyecek maddeleri ortalaması Tablo 7 de görülmektedir. Tabloda görüldüğü gibi bütün yuvalarda genellikle et, tahıl, taze sebze, meyva gibi besin maddeleri yeterlidir. Meyva Kırhanlar ve Canım Yuvasında normalden az verilmektedir. Bütün yuvalarda süt, yumurta, baklagiller normal ihtiyacın altında verilmektedir (34).

5) Çocuk başına düşen günlük kalori ve besin maddeleri ortalaması tablo 8 de görülmektedir. Çocukların yuvalarda aldıkları gıda günlük gıdasının beşte üçünü kapsamaktadır. Buna göre olması lazım gelen günlük kalori ve besin maddeleri istihkakının beşte üçü söylerdir (34). Kalori 1020, protein 17.8, Kalsyum 300, Demir 6, A vitamini 1200, Thiamin 0,42, Riboflavin 0.54, Niacin 6,7, C vitamini 18 dir. Mukayese edecek olursak bütün yuvalarda protein yeterlidir. Kalsyum düşüktür. Demir, Uğur Çocuk Esirgeme yuvalarında düşüktür. A vitamini Uğur Yuva dışında yeterlidir. Thiamin, Riboflavin, Niacin genellikle yeterlidir. C vitamini ise genellikle yetersizdir.

6) Çocukların sağlık durumlarının saptanması.

Yuvalarda boy ve kiloları ölçülen çocukların Boston standartlarına göre hangi persantile girdiği Tablo 9 da görülmektedir.

7) Muayene edilen çocuklardaki çürük, eksik ve dolgu dişler Tablo 10 da gösterilmiştir.

Dört-altı yaş gurubu çocukların diş muayenesinde rastlanan çürük diş sayısı Özel Uğur Yuvasında hiç yok, Özel Kırhanlar'da %25, Özel Canım Yuvasında % 5, Resmî Zübeyde Hanım yuvasında % 29, Resmî Kız Teknik de % 17, Çocuk Esirgemede % 42 dir.

TABLO - 7

ÇOCUK BASIMA DÖŞEM GİMLİLİK YİYECEKİ.

W I K P A R L A R I  
O R T A L A M A S I

| YİYECEK GRUPLARI                    | TÖR ÇOCUK YUVASI ( gr ) | ÖZEL KİTİHLİLER AÇ O. ( gr ) | GAYİM YUVA ( gr ) | ZÖBRYE HANIM ( gr ) | TÖRİNK ÖĞRETMEN OKULU ( gr ) | ÇOCUK EĞİTİM ÖZNE ( gr ) | 4 - 6 Yaş Grubuna 1 yıl yiyecek ihtiyacı ( gr ) |
|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------|---|
| 1) ME                               | 29.9                    | 26.2                         | 33.4              | 38.2                | 28.2                         | 32.0                     | 40  |
| 2) SÜR YÖHÜR PETÜR V.E.             | 13.3                    | 16.7                         | 111               | 60.8                | 24.7                         | 33.4                     | 400   |
| 3) YU ÇÜRA                          | 3.0                     | 1.2                          | 22                | 0.8                 | 2.5                          | -                        | 25  |
| 4) PAHTILAR (Kemek piring mak.v.b.) | 134.8                   | 163.6                        | 153.6             | 110.2               | 106.3                        | 123.0                    | 100   |
| 5) PAZE SİBİLER                     | 71.8                    | 93.3                         | 63.5              | 119.4               | 87.2                         | 156.0                    | 100   |
| 6) T.SİBİLER (K.Sogan,Pa-tetes)     | 23.0                    | 41.3                         | 19.8              | 115.6               | 10.4                         | 38.5                     | 100   |
| 7) MEYVELER                         | 85.8                    | 61.1                         | 38.6              | 128.2               | 78.2                         | 93.0                     | 100   |
| 8) K.MAKİACİLER                     | 43.4                    | 5.1                          | 2.3               | 2.2                 | -                            | -                        | 30  |
| 9) YAĞLAR                           | 10.7                    | 11.7                         | 4.8               | 11.1                | 14.3                         | 22.5                     | 10  |
| 10) ŞEKER PAHTILAR                  | 4.4                     | 23.3                         | 21.6              | 25.1                | 17.5                         | 22.5                     | 35  |

TABLO - 8  
GÜNLÜK ORTALAMA ÇOCUK BAŞINA  
DÜŞEN KALORİ VE BESİN MADDELERİ

| Tuvallar         | Kalori | Protein ( gr ) |       |       | Yağ ( gr ) | Ca ( mg ) | Fe ( mg ) | Vita B1 ( IU ) | Phitamin ( mg ) | Ribof. ( mg ) | Niasin ( mg ) | O Vita. ( mg ) | Diseltilen G Vit. %50 |
|------------------|--------|----------------|-------|-------|------------|-----------|-----------|----------------|-----------------|---------------|---------------|----------------|-----------------------|
|                  |        | Bay.           | Bilki | Pop.  |            |           |           |                |                 |               |               |                |                       |
| DOUR<br>YUVA     | 825    | 6.4            | 28.55 | 24.95 | 17.51      | 128.96    | 8.695     | 6848           | 0.68            | 0.36          | 6.94          | 20             | 10                    |
| KIRHAN-<br>EAK   | 914    | 5.9            | 25.5  | 22.4  | 23.2       | 200       | 5.02      | 1547           | 0.5             | 0.26          | 5.12          | 41.5           | 20                    |
| CANIM<br>YUVA    | 819    | 10.44          | 13.8  | 24.24 | 18.9       | 208.4     | 4.94      | 1906,4         | 0.46            | 0.46          | 4.86          | 31.44          | 15.72                 |
| ZUBEYDE<br>MANIM | 766    | 8.4            | 11.7  | 20.1  | 180.2      | 191.7     | 4.74      | 1195,2         | 0.45            | 0.28          | 35.78         | 36.08          | 18.04                 |
| KIZ<br>PENIK     | 669    | 6.4            | 11.8  | 18.2  | 21.2       | 113.3     | 4.14      | 2172,4         | 0.4             | 0.36          | 4.48          | 30.86          | 15.43                 |
| ÇOCUK<br>SIRGEME | 811    | 8.2            | 12.4  | 20.6  | 30         | 120       | 4.16      | 1412           | 0.5             | 0.38          | 5.42          | 44.36          | 22.18                 |

T A B L O - 9

TUVALARDAKI ÇOCUKLARIN AĞIRLIK VE BOY  
ÖLÇÜLERİNİN DURUMU

A G I R L I K

B O Y

| TUVALAR           | Ölçülen<br>Çocuk<br>Sayısı | A G I R L I K |    |    |    |    |     |    |    |    |    | B O Y |    |    |    |    |     |    |    |    |    |
|-------------------|----------------------------|---------------|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|
|                   |                            | ERKEK         |    |    |    |    | KIZ |    |    |    |    | ERKEK |    |    |    |    | KIZ |    |    |    |    |
|                   |                            | 10            | 25 | 50 | 75 | 90 | 10  | 25 | 50 | 75 | 90 | 10    | 25 | 50 | 75 | 90 | 10  | 25 | 50 | 75 | 90 |
| ÜÇÜR<br>TUVA      | 22                         | 0             | 2  | 5  | 2  | 6  | 0   | 1  | 0  | 1  | 5  | 1     | 6  | 3  | 5  | 2  | 1   | 0  | 2  | 3  | 4  |
| KIRHAN-<br>LAR    | 26                         | 1             | 2  | 4  | 4  | 3  | 0   | 1  | 6  | 1  | 7  | 1     | 4  | 5  | 3  | 1  | 1   | 4  | 2  | 3  | 4  |
| GANİM<br>TUVA     | 20                         | 0             | 4  | 1  | 7  | 3  | 0   | 0  | 3  | 0  | 2  | 3     | 3  | 2  | 6  | 9  | 2   | 9  | 0  | 1  | 0  |
| ZÜBEYDE<br>HANIM  | 16                         | 2             | 2  | 7  | 1  | 0  | 0   | 2  | 2  | 0  | 0  | 3     | 3  | 5  | 1  | 0  | 2   | 0  | 1  | 1  | 0  |
| KIZ TET.<br>Ö. Ö. | 24                         | 1             | 4  | 3  | 3  | 3  | 0   | 3  | 2  | 4  | 1  | 1     | 4  | 3  | 2  | 4  | 0   | 1  | 5  | 2  | 2  |
| ÇOCUK<br>ESİRGENE | 19                         | 1             | 3  | 4  | 1  | 1  | 0   | 2  | 3  | 3  | 1  | 6     | 1  | 11 | 0  | 1  | 3   | 11 | 1  | 2  | 1  |

TABLO IO

ÇOCUKLARDA DIŞ DURUMU

| Yuvalar        | Muayene ed<br>çocuk sa. | Çürük dişli<br>çocuk sa | Çürük<br>% | Eksik<br>diş | Dolgu<br>diş |
|----------------|-------------------------|-------------------------|------------|--------------|--------------|
| Uğur Yuva      | 22                      | -                       | % 0        | -            | -            |
| Kırhanlar      | 28                      | 7                       | %25        | -            | -            |
| Canım Yuva     | 19                      | 1                       | %5         | 1            | -            |
| Zübeyde Hanım  | 17                      | 5                       | %29        | 3            | -            |
| Kız Teknik     | 24                      | 4                       | %17        | 1            | 1            |
| Çocuk Esingeme | 19                      | 8                       | %42        | 2            | -            |

8) Yuvalardaki yiyeceklerin artık miktarlarının saptanması tablo 11 de görülmektedir. En çok sebze yemekleri tabaklarda artık olarak bırakılmaktadır. İkinci olarak meyva artık bırakılmaktadır. Genellikle diğer gıda maddelerinde fazla bir artık yoktur. Ancak et sebze yemekleri içinde yenmeyip artık olarak bırakılmaktadır. Et köfte şeklinde verildiği zaman daha iyi tüketilmektedir.





## T A R T I Ş M A

Araştırma yapılan yuvaları genel nitelikleri yönünden gözden geçirecek olursak iyi bir ana okulu özelliklerine (6) en yaklaşmış yuva olarak Yüksek Öğretmen Okulu çocuk yuvasını gösterebiliriz. Bu yuva özellikle yuva olarak inşa edilmiştir. İkinci olarak iyi bir yuva niteliğine yaklaşan Zübeyde Hanım Ana Okulunu gösterebiliriz. Diğer yuvalar bina olarak tek veya iki katlı müstakil evlerin kiralanarak yuva haline getirilmesiyle çalışmaya başlamıştır. Dolayısıyla binanın yerleşme şekline kendilerini uydurmuşlardır.

Personel yönünden yuvaları inceliyecek olursak, (8, 9, 10) Yuvaların hiç birinde sosyal yardımcı, doktor, hemşire, diyetisyen, ayniyat, işe memuru mevcut değildir. Yalnız Canım Yuvasında sosyal yardımcı yerine, eğitim şefi vardır. Yemekleri planlayan doktordur. Fakat doktorlar devamlı veya belirli günlerde yuvada bulunmamaktadırlar. Çocuk Esirgemede ise üç hemşire yardımcısı vardır. Bunlar öğretmenlik görevi yapmaktadırlar. Tam personelle çalışan yuvaların daha sağlıklı çalıştığı muhakkaktır. Yuva yöneticileri genellikle lise ve yüksek okul mezunudur. Öğretmenler Kız Enstitüsü mezunudur. Bunun yanında öğretmenlerin çocuk gelişimi pedagoji çocuk eğitimi ve benzeri gibi konularda ihtisaslaşması gerekir. (8,9,10) Yüksek Öğretmen Okulu uygulamalı bir ana okulu olduğu için, bu şekilde eğitim görmüş öğretmenler bulunmaktadır. Çocuk Esirgeme Yuvasında yönetici ve öğretmenlik yapan hemşireler bu konularda yetişmemişlerdir. Burada bir tek öğretmen mevcuttur.

Yuvalardaki mutfaklar Yüksek Öğretmen Okulu Yuvası ve Zübeyde hanım anaokulu dışında binadaki yerleştirilmiş şekliyle kullanılmaktadır. Bu iki ana okulunda mutfak yemek odasının yakınındadır. Hammadde halindeki gıdaların çirilmesi için ikinci bir servis kapısı vardır. Mutfak yeterlidir. Dolayısıyla iyi bir yuva mutfağı niteliklerini taşımaktadırlar (6).

Yuvalarda gıdaları satın alan şahıs ya bir diyetisyen, ya bir ambar memuru, ya da gıdalar hakkında bilgisi olan bir kişi olmalıdır (9) Yuvalarda malı satın alan kişiler yönetici, muhasebeci, müdür, işçi, ahçı gibi şahıslardır. Alıcı diğerlerine nazaran yiyeceği pişiren kişi olarak daha bilgili sayıldığından tercih edilebilir. Canım Yuva ve Çocuk Esirgeme de yiyecekleri ahçı satın almaktadır.

Menü planı yapan şahsın diyetisyen olması tercih edilir (6,9). Canım Yuva'da menü planını doktor yapmaktadır. Bunun dışında diğer yuvalarda öğretmen, müdür, muhasebeci, başhemsire bu görevi yapmaktadırlar.

Beslenme ve besinler Ana Okulu programında temel bir yer işgal etmelidir. Hayatın ilk yıllarında, çocukların büyüüp gelişmesi diğer yıllara nazaran çok daha hızlıdır. Gerek çocuğun ailesi, ve gerekse Ana Okulları çocuğun metabolizmesini, büyüme ve besin ihtiyaçlarını, miktar ve cins bakımından karşılayabilecek nitelikte gıda temin etmelidirler. Çocuklarda yeterli ve dengeli beslenme alışkanlıklarının temeli bu devrede atılır.

Gıdanın besleyici yönü yanında, sıcak insan ilişkilerini geliştiren bir yanı olmalıdır. Beslenme zamanı çocuklar için hem yuvada hem evde mutlu bir an olmalıdır. Beslenme esnasında çocuk gıdaların tadını ve kokusunu öğrenecek, kıvamını gözleyip değişik gıdaların renklerini öğrenecektir. Bir takım yeni yetenekler geliştirecek ve günlük hünerlerini arttıracaktır. Beslenme esnasındaki sosyal ilişkiler sözlü bir haberleşmeye yol açacaktır. Aynı zamanda çocuğa verilen yiyecekleri kendi kültürel düzeyine yakın bir şekilde olması önemlidir. İleride çocuğun okulda karşılaşacağı yemek tarzı şeklinde yemek servis edilmelidir. Yeni gıdaları öğrenme çocuğun dünya hakkındaki bilgileri<sup>2</sup>ni arttıracak, ve hayatının ileri safhalarında kendine daha değişik, daha dengeli bir diyet temin edebilecektir. Yeme adetleri ve yiyecekleri tanıma hayatın bu ilk devrelerinde şekillenir ve hayat boyu devam eder (9)

Yemek pişirilmesi yuvalarda sabah başlayıp öğlene yakın saatlerde sona ermektedir. Yemek piştikten sonra beklediği için C vitamini kaybı düşünülemez, ancak yuvalarda sebzeler ayıklandıktan sonra yıkanmakta ve genellikle suda bekletilmektedir. Yüksek Öğretmen Okulu ve Çocuk Esirgemede sebzeler soğuk suya konarak haşlanmaktadır. Bu muameleler esnasında C vitamini oldukça kayba uğramaktadır.

Et olarak dana ve koyun eti hâze olarak alınıp kullanılmaktadır. Yalnız Çocuk Esirgeme , Ana Okulu etli sebze yemeklerinde konserve et kullanılmaktadır.

Satın alınan süt 5 dakikadan başlayıp 60 dakikaya kadar süren zamanlar arasında kaynatılmaktadır. Bu kadar uzun süren kaynama bütün besin değerini olumsuz yönden etkileyebilir.

Çocuk başına düşen besin maddeleri ortalamasının inceliyecek olursak, yuvalarda et, tahıl, taze sebze, meyva gibi besin maddeleri yeterlidir (34). Meyva Kırhanlar ve Canım ana okullarında normalden az verilmektedir. Süt, yumurta, baklagiller normal ihtiyacın altında verilmektedir.

Çocuk başına düşen günlük kalori ve besin maddeleri ihtiyacı incelenmiştir. Alınması tavsiye edilen günlük kalori ve besin maddeleri istihkakının beşte üçü olan değerlerle mukayese edilmiştir. Çocukların yuvalarda günlük yiyecek ihtiyacının beşte üçünü karşılamaları tavsiye edilmektedir (34). Bu mukayese neticesine göre toplam protein yeterlidir. Kalsyum düşüktür. Demir Uğur ve Çocuk Esirgeme yuvaları dışında düşüktür. A vitamini Uğur yuvasında düşük değerlerinde normaldir. Thiamin Riboflavin, Niacin hepsinde yeterlidir. C vitamini kayıplar göz önüne alındığından değeri düşmüştür. Süt, yoğurt, baklagiller ve yuvaların bazısında meyva ve sarı sebzelerin yetersiz verilmesi ve sebze yemeklerinin çok artık bırakılması neticesi olarak demir, kalsyum, ve bir yuvada A vitamini yetersiz olmasına sebebiyet vermiştir.

Sağlık muayeneleri de çocuklar genellikle normal görünüşlüdür. Hiç bir çocukta vitamin, mineral eksikliği belirtisi gösteren bir durum görülmemiştir. Çocukların çoğunun boy ve kiloları Boston standartlarına göre %50 civarındadır.

Çocukların diş muayenelerinde çürük dişli çocuk oranı Uğur Yuvalarda % 0, Kırhanlarda % 25, Canım Yuvalarda % 5, Züseyde Hanımında % 29, Küksek Öğretmen Okulunda :%17, Çocuk Esirgemede % 42 dir.

Yuvalarda genellikle kalsyum, demir C vitamini ve Uğur Yuvalarda A vitamini eksik olduğu halde çocuklarda bariz bir mineral, vitamin yetersizliği belirtisi görülmemiştir. Demekki bu yuvadaki çocuklar bu vitaminleri evdeki yedikleri gıdalarla karşılayabilmektedirler. Diğer yuvalarda da aynı neticeye varabiliriz. Diş çürüğü fazla olan yuvalarda da aynı neticeye varabiliriz. Diş çürüğü fazla olan yuvalarda Kalsyum ve C vitamini eksik alındığına göre, çocukların evlerinde de bu vitaminleri tam karşılayamadıkları şeklinde düşünebiliriz. Ayrıca, çok sık aralıklarla şeker yemek, temizlik kurallarına riayet etmemek, ihmal gibi durumları da buna sebep olarak gösterebiliriz.

Çocuklarda genel bir beslenme yetersizliği belirtisi görülmemesi nedeni olarak, çalısın anne ve babaların çocukların besin ihtiyaçlarını karşılayabilme olağanına sahip oldukları şeklinde gösterebiliriz. Yuva ve ev de yenen yemekler birbirlerini takviye etmektedir.

Yuvalarda artık olarak bırakılan yiyecekler incelendiğinde en çok sebze yemeklerinin tabakta artık olarak kaldığı gözlemlenmiştir. İkinci olarak meyva artık bırakılmaktadır. Etli sebze yemeği içinde bulunan et çocuklar tarafından yenmemektedir. Bu sebzelerin kıymalı olarak pişirilmesi daha uygun olur kanısındayım. Et köfte olarak çocuklar tarafından sevilmektedir ve hiç artık bırakılmaktadır.

Yemek pişirme süresince Kurumlardaki ahçıların temizlik koşullarına genellikle uyguları gözlemlenmiştir. Belki de ahçılar gözlemlendikleri için temizlik koşullarını bilhassa yemeğe getirmeğe çalışmışlardır. Dolayısıyla pişirme esnasındaki temizlik koşulları hakkında bir genelleme yapılamaz.

Yuvaların başlangıcında meyva soyulup kesildikten sonra servis edilmektedir. Çocuklar yemeklerini bitirene kadar meyva beklediğinden, besin değerini olumsuz yönden etkilenmektedir.

Öğretmenler çocukları yiyecek ve besin değerleri hakkında hiç eğitmemektedirler. Sadece "yemezseniz büyümezsiniz" şeklinde bir telkinde bulunmaktadırlar. Gözleme esnasında çocukların öğretmenlerinin tavsiyelerini dikkatle dinledikleri ve tavsiyeleri aynı şekilde birbirlerine söyledikleri tesbit edilmiştir. Her kurunda bir kaç çocukla yaptığım sohbetlerde çocuklara hangi yiyeceği niçin ve kaç öğün yemekleri lazım geldiğini izah ettiğim zaman gayet zevkle dinlediklerini ve o yemeği yemeyen arkadaşlarını uyardıklarını gördüm. Görülüyor ki çocukların beslenme alanında devanlı diyetisyen vb gibi şahıslar tarafından eğitilmeleri çok olumlu ve lüzumludur.

Boston standartlarına göre, kilo ve boy ölçüsünün en düşük sınırı 10 persantildir. Yuvalardaki çocukların boy ve ağırlıklarının Boston standartları ile mukayesesinde, boyları kilolarına nazaran daha düşük persantile girmektedir. Bilhassa Çocuk Esirgeme Yuvasında çocukların %30'unun boyu 10 persantildedir. Çocuk Esirgeme Yuvası genellikle az gelirli ailelerin çocuklarının bakıldığı bir yuvadır. Dolayısıyla çocukların beslenme farkı boy ve diş durumlarını etkilemektedir.

## S O N U Ç

Araştırma kapsamına giren yuvalar genellikle buldukları binanın şartlarına kendilerini uydurmuşlardır. Yuva amaçlı ile inşa edilmiş binalar iyi yuva niteliklerine uygundur.

Yuvalarda çalışan personel, ve nitelikleri tam yeterli değildir. Gıdaları satın alan, menü planlayan kişiler; Öğretmen, işçi, yönetici, hemşire, muhasebeci gibi bu konu üzerinde yetiştirilmemiş kişilerdir.

Yuvalarda çalışan ahçıların besin, yiyecek hazırlama ilkeleri hakkında yeterli bilgileri yoktur. Dolayısıyla sebze ayıklama, yıkama, pişirme esnasında hatalar yapılmaktadır.

Bütün bu eksiklikleri tamamlama yönünden yuvalarda diyetisyenin görev alması elzemdir. Bu husus Bakanlık tarafından yönetmenliğe eklenmelidir. Diyetisyenler sadece beslenme standartlarını kurmak bakımından değil, beslenme servisinin her yönüyle planlama, hazırlama gıdaların satın alınması ve depolanması ile ilgilenebilecek kişilerdir. Bir önemli görevleride servis görevlilerini, yuva elemanlarını, aileleri ve çocukları devamlı olarak beslenme konusunda eğitmektir.

Çocuk başına düşen yiyeceklerden et, tahıl, sebze, meyve, yağ ve şeker genellikle normaldir. Yalnız süt, yogurt, yumurta, baklagil gibi yiyecekler tavsiye edilen miktarların altındadır.

Çocuk başına düşen besin maddeleri ve kalori hesapları sonuçlarına göre genellikle toplam protein, tiamin, riboflavin, niacin yeterli bulunmuştur. Buna karşılık kalsiyum, demir tavsiye edilen miktarlardan düşük bulunmuştur. C vitamini biraz düşüktür. Bu düşüklüğün nedeni süt ve mamüllerinin, baklagil, yumurta, yeşil yapraklı sebzelerin yeterli olarak verilmemesindedir. C Vitamini hazırlama ve pişirme esnasında kayba uğradığından değer olarak istenilen düzeyin altına düşmüştür.

Çocuklar en çok sebze yemeklerini artık olarak bırakmaktadırlar. Sebzenin içinde bulunan kuşbaşı et yenmeyip dökülmektedir. Sebzele- rin et yerine kıyma ile pişirilmesi, tüketilmesi yönünden daha uygundur. Yine etin köfte olarak hazırlanmasında artıkları önliyecektir. Çocuklar verilen meyvaları sonuna kadar yemeyip konuşma ve oyuna dalıp bırakmaktadırlar. Bu da meyvalarda çok artığın olmasına sebebiyet vermektedir.

Çocukların gözle yapılan sağlık muayenelerinde belirgen bir beslenme yetersizliği hastalığı yoktur. Çocukların ölçülen boy ve kiloları Boston standartlarına uygundur.

Yapılan diş muayenesinde diş çürükleri yüzdesi Canım Yuva'da %5, Yüksek Öğretmen Okulu Yuva'sında % 17, Kırhanlar'da %25, Zübeyda Hanım'da %29 çocuk Esirgeme'de % 42 'dir.

Diş çürüklüğü nedeni olarak Kalsiyum ve C vitamininin yetersiz alınması, çok ve sık aralıklarla şeker yenmesi, temizlik kurallarına riayet edilmemesi ve ihmalleri gösterebiliriz.

Çocuklarda genel bir beslenme yetersizliği belirtisi görülmemesinin nedenini yuvada eksik kalan besin maddelerini çocukların evde karşılayabildikleri şeklinde düşünebiliriz. Evdeki gelire annenin ortak olması aileyi ekonomik yönden daha güçlü kıldığından çocukların ihtiyaçlarını karşılayabilmek olanına daha çok sahiptirler.

Çocuk Esirgeme Yuvası genellikle düşük gelirli ailelerin çocuklarının bakıldığı bir yuva olduğundan çocuklarda diş çürüğü daha fazladır. Ve Boston standartlarına göre % 30'unun boyu 10 persantilindedir.

## Ö Z E T

Ankara Kentinin Sosyo-ekonomik yönden farklı semptlerinden seçilen altı yuvada, 129 çocuğun sağlık ve beslenme durumları soruşturma ve gözlem yöntemleri ile araştırılmış, elde edilen veriler değerlendirilmiştir. Yuvaların genel ve özel nitelikleri de incelenerek, iyi yuva özellikleriyle kıyaslanmıştır.

Araştırma sonuçları çalışma kapsamında olan yuvalardaki çocukların büyüme ve sağlık durumlarının normal olduğunu, beslenme bozukluğu belirtilerinin genellikle mevcut olmadığını ortaya koymuştur.

Besin tüketimi araştırmasının sonuçları genellikle yuvalarda kalsiyum, demir ve C vitamininin tavsiye edilen tüketim standartlarının altında olduğunu göstermiştir.

Artık miktarları saptandığında en çok sebze yemeklerinin tabakta arttığı, etli sebze şeklinde sebze yeşilimsi konan etinden yenmeyi arttığı görülmüştür. Daha sonra gelen artık yiyecek meyvalardır.

Diş muayenesinde çürük diş yüzdesi; Canım Yuvada %5, Yüksek Öğretmen Okulu Yuvasında % 17, Kırhanlarda % 25, Zübeyde Hanım'da %29, Çocuk Esirgeme'de % 42 dir. Bu durum düzenli beslenme alışkanlığının diş sağlığına olan etkisini göstermek bakımından önemlidir.

Yuvada eksik kalan besin maddeleri ihtiyaçlarını, çocukların büyük bir çoğunluğu evlerinde karşılayabilmektedirler. Evdeki gelire annenin ortak olması aileyi ekonomik yönden güçlü kıldığından, çocukların besin ihtiyaçlarını karşılayabilme olanağına sahiptirler.

Araştırma ile, endüstrileşmiş toplumlarda bu tür çocuk bakım evlerine ihtiyaç olduğunu, bu nedenle bu yuvaların daha verimli ve sağlıklı olması için özel yuvaları da içine alan bir çalışma yönetmeliğinin yürürlüğe konmasının zorunlu olduğu sonucuna varılmıştır.

Yuvalarda beslenme standartlarını kurmak, beslenme işlerini her yönüyle yönetmek, servis görevlilerini, çocukları ve ailelerini eğitmek için bu konuda eğitim görmüş personelin (diyetisyen vb) çalıştırılması gereği ortaya çıkmaktadır.



K A Y N A K L A R

1. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı, Türkiye'de sosyal değişme ve Sosyal Hizmetler. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Sosyal Hizmetler Genel Müdürlüğü Yayınları, III? Milli Sosyal Hizmetler Konferansı, 1968.
2. Sevinç, O. Okul öncesi çocuklarda beslenme sorunu. Milli Produktivite Merkez Seminerleri, 1970.
3. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı, Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığına bağlı Kreş ve Gündüz Bakımevleri Yönetmeliği, 1966.
4. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı, 0-6 yaş Çocuklara ait Kreş ve Gündüz Bakımevleri ihtiyaç programı, Sosyal Hizmetler Genel Müdürlüğü.
5. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı, Gerçek ve Tüzel Kişilere Açılacak Kreş ve Gündüz Bakımevleri Hükümü Sosyal Hizmetler Genel Müdürlüğü.
6. Read, H. Katherine ; The Nursery School. A Human Relationships Laboratory. Newyork 1970.
7. Todd, E.V ., Heffernan, H., The Years Before School. Newyork 1964.
8. Gula, M., Çocuk Bakımı Müesseseleri, Sağlık Sosyal Yardım Bakanlığı. 17, 1962.
9. Chenoweth, D.A., Standards and Progress in Day Care Center Programs. Journal of the American Dietetic Association. 60 : 3, 1972.
10. Barnouw E., Swan A., Adventures with Children in Nursery School and Kinder Garden. Newyork , 1960
11. Winifred, A.Y., Doris C., The Creative Nursery Center. Newyork, 1955.
12. Ergin O., Türkiye Maarif Tarihi Cilt 5. İstanbul Osmanbey Matbaası, 1943.
13. Oral, S., Ankara civarında Dört Köyde Okul Öncesi Çocuklarında

yapılan Beslenme ve Sağlık Durumu Araştırması. Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi, Çocuk Kliniği Çalışmalarından. Ankara, 1966.

14. Ecstein, A., Türkiye'de Çocuk Hastalıkları ve Çocukların Korunması Problemleri. Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Yayınlarından No. 3, 1947.
15. Oral, S., ve Elpek, G., Hacettepe Bölgesinde Süt Çocuklarında Anemi Sıklığı, Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi. 8:193,1965.
16. Okçuoğlu, A., Arcasoy, A., Minnich, V., Tarcan, Y., Cin, Ş., Yörükoğlu, O., Demirağ, B., and Renda, F., Pica in Turkey, American J. Clinical Nutrition 19: 125, 1966.
17. Kansu, C.A., Infant Mortality in Turkish Villages. Turkish J. Pediatrics 3: 129,1961.
18. Neyzi, O, ve Gürson, C.T. İstanbul Bölgesi Çocuklarının Beslenme Durumu, Besin Simpozyumu, sayfa 110, Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu, Ankara , 1969.
19. Doğramacı, İ., Birth weight and Length Measurements in Ankara, Acta Medica Turcica, 5:231, 1954.
20. Doğramacı, İ. and Wray, J.D. Severe infantile malnutrition and its management Turkish, J. Pediatrics 1: 129, 1958.
21. Köksal, O., Yılmazsoy, H., Growth Rates of Preschool Children in Bursa-Turkey. J. Journal of Pediatrics 3: 133, 1962.
22. Köksal, O., Beslenme Sorunları, Doçentlik Tezi, Ankara, 1968.
23. Oral, S., Okul Öncesi Çocuklarında Beslenme, Büyüme ve Gelişme, Doçentlik Tezi.
24. Özeyiğit, M., Toplum Hekimliği Araştırma Raporu, Kazan Sağlık Ocağı, 1968.
25. Uslu, M., Toplum Hekimliği Araştırma Raporu. Yenikent Sağlık Ocağı, 1968.

26. Başıaydın, İ., Toplum Hekimliği Araştırma Raporu, Ortabereket Sağlık Ocağı, 1968.
27. Velicanşıl, S., Koruyucu Hekimlik ve Halk Sağlığı, Ders Kitabı S. 115 İstanbul, 1965.
28. Özel, A., Etimesgut Eğitim ve Araştırma Sağlık Grup Başkanlığına bağlı 21 köyde Beslenme, Büyüme ve Gelişme Üzerine yapılan bir araştırma. Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Toplum Hekimliği, 1969.
29. Uzel, A., Kayseri İline Bağlı Tomarza İlçe Merkezi ve 6 Köyünde Beslenme Durumu ve Eğitimi Araştırması. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi. Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Çalışmalarından, 1970.
30. Şehitoğlu, İ., Polikliniğe müracaat eden Personel Çocuklarından 0-2 yaş arasında olanların Beslenme ve Gelişmeleri. TCDD Ankara Hastahanesi Çocuk Servisi, 1956.
31. Seçkin, B., Ankara ve civarında 0-1 yaş arası çocukların Beslenme ve Sağlık Durumları. Ankara Numune Hastahanesi Çocuk Hastalıkları Kliniği, 1954.
32. Goldberg, A., Reshef, A., Vitamin A and Iron in Infants Diets in Israel. Journal of The American Dietetic Association, 60:2, 1972.
33. Harel, M.F., Beth, A.F., Lanekin, G., Vivian, M.V., Eppright, S.E., Diets of Preschool Children in the North Central Region. Journal of the American Dietetic Association, 59: 3, 1971.
34. Uzel, A., Besin İhtiyaçları. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu.
35. Fred, M.H., Preschool Education Today, Newyork, 1966.
36. Interdepartmental Committee in Nutrition for National Defence (ICNND) Manual for Nutrition Surveys, Second Ed. U.S. Government Printing Office, Washington, D.C. 1963.

37. Jelliffe, D.B. The Assessment of Nutritional Status of the Community, World Health Organization (WHO) publication Geneva, 1966.
38. Köksal, O., ve Baysal, A., Gıda Kompozisyonu Cetvelleri, Mimograf 1966.

SAGLIK VE SOSYAL YARDIM BAKANLIĞINA  
KREŞ VE GÜNDÜZ BAKİMEVLERİ YÖNETMENLİĞİ  
I. BÖLÜM  
GENEL ESASLAR

**Amaçlar:**

Kreş ve Gündüz Bakımevleri; değişen hayat şartlarının yığılılığı, ekonomik ve Sosyal ortamın getirdiği aile sorunlarını çözümlenmek, çocuğun ve ailenin refahını geliştirmek maksadıyla çalışan ananın çocuğuna gündüz bakımı hizmetini sağlamak amacıyla kurulmuş yerlerdir.

Madde 1 - Bebeklerin ve küçük çocukların fiziksel, ruhsal ve sosyal gelişimlerini sağlar. Toplumun ve bireylerin kişisel problemlerinde azaltıcı ve giderici ödev yaparak eğitim örgütlerine yardımcı olur.  
**Tarifler:**

Madde 2 - Bu yönetmenliğin uygulanmasında aşağıdaki deyimlerin anlamları karşılıklarında gösterilmiştir.

a) Kreş : 0 - 2 yaş arası ( 3 yaşından gün almamış) çocukların bakıldığı yer,

b) Gündüz Bakımevi : 3 - 6 yaş arası ( 7 yaşından gün almamış) çocukların gündüzlü olarak bakılıp eğitildiği yerlerdir.

**Gruplaştırma:**

Madde 3 - Kreş ve Gündüz Bakımevlerinde çocuklar; yaş, müessesede kalacakları müddet, davranış özellikleri ve kişisel farklarına göre gruplara ayrılır. (gruplar 25 çocuktan fazla olamaz)

**Kuruluşun Özellikleri:**

Madde 4 - Kreş ve Gündüz Bakımevleri, özellikle çalışan ailelerin oturduğu mahallerin veya şehirlerin bu zorunu duyulan semtlerine kurulur. Şehre ve işyerlerine yakınlığı, yol durumu, vasıta imkanları gözönünde tutularak her türlü oyun araçları koymağa, küçük parklar halinde dinlenme yerleri yapmaya elverişli olmasına bahçe için yeter arsanın bulunmasına dikkat edilir.

Zorunlu hallerde Kreş ve Gündüz Bakımevlerinin bir binada birleştirilerek yönetiminde sakınca yoktur.

II. BÖLÜM

**Kabul Çıkartma, Ücret , Kabul Şartları:**

Madde 5 - Kreş ve Gündüz Bakımevlerine aşağıda gösterilen şartlarda çocuk alınır.

a) Ana ve Babası ölmüş veya terk etmiş olup, çalışan bir başkası tarafından bakılan çocuklar,

b) Ana ve Babası çalışan çocuklar

c) Anası çalışan çocuklar

d) Dışarıda ve evde başkasına baktırma gücünden yoksun aile çocukları,

**Alınacak Belgeler:**

Madde 6 - Kreş ve Gündüz Bakımevine çocuk vermek isteyen kişi örne-

gine göre dolduracağı fiş dilekçe ile müesseye başvurur. İşyerin - den aldığı aylık ücret, çalışma saati ve işyerinde çocuk bakım mü - essesi olup olmadığını, çocuk ve ailenin sağlık ve dispanser rapo - runu gösterir belgelerle çocuğun hüviyet cüzdanı suretini dilekçesi - ne bağlar. Nüfus cüzdanı olmayanların geçici kaydı yapılır. Çocuğu teslim eden şahıs çocuğun nüfus cüzdanını çıkartmaya mecburdur. Aksi takdirde veya geçikmesi halinde durum idarece mahallin en büyük mül - ki âmirine bildirilir. Bu gibi çocukların kaydı geçici kayıt defte - rine yapılır. ve zabıt tutularak çocuk teslim alınır.

**Sağlık Durumu :**

Madde 7 - Bulaşıcı ve ağır hastalığı, bedeni, ruhi ve zihni sakat - lığı olan çocuklar müesseseye alınmaz. Bunun dışında müessesenin bakım imkanları dahilinde olan hafif sakatlığı bulunan çocuklar alınabilir.

**Kabul ve Çıkarma :**

Madde 8 - Kreş ve Gündüz Bakımevine geçici olarak kaydı yapılan her çocuk için bir fiş dilekçe doldurulur. En geç bir ay içinde Sosyal Yardımcı ailenin durumunu inceler. Hazırladığı raporu İdareye verir. Görevlilerin ( Müdür, Müdür yardımcısı, Sosyal Hizmet mütehasısı, doktor, öğretmen, sosyal yardımcı) kararından sonra çocukların kabu - lü kesinleşir. Kabule esas olan bilgi ve belgelerde yanlışlık oldu - ğu bilâhère anlaşıldığı takdirde bu ailenin çocukları iade edilir ve ilişkileri kesilir. Müessese nizamına aykırı hareketleri sabit olan ailelerin çocuklarının ilişkilerini kesmeye müessese idaresi yetkilidir. Gerekli görülürse polis ve muhtarlık soruşturmaları da yaptırılabilir. Şartlara uyumlu çocukların kabulü bundan sonra ke - sinleşir.

**Ücret :**

Madde 9 - Çocuk müesseseye devam etmeye başladığından itibaren belli tarifeler üzerinden aylık ücreti alınır ve fiş dilekçeyi im - zalayan şahıs tarafından çocuğun ücreti ödenir. Ancak, parasız çocuk bakımı genel hükümler içinde mahalli il ve ilçe kurullarından ali - nacak belgelerin ve Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının kabul ve müsaadelerine bağlıdır.

**Ücret Tarifesi :**

Madde 10 - Ailelerden çocuk başına alınacak bakım ücreti her yıl ba - sında Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca tesbit edilir.

**Ücretin Tahsili:**

Madde 11 - Bakım masrafları müessese idaresince düzenlenecek tah - silat müzekkeresi üzerine ödemeyi taahhüt eden şahıs tarafından mahalli Mal Sandığına yatırılır. Makbuz Kreş ve Gündüz Bakımevi İdaresine verilir.

### III. BÖLÜM

**Personelin tesbiti :**

Madde 12 - Kreş ve gündüz Bakımevi sağlık personeli adedinin tes - biti, çocuk Bakım Yurtları (yuvaları) iç yönetmenliğinin hükümle - rine tabidir.

Çalışma saatleri ve Programı :

Madde 13 - Gündüz çalışma saati 7.00 - 18.00 arasındadır. Çalışma Programını, nöbet ve günlük vakit wetvelini müessese idaresi hazırlar.

Hekimin çalışması :

Madde 14 - Hekimin önemli ve acil vakalarda çağrı üzerine gelmesi mecburidir. Kreş ve Gündüz Bakımevinin getirtecek vasıtası mevcut olmadığı hallerde hekimin nakil vasıtası için ödediği ücret kendisine ödenir.

#### IV. BÖLÜM

Kurul, Personel ve Görevleri :

Madde 15 - Teshilat

- a) Müdür ve Yardımcıları
- b) Sağlık ve Eğitim İşleri Kurulu
- c) Sosyal Hizmet Mütchassısı,
- d) Doktor (Çocuk Hastalıkları Mütchassısı)
- e) Hemsire
- f) Eğitim elemanları - Öğretmenler,
- g) Sosyal yardımcı,
- h) Danışma, İdare, Hesap, ayniyat ambar memurları
- i) Çocuk bakıcıları,
- ı) Çeşitli hizmet personeli,

1 - Müdürün görevi ve Yetkileri:

Madde 16 - a) Müdür Kreş ve Gündüz Bakımevinin İdari , mali ve teknik bütün işlerini ve muamelâtını tedvire memur olup, bu hizmetleri alâkalılara en iyi şekilde gördürmek ve kontrol etmekle mükelleftir.

b) Müdür bir sıhhi bakım ve eğitim yeri olan Kreş ve Gündüz bakım-evlerinde çocukların sevgi ve şefkate dayanan bir ev ve aile ortamı içinde yaşama, gelişme ve yetişmelerini sağlar.

c) Müdür; Kanun, tüzük, kararname yönetmenlik ve emirler dairesinde ve bu yönetmenlik hükümlerine uyarak iş görür.

d) Müdür müessesenin sıhhi, idari, mali ve teknik işlerinde bütün memur ve müstahdemlerin âmiri ve müessese görevlilerinin birinci derecede tezkiye âmiridir.

e) Müdür Sağlık ve Eğitim İşleri Kuruluna Başkanlık eder.

f) Her mali yıl sonunda yılın bütçe tatbikatı ile ilgili bir rapor hazırlayarak yeni yıl bütçesini gerekçesi ile birlikte mali yılın ilk ayının bitimine kadar ilgili üst makama gönderir.

g) İşe başladığı müessesede usulüne göre ve ilgili memurlar sorumluluğu altında demirbaşları teslim alır. Ayrılışlarında devreder. Bu işlemde üst makamlar haberdar edilir. Devir teslim cetvelinin bir örneği gönderilir. Kayıt silme ve düşmeler Ayniyat Talimatnamesi hükümleri içinde yapılır.

II - Müdür Yardımcısı:

Madde 17 - Müdür yardımcısı sağlık , eğitim, idari ve teknik işlerde müdüre yardım eder, Müdürün verdiği işleri yapar. Müdür bulunmadığı zamanlarda onun vekilidir.

### III - Sağlık ve Eğitim İşleri Kurulu:

Madde 18 - Sağlık ve Eğitim İşleri Kurulu, sağlık ve eğitim organıdır. Müdürün Başkanlığında, müdür yardımcısı, hekim, sosyal hizmet müteassısı, eğitim elemanları ve sosyal yardımcılarının katılımıyla teşekkül eder.

#### Karar:

Madde 19 - Kararlar mevcudun ekseriyetiyle alınır. Kurulca seçilmiş bulunan sekreter tarafından karar defterine yazılır.

#### Toplanma :

Madde 20 - Müdürün lüzum görmesi ve üyelerin üçte ikisini yazılı teklifi üzerine kurul olağanüstü toplantıya çağrılır.

#### Kurulun Görevleri:

a) Sağlık ve eğitim İşleri Kurulu normal olarak ayda bir defa toplanır. Ay içinde yapılan faaliyetleri gözden geçirir. Teklifler varsa inceler. Karara bağlar.

b) Kanunen teşekkülü zaruri komisyonlara üye seçer (muayene, pazarlık Komisyonu v.s.)

c) Kurulacak sosyal kolların organizasyonunu düzenler. Bu kollar için personel arasında maharet ve yeteneklerine göre iş bölümü yapar.

d) Ekim ve mayıs ayları bağında olmak üzere Kış ve Gündüz Bakım - evleri kış ve yaz ayları çalışma programını hazırlar üst makamın onayına sunar.

e) Eylül ve Mayıs ayları içinde o yılın programının neticelerini inceler. Değerlendirmesini yapar. Müessesenin gelişmesi için alınacak yeni tedbirleri belirtir.

f) Personelin yetişmesi ile ilgili plân ve programları hazırlar.

g) Aile ve çocukların münasebetlerinden doğan disiplin konularını görüşür. Tedbirleri belli eder.

#### IV - Sosyal Hizmetler Müteassısının Görevleri :

Madde 21 - a) Sosyal Hizmet Müteassısı, çocukların kişisel ve grup ihtiyaçlarına inceliyerek çocuklara yapılacak yardım şeklini tesbit eder. Müessese idaresine bildirir.

b) Müessesede faaliyet programları hazırlanırken çocukların gerçek ve hissedilen ihtiyaçlarının gözönünde bulundurulmasını temin eder.

Hazırlanan programların uygulanmasında yardımcı olur. Aksaklıkları gidermek yönünden faal rol oynar.

c) Müessesede çalışan çeşitli kadamedeki görevliler arasında ahenkli işbirliğinin gelişmesine yardım eder.

d) Müessesede uygulanan hizmet içi eğitim programına eğitici olarak iştirak eder.

e) Müessesedeki sosyal yardımcılarının görevlerini tam olarak yapıp yapmadıklarından sorumludur. Bu konuda onlara nezaret eder.

f) Müessesede mevcut faaliyet ve hizmetlerin değerlendirilmesini yaparak gerekli tavsiyelerde bulunur.

g) Müessesedeki intibaksız ve problemlili çocukları bizzat tesbit eder. Bu çocukların tedavisi için gerekli tedbirleri alır.

h) Çocuklar hakkında Sosyal inceleme raporu yazar, veya Sosyal Yardımcıların yazmasına nezaret eder.



- 1) Aileler, çocuklar ve müessese arasında irtibatı temin eder. Bulduğu müessese ile ilgili diğer müesseselerin işbirliğini sağlar.
- j) Ailelerin çocukları ile ilgili problemlerinin çözülmesinde yardımcı olur.
- k) Çocuğun ilgi ve kabiliyetleri hakkında ailesine tavsiyelerde bulunur.

1) Müessesede çalışacak gönüllü eleman temininde yardımcı olur.

V - Hekimin Görev ve Yetkileri :

Madde 22 - Hekim Kreş ve Gündüz Bakımevinin sağlık personelinin doğrudan doğruya Amiri ve Kreş ve Gündüz Bakımevinin sağlık hizmetlerinde müdüre karşı sorumludur. Hekim çocukların beden ve ruh bakımından sağlık yetiştirmelerine çalışır ve şu görevleri yapar:

- a) Çocukların Kreş ve Gündüz Bakımevine ilk giriş muayenelerini yapar. Hastahane ve dispanser tetkikleri için buralara sevkeder.
- b) Kreşe alınacak personelin ilk muayenelerini yapar. Portörlük ve dispanser muayeneleri yaptırır.
- c) Çocukların periyodik sağlık kontrollerini yapar ve sağlık defterlerinde gösterilen hususlara ait kayıtları tutar.
- d) Hasta çocukların muayene ve tedavilerini yapar. Hastaneye yatırılması gerekenlerin sevkini sağlar.
- e) Çocuklara mecburi ve lüzum gördüğü aşıları yapar ve yaptırır. Periyodik dispanser kontrollerini yaptırır.
- f) Çevrenin ve binanın durumu ile iklim şartlarına göre çocukların uyku saatlerini düzenler. Hareket yapmalarını, oyun saatlerini, güneşte bulundurulacakları zaman ve süreyi ve açık havaya çıkarılma zamanlarını tesbit eder.
- g) Eğitim zamanı ile jimnastik için tavsiyelerde bulunur.
- h) Binanın ısıtılması havalandırılması ve genel hijyenik şartları hususunda Kreş ve Gündüz Bakımevi Müdürlüğüne Teklif ve tavsiyelerde bulunur.
- i) Burada çalışan personelin hijyen kurallarına uyup uymadığını ve sağlık personelinin görevlerini yapar yapmadığını kontrol eder.
- j) Burada bulunan personele hijyen, hastalıklardan koruma aşıları, bulaşıcı hastalıklar ve beslenme, ilk yardım hakkında kendilerine verilmesi icap eden bilgiyi verir.
- k) Sağlık defterinden ayrı, lüzumlu sağlık muayenelerini tahliller aşılar v.s. ihtiva eden sağlık dosyalarının tutulmasını kontrol eder. Hastalık protokol defterinin tutulmasını takip eder.

VI - Hemşirenin görev ve yetkileri :

Madde 23 - Hemşire Kreş ve Gündüz Bakımevinde bulunan hemşire yardımcısı ve çocuk bakıcılarının görev ve hizmetlerine ait işlerin gördürülmesinde sorumludur. Bu itibarla hemşire, bunların görevlerinin zamanında yönetmelik hükümlerine göre yapmalarını sağlamak ve kontrol etmekle yükümlüdür. Hemşire yardımcılarının ve çocuk bakıcılarının mesleki bilgi ve pratiklerinin gelişmesine yardım eder.

- b) Hemşire sağlık hizmetlerinin görülmesi sırasında gördüğü eksik ve kusurları gidermekle, yapamayacağı veya yetkisi dışında kalanlar varsa bunları hekime zamanında bildirmekle yükümlüdür.

- c) Hemşire muayene ve tedavide hekimle birlikte diğer çalışmalarda hekime yardım eder.
- d) Çocukların kilolarını , boylarını, dişlerinin çıkış tarihlerini yapılan aşularını sağlık defterine hekim nezaretinde işler.
- e) Çocuklara bakıcıların iyi bakıp bakmadıklarını ve muamele tarzlarını kontrol eder.
- f) Oyun çocuklarının sabah temizliğinin ve süt çocuklarının altlarının temizliğinin zamanında ve yeteri kadar olup olmadığını kontrol eder.
- h) Normal yemekler ile hekimin yazdığı yemekleri ve ilaçları tesbit ile derhal idareye bildirilir.
- ı) Çocukların mama ve yemeklerini yiyip yemediklerini mama ve yemeklerin gereğine uygun olarak hazırlanıp hazırlanmadığını kontrol eder. Normal olmayan durumları ilgililere bildirir.
- j) Odaların en müsait şekilde havalandırılmasına nezaret eder.
- k) Süt çocuklarının kaplarının gereğine göre sterilize edilip edilmediğini kontrol eder.
- l) Çocukları periyodik kontrol ve muayenelere hazırlar.
- m) Hasta olan, kendisini iyi hissetmiyen huysuzlanan çocukları tesbit ederek hekime bildirir.
- n) Acil vakalarda derhal hekimi çağırır. İmkân bulamadığı hallerde hastahaneye sevkini sağlayarak hekime bilgi verir.
- o) Bulaşıcı bir hastalıktan şüphelendiği hallerde çocuğu derhal tecrit ederek doktora bildirir ve evine gönderir.
- VII - Eğitim ve Öğretim Elemanlarının Görevleri (Öğretmenler):
- Madde 24 - a) Öğretmenler kendi grubundaki çocukların eğitiminden sorumludur.
- b) Çalışma programında belirtilen esaslar içinde ve maharetine uygun olarak grubun;
- aa) Oyun
- bb) Dinlenme
- cc) Temizlik
- çç) Beslenme
- dd) Müzik
- ff) iş
- yıllık, haftalık plânlarını hazırlar ve uygular, müdürle işbirliği yapar.
- c) Çocukların davranış özelliklerini, piskolejik gelişimlerini not defterine daima kaydeder. Sosyal Hizmet Mütahassıslarıyla işbirliği yapar.
- d) Çocuğu anlamak hususunda sosyal yardımcı vasıtasıyla ilgililerle işbirliği yapar.
- e) Program hazırlanırken çocuklar arasındaki zihni, fiziki ve sosyal farklar gözönünde bulundurur.
- f) Çocuklara eşit muamele yapar.
- g) Kullanılacak araçları önceden hazırlar.
- h) Grubunda günlük yoklamayı yapar.
- ı) Hastalanan çocuğu doktora gönderir. Evine gitmesine yardım eder.
- j) Hasta çocukları evlerinde ziyaret eder. Bulaşıcı hastaları idareye bildirir.

VIII - Sosyal Yardımcının Görevleri :

Madde 25 - a) Sosyal Yardımcılar Kres ve Gündüz Bakımevine alınacak çocukların aileleri tarafından verilen fiş dilekçeler üzerine durumu yerinde inceler ve hazırladığı raporu idareye verir.

b) Çocuklara ait fişleri ve özel dosyaları hazırlar.

c) Aile ziyaretleri programının uygulanmasında eğitim personeli ile işbirliği yapar.

d) Sosyal Hizmet Mütchassisının çalışmalarına katılır. Direktiflerine uyar , gerekli bilgilerin toplanmasına gayret eder.

e) Müdür tarafından sahası ile ilgili verilen emirleri yerine getirir.

f) Kres ve gündüz Bakımevine yeni gelen çocuğun günlük hayatı ile ilgilenir, aile ile müessese arasında sıkı bir bağ kurmaya çalışır.

g) Ailelerin durumunu izleyerek, sosyal ve ekonomik değişikliklerinden idareyi haberdar eder.

h) Çocuğun aile ve iş hayatını inceler.

IX - Çocuk Bakıcı Annelerin Görevleri:

Madde 26 - Çocuk bakıcı annelerin görevleri şunlardır:

a) ( 1 - 2 ) yaş arası çocuklara bakan çocuk bakıcılara liderlik eder.

b) Yeniden işe alınan çocuk bakıcıların işe uymalarında birlikte çalışır, onları işe hazırlar.

c) Küçük çocukların sağlık ve eğitim ihtiyaç ve isteklerin kurulca hazırlanmış bulunan çalışma programı ve vakit cetveli içinde yerine getirilmesine çalışır.

ç) Çocuk bakıcıları ve diğer personelin, çocuklarla ölçülü bir yakınlık ve bağ kurmalarını sağlar. Taşkın ve uygun olmayan davranışları önler. Uygun hareketi olmayanları uyarır, ( kendisini yetkili görmediği hallerde mütchassis personel ile eğitim elemanlarından yardım ister. )

d) Grubundaki çocukların daimi gözetimcisidir. (gerektiğinde aileye eğitim elemanlarına ve mütchassis personele çocuk hakkında bilgi verir.

e) Tekerleme ve müzikal seslerle çocuğun dil değişimine yardım eder.

f) Çocukların duygu organlarının gelişimi için çalışır.

g) Çocukların sabah derecelerin alınmasına boy ve ağırlık kontrollerinin yapılmasına , mamalarının muntazam yedirilmesine nezaret eder.

h) Kirlenen çamaşırların gönderilmesini, banyonun yaktarılmasını takip eder.

i) Hastalanan çocukların doktora sevk ederek, evlerine gönderilmesine yardım eder.

X - Çocuk bakıcıların görevleri:

Madde 27 - a) Çocuk bakıcılar çocukların temizlik ve banyo işleri ile ilgilenir.

b) Bir yaşına kadar çocukların en az günde altını üç defa açar ve temizler.

c) Çocukların her uyanışında yüzünü , mamadan sonra ağızlarını siler.

ç) Çocukların günde bir defa hemşire veya hemşire yardımcısı tarafından yapılacak banyoda yardımcı olur.

- d) Karyola ve yatak odalarının temizlik, havalandırma ve düğün işlerini yürütür.
- e) Doktor ve hemşirenin nezareti altında çocuklara beden hareketleri, emekleme ve yürüme eksersizleri yaptırır.
- f) Öğün saatlerine göre çocukların beslenmesini sağlar.
- g) Bebeklerin, çingirak, balon, renkli toplarla oynamasına yardım eder.
- h) Bebeklerin karyolalar veya çocuk arabası içinde teraslara çıkarılıp güneş banyosu yapmalarını sağlar.
- i) Çocukları vakit cetveline göre uykuya yatırır.
- i) Büyük çocukların yemek yemelerine yardım eder, yemekten oynandan ve heladan sonra gerekli temizliği yapar ve yaptırır.
- j) Çocukların günlük yaşayışları ile ilgilenir.
- k) Yatak ve oyun odalarının düzenini ve ışıklarını muhafazasını sağlar.
- l) Güzel havalarda bahçede oynamalarını ve güneşlenmelerini sağlar.
- m) Büyük çocukların sofraya kurmalarına, temizlik ve yatak yapmalarına yardım eder.
- n) Soyunup giyinmelerine yardım eder.
- o) Grubundaki çocukların topyekün sağlık, bakım, beslenme ve eğitiminde mütehasıs personel ile eğitim elemanı hemşire ve mürebbiyenin yardımcısıdır. Verilen direktiflerin, idarenin emirlerini yerine getirir. Bütün bu işlerden sorumludur. Çocuğa ait özel bilgilerin verilmesinde grubun eğitimci ve mürebbiyesine muhatap aile ile direk temasa yetkili değildir.
- XI - Katip ve Hesap Memurunun Görevi Şunlardır :
- Madde 28 -
- a) Memurlar Müdür ve Müdür yardımcısının kendisine vereceği her türlü yazı ve hesap işlerini yürütür.
- b) Satın alınacak ve satılacak eşya ve malzemenin arttırma ve eksiltme şartnamelerinin ve mukavele projelerini hazırlar.
- c) Satınalma Komisyonunun üyesidir.
- ç) Maaş ve ücret bordrolarını tanzim ederek zamanında saymanlığa gönderir aldığı özlük haklarını gününde sahiplerine verir ve dağıtım defterine işler.
- d) Ödenek ve sarfiyat defterine geçirir buna ait yaşışmaları yapar.
- e) Mutemet sıfatıyla kendisine verilen avansları Müdürdan alacağı emirlere kanun ve yönetmeliklere uygun olarak sarf eder. Hesapları zamanında kapatır. Avans defterine işler.
- f) Sarf evraklarını usulüne göre hazırlar buna ait belge ve kararların bir örneğini dosyasında saklar.
- g) Özel ve tüzel kişiler tarafından müesseseye yapılacak bağış ve yardımları değerlendirir ve belgelendirir.
- h) Müdür yardımcısından alacağı mevcuda göre her gün, kalori ve gremaj esaslarını göz önünde tutarak, tabelaya üç nüsha halinde hazırlar. Tahakkuk memuruna imzalatıp Müdürün onayından sonra bir nüshasını anbar memuruna teslim eder.

- 1) Yemek listesine göre lüzumlu maddelerin anbarda bulunmasını temin eder gerekli tetbirleri daha evvel alır.
- 2) Her ay sonunda anbar defteri yekünlerini tamamlar aylık ve yıllık anbar depo ve devir cetvelini hazırlar.
- 3) Bir ay içinde harçanan miktarla , bu miktarın nüfus başına düşen miktarını gösterir cetveli düzenler.
- 4) Bakım masraflarını ücretli tabelaya girenlerin hesaplarını vezne makbuzu ile tahsil eder ilgili saymanlığa yatırır. Listeli makbuzun bir örneğini Müdür yardımcısına verir. Aslını dosyasında muhafaza eder.
- 5) Aylık olarak hazırlanacak yemek listesinin uygulanmasında anbar ve ayniyat memurundan alacağı çıkış pusulasını liste ile karşılaştırır gördüğü aksaklıkları idareye bildirir.
- XII - Anbar ve Ayniyat memurunun görevleri :
- Madde 29 - a) Memurlar anbar ve ayniyat işlerini , ayniyat talimatnamesi hükümleri içinde yürütür. Kefaletli olması mecburidir.
- b) Muayene komisyonunun üyesidir.
- c) Satın alınan eşyanın muayene ve tesliminde hazır bulunur kabul edilen eşyayı erzak v.s. maddeleri tesellüm ederek , Anbar ve depoda itina ile saklar. Anbar ve depanın temizlik düzen madde ve malzemenin muhafazasından sorumludur.
- ç) Hesap memuru tarafından hazırlanan günlük tabele göre , erzacı nöpetçi öğretmen, hemşire , ve şahsın huzurunda ahçıya teslim eder tabelanın altına bu görevliye imzalatır.
- d) Anbar ve depolar belli saatlere mahsus kilitli ve topluca açılır bunun dışında Müdürün izine bağlıdır.
- e) Anbar ve depoya giriş ve çıkışlarda hiçbir suretle geçici makbuz kullanılmaz. Usulüne göre istek kağıdı tanzim edilmeden anbar dan eşya çıkarılmaz.
- f) Lüzum görüldüğü ahvalde anbar ve depo sayım ve tartıya tabi tutulur. Durum satın alma komisyonu tarafından incelenir idare gereği için haberdar edilir.
- g) Ayniyat memuru kaza kasıt veya dikkatsizlikle kırılan veya kayıp olan eşya için gerekli tutanakları günününe düzenler maksatlı olanları ödetme diğer hallerde kayıttan düşme için gerekli işlemleri yapar.
- h) Demirbaş eşyaların buldukları yerler için birer liste hazırlar malzemeler ilgili şahıslara teslim edilir. Numarataj fişini tamamlar listeler bu mahallere asılır.
- 1) Kantar ve teraziler her sene başında mahallin belediyesine ayarlatılır damgalatılır.
- i) Anbar esas ve depa esas , A. B. C. demirbaş eşya defterini tutar. dört nüsha tesellüm makbuzu keser bunlardan birisini hesap memuruna verir bir nüshasına günlük ayniyat dosyasına koyar birini mali getirene verir birinide dip koçan olarak muhafaza eder.

Pazarlık ve ihale suretiyle alınan malların ödemeleri için günlük ayniyat tesellüm makbuzları ile toplamını bildiren birleşik ayniyattan dört nüsha keser birisini birleşik ayniyat dip kocanında saklar üçüncüde günlük ayniyat tesellüm makbuzu ile beraber ödeme emri hazırlamak üzere hesap memuruna verir. Yiyecek maddelerine ait günlük ödemeler için ayniyat tesellüm makbuzundan beş nüsha keser, bir nüshasını tesellüm makbuzu dip kocanı dosyasına saklar bir nüshasını hesap memuruna verir üç nüshasında ödeme emri altına bağlanır. j) Depodan çıkan malzemeler için iki nüsha çıkış pusulası düzenler bir nüshasını dip kocan dosyasında saklar bir nüshasını da ayniyat hesabı ile birlikte göndermek üzere hesap memuruna verir.

XIII - Teknik elemanlar :

Madde 30 - Kaloriferci, şöför, bahçıvan, aşçı, su ve elektrik, telefon tesisatçısı, santral memuru, terzi gibi teknik elemanları; kendi alanları ile ilgili her türlü işi görür ve bu işin sorumluluğunu tanır. Bu maksatla yeniden işe alınan herhangi bir teknik elemanla Gündüz Bakımevi Kreş Müdürlüğü arasında Memurlar Kanununun koyduğu esaslara uygun bir iş anlaşması yapılır. Çalışmalarına esas olacak bütün noktalar bu anlaşmada belirtilir. Anlaşmaya aykırı hareket edenler hakkında Genel Hükümlere göre işlem yapılır.

## V. BÖLÜM

### ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

Program tanzimi:

Madde 31 - Kreş ve Gündüz Bakımevinin " günlük çalışma programı ve zaman vetveli", müesseseye alınan çocukların durumlarına, ailelerin çalışma müddeti ve zamanı ile çevrenin özelliğine göre kreş ve Gündüz Bakımevi İdaresince hazırlanır. Sağlık ve Eğitim kurulunda görüşülüp karara bağlandıktan sonra program ve çizelgeler gerekçesi ile birlikte üst makama gönderilir. İnceleme sonunda Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı onayı ile kesinleşir.

Çocukların Getirilip Götürülmesi :

Madde 32 - Program ve vakit cetvelleri esasları içinde aileler çocukları müesseseye getirirler ve belli zamanlarda kendileri alırlar.

Çocunun Eksiklerinin Temini :

Madde 33 - Kreş ve Gündüz Bakımevi Müdürlüğünce tesbit edilerek çocuğun günlük hayatında gerekli eşya ve malzemeleri, dahili elbise ve çamaşırları aile temin etmekle mükelleftir.

Fakir Çocukların Eğitim Eşyaları :

Madde 34 - Çocunun elbise ayakkabı çamaşırları dışında kalan diğer eğitim malzemelerini sağlama gücü olmayanlar bunu belgelendirmeye mecburdurlar. Bunların ihtiyaçları, Kreş ve Gündüz Bakımevi İdaresince sağlanır.

Çocukların Müesseseye Taşınması :

Madde 35 - Müessese, çocukları kendi taşıt vasıtası ile evlerinden aldırır ve iade ederse, ayrı bir ücret talep edebilir.

Personelin İaşesi - İskanı .

Madde 36 - Kreş ve Gündüz Bakımevinde görevli personel, izinli buldukları müddet dışında tabelâya ücretsiz alınır. Müessesede yalnız veya ailesiyle kalan personelden kira talep edilmez. Ancak bu hususta Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının lüzum ve izni esastır.

Madde 37 - Kreş ve Gündüz Bakımevi hekimi müessese personelini aile efradını acil ve lüzumlu vak'alarda müdürün yazılı emrine dayanarak, çocukları evlerinde muayene ve tedavi eder. Ücret talebinde bulunmaz. Vasıta temini çocuğun ailesine aittir.

Ücretsiz Çocuk Kabulü:

Madde 38 - Parasız çocuk bakımı, Genel Hükümler içinde ve mahalli il ve ilçe İdare Kurullarından alınacak fakirlik mazbatasına, sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının müsaadesine bağlıdır.

Gece Bakımı Yapılması :

Madde 39 - Kreş ve Gündüz Bakımevleri zorlayan sebepler karşısında Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının onayı ile "gece bakımı" yapılabilir.

Tatil Günleri:

Madde 40 - Kreş ve Gündüz Bakımevinin iş zamanı hakkında Ulusal Bayramlar ve Genel Tatillere dair 2739 sayılı kanun ve ekleri uygulanır.

**YÜRÜRLÜK:**

Madde 41 - İşbu yönetmenlik yayını tarihinden itibaren yürürlüğe girer.

Madde 42 - Bu yönetmenlik hükümleri Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanı yürütür.

Sosyal Hizmetler Genel  
Müdürlüğü  
SH (KR) 4885

Konu: Gerçek ve Tüzel Kişilerce  
Acılacak Kreş ve Gündüz  
Bakımevleri hk.

..... Valiliği

Günden güne ağırlaşan hayat şartları ve artan ihtiyaçlar, şehirleşme hareketleri, yer değiştirmeler, sanayileşmenin tabii sonucu olarak iş sahası ve çeşidinin çoğalması nedenleriyle çalışan anaların çocuklarına gündüz bakımı sağlayacak müesseselere duyulan ihtiyaç da kendini hissettirmektedir. Kreş ve Gündüz Bakımevleri Çocugun okul öncesi eğitimi bakımından eğitim örgütlerine de yardımcı olduğu için ayrı bir mâna taşımaktadır.

Kuruluş kanunları ile halkın refahına yararlı sosyal kurumları kurma, yürütme ve denetleme görevi verilmiş olan Bakanlığımız aynı zamanda Umumi Hıfzıssıha Kanununun 158, 159 ve 160 maddeleri hükümlerine göre çocuklar için müessese açan veya toplu olarak çocuklara bakan kurumların ve şahısların ihbarlarına müteakip, açılış izni işlemini düzenleme ve denetimini yapmakla sorumludur.

Balirtilen hizmetin kanun, tüzük ve yönetmenliklere uygun bir şekilde yürütülmesi, denetim işlerinin aksatılmadan yapılabilmesi ve açılış izni işlemlerinde herhangi bir yanlışlığa mahal bırakılmaması ve zaman kaybına sebep olan yazışmaların önlenbilmesi için genel hükümlere göre yapılması gereken esaslar aşağıda gösterilmiştir.

Acılış izni işlemi :

1 - Kreş ve Gündüz Bakımevi açmak üzere hazırlıklarını tamamlayan gerçek ve tüzel kişiler bir dilekçe ile mahallin en büyük mükiye âmirine müracaat ederler.

Dilekçede aşağıdaki hususlar belirtilir :

- Müessesenin adı
- Kurucunun adı soyadı
- Müessesenin nerede açılacağı
- Müessesede gece bakımı yapılıp yapılmayacağı

2 - Bu dilekçe üzerine dilekçe sahibinden aşağıda yazılı belgelerin 3 er nüsha olarak tanzimi istenir.

- Kurucunun iyi hal ve doğruluk kâğıdı (Savcılıktan)
- Kurucunun Nüfus cüzdanı örneği
- Sorumlu Müdürün iyi hal ve doğruluk kâğıdı
- Sorumlu Müdürün Sağlık Raporu
- Sorumlu Müdürün tahsil durumunu bildirir belge

(Sorumlu Müdür: Sosyal bilimler alanında eğitim gören yüksek veya orta seviyeli okul mezunları, kız enstitüsü çocuk bölümü mezunu olup çocuk bakımı alanında kurs görmüş ve sosyal yardımcı veya ana okulu öğretmeni ünvanını almış elemanlar, Gazi Eğitim Enstitüsü pedagoji ve psikoloji mezunları ile İlköğretmen okulu mezunları



Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu çocuk bakımı bölümü mezunları sorumlu müdür olabilirler.

f) Binanın Sağlık ve Sosyal hizmet yönünden uygun olup olmadığı hakkında rapor.

(Bu rapor Sağlık ve Sosyal Yardım Müdürlüğünün görevlendireceği bir tabib ile, varsa Sosyal Hizmet Merkezi olan yerlerde bir Sosyal Hizmet Mütchassısı tarafından birlikte düzenlenir.)

g) Binaın iskan durumu hakkında Bayındırlık ve Belediye Deney'etinden alınacak rapor.

h) Emniyet Müdürlüğünden ve Trafikten alınacak rapor.

i) İtfaiye Müdürlüğünden alınacak rapor.

j) Binaın tapu senedi veya kira kontortosu (Tasdikli örneği veya fotokopisi)

k) Binaın bütün taksimatını gösterir Bayındırlık Müdürlüğünce tasdikli plânı

1) Binaın Sağlık Müdürlüğünce tasdikli hizmet bölümlerini gösterir (Yatakhane, yemekhane, oyun odası, oyun bahçesi v.b.) işten ve dıştan çekilmiş 4'er adet fotoğraf

m) Müessesenin yönetmenlik ve çalışma programı

n) Görevli diğer personelin grup lideri, öğretmen, sosyal yardımcı, hemşire, çocuk bakıcı, anne, yeterlik ve niteliklerini gösterir belge. (Grup liderliğine; Kız Enstitüsü çocuk gelişimi ve eğitimi mezunları, ilk öğretmen okulu mezunları, lise veya kız enstitüsü mezunu olup özel okul veya kursları başarıyla bitirenler atanırlar.)

ö) Müessesenin eğitim yönünden uygunluğunu belirten, Milli Eğitim Müdürlüğünce hazırlanan belge (6972 sayılı kanununun 23. maddesi gereği olarak)

3 - Kurucu 2. maddede yazılı belgeleri tamamladıktan sonra dosyayı incelemek ve eksikleri varsa tamamlamak üzere Sağlık ve Sosyal Yardım Müdürlüğüne verir.

4 - Sağlık ve Sosyal Yardım Müdürlüğünce tekemmül ettirilen dosya bir yazıya bağlanarak Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığına intikal ettirilir.

5 - Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı İlgili dairesi olan Sosyal Hizmetler Genel Müdürlüğü Kendisine havale edilen dosya üzerinde gerekli incelemeyi yapar, eksikleri varsa tamamlatır ve açılması uygun görüldüğü takdirde belgeler teker teker tasdik olunarak makamın onayı alınır.

6 - Makamın onayı istihsal olunan belgelerden birer kopyası Sosyal Hizmetler Genel Müdürlüğünde saklanır. Diğer iki kopyası ile makamın onayı sureti bir yazıya bağlanarak Valiliğe gönderilir.

7 - Bu belgelerden birer kopyası Sağlık ve Sosyal Yardım Müdürlüğünde saklanır. İkinci kopyası ise ilişikte örneği gönderilen açılış izin belgesi doldurulduktan ve imzalandıktan sonra kuruguya gönderilir. Açılış izin belgesinin müessesenin görülecek bir yerine astırılması sağlanır.

Yeniden açılacak olan Kreş ve Gündüz Bakımevlerinin açılış işlemi hakkındaki bu genelgedeki hususların uygulanması ile; ilinizde mevcut gerçek ve tüzel kişilerse daha evvel açılmış olan söz konusu müesseselerin de bu genelgede belirtilen esaslara uygun olarak

yeniden gözden geçirilmesi, görülecek noksanlıkların giderilmesi ve açıklanan esasların bundan böyle usul ittihazı hususunda bilgilerinizi ve ilgililere emirlerinizi rica ederim.

Eki : 1

Daimi Tamim :

Dr. Nedim Coşkun  
Genel Müdür  
Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanı Y.

Dakıtım :  
Gereği için Valiliklere

T.C .  
Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı  
Özel Kreş ve Gündüz Bakımevleri  
açılış İzin Belgesi

İzin Belgesinin Numarası :

|   |  |  |
|---|--|--|
| Özel Kreş ve Gündüz Bakımevi'nin Bulun-<br>duğu | Vilayetin Adı :<br>Kazanın Adı :<br>Nahiyesinin Adı :<br>Köyün Adı :<br>Mahallesi :<br>Sokağı :<br>Kapı No : |  |
|   | Adı :<br>Kapasitesi :<br>Gündüz ve Geceli:   |  |
| Özel Kreş ve Gündüz Bakımevi'nin                | Kurucusu-<br>nun   | Adı Soyadı :<br>Uyruğu :<br>Doğum Yeri ve Yılı :<br>Öğrenim Derecesi : |
|   | Mes'ul<br>Müdürün  | Adı Soyadı :<br>Uyruğu :<br>Doğum Yeri ve Yılı :<br>Öğrenim Derecesi : |

3

Adı ve yeri yukarıda yazılı ..... ni açmak is-  
teyen ..... uyruğundan ..... in gereken şartları  
taşıdığı yapılan incelemeden anlaşılma; ilerde bir değişikliğe lü-  
zum görüldüğü takdirde Valilik Makamına dilekçe ile başvurularak  
gereken işlem yapılmak şartıyla ..... tarihinden başlamak  
üzere, kurucu ..... ve sorumlu Müdür .....  
adına ..... kreş ve Gündüz Bakımevi'nin açılmasına izin  
verilmiştir. Tarih Valisi

..... Sağlık ve Sosyal Yardım Müdürü ..... Valisi  
ilerde yapılacak değişikliklere mahsus yer:

.....  
.....  
.....

## 0 - 6 Yaş Çocuklara Ait Kreş ve Gündüz Bakımevleri ihtiyaç programı

Çocuk refahı ile ilgili sosyal hizmetler kamuni müeyyidelerine bağlı olarak memleketimizde çoğunluk kurmaya muhtaç çocuklara yöneltilmiş olarak görülmektedir.

Oysaki çocuk refahı ile ilgili sosyal hizmetler, il, bucak, köy olmak üzere her yer ve durumdaki tüm çocuklara götürülmelidir. Günden güne büyük bir hızla sanayileşen memleketimizde köyden şehire akın ve ailenin ekonomik kalkınmasında rol oynayan annenin çalışması, batı memleketlerinde olduğu gibi memleketimizde de Kreş ve Gündüz Bakımevlerinin açılması ve çoğaltılmasını, çocuk refahı alanında kaçınılmaz bir zorunluk haline getirilmiştir.

Kreş ve Gündüz Bakımevleri iktisaden gelişmiş memleketlerde, çocuklar için üzerinde önemle durulan ve çocuklara sosyal hizmet götüreren müesseselerin öncelik verilenlerinin başında gelmektedir. Korunmaya Muhtaç çocuk adedinin azalmasında büyük rol oynayan bu müesseseler, memleketimizde de yeteri kadar çoğaldığı takdirde, korunmaya muhtaç çocuk ve yatılı müessese adedi de azalacaktır. Çalışan anne ve babanın büyük bir gönül rahatlığı içersinde bırakabileceği, çocuğun bakım, yetiştirilme ve sosyal hayata uyumlarını kolaylaştıracak ve onları maddi ve manevi her türlü tehlikelerden koruyacak olan bu müesseselerin çoğaltılması, çalışan annenin randımanını artıracak, çocukların ruh ve beden sağlığını istenen şekilde temin etmek üzere memlekete sıhhatli, uyumlu ve başarılı insanların yetiştirilmesinde büyük bir rol oynayacaktır. Bu müesseselerde çocuklara her türlü sosyal hizmeti sağlamak için, doktor, Sosyal hizmet uzmanı, öğretmen, grup lideri, bakıcı ve hemşire olmak üzere muhtelif sahada ihtisas sahibi yetişkin personelin bir şekilde çalışması gerekmektedir.

Kreş ve Gündüz Bakımevleri, çocuğun yetişmesi ve bakımında bugün iktisaden gelişmiş ve çocuk sorunlarına büyük nisbette çözümlenmiş memleketlerdeki bu müesseselerde çocukların büyük topluluklar teşkil edecek şekilde bakımları yerine 12 - 15 çocukluk grupları içine alan ve bir ev hayatını yaşatabilen küçük üniteler halinde, çocuğun beden ve ruh gelişimi bakımından olduğu gibi çocukların birbirleriyle ve büyüklerle olumlu ilişkiler kurması bakımından da faydalı olduğu, bu sahada yapılan ilmi araştırmalarla anlaşılmış bulunmaktadır. Memleketimiz için Kreş ve Gündüz Bakımevleri hakkında standart bir projenin tesbiti için bu ilmi gerçeklere cevap verebilecek aynı zamanda iktisadi olan bir projenin hazırlanması ihtisasa müteallik çalışmalarını icabettirmektedir.

Bu alanda ileri gitmiş memleketlerden alınan örnekler ve konu ile ilgili ihtisas sahibi bir mimarın yardımıyla aşağıda zikredilen 12 - 15 çocukluk üniteler şeklinde bir proje hazırlanması uygun mütelâa edilmektedir. Bu Projede hâlen mevcut müesseselerde çocuklar için mahzurlu olduğu görülen, büyük yemekhaneler, uzun koridorlar, bir yerde toplanmış çocukların oyun odaları ve yatakhanelerine çok uzak kalan W.C. ler ve lāvabolar, iki - üç katlı binalar yerine 12 - 15 çocuğun oyun, uyku, temizlik, yemek v.s. gibi en önemli ihtiyaçlarına birarada karşılayan, ucuz yapılması kolay ve pratik olan ve birbirleriyle olumlu ilişkiler kurmalarına yarayan, hijyen kaidelerine uygun bol ışıklı iyi ısınabilen

çocukların kolayca açık havaya (bahçeye) çıkmalarını sağlayan küçük üniteler bir koridorla birbirine servisi ve denetimi kolaylaştıracak merkezi bir idare binası ile irtibatlı olup çocuklar için müstakil bir hüviyete sahiptir.

Çocukların gündüz bakımını sağlayan ve 0 - 6 yaş 100 çocuk için standart bir tip olarak plânlanan ve ileriki inkişafa müsait Kres ve Gündüz Bakımevinde 0 - 2 yaş çocuklar için 2 ünite ve 3 - 6 yaş çocuklar içinde 6 ünite olmak üzere 8 çocuk bakım ünitesi bulunmaktadır.

#### Kres ve Gündüz Bakımevi Binası Özellikleri

##### İdare Binası :

Büro kısmı : İdare binası , çocuklara ait ünitelerin hepsine nazır ve camlı bir galeri ile çocuk ünitelerini birleştiren koridora bağlı olacaktır .

Zemin katta olan idare binasında:

- 1 Müdür Odası
- 1 Muavin odası ( Müdür odasına bir kapı ile açılacak)
- 1 Toplantı odası ( 20 - 25 Kişi alabilecek)
- 1 Sosyal Hizmet müteahhasısı odası
- 1 Öğretmen odası ( 4 - 5 kişi çalışabilecek)
- 1 Grup lideri odası ( 8 - 10 kişi çalışabilecek)
- 1 Bekleme salonu
- 3 Oda Büro ve İdari hizmetler görevlileri için
- iki bölüm halinde WC ve lāvabo ( 2 şer WC ve 2 şer lāvabo) bulunacaktır .

##### Servis Kısmı :

İdare binasının servis kısmında, 20 kişilik bir kütüphane, 100 kişilik bir salon ( toplu grup çalışması, oyun, sinema ve toplu yemek salonu olarak kullanılacaktır), 1 yemek servis odası (servis penceresi iye yemek salonuna ve servis asansörü ile mutfağa açılacaktır), yatılı personel için yatma, giyinme odası, yeteri kadar WC ve lāvabo ve duş bulunmaktadır.

İdare binası servis ve büro kısmındaki öğretmen odası ile sosyal hizmet müteahhasısı odasında sabit gömme dolaplar, servis mutfağı ve yemek salonunda ise sabit açık ve kapalı gözlü dolap ve büfe bulunması uygun ve faydalı olacaktır.

##### Revir Ünitesi :

Revir ünitesi idare binasında olup cam bölme ve kapı ile servis ve büro kısmından ayrılacaktır. Bu bölümde:

- 1 Doktor odası (Lāvabo ve gömme dolaplı)
- 1 Hemşire odası ( lāvabo ve gömme dolaplı)
- 1 Revir Odası ( 4-5 yatak alabilecek büyüklükte lāvabolu ve gömme dolaplı)
- 1 Tedavi odası (ilaç, pansuman, tıbbi yardım için)
- 2 bölüm halinde 2 WC ve 2 Lāvabo

Hacettepe Üniversitesi  
Sağlık Bilimler Fakültesi  
Ev Ekonomisi Yüksek Okulu  
Beslenme ve Diyet Bölümü

Tarih:

## ÇOCUK YUVALARI BESLENME ARAŞTIRMASI

Yuvanın tanımlanması, Yemekhane ve mutfak :

## A - Yuva Hakkında Genel Bilgi Formu

Yuvanın Adı : .....

Adresi : .....

Soruları Cevaplandırmanın:

Adı Soyadı : ..... Öğrenimi: .....

Görevi : ..... Hizmet süresi: .....

1. Yuvanın faaliyete geçtiği yıl ..... Kapasite:....

2. Yaş Gruplandırılması ve sayısı : .....

Yaş grubu 0 - 2 2 - 4 4 - 6 Diğer

| Sayı     | 0 - 2 | 2 - 4 | 4 - 6 | Diğer |
|----------|-------|-------|-------|-------|
| Öğretmen |       |       |       |       |
| Sayısı   |       |       |       |       |

3. Bina ne şekilde inşa edilmiştir. ?

 Tek katlı  İki katlı  Üç katlı  Diğer

4. Çocukların oynamasına elverişli bahçe vardır ?

Yazın:  Evet  Hayır Kışın:  Evet  Hayır

5. Bahçede çocukların oynayabileceği yerler:

 Salıncak  Tahtaravalli  Kum saha Bisiklet için beton saha  Diğer6. Oyun Odasının: Deposu :  Var  YokGözlem yeri  Var  yok

7. Oyun odalarında her çocuğu düşecek saha takribi kaç m2 dir ?

 2-3 m2  3 - 4 m2  5 - 6 m2 Diğer 

8. Oyun odalarının kaç kapısı vardır, nereye açılır. ?

|        | Bahçeye | Tuvalete | Hole | Depoya | Diğer |
|--------|---------|----------|------|--------|-------|
| Sayısı |         |          |      |        |       |

9. Oyun odalarının tabanı ne ile kaplıdır. ?

 Mozaik  Marley  Parke  Diğer

10. Tuvaletler nerededir. ?

 Oyun Odasına yanında  holde  Diğer

11. Tuvaletler ve Lavaboların yerden yüksekliği ne kadardır.?

.....

12. Yukarıda çalışan personel sayısı ve çalışma saatleri

| Personel            | Sayısı | Eğitim Durumu |      |           |        | Çalışma Saatleri |
|---------------------|--------|---------------|------|-----------|--------|------------------|
|                     |        | İlk           | Orta | Kız Enst. | Y.Okul |                  |
| Müdür               |        |               |      |           |        |                  |
| Öğretmen            |        |               |      |           |        |                  |
| Öğretmen yardımcısı |        |               |      |           |        |                  |
| Doktor              |        |               |      |           |        |                  |
| Hemşire             |        |               |      |           |        |                  |
| Ahçı                |        |               |      |           |        |                  |
| İase memuru         |        |               |      |           |        |                  |
| Sosyal Yardımcı     |        |               |      |           |        |                  |

B - Yemekhane ve mutfak :

1. Çocuklar yemeklerini kaç kişilik masalarda yiyorlar . ?  
( ) Dört ( ) Altı ( ) Daha fazla sayıda ( ) Diğer
2. Çocuklar yardımsız yemek yiyebiliyorlarmı . ?  
( ) Evet ( ) Hayır ( ) Bir kısmı evet ( ) Bir kısmı hayır
3. Mutfağın Bürodaki yeri neresidir . ?  
( ) Alt Kat ( ) En üst Kat ( ) Yemek odasının yanı  
( ) Başka bir bina ( ) Diğer

4. Mutfakta

| Dolap | Havalandırma Teskilatı | Ham madde halinde yiyecek gelmesi için kapı |
|-------|------------------------|---|
|       |                        |   |

5. Mutfağın genel görünüşü ;

| Çok temiz | Temiz | Orta | Kirli | Diğer ( Açıklayınız ) |
|-----------|-------|------|-------|-----------------------|
|           |       |      |       |                       |

6. Mutfakta haşerelerin bulunmaması

|       | Kara böcek | Fare | Karıncı |
|-------|------------|------|---------|
| Evet  |            |      |         |
| Hayır |            |      |         |

6 - Araç ve gereçler :

1. Servis takımları Yeterli Yetersiz yetersizlik nede

|                         |  |  |  |
|-------------------------|--|--|--|
| Tepsi                   |  |  |  |
| Tabak                   |  |  |  |
| Kesik                   |  |  |  |
| Çatal                   |  |  |  |
| Bıçak                   |  |  |  |
| Bardak                  |  |  |  |
| Tuzluk                  |  |  |  |
| Servis dağıtma araçları |  |  |  |
| Diğer                   |  |  |  |

2. Mutfakta kullanılan araç ve gereçler :

|                             | Yeterli | Yetersiz |
|-----------------------------|---------|----------|
| Islım Kazanları             |         |          |
| Büyük Bakır tencere         |         |          |
| Aliminyum Tencere           |         |          |
| Düdüklü tencere             |         |          |
| Bol yağlı kızartma tavaları |         |          |
| Patetes soyma makinası      |         |          |
| Mixer                       |         |          |
| Hamur makinası              |         |          |
| Et kıyma makinası           |         |          |
| Bulaşık makinası            |         |          |
| Diğer                       |         |          |

3. Kullanılan yakıt nedir .?

( ) Havagazı ( ) Tüp gaz ( ) Kömür ( ) Diğer

4. Bulaşık yıkamak için ayrıca geniş bir saha var mıdır.?

( ) Evet ( ) Hayır

5. Bulaşık yıkamak için araç ve gereçler yeterlidir .?

( ) Evet ( ) Hayır

6. Yiyecekler nerede muhafaza edilir .?

( ) Buzdolabı ( ) Telli Dolap ( ) Soğuk depo ( ) diğer

D - Satın alma :

1. Yiyecekleri satın alan :

( ) Ahçıbaşı ( ) Müdür ( ) İaşe Memuru ( ) Diğer

2. Yiyecek satın alma yönetimi :

( ) Pazarlık ( ) Kapalı Zarf ( ) açık artırma  
( ) Diğer

3. Satın alma devreleri :

( ) Günlük ( ) Aylık ( ) Haftalık ( ) Diğer

4. Alınan mallar bir başka kişi veya grup tarafından kontrol edilirmi .?

( ) Evet ( ) Hayır

Hayır ise soru E 1 e geçin

5. Kontrol eden kimdir .?

( ) Ahçıbaşı ( ) Müdür ( ) Diğer ( Açıklayın)

E - Yemek Planlama :



1. Menü Planlaması ve süresi :

| Planlayan    | Müdür | Doktor | Ahçıbaşı | Öğretmen | Diğer |
|--------------|-------|--------|----------|----------|-------|
| Her gün      |       |        |          |          |       |
| Üç günde bir |       |        |          |          |       |
| Haftalık     |       |        |          |          |       |
| Aylık        |       |        |          |          |       |

2. Menü hazırlanırken dikkat edilen hususlar :

| Çocukların Sevdiklerine | Çocukların İhtiyaçlarına | Maddi Kapasiteye | Diğer (Açıklayın) |
|-------------------------|--------------------------|------------------|-------------------|
|                         |                          |                  |                   |

3. İçilen suyun özelliği :

( ) Şehir suyu ( ) Memba suyu

4. Günlük öğün çeşidi ve sayısı

| Kuşluk öğlen ikindi | Öğlen ikindi | Kahvaltı Kuşluk öğlen | Kahvaltı Kuşluk öğlin ikindi | Diğer Açıklayın |
|---------------------|--------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|
|                     |              |                       |                              |                 |

5. Yemek biserken kontrolü yapılıyormu .?  
( ) Evet ( ) Hayır

6. Kontrolü kim yapar  
( ) Müdür ( ) Öğretmen ( ) Doktor ( ) Diğer (Açıklayın)

F - Tüketilen Yiyecek ve Artık :

1. Sevilen ve arttırılan yemek çeşitleri:

|            | Et yemeği | Sebze yemeği | hamur işi | çorba | Kızartma |
|------------|-----------|--------------|-----------|-------|----------|
| Sevdikleri |           |              |           |       |          |
| Artık      |           |              |           |       |          |

2. Pişirilen yemek tencerelerde artıyormu :?  
( ) Evet ( ) Hayır ( ) Biraz

3. Artık yemeklerin değerlendirilmesi ,  
( ) Dökülür ( ) Ertesi gün kullanılır  
( ) Cemiyetlere verilir ( ) Satılır  
( ) Diğer

4 - Yemek Pişirilmesi:( Ahçıya sorulacak)

1. Yemek pişiren şahsın cinsiyeti ( ) Kadın ( ) Erkek

2. Yemekleri ne zaman pişirirsiniz ?  
( ) Sabah ( ) Birgün evvel ( ) Diğer (Açıklayın)

3. Sebze yi ne zaman yıkarsınız ?  
( ) Ayıklamadan evvel ( ) Ayıklandıktan sonra

4. Sebzeleri iyice yıkarsın diye suda bekletirmisiniz ?  
( ) Evet ( ) Hayır

5. Sebze yi haşlamak icap ederse nasıl haşlarsınız ?  
( ) Soğuk suya koyar kaynatırım  
( ) Sıcak Suya koyar kaynatırım

6. Et eğer donmuş ise pişirmek için nasıl bir muameleye tabi tutarsınız  
( ) Daha önceden çıkarıp kendi kendine erimesini beklerim  
( ) Suyun altına koyarım  
( ) Tencere ile ateğin üzerine koyarım  
( ) Diğer ( Açıklayın)

7. Et yemeğini nasıl pişirirsiniz ?  
( ) Hızlı Ateşte ( ) Orta ateşte ( ) Kısık Ateşte  
( ) Diğer

8. En çok kullandığınız et cinsi nedir ve neden satın alıyorsunuz ?

|                 | Kuzu | Koyun | Dana | Siğir |
|-----------------|------|-------|------|-------|
| Et Balık Kurumu |      |       |      |       |
| Kasap           |      |       |      |       |

9. Sütü nereden temin ediyorsunuz ?  
( ) Çiftlikten ( ) Sütçüden ( ) Diğer ( Açıklayın)

10. Sütü ne kadar kaynatırsınız ?  
( ) 3 Dakika ( ) 5 Dakika ( ) 10 Dakika ( ) Diğer

## Yuvada Besin Tüketiminin Saptanması

A - Menülerin Saptanması ( 1 Haftalık)

Seri No:.....

Tarih

|           |        |   |   |
|-----------|--------|---|---|
| Pazartesi | Kuşluk | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Pazartesi | Öğlen  | 1 | 4 |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Pazartesi | İkinci | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Salı      | Kuşluk | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Salı      | Öğlen  | 1 | 4 |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Salı      | İkinci | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Çarşamba  | Kuşluk | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Çarşamba  | Öğlen  | 1 | 4 |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Çarşamba  | İkinci | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Perşembe  | Kuşluk | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Perşembe  | Öğlen  | 1 | 4 |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Perşembe  | İkinci | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Cuma      | Kuşluk | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Cuma      | Öğle   | 1 | 4 |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Cuma      | İkinci | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Cumartesi | Kuşluk | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Cumartesi | Öğle   | 1 | 4 |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |
| Cumartesi | İkinci | 1 |   |
|           |        | 2 |   |
|           |        | 3 |   |

EK - 5

Seri No : .....

B - TÜKETİLEN NET YIYECEK MİKTARININ SAPTANMASI

Miktarların saptanmasında ölçü birimi olarak kg kullanılacaktır.

Tarih

Gün : .....

| Yemeklerin içindeki Yiyeceklerin adı | satın alınan miktar<br>A | Ayıklama-<br>daki ar -<br>tık <sub>B</sub> mikt. | Servis<br>Artık<br>Miktarı | Toplan<br>Artık<br>(B+C=D) | Tüketilen<br>Net<br>A-D= T |
|--------------------------------------|--------------------------|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 2                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 3                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 4                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 5                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 6                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 7                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 8                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 9                                    |                          |  |                            |                            |                            |
| 10                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 11                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 12                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 13                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 14                                   | )                        |  |                            |                            |                            |
| 15                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 16                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 17                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 18                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 19                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 20                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 21                                   |                          |  |                            |                            |                            |
| 22                                   |                          |  |                            |                            |                            |

C - Yemek artığının ve içerisindeki yiyeceklerin net miktarlarının Saptanması

|  |  |   |
|--|--|---|
| Tarih :<br><u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon sayısı:</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u> | <u>Artan yemek adı:</u><br><u>Porsiyon sayısı:</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>   | <u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar:</u> |
| Tarih:<br><u>Artan yemek adı:</u><br><u>Porsiyon sayısı:</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>   | <u>Artan yemek adı:</u><br><u>Porsiyon sayısı:</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>   | <u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>  |
| Tarih:<br><u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon sayısı:</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>  | <u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon Sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u> | <u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar:</u> |
| Tarih:<br><u>Artan yemek adı :</u><br><u>Porsiyon sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u> | <u>Artan Yemek adı:</u><br><u>Porsiyon Sayısı:</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>   | <u>Artan yemek Adı:</u><br><u>Porsiyon sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar:</u>  |
| Tarih:<br><u>Artan yemek adı:</u><br><u>Porsiyon sayısı</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>    | <u>Artan yemek adı:</u><br><u>Porsiyon sayısı :</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar</u>  | <u>Artan yemek Adı</u><br><u>Porsiyon sayısı</u><br><u>Yiyecek</u> <u>Miktar%</u>     |

ÇOCUKLARIN SAĞLIK DURUMLARININ SAPTANMASI

Adı Soyadı :  
Boy (cm) :

Yaşı :  
Ağırlık (kg) :

|               |     |        |        |       |          |                 |
|---------------|-----|--------|--------|-------|----------|-----------------|
| Genel Görünüş | iyi | normal | Şişman | Zayıf | Kaşektik | Diger (yazınız) |
|---------------|-----|--------|--------|-------|----------|-----------------|

Şüpheli Bulgular : .....

|        |                 |                   |                  |
|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Saçlar | Pigmentsizleşme | Donuk kuru gevrek | Diger ( yazınız) |
|--------|-----------------|-------------------|------------------|

|            |            |                      |                 |                 |           |                    |
|------------|------------|----------------------|-----------------|-----------------|-----------|--------------------|
| Deri - Yüz | Dermatitüs | Nasolabial Seboreler | Diger Seboreler | Pigment-Artması | Ksero-Sis | Flekuler Keratosiz |
|------------|------------|----------------------|-----------------|-----------------|-----------|--------------------|

Purpura veya petesi

|        |       |                |             |               |                           |
|--------|-------|----------------|-------------|---------------|---------------------------|
| Gözlem | Bitot | Konjucti-vitis | Blefartitis | Kseroftal-ala | Kornea çevresi kanlanması |
|--------|-------|----------------|-------------|---------------|---------------------------|

|        |                |               |          |                   |
|--------|----------------|---------------|----------|-------------------|
| Dudak: | Angular lăzyon | Angular Nedbe | Keylosiz | Diger ( Yazınız ) |
|--------|----------------|---------------|----------|-------------------|

|       |                  |                         |          |                      |                   |             |
|-------|------------------|-------------------------|----------|----------------------|-------------------|-------------|
| Dil : | Papilla At Ofisi | Papilla Hipert - fitisi | Yarıklar | Çatlak Erozyon Ülser | Çentik veya şişme | Kırmızı dil |
|-------|------------------|-------------------------|----------|----------------------|-------------------|-------------|

| Diş eti : | Kanayan<br>Diş eti      | Kenarların<br>Şişmesi     | Papilla<br>Atrofisi  | Diger<br>( Yazınız )          |
|-----------|-------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------------|
|           |                         |                           |                      |                               |
|           |                         |                           |                      |                               |
| Dişler    | Doldurulmamış<br>Çürük  | Çürük Eksik<br>Sayısı diş | Aşınmış<br>Diş       | Florosis Diğcr<br>( Yazınız ) |
|           |                         |                           |                      |                               |
|           |                         |                           |                      |                               |
| Güddeler: | Parathyroid<br>Büyümesi | Thoyroid büyümesi         | Diger ( Belirtiniz ) |                               |
|           |                         |                           |                      |                               |
|           |                         |                           |                      |                               |





Yeterli ve Dengeli Beslenmeyi Temin için Tavsiye Edilen Günlük Kalori ve Besin Maddeleri İstihkakları (orta derecede faaliyet gösterenler için)

| Yaş Cinsiyet sene  | Kalori | Protein gr | Kalsiyum | Demir Mg | Vitamin A |      | Vitamin B <sub>1</sub> mg | Riboflavin | Niasin mg | Vitamin C Mg | Vitamin D |     |
|--------------------|--------|------------|----------|----------|-----------|------|---------------------------|------------|-----------|--------------|-----------|-----|
|                    |        |            |          |          | IU        | UG   |                           |            |           |              | UG        | IU  |
| 0-1 Erkek ve Kadın | Kgr110 | Kgr3.0     | 500      | 7        | 2100      | 600  | 0.4                       | 0.6        | 6.6       | 20           | 10        | 400 |
| 1-3 "              | 1500   | Kgr2.0     | 500      | 8        | 1667      | 500  | 0.5                       | 0.7        | 8.6       | 30           | 10        | 400 |
| 4-6 "              | 1700   | Kgr1.6     | 500      | 10       | 2000      | 600  | 0.7                       | 0.9        | 11.2      | 30           |           |     |
| 7-9 "              | 2100   | Kgr1.5     | 500      | 12       | 2667      | 800  | 0.8                       | 1.2        | 13.9      | 40           |           |     |
| 10-12 "            | 2500   | 1.4        | 600      | 15       | 3834      | 1150 | 1.0                       | 1.4        | 16.5      | 40           |           |     |
| 13-15 "            | 3100   | .4         | 700      | 15       | 4834      | 1450 | 1.2                       | 1.7        | 20.4      | 50           |           |     |
| 16-19 "            | 3600   | .3         | 600      | 15       | 5000      | 1500 | 1.4                       | 2.0        | 23.8      | 50           |           |     |
| 10-12 Kadın        | 2400   | .4         | 600      | 15       | 3834      | 1150 | 1.0                       | 1.4        | 16.5      | 40           |           |     |
| 13-15 "            | 2600   | .4         | 600      | 15       | 4834      | 1450 | 1.0                       | 1.4        | 17.2      | 50           |           |     |
| 16-19 "            | 2400   | .3         | 600      | 15       | 5000      | 1500 | 1.0                       | 1.3        | 15.8      | 50           |           |     |
| Yetişkin erkek     | 3200   | .2         | 500      | 10       | 5000      | 1500 | 1.3                       | 1.8        | 21.1      | 50           |           |     |
| Yetişkin kadın     | 2300   | .2         | 500      | 15       | 5000      | 1500 | 0.9                       | 1.3        | 15.2      | 50           |           |     |
| Hamilelik için ek  | +150   | 6          | +500     | +5       | 1000      | +300 | +1.0                      | +0.1       | 1.0       | +30          |           |     |
| Emzilik için ek    | +800   | +5         | +500     | +5       | 3000      | 900  | +0.4                      | 0.4        | 5.4       | +30          |           |     |

**NOT:** Tiamin, riboflavin ve niyasinin alınan kaloriye göre 1 grta karşılık gelen miktarlar 1000 kal. için mg. 1 grın günlük kalori istih. **Doğumla oturarak geçen yetiğ**  
 göre istihkak miktarları her 1000 kal. için mg. 1 grın günlük kalori istih. **kinlerin kalori istihkaki**

1. Tiamin 0.4 mg
2. Riboflavin 0.55 mg
3. Niasin 6.66 mg

| Yaş Cins       | Kalori |
|----------------|--------|
| Geng erkek     | 5000   |
| Geng kız       | 3200   |
| Yetişkin erkek | 4400   |
| Yetişkin kadın | 3100   |

Erkek - 2600  
Kadın - 2000