



**La Voix Des Parents (Velilerin sesi) veli temsilcileri olarak yemekhane konusunda sizlerden gelen sorular doğrultusunda sizler için bu yazıyı hazırladık.**

### **Yemekhane ile ilgili genel Bilgiler**

Yemekhane menüleri « kantin komisyonu » sırasında okulun hemşiresi, veli temsilcileri, APE temsilcileri, Aşkur temsilcileri ve diyetisyeni eşliğinde hazırlanıyor. Bu çalışmanın öncesinde Aşkur'un diyetisyeni çocukların beslenme ihtiyaçlarını göz

önünde bulundurarak komisyona önerilerini sunmuş oluyor. Özellikle Beyoğlu menüleri hazırlanırken çocukların yaşları göz önünde bulunduruluyor. Yapılan « kantin komisyonu » toplantısında katılımcıların yorumları dikkate alınarak sonuçlandırılıyor. Çocukların sevdikleri ile sağlıklı yiyecekler arasında bir denge sağlanıyor.

Aşkur'u yakından tanımayı arzu ederseniz sayfalarını buradan ziyaret edebilirsiniz: [askurcatering.com.tr](http://askurcatering.com.tr)

Hem Beyoğlu hem de Tarabya kantinleri düzenli olarak (haftada 1) yetkili veli temsilcileri tarafından denetleniyor ve bu sayede hem çocukların yiyeceklere karşı tavrı gözlemlenebiliyor hem de bizzat yemekler tadılmış oluyor.

### **Beyoğlu Yemekhanesi**

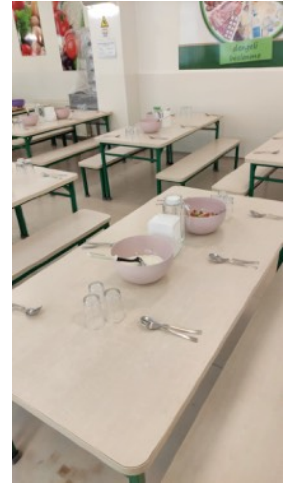
Yemekler okulun içinde bulunan yemekhane'deki Aşkur'un profesyonel mutfağında günlük olarak pişiriliyor. Yemeklerde hiçbir hazır gıda kullanılmıyor.

**GS'dan CE2'ye** kadar olan sınıfların yemek süresi 30 dakika. Her sınıf (seviye) kendine ayrılan zaman diliminde kantinde bulunuyor ve sınıflar kendi aralarında gruplandırılarak oturtuluyor. Mümkün olduğunca mesafeli bir yerleşim uygulanmaya çalışılıyor.

Yemekler tepsiler içinde servis ediliyor. Yoğurt, salata (günlük menüye dahil olduğunda) ve su sürahisi masalarda hazır oluyor böylece çocuklar istediğinde kendileri alabiliyor veya orada bulunan yardımcı/refakatçiden yardım isteyebiliyor. Bu kişiler aynı zamanda isteyen çocuklara ekmek dağıtımını da sağlıyor.

6 adet tavan vantilatörü bulunuyor ayrıca camlar ve kapılar her daim açık tutularak temiz hava sirkülasyonu sağlanmış oluyor.

**PS ve MS** sınıflarının ise yemek yediği alan farklı, kendi boylarına uygun masa ve sandalyelerin bulunduğu ana yemekhanenin hemen karşısında yer alan ayrı bir yerde yemekleri servis ediliyor. Onlara eşlik eden ASEM (yardımcı öğretmen) ve refakatçi/yardımcılar oluyor. Yine kendi içlerinde sınıflarına göre bir oturma düzenleri oluyor ve sınıflara/seviyelere göre farklı zaman dilimlerinde yemeklerini yiyorlar. Bu sınıfların ise yemek süresi 40 dakika. Tüm masa, sandalye, bank ve zemin her değişen sınıf/zaman dilimi arasında Aşkur personeli tarafından temizleniyor.



## Tarabya Yemekhanesi



Yemekler Aşkur'un Ferahevler'de bulunan profesyonel mutfağında hazırlanıyor. Günlük olarak hazırlanan bu yemekler « heat boxlar » içinde tazeliğini ve sıcaklığını koruyarak okulun kantinine getiriliyor.

Salad Bar'da her gün farklılık gösteren çorba ve soğuk salata çeşitleri sunuluyor.

**CM1 ve CM2** sınıfları 60ar öğrenciden oluşan 4 gruba ayrılıyor. Yemek için yaklaşık 30 dakikaları bulunuyor. Masalar aralıklı olarak yerleştirilmiş durumda ve her masada 2 çocuk oturabiliyor.

**Ortaokul ve lise** öğrencileri ise okulun üst kısmında yeni kurulmuş olan « çadır kantinde » yemeklerini yiyor. Menü ise aşağıda bulunan ana kantin ile aynı.

Fiziksel olarak yaşanan yer sıkıntısından ve refakatçi eksikliğinden dolayı yemek için onlara ayrılan süre daha kısıtlı. APE ve okul yönetimi bu sınıflardaki çocukların « yemek zamanı » kalitesini arttırmak için farklı çözüm önerileri üzerinde çalışıyor.



## Yemekhane ve ailelerin rolü :

Yemekhanede sunulan menüler sağlıklı beslenme ilkelerine uygun olarak hazırlanmaktadır: yağlı besinler, lifli gıdalar, süt ürünleri arasında bir denge sağlanmaktadır.

Ancak, bütün iş yemekhanede bitmiyor! Bu konuda ailelere de görev düşüyor. Aileler, akşam yemekleriyle çocukların günlük beslenmelerini tamamlayabilir ve çocuklarını yemekhanenin tadına varmaları konusunda teşvik edebilirler.

Örneğin, veliler yemekhane menülerine önceden göz atarak;

- Akşam yemeklerini çocukların beslenmelerini dengeleyecek şekilde düşünme imkânı bulabilirler.
- Çocuklarını, öğle yemeğinde yemekhanede onlara sunulacak yeni gıdaları tatmak, keşfetmek ve tadına varmak için hazırlayabilirler.
- Ayrıca, bu vesileyle, evde dengeli beslenme ile ilgili konuşma imkânı sağlayabilirler...

Afiyet olsun!