

# BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ

## SAĞLIKLI BESLENME DOSTU KAMPÜS POLİTİKASI

### 1. GİRİŞ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, öğrencilerinin, personelinin ve diğer paydaşlarının sağlıklı, dengeli ve sürdürülebilir bir beslenme alışkanlığı geliştirmelerini sağlamak amacıyla sağlıklı beslenme dostu kampüs politikasını belirler. Bu politika, üniversite bünyesindeki yemek hizmetleri ve beslenme ile ilgili diğer faaliyetlerin sağlıklı, güvenli ve erişilebilir olmasını sağlamayı hedefler.

### 2. AMAÇ

- Üniversitemiz iç ve dış paydaşlarının sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlığı geliştirmelerine katkıda bulunmak,
- Dengeli, yeterli ve sürdürülebilir beslenme seçenekleri sunmak,
- Gıda güvenliği ve hijyen standartlarını üst düzeyde sağlamak,
- Beslenme farkındalığını artırarak yaşam kalitesini yükseltmek,
- Sağlıklı beslenme konusunda farkındalığı artırarak obezite, diyabet ve diğer beslenme ile ilişkili hastalıkların önlenmesine katkıda bulunmak.

### 3. HEDEFLER

- Yemek hizmetlerinde taze ve yerel ürünlerin kullanılmasını teşvik etmek,
- Kantin, kafeterya ve otomatlarda sağlıklı atıştırmalık seçeneklerinin bulundurulmasını sağlamak,
- Günlük yemek menülerinde tüm besin gruplarını (sebze, tahıl, süt ürünleri, protein kaynakları) yeterli ve dengeli şekilde sunmak,
- Tuz, şeker ve doymuş yağ tüketimini azaltacak uygulamalar yapmak,
- Özel beslenme gereksinimi olan bireylere (çölyak vb.) uygun yemek hizmetleri sunmak.

### 4. İLKELER

- Sağlıklı Gıdaya Erişim:** Her bireyin sağlıklı yiyeceklere uygun maliyetlerle erişmesi sağlanacaktır.
- Besin Çeşitliliği:** Yemeklerde çeşitlilik esas alınır; her besin grubunun yeterli miktarda tüketilmesi sağlanacaktır.
- Hijyen ve Gıda Güvenliği:** Yemek hazırlama, depolama, servis ve atıkların kaldırılması aşamalarında gıda güvenliği standartları uygulanacaktır.
- Sürdürülebilirlik:** Yerel ve mevsimsel ürünlerin tedarik edilmesi teşvik edilerek taşıma süreçlerinden kaynaklanan karbon ayak izi azaltılacaktır.
- Diyet Çeşitliliği:** Özel beslenme ihtiyaçları (vegan, vejetaryen) göz önünde bulundurulacaktır.

### 5. UYGULAMA ALANLARI

#### 5.1. Yemekhane Düzenlemeleri

Üniversite yemekhanelerinde aşağıdaki düzenlemeler yapılacaktır:

- Menü Düzenlemeleri:** Yemekhane menüleri, çalışanların sağlık ihtiyaçlarına göre düzenlenecek ve bu menüler bir diyetisyen tarafından hazırlanacaktır. Ayrıca, menüler, Sağlık Bakanlığı'nın önerdiği beslenme modeline uygun olacak şekilde oluşturulacaktır.
- Kalori İçeriği:** Yemekhane menülerinde sunulan yemeklerin kalori içeriği belirtilecek ve çalışanların görebileceği şekilde ilan edilecektir.
- Özel Diyetler:** Diyabet, hipertansiyon, çölyak ve benzeri özel beslenme gereksinimi olan çalışanlar için uygun menü düzenlemeleri yapılacaktır.
- Mutfak Personeli Eğitimleri:** Mutfak personeline, satın alma aşamasından atıkların uzaklaştırılmasına kadar olan tüm toplu beslenme süreçleri hakkında düzenli olarak hizmet içi eğitimler verilecek ve eğitimlerin kayıtları tutulacaktır.

**e. Gıda Hijyeni Eğitimi:** Mutfak personeline, kişisel hijyen ve gıda hijyeni konularında düzenli hizmet içi eğitimler verilecektir. Bu eğitimlerin kayıtları tutulacak ve denetimler yapılacaktır.

**f. Temizlik Düzenlemeleri:** Yemek hizmeti sunulan alanlar, hijyenik standartlara uygun şekilde düzenli olarak temizlenecektir.

**g. Tuzluk Kullanımı:** Yemek yenen masalarda tuzluk bulundurulmayacaktır. Tuz, yalnızca çalışanlar tarafından talep edildiğinde sağlanacaktır.

**h. Katılım Paylı Yemek Hizmeti:** Çalışanlara, işyerinde katılım paylı yemek hizmeti sağlanacaktır.

## **5.2. Kantin Düzenlemeleri**

Kantinlerde, sağlıklı beslenmeyi teşvik etmek amacıyla aşağıdaki düzenlemeler yapılacaktır:

**a. Reklam ve Promosyonlar:** Kantinlerde, doymuş yağ, şeker, tuz ve yüksek enerjili besinlerin üretici firmalarına ait teşvik edici reklam ve promosyon uygulamaları (dolaplar, şemsiyeler, vb.) kullanılmayacaktır.

**b. Besinlerin Düzenlenmesi:** Doymuş yağ, şeker, tuz ve yüksek enerjili besinler, kantin raflarında dikkat çekmeyecek şekilde ve erişimi nispeten zor olan yerlerde bulundurulacaktır.

**c. Sağlıklı Beslenme Seçenekleri:** İşyeri kantininde sağlıklı beslenmeyi desteklemek amacıyla salata ve diğer sağlıklı alternatiflerin satışı yapılacaktır.

**d. Ödeme Alanları:** Ödeme yapılan alanda, çikolata, gofret, cips, şeker gibi yüksek enerjili, şekerli veya tuzlu besinler bulundurulmayacaktır.

## **5.3. Otomat Makinaları Düzenlemeleri**

Üniversite içerisinde yer alan otomatlarda aşağıdaki düzenlemelerin yapılması sağlanacaktır:

**a. Şeker İlavetsiz İçecekler:** Otomatlarda, şeker ilaveli içecekler bulunmayacaktır.

**b. Kalorisi Yüksek Besinler:** Otomatların üst raflarında ve göz hizasında, kalorisi yüksek besinler yer almayacaktır. Bu besinler, daha az tercih edilen raflarda bulundurulacaktır.

## **5.4. Eğitim ve Farkındalık Çalışmaları**

Beslenme bilincini artırmak amacıyla seminerler, atölyeler ve bilgilendirici etkinlikler düzenlenecektir. Sağlıklı tarifler ve beslenme önerileri içeren materyaller hazırlanarak öğrencilerle ve personelle paylaşılacaktır.

## **6. İZLEME VE DEĞERLENDİRME**

**a.** Bu politika çerçevesinde uygulamaların başarısı düzenli olarak değerlendirilir.

**b.** Öğrencilerin ve personelin geri dönüşleri doğrultusunda menü ve hizmet kalitesinde düzenlemeler yapılır.

## **7. SORUMLULUKLAR VE GÖREV DAĞILIMI**

**a. İdari Birimler:** Genel Sekreterlik, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı, Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksek Okul Sekreterlikleri ve diğer ilgili idari birimler görev alanları kapsamında politikanın uygulanmasını, gerekli bütçeyi ve personel desteğini sağlar.

**b. Öğrenciler ve Personel:** Sağlıklı beslenme ilkelerine uymaya ve geri bildirimde bulunmaya teşvik edilir.

## **8. SONUÇ**

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, beslenme alanında sürdürülebilir, yeterli, dengeli, sağlıklı ve erişilebilir çözümler sunarak öğrencilerinin ve personelinin yaşam kalitesine katkıda bulunmak için bu politika belgesini benimsemektedir. Üniversitemiz politikanın uygulanması için gerekli çalışmaları kararlılıkla yürütecektir.