**T.C**

**ELEŞKİRT KAYMAKAMLIĞI**

**İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü**

**2018–2019 Eğitim Öğretim Yılı Taşımalı İlkokul/Ortaokul Öğrencileri Yemek Hizmet Alımı Teknik Şartnamesi**

**İDARENİN:**

* Adı  **:** Eleşkirt İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
* Adresi : Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı 4.Kat ELEŞKİRT
* Telefon numarası : (0 424) 71140 40
* Fax Numarası : (0 472) 711 27 09
* Elektronik posta adresi : eleskirt04@meb.gov.tr

**İŞİN KONUSU:** 2018-2019 eğitim öğretim yılında Eleşkirt İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne bağlı Tablo-1’de belirtilen taşıma merkezi okullardaki taşımalı öğrencilere verilecek öğle yemeği, her türlü malzeme dâhil Tablo-2’de verilen menüye göre yüklenici kendi mutfağında pişirerek taşıma merkezi okullara taşıyacak, taşıma merkezi okullarda öğrencilere dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (Bulaşık yıkama, yemekhane veya sınıfın temizliği vb. ile yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmesi**)** işi.

**İŞİN SÜRESİ:**

* İşe başlama tarihi : 17/09/2018
* İşin bitim tarihi : 14/06/2019

**TANIMLAR:**

* **İşyeri:** İşin meydana getirildiği taşıma merkezli okul (işyeri) olarak Tablo-1’de belirtilen yerler.
* **Kontrol Teşkilatı (Kontrollük):** Taşıma Merkezli Okul Müdürlükleri tarafından, işlerin denetimi için idare içinden görevlendirilmiş bir kişi veya bir komisyonu ve/veya idare dışından bu işleri yapmak üzere görevlendirilen gerçek veya tüzel kişi veya kişileri,
* **Yüklenicinin Ekipmanı:** Hizmetlerin gerçekleştirilip tamamlanması ve kusurlarının giderilmesi için gerekli olan tüm araç ve gereçleri,
* **Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri:** Sözleşmede belirlenen ve hizmetlerin tamamının yahut herhangi bir kısmının idarece teslim alındıktan sonra yürütülmesi gereken işlemleri,
* **Yüklenici Vekili:** Sözleşme konusu işle ilgili olarak yükleniciyi temsil eden, o iş için idarenin kabulünden sonra yükleniciden noterce düzenlenmiş bir vekâletname ile tam yetki almış gerçek kişiyi ya da yüklenici firma tarafından yemek dağıtımı için okulda bulunan firma elemanı
* **Gün:** İş gününü,
* **Uygulama Ayı:** İdarece onaylanmış iş programına uygun olarak işlerin gerçekleştirildiği ayı,
* **Yıl:** Takvim yılını,
* **İşe Başlama Tarihi:** Yüklenicinin idareden işe başlama talimatını aldığı; işyeri teslimi gereken işlerde ise, işyerinin yükleniciye teslim edildiği tarihi,
* Kabul Belgesi: İşlerin tamamlanıp Kabul Komisyonunun incelemesi sonucu verilen Hizmet İşleri Kabul Tutanağı belgeyi,

TABLO-1 ÖĞRENCİ – GÜN VE ÖĞÜN SAYILARI

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **TAŞIMA MERKEZİ OKULUN ADI** | **Taşıma Merkezi Okulun İlçe Merkezine Uzaklığı(km)** | **Öğrenci Sayısı** | **Gün Sayısı** |
| 1 | **ELEŞKİRT İLKOKULU** | Merkez | 84 | 176 |
| 2 | **ELEŞKİRT ORTAOKULU** | Merkez | 468 | 176 |
| 3 | **ELEŞKİRT İMAM HATİP ORTAOKULU** | Merkez | 171 | 176 |
| 4 | **ELEŞKİRT CESİM BAYRAM ORTAOKULU** | Merkez | 163 | 176 |
| 5 | **KARŞIYAKA ORTAOKULU**  | Merkez | 70 | 176 |
| 6 | **TAHİR İLKOKULU** | 30 | 9 | 176 |
| 7 | **TAHİR ORTAOKULU** | 30 | 56 | 176 |
| 8 | **CEMALLEDİN ÖZTÜRK ORTAOKULU** | 42 | 84 | 176 |
| **TOPLAM:** | **1104** | 176 |

1. **KAPSAM**

Bu teknik şartname Eleşkirt İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü ile Yüklenici firma mutfağında yemeklerin pişirilmesi, taşıma merkezi okullara taşıma, dağıtım ve sonrası hizmetlerinin nasıl yürütüleceğini kapsar.

1. **GENEL HÜKÜMLER**
2. YükleniciFirma tarafından yemek taşıyıcı araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmayacaktır.
3. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkân verecek nitelikte olacak, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “***yalnız gıda maddesi için***” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır.
4. Hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastronomlar içinde termoboxlarla yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Taşımanın yapıldığı araç sadece bu amaç için kullanılacaktır.
5. Gıdalar ile temas edecek araç ve gereçler ilgili yönetmeliklere ve standartlar uygun olmak zorundadır.
6. Yüklenici tarafından kendi mutfağında hazırlanacak yemekler hijyen kurallarına, Türk Gıda Tüzük ve Nizamnamelerine uygun, lezzet ve görünüm anlamında kaliteli ve miktar itibariyle yeterli olmalıdır. İDARE gerektiğinde ihtiyaç duyulan tahlilleri yaptırabilecektir. Tahlil yaptırılması ile ilgili masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
7. Servisi yapılacak yemek miktarının tespitinde İDARE’nin verdiği/vereceği sipariş sayıları dikkate alınacaktır. Günlük ve aylık raporlar yenilen yemek sayılarına göre hazırlanacaktır. Hak ediş ödemeleri öncesindeki muayene ve kabul işlemleri bu raporlar dikkate alınarak yapılacaktır.
8. Yüklenici belirtilen gramajlara uygun bir şekilde yemek çıkarmak zorundadır. Eksik gramajlı yemek kesinlikle vermeyecektir.
9. Yüklenici elinde kalan yemeklerin bedellerinin ödenmesi hususunda İDARE’ den herhangi bir talepte bulunmayacaktır.
10. Yüklenicinin hak edişleri ödenmeden önce hizmetin yeterli olup olmadığı konusunda kontrol teşkilatı tarafından bir rapor (Hizmet İşleri Kabul Tutanağı) hazırlanacaktır.
11. Yüklenici işi kısmen de olsa başka kişi veya kuruluşlara devredemez.
12. Yemek esnasında kullanılacak pul biber, karabiber, tuz, kürdan, kâğıt peçete, zeytinyağı, sirke, vb. ile bulaşık ve temizlikte kullanılacak tüm malzemeleri yüklenici karşılamakla yükümlüdür.
13. Yemekler, yemek dağıtım saatinden en az 15 dakika önce servise hazır bulundurulacaktır.
14. Milli Eğitim Müdürlüğünce verilen ustalık belgesine sahip aşçı çalıştırıldığına dair belgeleri ihale yeterlilik belgeleri ile birlikte ihale komisyonuna verilecektir.
15. Günlük yemek menüsü, Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik gereği;

En az ((bir Ziraat Mühendisi (Gıda + Süt), Gıda Mühendisi, Veteriner Hekim, Kimya Mühendisi, Kimyager, Diyetisyen, Ev Ekonomisi  Yüksek  Okulu Beslenme Bölümü Mezunu (4 Yıllık))) yetkili nezaretinde yüklenici mutfağında pişirilerek hazırlanacak ve yüklenici kendi imkânlarıyla kurumumuz taşıma merkezli okul müdürlüklerine naklini ve dağıtımını sağlayacaktır.

1. Yemek pişirme ve dağıtım hizmeti miktarı belirlenen tarihler arasında **(17 Eylül 2018 Pazartesi** - **14 Haziran 2019 Cuma**–176 Gün) toplam **194304** Öğün olarak dikkate alınmıştır. Hizmet alımında öngörülen yemek saatleri haricinde, çalıştırılacak personelin haftalık çalışma saatlerinin tamamı idare için kullanılmayacaktır.
2. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde öğrencilerin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte ilgili firma tarafından karşılanacaktır. Bu bağlamda öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir. Sorumluluk İdareye ait olmayacaktır.
3. İhaleye katılacak olan istekli firmanın yemek fabrikasında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (Tadilat, onarım, yangın vb) kullanılmaz durama gelmesinden dolayı ihale miktarı kadar yemeği, Ağrı ili sınırları içerisinde bulunan şartnamede belirtilen kalite ve standartlara uygun belgelere haiz başka bir yemek fabrikasıyla yapmış olduğu noter sözleşmesine ilişkin belgeleri sözleşme aşamasında ibraz edecektir.
4. Yüklenici firma Sözleşme imzalanma aşamasında;
* Çalıştırılacak personellerin isim listesini SGK’ na giriş belgesi ile birlikte sunacaklardır. “*Yüklenici firma tarafından sunulan isim listesi ile çalıştırılan kişilere ait isim listesi karşılaştırılacaktır. Farklılık olması durumunda Kayıt Dışı İstihdam kapsamında fiilen çalışan kişilerin isim listesi SGK’ na bildirilecektir.*
* Gıda zehirlenmesine karşı **sözleşme bedelinin %5** değerindeki sigortayı birlikte sunacaklardır.
* Öğrencilere günlük verilecek sıcak yemekler her gün okul müdürlüklerince belirlenecek saatte, ulaşım esnasında dökülmeyecek krom kazan ve tepsilere konularak, ısıyı muhafaza eden Yeteri Kadar Termobaxlarla (En az 12Adet) TSE’li ve standartlara uygun yeteri kadar **frigolu** araçlarla ve numunelerin saklaması için her taşıma merkezine 1er adet toplam 8 adet mini buzdolabı alınacak ve teslim edilecektir. sağlıklı şartlarda ve tekniğe uygun olarak yemekler götürüleceğinden, frigolu araçlara ait ruhsatlar ile termobaxlara ait faturaları idareye sunacaktır.

**2.19** Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler de yine Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE'nin standartlarına uygun olacaktır. TSE’nin kalite belgesini taşımayan hiçbir gıda maddesi yemekhanelerde kullanılmayacaktır.

**2.20** Günlük yemek yiyecek öğrenci sayısı idare tarafından (öğrenciler için günlük olarak) Yükleniciye değişiklik olduğunda bildirilecektir. Bildirilmediği durumda şartnamede belirtilen öğrenci sayısı baz alınacaktır. Yüklenici buna göre yemek hazırlığı yapacak ve yemeğin yetmemesi gibi bir durumda kalmamak için gerekli bütün önlemleri alacaktır. İdare, Yükleniciye bir gün önceden bildirerek yemek çeşidinde ve yemek saatlerinde (çalışma saatlerinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilecektir. Yüklenici değişikliği aynen uygulamakla mükelleftir.

**2.21** Hazırlanan yemekler servis alanlarına Yüklenici tarafından kapalı yemek arabalarıyla, üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak (benmari), soğuk yemekler uygun ağız sıcaklığında dağıtılacaktır. Bunu sağlamak için Yüklenici gerekli tedbiri alacaktır.

**2.22** Yüklenici firmanın mutfağında hazırlanacak yemeklerin pişirilmesi ve servisi idare tarafından haber vermeksizin denetlenebilecektir. Gerek görürse idare tarafsız laboratuvara veya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı laboratuvarına analiz edilmek üzere numune gönderebilecektir. Yemeklerin renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj vb. gibi kriterleri servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek o öğüne yetişecek şekilde yüklenici firma tarafından temin edilecektir.

**2.23** Yüklenici, taahhüdü bittiği dönemler sonu hariç olmak üzere sözleşme süresi içerisinde ilgililere verilmek üzere idareden referans mektubu talep edemez. Ayrıca İdarenin iznini almadan Taşıma Merkezli okulları tanıtmak amacıyla dışarıdan kişi veya kişiler getiremez.

**2.24** İdare yükleniciden resmi tatil, dini, milli ve özel günlerde ihale fiyatından öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında özel toplu yemek talebinde bulunabilecektir.

1. **PERSONEL VE ARAÇLAR İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**
2. Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici, üstlenmiş olduğu işin önemine ve iş programına uygun olarak, işlerin yapılması için gerekli her türlü yardımcı tesisleri hazırlamak, her türlü malzemeyi, ekipmanı ve personeli sağlamak ve ihzaratla ilgili önlemleri almak zorundadır.
3. Yüklenici, her taşıma merkezi okulda yemek dağıtımı ve sonrası işlere yapmak için 1 (bir) işçi bulundurmak zorundadır.
4. Yüklenici firma yemek dağıtımını kendi personeli ile yapacaktır. Kesinlikle okul idaresi çalışanı yemek servis hizmetinde görev almayacaktır. Yemek servisi için kendi personeli dışında bir kişi ile anlaşma sağlandığı takdirde bu kişinin, sağlık raporunu, adli savcılık belgesini, kimlik fotokopisini, iletişim numarasını ve yüklenici firma ile kişi arasında yapılan sözleşmeyi idareye okullar açılmadan sunmak zorundadır.
5. Yemeğin servisinin ve yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel Yüklenici tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş, SGK pirimi, vergi vb.) yine Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
6. Yüklenici çalıştıracağı elemanlara ait “yemek dağıtan personel ve aşçıların” tam teşekküllü hastaneden alınmış bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair sağlık raporunu ve çalıştıracağı eleman listesini işe başlamadan önce idareye sunacaktır.
7. Yüklenici herhangi bir sebeple idareye sunmuş olduğu eleman listesinde bir değişiklik yaptığı zaman değiştirdiği elemana ait isim listesi ile birlikte tam teşekküllü hastaneden alınmış bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair sağlık raporunu idareye aynı gün sunacaktır.
8. Bu personellerin sabıka kaydı, sağlık raporları, kimlik bilgileri, yerleşim yeri bilgileri hijyen eğitimi belgesi vb. Yüklenici tarafından sözleşme aşamasında kuruma ibraz edilecektir. Yemeğin hazırlanması servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına öze gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske ve eldiven takacaklardır.
9. Yüklenicinin çalıştıracağı personel; öğrenci, öğretmen ve idari personele karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecektir. İdare; hal ve davranışları itibariyle kurallara uymadığını saptadığı işçilerin değiştirilmesini yükleniciden isteyebilecek ve istek yüklenici tarafından yerine getirilecektir.
10. Okullarda yüklenici tarafından görevlendirilecek personellerin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
11. Öğrencilere günlük verilecek sıcak yemekler her gün okul müdürlüklerince belirlenecek saatte, ulaşım esnasında dökülmeyecek krom kazan ve tepsilere konularak, ısıyı muhafaza eden Yeteri Kadar Termobaxlarla (En az 12 Adet) TSE’li ve standartlara uygun yeteri kadar **frigolu** araçlarla sağlıklı şartlarda ve tekniğe uygun olarak adı geçen okullara götürülecektir.
12. **NUMUNE ALMA ve MUAYENE KABUL İŞLEMLERİ**
	1. Sözleşmeye bağlanan her türlü iş, idare tarafından görevlendirilen kontrol teşkilatının denetimi altında, yüklenici veya vekili tarafından yönetilir ve gerçekleştirilir. Yüklenici, bütün işleri kontrol teşkilatının sözleşme ve eklerindeki hükümlere aykırı olmamak şartı ile vereceği talimata göre yapmak zorundadır.
	2. Kontrol teşkilatı; işlerin yürütülmesiyle ilgili olarak her türlü denetim, malzeme, işlerin ve sözleşmesinde onaya sunulması gerektiği belirtilen yüklenici personelinin onay veya reddi, ödeme miktarlarının tespiti, işlerin düzeltilmesi ve sözleşmenin gereklerinin yerine getirilmesi konusunda talimat vermeye ve uygulamaya yetkilidir.
	3. Yüklenici tarafından eksik veya kusurlu yapıldıkları kesin olarak anlaşılan iş kısımlarını yeniden yaptırmak hususunda kontrol teşkilatı yetkilidir. Yüklenici, bu konuda kendisine yazılı olarak verilen talimat üzerine, belirlenen süre içinde söz konusu iş kısımlarını ayrıca bir bedel istemeksizin kaldırıp yeniden yapmak zorundadır. Bu hususta bir gecikme olursa sorumluluğu yükleniciye aittir.
	4. Okul yemekhanesine teslim edilen yemek mönüsünün içinde rasyoya göre bulunması gereken malzemelerin gramajında eksiklik olduğu kontrol teşkilatı tarafından tespit edildiğinde yüklenici firma bu eksikliği tamamlamak zorundadır. Yüklenici firmanın, kontrol teşkilatının bildirdiği eksikliğe itiraz etmesi halinde yemek dağıtılmadan AĞRI ili Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü laboratuvarına analiz edilmek üzere numune gönderebilecektir. Bu durumda eşdeğer yemek o öğüne yetişecek şekilde yüklenici firma tarafından idarenin de onayını alarak temin edecektir.
	5. Her gün hazırlanan yemeklerden her bir taşıma merkezine birer numune verilecek. Taşıma Merkezi Okul Müdürlüğü ve İl Milli Eğitim Müdürlüğünce bu numune “*idarece görevlendirilen kişi tarafından yemek içinden rastgele seçilecektir.*” **48 saat** buzdolabında saklanacak, gerektiğinde kontrol ve tahlil yapılacaktır. (Numuneler ve tahlil için yapılacak masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.)
	6. Kontrol teşkilatı tarafından sözleşme ve eklerinde belirtilen hükümlere uymayan mönüyü iade etmekle yetkilidir. İade edilen mönüyü değiştirmek yüklenici firmaya aittir. Bu değişim için hiçbir hak ve ücret talep edemez. Yemek dağıtım saatleri içinde değiştirilmeyen mönünün ücreti ödenmez. Bu işlemler yüklenici veya vekili ile birlikte yapılır. Yüklenici veya vekili bu konuda yapılacak çağrıya uymazsa incelemeler kontrol teşkilatı tarafından tek taraflı olarak yapılıp durum bir tutanakla tespit edilir.
	7. Hak ediş ödemelerinde bu kayıtlar da dikkate alınır ve sözleşme ve eklerine aykırı olarak gerçekleştirildiği tutanağa yazılan işler için sözleşmesinde belirtilen kesinti ve cezalar okul müdürlüğünce uygulanır.
	8. İDARE tarafından yapılan inceleme esnasında görülen eksiklikler, yüklenici firmaya üst yazı ile bildirilir. Yüklenici Firma bu eksiklikleri ivedi bir şekilde tamamlamakla mükelleftir. İkinci bir denetim ya da incelemede yüklenici firmaya bildirilen eksikliklerin tamamlanmadığının görülmesi halinde sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen müeyyideler uygulanır.
13. **HAKEDİŞİN ÖDENMESİ VE ÖDEME İÇİN GEREKLİ EVRAKLAR**
	1. Yemek verilmesi gereken günlerde, herhangi bir nedenle öğretime ara verilmesi gerektiğinde, bu durum bir gün öncesi mesai saati bitimine kadar yükleniciye bildirildiğinde, o gün için yemek çıkmaz ve para ödenmez.
	2. Yüklenici firmanın hizmet verdiği ayın hak edişi, takip eden ay içinde Milli Eğitim Bakanlığınca ödenek İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü hesabına direkt gönderilmesi halinde ödeneğin hesaba aktarılmasının ardından **5 iş günü** içerisinde ödenir. Eleşkirt İlçe Millî Eğitim Müdürlüğünce hesaplara aktarılması halinde ise ödeneğin aktarıldığına dair dekontun gönderilmesinin ardından **7 iş günü** içerisinde ödeme yapılacaktır.
	3. Yüklenici firma, ödeneğin gecikmesinden dolayı idare ve bağlı bulunduğu bakanlıktan hiçbir hak ve fiyat farkı talebinde bulunamaz.

Ödeme esnasında Yüklenici

1. Fatura,
2. SGK prim borcu yoktur yazısı.
3. Vergi borcu yoktur yazısı

ve kanun, yönetmelik vb. dâhilinde istenecek diğer belgeleri ibraz etmek zorundadır.

* 1. Taşıma merkezi okul müdürlüklerince günlük olarak düzenlenen puantajlar ve/veya raporlar dikkate alınarak ödeme yapılır.
1. **İŞİN YÜRÜTÜLMESİ**
	1. Taşımalı eğitim uygulaması kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında % 20 artış ve eksiliş olabileceğini Yüklenici peşinen kabul eder. Artış ve eksilişlerde öğrencilere aynı fiyat üzerinden yemek verilecektir.
	2. Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan kaldırılması durumunda o merkezde bulunan öğrencilere yemek verilmez Yüklenici bu durumda herhangi bir şekilde hak talebinde bulunamaz.
	3. Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemez ise öğrenci taşıma işi ikinci en yakın ve uygun taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okulda devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ücret talep etmeyecektir.
	4. Geçerli sebebe dayalı olarak (yangın, deprem, kar yağışı, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb. nedenlerden dolayı) Yüklenicinin yemekhanesinde yemek hazırlanmasının olanaksız olduğu zamanlarda öğrenciler için kahvaltı veya pide gibi çabuk hazırlanıp sunulabilecek yiyecek ve içecekler verilmesi sağlanacaktır. Yemek verememe durumunun uzun süreceğinin anlaşılması durumunda Yüklenici başka bir yemek fabrikasıyla noter onaylı bir sözleşme yapıp yapılan sözleşmenin bir örneğini İdareye vermek ve yemek hizmetinin aksamadan devamını sağlamakla yükümlüdür.
	5. Yüklenici İdarenin bilgisi haricinde yemek menüsünde kesinlikle değişiklik yapmayacaktır. Ancak günlük menüde belirlenen yemeğin çıkarılamayacağı durumlarda (et ve et ürünlerinde salgın hastalık meydana gelmesi, mevsiminde sebze ve meyve bulunamaması hallerinde vb.) konu önceden İdareye yazılı olarak bildirilecek, İdare de aynı kaloride başka bir yemeğin, başka bir günün yemeğinin ya da Yüklenici tarafından menüde olmayan ama önerilen bir yemeğin hazırlanıp dağıtılması için olur verecektir.
	6. İş bu Şartnamede atıfta bulunulan Kanun, Yönetmelik, Genelge ve Tüzükler vb. mevzuatta İdarece öngörülmeyen, değişen veya kaldırılan hükümlerin bulunması durumunda bahse konu atıflar yürürlükte bulunan ama iş bu şartnamede yer verilmeyen, güncellenen, değişen ya da ilk defa yürürlük kazanmış mevzuata yapılmış sayılır. Yüklenici böyle bir durumun ortaya çıkması durumunda İdareye karşı herhangi bir hak iddia edemez.
2. **CEZALAR**
	1. **Yemek gününde ve saatinde sunulmaması halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
	2. **Kontrol Teşkilatınca menüye uyulmadığı ya da gramaj eksikliği halinde;** Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
	3. **Kontrol Teşkilatınca menüye uyulmadığı nedeni ile yüklenici firmaya yemek iadesi halinde;** Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir. İade edilen yemek yenmemiş sayılacağından o günkü yemek ücreti ödenmez.
	4. **Her gün hazırlanan yemeklerden her bir taşıma merkezine ve idareye birer numune verilmemesi halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
	5. **İdare tarafından yükleniciden sunması istenen evrakları teslim etmemesi durumunda ve idare tarafından yükleniciye verilen süre içerisinde de sunması gereken ya da idare tarafından istenen evrakları tamamlanmaması halinde;** Geciken her gün için sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
	6. **İdareye yemek dağıtımı için bildirilen ve SGK’ na girişi yapılan personel haricinde farklı bir personel çalıştırıldığının tespiti halinde;** Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir. İşlem yapılmak üzere bu durum bir yazı ile SGK Sigorta Müdürlüğüne bildirilir
	7. **Yüklenici firma tarafından öğrencilere yemeklerin yanında 75 Gr ekmek vermek zorundadır. Bu gramajdan az ekmek verildiğinin tespiti halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
	8. **Yüklenici firma her bir okula yemek dağıtımı yapılması için en az bir personel bırakmak zorundadır. Eksik personel çalıştırmasının tespiti halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir. Eksik personelin tamamlatılması amacı ile yükleniciye 2 (iki) günlük süre tanınır. Tanınan süre sonunda da eksik işçi çalıştırılmasının devamı halinde; Her gün için sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
	9. **İdare tarafından yapılan denetim ve inceleme de ya da Eğitim Müfettişlerince yapılan denetim ve inceleme esnasında eksikliklerin tespiti halinde;** Yüklenici firmaya bir yazı ile eksikliklerin giderilmesi istenir. Eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
3. **DİĞER HÜKÜMLER**
	1. Yüklenici firmanın mutfağında hazırlanan yemeklerin, taşıma merkezli okullara gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her taşıma merkezli okullara yenen yemeğin % 2’si kadar opsiyon gönderecektir.
	2. **Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden alınan Gıda Üretim İzin Belgesi veya İşletme Belgesi**
	3. **Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden alınan En az 1104 (binyüzdört) kişilik kapasite raporu**
	4. **Sorumlu Yönetici belgesi *”*Sorumlu Yönetici noter onaylı sözleşmesini, Mezuniyet Belgesini, Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi, imza sirküsünü birlikte sözleşme aşamasında sunacaklardır.**
	5. **İşyerleri Yemek Fabrikaları-Toplu Yemek Mutfakları ve Yemek Servisleri-Genel Kurallarına” uygun TSE 8985 Hizmet Yeterlilik Belgesi**
	6. **İSO:9001-2008 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi**
	7. Ağrı İl Sınırları içerisinde Yüklenici firmaya ait yemek fabrikası bulunacaktır. Yüklenici firmanın Ağrı İl Sınırları içerisinde yemek fabrikası bulunmaması durumunda teknik şartnamenin genel hükümler ve diğer hükümler başlıklı alt maddelerinde belirtilen 2.13-2.17-2.18-8.2-8.3-8.4-8.5-8.6-8.7-8.8’de belirtilen kalite ve standartlara uygun yine Ağrı İl Sınırları içerisinde bir yemek fabrikası kiralayacaktır. Bu durumda ihale uhdesinde kalan firma kiraladığı yerin **İşletme Kayıt Belgesi** ile **Noter Kira Sözleşmesini** sözleşme aşamasında idareye sunmak zorundadır.
	8. İdare Gıda maddelerinin pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra yüklenici firmanın mutfağını istediği an kontrol edebilir ya da ilgili resmi kuruma denetlenmesini talep edebilir.
	9. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Yüklenici Firmanın ***sorumlu yöneticisi*** tarafından verilecek karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.
	10. Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin hijyenine, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir. Her yiyeceğin hazırlanması yöntemi farklılık göstereceğinden yiyeceklerin hazırlanması aşamalarında hijyen ve sanitasyon kuralları uygulanacaktır. Yüklenici idarenin bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir.
	11. Öğrencisi taşınan köy, mahalle ve köy altı yerleşim birimlerinde okul yapılması durumunda veya belediye tarafından toplu taşıma hizmeti götürülmesi durumunda bu yerlerinin öğrencileri taşımalı eğitim kapsamından çıkarılacak ve bu yerlerdeki öğrencilere verilen Sıcak Yemek sayıları eksiltilecektir. Ayrıca taşıma merkezi olduğu halde ikili eğitime geçen okulların taşımalı öğrencilerine Sıcak yemek verilmesine son verilecektir. Yüklenici Firma bu konuda hak iddia edemeyecektir.
	12. Yüklenici araçlarının her türlü masrafları (akaryakıt, yağ, yedek parça, vergi, kaza ve hasarlardan husule gelen zarar ziyan trafik kazaları vb.) yüklenici firmaya aittir.
	Araçların arızalanması halinde, yüklenici arıza giderilinceye kadar işi aksatmayacak şekilde aynı özelliklere sahip başka bir araç temin ederek hizmeti devam ettirmekle yükümlüdür.
	13. Şartnamede belirtilen okullardan birinin taşımalı öğrencilerinin bir başka okulla nakledilmesi durumunda şartnamede belirtilen okulun öğrenci sayısı nakledilen okula dahil edilecektir. Öğrencilerin yemek hizmeti yeni okullarında devam edecektir.
4. **YEMEK ÇEŞİTLERİ:**

Yemekler T.C Milli Eğitim Bakanlığının ilköğretim öğrencileri için belirlemiş olduğu gıda ve gramajlara göre Yüklenicinin hazırlayacağı yemekler ve içeceklerde İdare tarafından hazırlanan teknik şartnameye uygun olarak 1. sınıf kaliteli, TSE standartlarına uygun Tarım Bakanlığınca izinli üretilmiş malzemeler kullanacaktır.

1. **YEMEK MENÜSÜ:**

2018–2019 eğitim-öğretim yılı 17/09/2018-14/06/2019 tarihleri arası ELEŞKİRT İlçesi Tablo-1’de belirtilen taşıma merkezi okullarda toplam öğrenciye verilecek günlük, haftalık ve aylık öğle yemeği menü tablosu.

 **Tablo-2**

|  |
| --- |
| **EYLÜL AYI YEMEK MENÜSÜ** |
| **17.09.2018** | **18.09.2018** | **19.09.2018** | **20.09.2018** | **21.09.2018** |
| Etli Taze Fasulye | Patlıcan Musakka | Sebzeli Köfte | Etli Kuru Fasulye | Sebzeli Tavuk Sote |
| Bulgur Pilavı | Makarna | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Domates Çorbası |
| Cacık  | Yoğurtlu Çorba | Ayran | Elma | Şam Tatlısı |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **24.09.2018** | **25.09.2018** | **26.09.2018** | **27.09.2018** | **28.09.2018** |
| Kıymalı Bezelye | Etli Nohut | Orman Kebabı | Zeytinyağlı Barbunya | Etli Patates  |
| Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Kırmızı Mercimek Çorbası | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı |
| Yayla Çorbası | Revani Tatlısı | Komposto | Tulumba Tatlısı | Yoğ. Döğme Çorbası |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **EKİM AYI YEMEK MENÜSÜ** |  |
| **01.10.2018** | **02.10.2018** | **03.10.2018** | **04.10.2018** | **05.10.2018** |
| Kıymalı Bezelye | Sebzeli Köfte | Etli Taze Fasulye | Etli Nohut | Orman kebabı |
| Bulgur Pilavı | Makarna | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Pirinç pilavı |
| Kayısı Komposto | Elma | Ayran | Lokma Tatlısı | Tulumba tatlısı |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **08.10.2018** | **09.10.2018** | **10.10.2018** | **11.10.2018** | **12.10.2018** |
| Patlıcan Musakka | Etli Türlü | Kıymalı Patates | Etli Kuru Fasulye | Zeytinyağlı Barbunya |
| Makarna | Bulgur Pilavı | Şehriye Çorbası | Pirinç Pilavı | Bezelyeli Bulgur Pilavı |
| Ayran | Karışık Komposto | Şam Tatlısı | Elma | Sarelle |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) |
| **15.10.2018** | **16.10.2018** | **17.10.2018** | **18.10.2018** | **19.10.2018** |
| Sebzeli Tavuk | K. Mercimek Çorbası | Etli Yaz Türlüsü | Etli Nohut | Kıymalı Bezelye |
| Pirinç Pilavı | Yoğurtlu Mantı | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
| Yayla Çorbası | Karışık Komposto | Domates Çorbası  | Tulumba Tatlısı | Karışık Komposto |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **22.10.2018** | **23.10.2018** | **24.10.2018** | **25.10.2018** | **26.10.2018** |
| Kıymalı Ispanak | Etli Kuru Fasulye | Sebzeli Tavuk  | Patlıcan Musakka | Etli Patates |
| Soslu Makarna | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı |
| Mercimek Çorbası | Şam Tatlısı | Domates Çorbası | Yayla Çorbası | Komposto |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **29.10.2018** | **30.10.2018** | **31.10.2018** |  |  |
| **RESMİ TATİL** | Sebzeli Köfte | Etli Nohut |  |  |
| Peynirli Makarna | Pirinç Pilavı |  |  |
| Elma  | Tulumba Tatlısı |  |  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) |  |  |
| **KASIM AYI YEMEK MENÜSÜ** |
|  |  |  | **01.11.2018** | **02.11.2018** |
|  |  |  | Etli Kuru Fasulye | Etli Kış Türlüsü |
|  |  |  | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
|  |  |  | Mandalina | Revani Tatlısı |
|  |  |  | Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) |
| **05.11.2018** | **06.11.2018** | **07.11.2018** | **08.11.2018** | **09.11.2018** |
| Izgara Köfte -Cips | Etli Nohut | Orman Kebabı | Tarhana Çorbası | K. Mercimek Çorbası |
| Bulgur Pilavı | Pirinç pilavı | Makarna | Kıymalı Makarna | Tavuklu Pilav |
| Mercimek Çorbası | Şam Tatlısı | Cacık  | Mandalina | Mevsim Salatası |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) |
| **12.11.2018** | **13.11.2018** | **14.11.2018** | **15.11.2018** | **16.11.2018** |
| Etli Kış Türlü | Harput Köfte | Etli Patates | Kıymalı Ispanak | K.Mercimek Çorbası |
| Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı  | Bulgur Pilavı  | Makarna | Tav. Bulgur Pilavı |
| Karışık Komposto | Portakal | Ayran | Tarhana Çorbası | Mevsim Salata |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **19.11.2018** | **20.11.2018** | **21.11.2018** | **22.11.2018** | **23.11.2018** |
| Etli Kuru Fasulye | Sebzeli Köfte | Tav. Nohut Pirinç Pilavı | Etli Nohut | Domates Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Mercimek Çorbası | Pirinç Pilavı | Kıymalı Makarna |
| Mevsim Salata | Portakal | Turşu | Lokma Tatlısı | Yoğurtlu Ispanak |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **26.11.2018** | **27.11.2018** | **28.11.2018** | **29.11.2018** | **30.11.2018** |
| Yoğurtlu Mantı  | Izgara Köfte - Cips | Kıymalı Bezelye | Etli Kuru Fasulye | Etli Kış Türlüsü |
| Mercimek Çorbası | Pirinç Pilavı  | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
| Revani | Yoğurt | Şekerpare  | Mevsim Salatası | Mandalina |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **ARALIK AYI YEMEK MENÜSÜ** |
| **03.12.2018** | **04.12.2018** | **05.12.2018** | **06.12.2018** | **07.12.2018** |
| Orman Kebabı | Zeytinyağlı Barbunya | Etli Kuru Fasulye | Etli Kış Türlüsü | Domates Çorbası |
| Makarna  | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Bulgur Pilavı | Yoğurtlu Mantı |
| Mandalina | Komposto | Elma | Portakal | Revani Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **10.12.2018** | **11.12.2018** | **12.12.2018** | **13.12.2018** | **14.12.2018** |
| Sebzeli Köfte | Sebzeli Tavuk | Zeytinyağlı Barbunya | Kıymalı Bezelye | Etli Nohut |
| Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı |
| Portakal | Tulumba Tatlısı | Elma | Ayran | Mevsim Salatası |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **17.12.2018** | **18.12.2018** | **19.12.2018** | **20.12.2018** | **21.12.2018** |
| Tav. Nohutlu Pirinç Pilavı | Nohutlu Mantı | Etli Bezelye | Sebze Çorbası | Etli Kuru Fasulye |
| Mercimek Çorbası | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Kıymalı Makarna  | Pirinç Pilavı |
| Mevsim Salatası | Komposto | Yayla Çorbası | Tulumba Tatlısı | Turşu |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **24.12.2018** | **25.12.2018** | **26.12.2018** | **27.12.2018** | **28.12.2018** |
| Harput Köfte | Etli Kış Türlüsü | Etli Nohut | Sebzeli Tavuk | Patlıcan Köfte |
| Pirinç Pilavı | Bezelyeli Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı  | Makarna | Bulgur Pilavı |
| Ayran | Cacık | Turşu | Ayran | Mevsim Salata |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **31.12.2018** |  |  |  |  |
| Zeytinyağlı Barbunya |  |  |  |  |
| Pirinç Pilavı |  |  |  |  |
| Karışık Komposto |  |  |  |  |
| Ekmek (75 gr) |  |  |  |  |
| **OCAK AYI YEMEK MENÜSÜ** |
|  | **01.01.2019** | **02.01.2019** | **03.01.2019** | **04.01.2019** |
|  | **RESMİ TATİL** |  Sebzeli Tavuk Sote | Etli Nohut | Etli Kış Türlüsü |
|  |  Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
|  |  Cacık | Tulumba Tatlısı | Portakal |
|  |  Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **07.01.2019** | **08.01.2019** | **09.01.2019** | **10.01.2019** | **11.01.2019** |
| Harput Köfte | Orman Kebap | Etli Kuru Fasulye | Kıymalı Patates | Kıymalı Makarna |
| Makarna | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Yayla Çorbası |
| Şam Tatlısı | Ayran | Turşu | Portakal | Şekerpare |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **14.01.2019** | **15.01.2019** | **16.01.2019** | **17.01.2019** | **18.01.2019** |
| Kıymalı Ispanak | Etli Patates | Patlıcanlı Köfte | Zeytinyağlı Barbunya | **YARIYIL TATİLİ BAŞLANGICI YARIM GÜN** |
| Bulgur Pilavı | Bezelyeli Pirinç Pilavı | Makarna | Pirinç Pilavı |
| Ayran | Portakal | Revani Tatlısı | Yoğurt |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
|  |  |  |  |  |
| **ŞUBAT AYI YEMEK MENÜSÜ** |
| **04.02.2019** | **05.02.2019** | **06.02.2019** | **07.02.2019** | **08.02.2019** |
| Etli Kuru Fasulye | Sıcak Döğme Çorbası | Etli Kış Türlüsü | Etli Nohut | Orman kebabı |
| Pirinç Pilavı | Yoğurtlu Ispanak | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
| Lokma Tatlısı | Soslu Makarna | Cacık | Turşu | Tulumba Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **11.02.2019** | **12.02.2019** | **13.02.2019** | **14.02.2019** | **15.02.2019** |
| Sebzeli Köfte | Domates Çorbası | Etli Patates | Etli Kuru Fasulye | Zeytinyağlı Barbunya |
| Makarna | Tavuklu Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
| Revani Tatlısı | Mevsim Salata | Yoğurt | Karışık turşu | Mevsim Salatası |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **18.02.2019** | **19.02.2019** | **20.02.2019** | **21.02.2019** | **22.02.2019** |
| Kıymalı Bezelye | Etli Nohut | Etli Patates | Kıymalı Ispanak | Sebzeli Köfte |
| Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | Pirinç Pilavı |
| Elma | Tahin Helva | Cacık | Yayla Çorbası | Portakal |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **25.02.2019** | **26.02.2019** | **27.02.2019** | **28.02.2019** |  |
| Sebzeli Tavuk | Etli Kış türlüsü | Nohutlu Mantı | Etli Kuru Fasulye |  |
| Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Yoğurt | Pirinç Pilavı |  |
| Yoğurt  | Sarelle | Tulumba Tatlısı | Turşu |  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |  |
| **MART AYI YEMEK MENÜSÜ** |
|  |  |  |  | **01.03.2019** |
|  |  |  |  | Nagıt Cips |
|  |  |  |  | Makarna |
|  |  |  |  | Mercimek Çorbası |
|  |  |  |  | Ekmek (75 gr) |
| **04.03.2019** | **05.03.2019** | **06.03.2019** | **07.03.2019** | **08.03.2019** |
| Kıymalı Makarna | Nohutlu Mantı | Etli Bezelye | Sulu Köfte | Sebzeli Tavuk |
| Yayla Çorbası | Yoğurt | Bulgur Pilavı  | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
| Şekerpare | Tulumba Tatlısı | Elma | Elma | Yayla Çorbası |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **11.03.2019** | **12.03.2019** | **13.03.2019** | **14.03.2019** | **15.03.2019** |
| Etli Kuru Fasulye | Sebzeli Tavuk Sote | Etli Nohut | Kıymalı Patates | Nagıt Cips |
| Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | Bulgur Pilavı | Makarna  | Mercimek Çorbası |
| Tahin Helva | Ayran | Üzüm Komposto | Tulumba Tatlısı | Soslu Makarna |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **18.03.2019** | **19.03.2019** | **20.03.2019** | **21.03.2019** | **22.03.2019** |
| Zeytinyağlı Barbunya | Etli Patates | Etli Bezelye | Tavuklu Bulgur Pilavı | Etli Kış Türlü  |
| Makarna | Bulgur Pilavı | Bulgur Pilavı | Sıcak Döğme Çorbası | Bulgur Pilavı |
| Yoğurt | Turşu | Komposto | Mevsim Salatası | Cacık |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **25.03.2019** | **26.03.2019** | **27.03.2019** | **28.03.2019** | **29.03.2019** |
| Kıymalı Bezelye | Harput Köfte | Etli Nohut | Etli Kuru Fasulye | Kıymalı Ispanak |
| Soslu Makarna | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Soslu Makarna |
| Cacık | Şam Tatlısı | Elma | Turşu | Tulumba Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **NİSAN AYI YEMEK MENÜSÜ** |
| **01.04.2019** | **02.04.2019** | **03.04.2019** | **04.04.2019** | **05.04.2019** |
| Etli Nohut | Sulu Köfte | Yayla Çorbası | Etli Taze Fasulye | Tavuklu Bulgur Pilavı |
| Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Etli Patates | Bulgur Pilavı | Sıcak Döğme Çorbası |
| Karışık Turşu | Elma | Tulumba Tatlısı | Cacık | Mevsim Salatası |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **08.04.2019** | **09.04.2019** | **10.04.2019** | **11.04.2019** | **12.04.2019** |
| Kıymalı Pırasa | Etli Kış Türlüsü | Etli Bezelye | Mercimek çorbası | Etli Kuru Fasulye |
| Yoğurtlu Makarna | Bulgur Pilavı | Bulgur Pilavı | Etli Patates | Pirinç Pilavı |
| Komposto | Tulumba Tatlısı | Mevsim Salatası | Tulumba Tatlısı | Şam Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **15.04.2019** | **16.04.2019** | **17.04.2019** | **18.04.2019** | **19.04.2019** |
| Soğuk Döğme Çorbası | Sebze Çorbası | Etli Patates | Etli Nohut | Yoğurtlu Döğme Çorbası |
| Kıymalı Bezelye | İzmir Köfte | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Patlıcan Musakka |
| Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Lokma Tatlısı | Komposto | Mevsim Salatası |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **22.04.2019** | **23.04.2019** | **24.04.2019** | **25.04.2019** | **26.04.2019** |
| Izgara Köfte - Cips | 23 NİSAN ULUSALEGEMENLİK VEÇOCUK BAYRAMI | Etli Taze FasulyeBulgur Pilavı CacıkEkmek (75 gr)  | Kıymalı Patates | Mercimek Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Makarna  | Sebzeli Tavuk |
| Ayran | Vişne Komposto | Bulgur Pilavı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **29.04.2019** | **30.04.2019** |  |  |  |
| Nagıt-Cips | Etli Yaz Türlüsü |  |  |  |
| Soslu Makarna | Bulgur Pilavı |  |  |  |
| Mercimek Çorbası | Cacık |  |  |  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |  |  |  |
| **MAYIS AYI YEMEK MENÜSÜ** |
|  |  | **01.05.2019** | **02.05.2019** | **03.05.2019** |
|  |  | **1 MAYIS İŞÇİ BAYRAMI** | Sebzeli Tavuk | Etli Taze Fasulye |
|  |  | Makarna | Pirinç Pilavı |
|   |  | Komposto | Ayran |
|  |  | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **06.05.2019** | **07.05.2019** | **08.05.2019** | **09.05.2019** | **10.05.2019** |
| Izgara Köfte - Cips | Kıymalı Bezelye | Etli taze fasulye | Sulu Köfte | Etli Nohut |
| Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | Pirinç Pilavı |
| Ayran | Yoğ. Döğme Çorbası | Komposto | Yayla Çorbası | Tulumba Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **13.05.2019** | **14.05.2019** | **15.05.2019** | **16.05.2019** | **17.05.2019** |
| Orman Kebabı | Sıcak Döğme Çorbası | Etli Kuru Fasulye | Kıymalı Bezelye | Mercimek Çorbası |
| Sebzeli Bulgur Pilavı | Tavuklu Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Tavuk Sote |
| Cacık | Mevsim Salata | Cacık | Komposto | Pirinç Pilavı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **20.05.2019** | **21.05.2019** | **22.05.2019** | **23.05.2019** | **24.05.2019** |
| Etli Yaz Türlüsü | Etli Nohut | Sebzeli Köfte | Yoğurtlu Döğme Çorbası | Mercimek Çorbası |
| Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | Peynirli Börek | Sebzeli Tavuk | Soslu Makarna |
| Cacık  | Turşu | Karışık Komposto | Bulgur Pilavı | Yoğurtlu Ispanak  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **27.05.2019** | **28.05.2019** | **29.05.2019** | **30.05.2019** | **31.05.2019** |
| Tarhana Çorbası | Mercimek Çorbası | Domates Çorba | Etli Nohut | Etli Yaz Türlüsü |
| Yoğurtlu Kabak Kızart. | Tavuklu Bulgur Pilavı | Izgara Köfte - Cips | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı |
| Tulumba Tatlısı | Ayran | Makarna | Yoğurt | Cacık |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |
| **HAZİRAN AYI YEMEK MENÜSÜ** |
| **03.06.2019** | **04.06.2019** | **05.06.2019** | **06.06.2019** | **07.06.2019** |
| Etli taze fasulye | **RAMAZAN BAYRAMI AREFE GÜNÜ** | **RAMAZAN BAYRAMI** **1. GÜN** | **RAMAZAN BAYRAMI 2. GÜN** | **RAMAZAN BAYRAMI****3. GÜN** |
| Pirinç Pilavı |
| Şekerpare |
| Ekmek (75 gr) |
| **10.06.2018** | **11.06.2018** | **12.06.2018** | **13.06.2018** | **14.06.2018** |
| Yayla Çorbası | Etli Yaz Türlüsü | Mercimek Çorbası | Sebzeli Tavuk | **YAZ TATİLİ BAŞLANGICI YARIM GÜN** |
| Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | Tavuklu Pirinç Pilavı | Makarna |
| Bulgur Pilavı | Cacık | Yoğurt | Baklava |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) |

Taşıma merkezi okullarda yemek verilecek öğrencilerin yemek yiyecekleri yerlerin yemek verilecek hale getirilmesi, düzenlenmesi çatal, kaşık, su, sürahi, bardak, tabldot, baharat ve baharatlık, tuzluk, peçete ve peçetelik, ekmeklik ve benzeri malzemelerin karşılanması ile servis ve sonrası hizmetleri Yükleniciye ait olacaktır. Yukarıda verilen yemek menüsü Milli Eğitim Bakanlığının öğrenci başına belirlediği gramajlarda olacaktır.

**GRAMAJ VE RASYO  LİSTESİ**

**Tablo-3**

|  |
| --- |
| **1 - KUŞBAŞI ET YEMEKLERİ** |
| **Bahçıvan Kebabı** | **Çoban Kavurma** |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | Dana Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş |
| Patates | 60 g | Patates | 60 g |
| Havuç | 20 g | Domates | 30 g |
| Bezelye | 20 g | Kuru Soğan | 20 g |
| Domates | 20 g | Biber | 30g |
| Biber | 20 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| Salça | 3 g | Salça | 5 g |
| Sıvıyağ | 20 ml | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | Sıvıyağ | 5 ml |
| Baharatlar | 0,5 g | **Et Sote** |
| Kuru Soğan | 10 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Patates | 50 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş |
| **Et Döner** | Kuru Soğan | 20 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Domates | 30 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | Biber | 20 g |
| Patates | 50 g | Sıvıyağ | 5 ml |
| Domates | 50 g | Tuz | 1 g |
| Biber | 25 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | **İslim Kebabı** |
| Tuz  | 1 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| **Hünkâr Beğendi** | Dana Eti (Kemiksiz) | 90 g çiğ – 70 g pişmiş |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Patlıcan | 150 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | Kuru Soğan | 20 g |
| Patlıcan | 150 g | Domates | 25 g |
| Biber | 15 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| Domates | 20 g | Biber | 10 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Sıvıyağ | 30 ml |
| Süt | 10 ml | Salça | 5 g |
| Kaşar Peyniri | 5 g | Tuz | 1 g |
| Un | 3 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Sıvıyağ | 5 ml | Un | 5 g |
| Tuz | 2 g | **Mantarlı Et Sote** |
| **Kâğıt Kebabı** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Dana Eti (Kemiksiz) | 150 g çiğ – 110 g pişmiş |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | Mantar | 50 g |
| Patates | 60 g | Biber | 20 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Tuz | 1 g |
| Havuç | 20 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Salça | 5 g | Domates | 50 g |
| Sıvıyağ | 20 ml | Sıvıyağ | 5 ml |
| Tuz | 1 g | *(Patates)* | *(20 g)* |
| Bezelye | 20 g | **Orman Kebabı** |
| Biber | 20 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Maydanoz | 1/100 demet | Dana Eti (Kemiksiz) | 90 g çiğ – 70 g pişmiş |
| Domates | 20 g | Patates | 75 g |
| Kabak  | 20 g | Havuç  | 25 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Bezelye | 20 g |
| **Patlıcan Kebabı** | Kekik | 0,5 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Kuru Soğan | 20 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 90 g çiğ – 70 g pişmiş | Sıvıyağ | 5 ml |
| Patlıcan  | 150 g | Tuz | 1 g |
| Kuru Soğan | 10 g | **Tas Kebabı** |
| Domates | 30 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Biber | 10 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 90 g çiğ – 70 g pişmiş |
| Maydanoz | 1/75 demet | Patates | 60 g |
| Salça | 5 g | Havuç | 20 g |
| Sıvıyağ | 20 ml | Domates | 30 g |
| Tuz | 1 g | Salça | 10 g |
| **Tepsi Kebabı** | Kuru Soğan | 15 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Sıvıyağ | 5 ml |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 90 g çiğ – 70 g pişmiş | Tuz | 1 g |
| Patlıcan | 20 g | **KUŞBAŞI** **ET YEMEKLERİ** **GRAMAJ VE RASYO**  **LİSTESİ** |
| Patates | 20 g |
| Kabak | 10 g |
| Havuç  | 10 g |
| Kuru Soğan | 5 g |
| Biber | 10 g |
| Domates | 10 g |
| Sıvıyağ | 5 ml |
| Tuz | 1 g |
| Baharatlar | 1 g |

|  |
| --- |
| **ETLİ – KIYMALI YEMEKLER** |
| **Etli Bamya** | **Etli Kış Türlüsü** |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Bamya | 200 g | Havuç | 30 g |
| Domates | 20 g | Pırasa | 40 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Patates | 40 g |
| Tuz | 1 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Salça | 5 g | Salça | 5 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Sıvıyağ | 10 ml |
| Limon | 1/5 adet | Tuz | 1 g |
|  **Etli Bezelye** | Domates | 30 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Biber | 15 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | **Etli Kuru Fasulye** |
| Bezelye | 200 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Domates | 20 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Kuru Soğan | 10 g | Kuru Fasulye | 50 g |
| Havuç | 10 g | Domates | 30 g |
| Patates | 20 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Salça | 5 g | Salça | 5 g |
| Tuz | 1 g | Tuz | 1 g |
| Sıvıyağ | 5 ml | Biber | 5 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Şeker | 0,5 g | **Etli Taze Fasulye** |
| **Etli Nohut** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Taze Fasulye | 150 g |
| Nohut | 50 g | Domates | 25 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Kuru Soğan | 15 g |
| Domates | 30 g | Salça | 5 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Sıvıyağ | 10 ml |
| Salça | 5 g | Tuz | 1 g |
| Biber | 5 g | Şeker | 0,5 g |
| Tuz | 1 g | **Karnıyarık** |
| **Etli Yaz Türlüsü** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Patlıcan | 150 g |
| Patlıcan | 25 g | Kuru Soğan | 20 g |
| Kabak | 25 g | Domates | 30 g |
| Bamya | 10 g | Biber | 25 g |
| Patates | 40 g | Maydanoz | 1/75 demet |
| Domates | 30 g | Tuz | 1 g |
| Biber | 10 g | Sıvıyağ | 20 ml |
| Kuru Soğan | 10 g | Salça | 5 g |
| Tuz  | 1 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Salça | 5 g | **Kıymalı Biber Dolma**  |
| Sıvıyağ | 5 ml | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Taze Fasulye | 30 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 40 g çiğ – 30 g pişmiş |
|  **Kıymalı Bezelye** | Dolmalık Biber | 100 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Pirinç | 30 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Kuru Soğan | 10 g |
| Bezelye | 200 g | Domates | 25 g |
| Domates | 20 g | Maydanoz | 1/75 demet |
| Kuru Soğan | 10 g | Dereotu veya Taze Nane | 1/75 demet |
| Havuç | 10 g | Salça  | 3 g |
| Patates | 20 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Salça | 5 g | Tuz | 2 g |
| Tuz | 1 g | Baharat | 1 g |
| Sıvıyağ | 5 ml | **Kıymalı Ispanak** |
| Baharatlar | 0,5 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| **Kıymalı Kabak Dolma** | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Ispanak  | 200 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 40 g çiğ – 30 g pişmiş | Kuru Soğan | 20 g |
| Kabak | 200 g | Pirinç | 10 g |
| Pirinç | 20 g | Salça | 10 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Sıvıyağ | 5 ml |
| Domates | 15 g | Tuz | 1 g |
| Maydanoz | 1/100 demet | **Kıymalı (Fırın) Karnabahar** |
| Dereotu | 1/75 demet | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Sıvıyağ | 5 ml | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Tuz | 1 g | Karnabahar | 200 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Salça | 5 g | Salça  | 10 g |
| **Kıymalı Karışık Dolma** | Sıvıyağ | 5 ml |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Tuz | 1 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 40 g çiğ – 30 g pişmiş | **Kıymalı Nohut** |
| *(Kabak)* | *(100 g)* | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| *(Patlıcan)* | *(100 g)* | Nohut | 50 g |
| Kapya Biberi | 50 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Dolmalık Biber | 50 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Pirinç | 30 g | Domates | 30 g |
| Kuru Soğan | 15 g | Çarliston Biber | 5 g |
| Domates | 20 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Maydanoz | 1/100 demet | Tuz | 1 g |
| Salça | 5 g | **Kıymalı Semizotu**  |
| Sıvıyağ | 5 ml | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Tuz | 1 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Dereotu | 1/75 demet | Semizotu | 200 g |
| Baharatlar | 1 g | Pirinç | 5 g |
| **Kıymalı Yeşil Mercimek** | Kuru Soğan | 15 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Sıvıyağ | 5 ml |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Tuz | 1 g |
| Yeşil Mercimek | 50 g | Salça | 10 g |
| Kuru Soğan  | 10 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Salça | 10 g | **Kıymalı Yumurta** |
| Tuz | 1 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Biber | 5 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Sıvıyağ | 5 ml | Yumurta | 1 adet |
| **Patates Oturtma (Kıymalı Patates)** | Kuru Soğan | 25 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Domates | 25 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Biber | 30 g |
| Patates | 150 g | Maydanoz | 1/75 demet |
| Kuru Soğan | 15 g | Salça | 5 g |
| Domates | 25 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Biber | 10 g | Tuz | 1 g |
| Maydanoz | 1/100 demet | Baharatlar | 0,5 g |
| Sıvıyağ | 20 ml | **Patlıcan Musakka** |
| Salça | 5 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Tuz | 1 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş |
| Un | 5 g | Patlıcan | 200 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Kuru Soğan | 20 g |
| **ETLİ – KIYMALI YEMEKLER** **GRAMAJ VE RASYO**  **LİSTESİ** | Domates | 25 g |
| Biber | 25 g |
| Sıvıyağ  | 30 ml |
| Salça | 10 g |
| Tuz | 1 g |
| Maydanoz | 1/100 demet |

|  |
| --- |
| **KÖFTELER** |
| **Çiftlik Köfte** | **Ekşili Köfte** |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş |
| Patates | 60 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Havuç | 20 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Bezelye | 20 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Kuru Soğan | 10 g | Havuç | 20 g |
| Maydanoz | 1/75 demet | Limon | 1/4 adet |
| Salça | 2 g | Un | 5 g |
| Yumurta  | 1/150 adet | Domates  | 50 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Tuz  | 1 g |
| Tuz | 1 g | Yoğurt | 10 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Yumurta | 1/150 adet |
| Domates | 10 g | **Fırın Köfte** |
| Biber | 10 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Ekmek İçi | 10 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş |
| **Izgara Köfte + Söğüş** | Kuru Soğan | 10 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Salça | 10 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | Yumurta | 1/150 adet |
| Kuru Soğan | 10 g | Un  | 5 g |
| Domates | 50 g | Maydanoz | 1/75 demet |
| Biber | 20 g | Sıvıyağ | 30 ml |
| Yumurta | 1/150 adet | Baharatlar | 0.5 g |
| Maydanoz | 1/75 demet | Tuz | 1 g |
| Baharatlar | 1 g | Patates | 100 g |
| Tuz | 1 g | Ekmek İçi | 10 g |
| **İslim Köfte** | Biber | 20 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Domates | 30 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | **İzmir Köfte** |
| Patlıcan | 150 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Domates | 25 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş |
| Maydanoz | 1/100 demet | Sıvıyağ | 30 ml |
| Biber | 10 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Sıvıyağ | 15 ml | Salça | 10 g |
| Yumurta | 1/150 adet | Un | 3 g |
| Tuz | 1 g | Yumurta | 1/150 adet |
| Ekmek İçi | 10 g | Tuz | 1 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Baharatlar | 0,5 g |
| **Kuru Köfte + Patates Kızartması** | Patates | 60 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Biber | 25 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | Ekmek İçi | 10 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Domates | 30 g |
| Yumurta | 1/150 adet | Maydanoz | 1/75 demet |
| Un | 5 g | **Püreli Dalyan Köfte**  |
| Sıvıyağ | 30 ml | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Tuz | 2 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş |
| Maydanoz | 1/75 demet | Patates | 100 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Havuç | 20 g |
| Patates | 100 g | Bezelye | 20 g |
| Ekmek İçi | 10 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Domates | 50 g | Yumurta | 1/150 adet |
| Biber | 50 g | Salça | 3 g |
| **Püreli Hasan Paşa Köfte** | Süt | 20 ml |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Kaşar Peynir | 5 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | Maydanoz | 1/75 demet |
| Sıvıyağ | 10 ml | Tuz | 2 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Salça | 10 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Yumurta  | 1/150 adet | Margarin | 10 g |
| Tuz | 2 g | Ekmek İçi | 5 g |
| Patates | 100 g | Un  | 3 g |
| Süt | 20 ml | **Püreli Kadın Budu Köfte** |
| Kaşar Peynir | 5 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Un | 3 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 70 g çiğ – 50 g pişmiş |
| Baharatlar | 0,5 g | Yumurta | 1/12 adet |
| **Püreli Kasap Köfte** | Un  | 10 g |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Pirinç | 8 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | Kuru Soğan | 10 g |
| Patates  | 100 g | Tuz  | 2 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Sıvıyağ | 30 ml |
| Maydanoz | 1/75 demet | Baharatlar | 0,5 g |
| Salça | 2 g | Süt | 20 g |
| Yumurta | 1/150 adet | Kaşar Peynir | 5 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Patates | 100 g |
| Tuz | 2 g | Margarin | 10 g |
| Baharatlar | 1 g | **Rosto Köfte** |
| Ekmek İçi | 15 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Süt | 5 ml | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş |
| Kaşar Peyniri | 3 g | Kuru Soğan | 10 g |
| **Salçalı Köfte** | Maydanoz | 1/100 demet |
| **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** | Süt | 10 ml |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş | Tuz | 1 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Baharatlar | 1 g | Salça | 3 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | **Terbiyeli Köfte** |
| Patates | 60 g | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| Domates | 20 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 g çiğ – 60 g pişmiş |
| Çarliston Biber | 20 g | Un  | 3 g |
| Yumurta | 1/150 adet | Pirinç | 10 g |
| Maydanoz | 1/100 demet | Maydanoz | 1/100 demet |
| Salça | 3 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Tuz  | 1 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| **KÖFTE YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ** | Yoğurt | 20 g |
| Sirke | 0,5 ml |
| Baharatlar | 0,5 g |
| Yumurta | 1/150 adet |
| Tuz | 1 g |
| Kuru Nane | 0,5 g |

|  |
| --- |
| **BEYAZ ET YEMEKLERİ** |
| **Balık Buğulama** | **Balık Kızartma** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Balık | 150 g çiğ – 140 g pişmiş | Balık  | 150 g çiğ – 140 g pişmiş |
| Kuru Soğan | 25 g | Sıvıyağ | 40 ml |
| Sıvıyağ | 10 ml | Mısır Unu veya Un | 20 g |
| Limon | 1/4 adet | Tuz | 1 g |
| *(Defne Yaprağı)* | *(1 adet)* | Kuru Soğan | 25 g |
| Patates | 50 g | Maydanoz | 1/75 demet |
| Maydanoz | 1/100 demet | Marul veya Roka | 50 g |
| Tuz | 1 g | Limon | 1/4 adet |
| Havuç | 20 g | **Çıtır Tavuk + Patates Kızartması** |
| **Beşamel Soslu Tavuk** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tavuk Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | Patates | 100 g |
| Bezelye | 4 g | Biber | 10 g |
| Havuç | 5 g | Havuç | 10 g |
| Kaşar Peyniri | 20 g | Süt | 10 ml |
| Süt | 25 ml | Baharatlar | 1 g |
| Sıvıyağ | 5 ml | Sıvıyağ | 20 ml |
| Tuz | 1 g | Tuz | 1 g |
| Un | 6 g | Mısır Unu | 5 g |
| Baharatlar | 0,5 g | **Fırın Tavuk But** |
| **Piliç Kızartma + Patates Kızartması** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tavuk But (Baget) | 200 g çiğ – 125 g pişmiş |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 150 g çiğ – 110 g pişmiş | Salça | 10 g |
| Patates | 100 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Sıvıyağ | 40 g | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | Biber | 25 g |
| Baharatlar | 1 g | Patates | 100 g |
| Salça | 3 g | Domates | 50 g |
| **Mantarlı Tavuk Sote** | Maydanoz | 1/100 demet |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Sebzeli Fırın Tavuk** |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Mantar | 50 g | Tavuk But (Baget) | 200 g çiğ – 125 g pişmiş |
| Domates | 50 g | Patates | 50 g |
| Biber | 20 g | Havuç | 20 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Bezelye | 20 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Biber | 15 g |
| Baharatlar | 0,5 g | Salça | 3 g |
| Tuz | 1 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| *(Patates)* | *(25 g)* | Tuz | 1 g |
| **Sebzeli Tavuk Haşlama** | Domates | 30 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Maydanoz | 1/100 demet |
| Tavuk But (Baget) | 200 g çiğ – 125 g pişmiş | **Sebzeli Tavuk Kebabı** |
| Sıvıyağ | 5 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Patates | 50 g | Tavuk Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş |
| Biber | 25 g | Patates | 30 g |
| Maydanoz | 1/100 demet | Domates | 10 g |
| Domates  | 30 g | Çarliston Biber | 10 g |
| Tuz | 1 g | Havuç | 20 g |
| Havuç | 40 g | Kuru Soğan | 10 g |
| **Soslu Tavuk Döner + Patates Kızartması** | Salça | 3 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Sıvıyağ | 10 ml |
| Tavuk Döner | 125 g çiğ – 110 g pişmiş | Baharatlar | 1 g |
| Patates | 100 g | Tuz | 1 g |
| Salça | 5 g | **Tavuk Döner + Patates Kızartması** |
| Sıvıyağ | 20 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Baharatlar | 1 g | Tavuk Döner  | 125 g çiğ – 100 g pişmiş |
| Tuz | 1 g | Patates | 100 g |
| **Tavuk Kavurma** | Sıvıyağ | 15 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | **Tavuk Sarma** |
| Patates | 50 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Biber | 10 g | Tavuk Eti (Kemiksiz)  | 150 g çiğ – 110 g pişmiş |
| Havuç | 10 g | Patates | 25 g |
| Sıvıyağ | 5 ml | Sıvıyağ | 10 ml |
| Tuz | 1 g | Tuz | 1 g |
| Baharat | 0,5 g | Bezelye | 20 g |
| **Tavuk Sote** | Havuç | 20 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Kekik | 0,5 g |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 125 g çiğ – 90 g pişmiş | Un | 5 g |
| Domates | 50 g | Süt | 10 ml |
| Biber | 25 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Kuru Soğan | 20 g | **Tavuk Şiş + Patates Kızartması** |
| Sıvıyağ | 10 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Baharatlar | 0,5 g | Tavuk Eti (Kemiksiz) | 150 g çiğ – 110 g pişmiş |
| *(Patates)* | *(25 g)* | Domates | 50 g |
| Tuz | 1 g | Biber | 25 g |
| **Tavuklu (Mevsim) Türlü** | Patates | 50 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Sıvıyağ | 40 ml |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 55 g çiğ – 40 g pişmiş | Baharatlar | 0,5 g |
| Patlıcan | 25 g | Tuz | 1 g |
| Biber | 10 g | Şiş | 2 adet |
| Domates | 30 g | **BEYAZ ET YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ** |
| Patates | 40 g |
| Sıvıyağ | 5 ml |
| Kuru Soğan | 10 g |
| Salça | 3 g |
| Tuz | 1 g |
| Baharatlar | 1 g |

|  |
| --- |
| **SEBZE – KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ** |
| **Havuç – Karnabahar Kızartması (Yoğurtlu)** | **İmam Bayıldı** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yoğurt | 100 g | Patlıcan | 200 g |
| Yumurta | 1/12 adet | Kuru Soğan | 20 g |
| Havuç | 150 g | Domates | 30 g |
| Un | 20 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| Karnabahar | 150 g | Sıvıyağ | 30 ml |
| Sıvıyağ | 30 ml | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | Salça | 3 g |
| **Kabak Ograten** | **Karışık Kış Kızartması (Yoğurtlu)** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Kabak | 100 g | Karnabahar | 100 g |
| Kaşar Peyniri | 25 g | Havuç | 100 g |
| Un | 10 g | Patates | 50 g |
| Süt | 40 ml | Sıvıyağ | 40 ml |
| Yumurta | 1/12 adet | Yumurta | 1/12 adet |
| Sıvıyağ | 10 ml | Un  | 15 g |
| Tuz | 1 g | Tuz | 1 g |
| **Karışık Yaz Kızartması (Yoğurtlu)** | Yoğurt | 100 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Kuru Fasulye** |
| Patlıcan | 50 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Patates | 50 g | Kuru Fasulye | 50 g |
| Kabak | 50 g | Domates | 20 g |
| Biber | 50 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Sıvıyağ | 30 ml | Salça | 3 g |
| Tuz | 1 g | Tuz | 1 g |
| Yoğurt | 100 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| **Menemen** | **Nohut** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Domates | 100 g | Nohut | 60 g |
| Yumurta | 1 adet | Kuru Soğan | 10 g |
| Biber | 50 g | Domates | 30 g |
| Kuru Soğan | 25 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Maydanoz | 1/75 demet | Salça | 5 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | **Soslu Karışık (Yaz) Kızartması** |
| Baharatlar | 0,5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| **Patates Graten** | Patlıcan | 50 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Patates | 50 g |
| Patates | 110 g | Kabak | 50 g |
| Kaşar Peyniri | 20 g | Biber | 50 g |
| Un | 10 g | Sıvıyağ | 30 ml |
| Süt | 30 ml | Tuz | 1 g |
| Sıvıyağ | 10 ml | Domates | 50 g |
| Tuz | 1 g | **Yeşil Mercimek** |
| **Şakşuka** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Yeşil Mercimek | 60 g |
| Patlıcan | 100 g | Kuru Soğan  | 10 g |
| Domates | 50 g | Salça | 10 g |
| Biber | 30 g | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Sıvıyağ | 30 ml | **Zeytinyağlı Bezelye** |
| Salça | 5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| **Yumurtalı Ispanak** | Bezelye | 60 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Patates | 10 g |
| Yumurta | 1 adet | Havuç | 10 g |
| Ispanak | 150 g | Domates | 10 g |
| Kuru Soğan | 25 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Sıvıyağ | 15 ml | Salça | 2 g |
| Tuz | 1 g | Sıvıyağ | 8 ml |
| Salça | 5 g  | Tuz | 1 g |
| Baharatlar | 0,5 g | **Zeytinyağlı Ispanak** |
| **Zeytinyağlı Biber Dolması (Yoğurtlu)** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Ispanak | 180 g |
| Dolmalık Biber | 150 g | Kuru Soğan | 20 g |
| Domates | 20 g | Pirinç | 5 g |
| Pirinç | 40 g | Domates | 10 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Salça | 10 g |
| Çam Fıstığı | 5 g | Sıvıyağ | 8 ml |
| Kuş Üzümü | 5 g | Tuz | 1 g |
| Zeytinyağı | 20 ml | **Zeytinyağlı Ispanak Graten** |
| Kuru Nane | 0,5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Ispanak | 200 g |
| Salça | 5 g | Kaşar Peyniri | 20 g |
| Karabiber | 0,5 g | Un | 10 g |
| Dereotu | 1/100 demet | Süt | 30 ml |
| Maydanoz | 1/100 demet | Zeytinyağı | 10 ml |
| Yoğurt | 100 g | Tuz | 1 g |
| **Zeytinyağlı Kabak Dolması (Yoğurtlu)** | **Zeytinyağlı Kapuska** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Kabak  | 150 g | Beyaz Lahana | 200 g |
| Pirinç | 40 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Domates | 20 g | Havuç  | 15 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Pirinç  | 5 g |
| Zeytinyağı | 20 ml | Salça  | 5 g |
| Kuru Nane | 0,5 g | Zeytinyağı | 5 ml |
| Karabiber | 0.5 g | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | Pul Biber | 0,5 g |
| Dereotu | 1/100 demet | **Zeytinyağlı Kereviz** |
| Maydanoz | 1/100 demet | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Salça | 5 g | Kereviz | 150 g |
| Yoğurt | 100 g | Kuru Soğan | 25 g |
| **Zeytinyağlı Karışık Dolma (Yoğurtlu)** | Havuç | 25 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Limon | 1/10 adet |
| Dolmalık Biber | 75 g | Zeytinyağı | 10 ml |
| Kabak | 75 g | Patates | 25 g |
| Domates | 20 g | Bezelye | 10 g |
| Pirinç | 40 g | Tuz | 1 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Baharatlar | 0,5 g |
| Zeytinyağı | 20 ml | Maydanoz | 1/100 demet |
| Salça | 5 g | **Zeytinyağlı Kuru Barbunya** |
| Dereotu | 1/100 demet | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Maydanoz | 1/100 demet | Barbunya | 50 g |
| Baharatlar | 1 g | Patates | 15 g |
| Tuz | 1 g | Havuç | 15 g |
| Yoğurt | 100 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| **Zeytinyağlı Kış Türlüsü** | Salça | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Havuç | 30 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Pırasa | 40 g | Limon | 1/10 adet |
| Patates | 40 g | Kuru Soğan | 15 g |
| Kuru Soğan | 10 g | **Zeytinyağlı Semizotu** |
| Salça | 5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Sıvıyağ | 10 ml | Semizotu | 200 g |
| Tuz | 1 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Domates | 30 g | Domates | 30 g |
| Biber | 15 g | Pirinç | 5 g |
| **Zeytinyağlı Pırasa** | Zeytinyağı | 10 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Pırasa | 150 g | **Zeytinyağlı Taze Barbunya** |
| Havuç | 25 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Pirinç | 5 g | Taze Barbunya | 150 g |
| Limon | 1/5 adet | Salça | 5 g |
| Tuz | 1 g | Zeytinyağı | 10 ml |
| Zeytinyağı | 10 ml | Limon | 1/4 adet |
| Salça | 3 g | Kuru Soğan | 25 g |
| Maydanoz | 1/75 demet | Tuz | 1 g |
| Kuru Soğan | 5 g | Havuç | 25 g |
| **Zeytinyağlı Taze Fasulye** | Maydanoz | 1/75 demet |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Şeker | 0,5 g |
| Taze Fasulye  | 150 g | Patates | 25 g |
| Kuru Soğan | 20 g | **Zeytinyağlı Yaz Türlüsü** |
| Salça | 5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Patlıcan | 35 g |
| Zeytinyağı | 10 ml | Kabak | 35 g |
| Şeker | 0,5 g | Bamya | 10 g |
| **Zeytinyağlı Terbiyeli Kereviz** | Patates | 25 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Domates | 30 g |
| Kereviz | 150 g | Biber | 10 g |
| Kuru Soğan | 15 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Yumurta | 1/100 adet | Tuz  | 1 g |
| Yoğurt | 20 g | Salça | 5 g |
| Un | 5 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Limon  | 1/8 adet | Taze Fasulye | 30 g |
| Tuz | 1 g | **SEBZE – KURUBAKLAGİL YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ** |
| Sıvıyağ | 10 ml |
| Patates | 20 g |
| Havuç | 20 g |

|  |
| --- |
| **ÇORBALAR** |
| **Alaca Çorba** | **Antep Çorba** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Nohut | 5 g | Havuç | 5 g |
| Yeşil Mercimek | 3 g | Mercimek | 10 g |
| Arpa Şehriye | 2 g | Salça | 5 g |
| Kapya Biber | 3 g | Nane | 0,2 g |
| Süt | 3 ml | Pul Biber | 0,2 g |
| Margarin | 2 g | Un | 3 g |
| Un | 5 g | Sıvıyağ | 5 ml |
| Sıvıyağ | 5 ml | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | **Buğday Çorbası** |
| **Brokoli Çorbası** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Buğday  | 10 g |
| Brokoli | 25 g | Yoğurt | 30 g |
| Süt | 50 ml | Yumurta | 1/100 adet |
| Tuz | 1 g | Kuru Nane | 0,5 g |
| Sıvıyağ | 5 ml | Un | 5 g |
| Un | 4 g | Sıvıyağ  | 5 ml |
| **Domates Çorbası** | Tuz | 1 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Düğün Çorbası** |
| Salça | 5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Domates | 30 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 30 g çiğ - 20 g pişmiş |
| Süt | 20 ml | Yumurta | 1/100 adet |
| Un | 5 g | Limon | 1/8 adet |
| Sıvıyağ  | 5 ml | Un | 10 g |
| Tuz | 1 g | Sıvıyağ  | 5 ml |
| **Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası (Köylü Çorba)** | Tuz | 1 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Ezogelin Çorba** |
| Erişte | 10 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yeşil Mercimek | 20 g | Mercimek | 15 g |
| Salça | 5 g | Pirinç | 5 g |
| Domates | 5 g | Kısırlık Bulgur | 5 g |
| Limon | 1/10 adet | Salça | 5 g |
| Un | 5 g | Limon | 1/10 adet |
| Sıvıyağ  | 5 ml | Kuru Nane | 0,5 g |
| Tuz | 1 g | Karabiber | 0,5 g |
| **Havuç Çorbası** | Pul Biber | 0,5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Un | 5 g |
| Havuç | 25 g | Sıvıyağ  | 5 ml |
| Yoğurt | 20 g | Tuz | 1 g |
| Un | 4 g | **Kremalı Mantar Çorbası** |
| Sıvıyağ | 5 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Mantar  | 50 g |
| **Mercimek Çorbası** | Krema | 10 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Süt | 50 ml |
| Mercimek | 20 g | Karabiber | 0,5 g |
| Limon | 1/10 adet | Un  | 5 g |
| Un | 5 g | Sıvıyağ  | 5 ml |
| Sıvıyağ | 5 ml | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | **Pirinç Çorbası** |
| *(Salça)* | *(5 g)* | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| *(Kuru Soğan)* | *(10g)* | Pirinç | 15 g |
| *(Patates)* | *(5 g)* | Salça | 3 g |
| *(Havuç)* | *(5 g)* | *(Domates)* | *(20 g)* |
| **Salçalı Şehriye Çorbası** | Maydanoz | 1/100 demet |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Limon | 1/4 adet |
| Şehriye | 20 g | Karabiber | 0,5 g |
| Salça | 5 g | Un | 5 g |
| Maydanoz | 1/100 demet | Sıvıyağ  | 5 ml |
| Un  | 5 g | Tuz | 1 g |
| Sıvıyağ  | 5 ml | **Saray Çorba** |
| Tuz | 1 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| **Sebze (Kış) Çorbası** | Havuç | 25 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Süt | 50 ml |
| Havuç | 10 g | Dereotu | 1/100 demet |
| Patates | 10 g | Patates | 10 g |
| Kuru Soğan | 5 g | *(Kereviz)* | *(10 g)* |
| Pirinç | 2 g | Un | 4 g |
| Pırasa | 10 g | Sıvıyağ | 5 ml |
| Maydanoz | 1/100 demet | Tuz | 1 g |
| Limon | 1/10 adet | **Sebze (Yaz) Çorbası (Bahar Çorba)** |
| *(Kereviz)* | *(10 g)* | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| *(Lahana)* | *(15 g)* | Domates | 30 g |
| Un | 5 g | Kabak | 10 g |
| Sıvıyağ  | 5 ml | Patates | 10 g |
| Tuz  | 1 g | Kuru Soğan | 5 g |
| **Tarhana Çorbası** | Pirinç | 2 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Maydanoz | 1/100 demet |
| Tarhana | 10 g | Limon | 1/10 adet |
| Salça | 5 g | *(Kereviz)* | *(20 g)* |
| Sıvıyağ  | 5 ml | *(Havuç)* | *(20 g)* |
| Tuz | 1 g | *(Bezelye)* | *(20 g)* |
| **Tavuk Suyu Çorbası** | Un  | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Sıvıyağ  | 5 ml |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 20 g çiğ - 15 g pişmiş | Tuz | 1 g |
| Şehriye | 15 g | **Yayla Çorba** |
| Limon | 1/10 adet | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Maydanoz | 1/100 demet | Yoğurt | 30 g |
| Karabiber | 0,5 g | Pirinç | 5 g |
| Un | 5 g | Yumurta | 1/100 adet |
| Sıvıyağ | 5 ml | Kuru Nane | 0,5 g |
| Tuz | 1 g | Un | 5 g |
| **Terbiyeli Şehriye Çorbası** | Sıvıyağ | 5 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Şehriye | 20 g |  **ÇORBA YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ** |
| Yoğurt | 20 g |
| Yumurta | 1/100 adet |
| Limon | 1/10 adet |
| Un | 5 g |
| Sıvıyağ  | 5 ml |
| Tuz | 1 g |

|  |
| --- |
| **PİLAVLAR** |
| **Arpacık Pilavı** | **Buhara Pilavı (Sebzeli Pirinç Pilavı)** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Arpa Şehriye | 60 g | Pirinç | 50 g |
| Salça | 3 g | Havuç | 15 g |
| Tuz | 1 g | Bezelye | 15 g |
| Sıvıyağ | 8 ml | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| Margarin | 2 g | Tuz | 1 g |
| Domates | 15 g | Dereotu | 1/100 demet |
| Biber | 15 g | Mısır | 15 g |
| Baharatlar | 0,5 g | **İç Pilav** |
| **Domatesli Pilav** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Pirinç | 60 g |
| Pirinç | 60 g | Çam Fıstığı | 3 g |
| Domates | 20 g | Kuş Üzümü | 3 g |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | Dana Ciğeri | 10 g |
| Tuz | 1 g | Tuz | 1 g |
| **Melek Pilavı** | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Baharatlar | 0,5 g |
| Pirinç | 60 g | Kuru Soğan | 15 g |
| Tel Şehriye | 7 g | **Nohutlu Pirinç Pilavı** |
| Sıvıyağ | 3 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Pirinç | 60 g |
| Margarin | 0,2 g | Nohut | 10 g |
| **Sade Pirinç Pilavı** | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Pirinç | 60 g | **Şehriyeli Pirinç Pilavı** |
| Sıvıyağ veya Margarin | 15 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Pirinç | 60 g |
| **Tavuklu Nohutlu Pilav (Mevlit Pilavı)** | Arpa Şehriye | 10 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Pirinç | 60 g | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| Nohut | 7 g | **Bulgur Pilavı** |
| Tavuk (Kemiksiz) | 15 g çiğ – 12 g pişmiş | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Sıvıyağ | 5 ml | Bulgur | 50 g |
| Tuz | 1 g | Salça | 3 g |
| **Patatesli Bulgur Pilavı** | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Bulgur | 50 g | Biber | 20 g |
| Patates | 40 g | Domates | 15 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Kuru Soğan | 10 g |
| Salça | 3 g | **Patlıcanlı Bulgur Pilavı** |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Bulgur | 50 g |
| Kuru Nane | 0,5 g | Patlıcan | 30 g |
| **Sebzeli Bulgur Pilavı** | Kuru Soğan | 10 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Domates | 20 g |
| Bulgur | 50 g | Salça | 5 g |
| Salça | 3 g | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | Tuz | 1 g |
| Patlıcan  | 20 g | Kuru Nane | 0,5 g |
| Biber | 25 g | **Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı** |
| Domates | 20 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Kuru Soğan | 10 g | Bulgur | 40 g |
| Tuz | 1 g | Yeşil Mercimek | 5 g |
|  **PİLAV YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ**  | Kuru Soğan | 10 g |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| Tuz | 1 g |
| Kuru Nane | 0,5 g |

|  |
| --- |
| **MAKARNALAR** |
| Fırın Makarna | Kavurma Makarna |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Fırın Makarna | 40 g | Makarna | 50 g |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | Sıvıyağ | 8 ml |
| Süt | 40 ml | Margarin | 2 g |
| Kaşar Peynir | 15 g | Tuz | 1 g |
| Beyaz Peynir | 15 g | Domates | 10 g |
| Yumurta | 1/20 adet | Salça | 5 g |
| Un | 10 g | Baharatlar | 1 g |
| Tuz | 1 g | Mantı |
| Kıymalı Makarna | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Hazır Mantı | 60 g |
| Makarna | 60 g | Yoğurt | 100 g |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 35 g çiğ – 25 g pişmiş | Sıvıyağ | 5 g |
| Domates | 20 g | Salça | 3 g |
| Biber | 20 g | Tuz | 1 g |
| Maydanoz | 1/75 demet | Kuru Nane | 0,5 g |
| Salça | 5 g | *(Sarımsak)* | *(1 g)* |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | Sumak veya Pul Biber | 0,5 g |
| Tuz | 1 g | Sebzeli Makarna |
| Kuru Soğan | 10 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Baharatlar | 1 g | Makarna  | 50 g |
| Peynirli Makarna | Domates | 30 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Biber | 20 g |
| Makarna | 50 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | Salça | 5 g |
| Peynir (Lor) | 20 g | Tuz | 1 g |
| Maydanoz | 1/75 demet | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| Tuz | 1 g | Soslu Spagetti  |
| Soslu Makarna | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Spagetti Makarna | 60 g |
| Makarna  | 50 g | Salça veya Domates | 5 g |
| Salça | 5 g | Tuz | 1 g |
| Tuz | 1 g | Biber | 5 g |
| Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml | Baharatlar | 0,5 g |
| Domates | **20 g** | Sıvıyağ veya Margarin | 10 ml |
| **MAKARNA YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ** |
|

|  |
| --- |
| **BÖREKLER** |
| **Ispanaklı Kol Böreği** | **Kıymalı Ispanaklı Tepsi Böreği** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yufka | 100 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 35 g çiğ – 25 g pişmiş |
| Ispanak | 100 g | Yufka | 100 g |
| Yumurta | 1/20 adet | Ispanak | 100 g |
| Margarin | 20 g | Kuru Soğan | 15 g |
| Tuz | 1 g | Yumurta | 1/20 adet |
| Yoğurt | 10 g | Sıvı Yağ | 3 ml |
| **Kıymalı Kol Böreği** | Tuz | 1 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Yoğurt | 10 g |
| Yufka  | 100 g | **Kıymalı Tepsi Böreği** |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 35 g çiğ – 25 g pişmiş | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yumurta | 1/20 adet | Dana Eti (Kemiksiz) | 35 g çiğ – 25 g pişmiş |
| Margarin | 15 g | Yufka | 100 g |
| Tuz | 1 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| Maydanoz | 1/100 demet | Kuru Soğan | 25 g |
| Kuru Soğan | 10 g | Yumurta | 1/20 adet |
| Yoğurt | 10 g | Tuz | 1 g |
| **Patatesli Kol Böreği** | Karabiber | 0,5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Yoğurt | 10 g |
| Yufka | 100 g | Sıvıyağ | 10 ml |
| Patates | 50 g | **Peynirli Kol Böreği** |
| Kuru Soğan | 10 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yumurta | 1/20 adet | Yufka | 100 g |
| Margarin | 20 g | Peynir (Lor) | 30 g |
| Tuz | 1 g | Yumurta | 1/20 adet |
| Baharatlar | 1 g | Margarin | 20 g |
| Yoğurt | 10 g | Tuz | 1 g |
| **Peynirli Rulo Börek (Gül Böreği)** | Maydanoz | 1/75 demet |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Yoğurt | 10 g |
| Yufka  | 100 g | Süt | 10 ml |
| Peynir (Lor) | 40 g | **Peynirli Tepsi Böreği** |
| Yumurta | 1/20 adet | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Margarin | 10 g | Yufka | 100 g |
| Tuz | 1 g | Peynir (Lor) | 40 g |
| Maydanoz | 1/75 demet | Yumurta | 1/15 adet |
| Yoğurt | 10 g | Sıvı Yağ | 10 ml |
| **Sigara Böreği** | Tuz | 1 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Maydanoz | 1/75 demet |
| Yufka | 100 g | Yoğurt | 10 g |
| Peynir (Lor) | 40 g | **Talaş Böreği** |
| Maydanoz | 1/75 demet | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yumurta | 1/20 adet | Milföy Hamuru | 100 g |
| Sıvı Yağ  | 30 ml | Yumurta | 1/40 adet |
| Tuz | 1 g | Dana Eti (Kemiksiz) | 35 g çiğ – 25 g pişmiş |
| **BÖREK YEMEKLER****GRAMAJ VE RASYO****LİSTESİ**  | Bezelye | 10 g |
| Kuru Soğan | 20 g |
| Tuz | 1 g |

|  |
| --- |
| **YOĞURT VE ÜRÜNLERİ** |
| **Biber Borani** | **Cacık** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Çarliston Biber | 30 g | Yoğurt | 100 g  |
| Yoğurt | 70 g | Salatalık | 30 g |
| Tuz | 1 g | Sıvıyağ | 5 ml |
| Sarımsak | 0,1 g | Nane | 0,2 g |
| Sıvıyağ | 3 ml | Tuz | 1 g |
| **Havuç Borani** | Dereotu | 1/100 demet |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Haydari** |
| Havuç | 30 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yoğurt | 70 g | Yoğurt  | 100 g |
| Tuz | 1 g | Maydanoz | 1/100 demet |
| Sarımsak | 0,1 g | Zeytinyağı | 5 ml |
| Sıvıyağ | 3 ml | Sarımsak | 0,5 g |
| **Yoğurtlu Semizotu Salatası** | Kuru Nane | 0,5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tuz | 1 g |
| Semizotu | 150 g | **AYRAN** |
| Yoğurt | 100 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Tuz | 1 g | Ayran | 200 Ml |
| Sıvıyağ | 5 ml | **YOĞURT** |
|   | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Yoğurt | 150 Gr |

|  |
| --- |
| **SALATALAR** |
| **Çoban Salatası** | **Havuç Salata** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Domates | 75 g | Havuç | 100 g |
| Kuru Soğan | 20 g | Turp | 40 g |
| Maydanoz | 1/50 demet | Maydanoz | 1/25 demet |
| Biber | 20 g | **Makarna Salatası** |
| Salatalık | 30 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Taze Soğan | 10 g | Makarna | 30 g |
| **Kış Salatası (Marul Salatası)** | Kornişon Turşu | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Havuç | 5 g |
| Havuç | 25 g | Mısır | 5 g |
| Turp | 30 g | Bezelye | 5 g |
| Marul | 1/10 demet | Zeytin Yağı | 5 ml |
| Yeşil Soğan | 10 g | Yoğurt | 20 g |
| Maydanoz | 1/10 demet | Maydanoz | 1/10 demet |
| Kara Lahana | 25 g | Dereotu | 1/10 demet |
| Dereotu | 1/10 demet | Tuz | 1 g |
| **Patates Salatası** | **Rus Salatası** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Patates | 100 g | Yoğurt | 40 g |
| Kuru Soğan | 25 g | Mayonez | 60 g |
| Biber | 10 g | Bezelye | 15 g |
| Yeşil Soğan | 25 g | Havuç | 15 g |
| Maydanoz | 1/10 demet | Patates | 10 g |
| Yumurta | 1/2 adet | Mısır | 10 g |
| Zeytin | 10 g (3-4 adet) | Kornişon Turşu | 5 g |
| Domates | 25 g | **Yaz Salatası (Karışık Salata)** |
| Pul Biber | 0,5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| **Kırmızı Lahana Salatası** | Domates | 60 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Salatalık | 30 g |
| Kırmızı Lahana | 100 g | Marul | 30 g |
|   | Maydanoz | 1/100 demet |
| Biber | 10 g |
| Taze Soğan | 10 g |
| *(Siyah Zeytin)* | *(3-4 adet)* |

|  |
| --- |
| **TATLILAR** |
| **Ayva Kompostosu** | **Çilek Kompostosu** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Ayva | 100 g | Çilek | 100 g |
| Şeker | 40 g | Şeker | 40 g |
| **Elma Kompostosu** | **Kayısı Kompostosu** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Elma | 100 g | Taze Kayısı | 100 g |
| Şeker | 40 g | Şeker | 40 g |
| **Marmelat Kompostosu** | **Vişne Kompostosu** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Meyve | 100 g | Vişne | 100 g |
| Şeker  | 40 g | Şeker | 40 g |
| Limon | 1/25 adet | **Kuru Erik Hoşafı** |
| **Taze Erik Kompostosu** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Kuru Erik  | 25 g |
| Taze Erik | 100 g | Şeker | 30 g |
| Şeker | 40 g | **Kuru Üzüm Hoşafı** |
| **Kuru Kayısı Hoşafı** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Kuru Üzüm | 25 g |
| Kuru Kayısı | 25 g | Şeker | 30 g |
| Şeker | 30 g | **Kakaolu Puding** |
| **Fındıklı Muhallebi** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Kakao | 10 g |
| Süt | 150 ml | Nişasta | 30 g |
| Toz Şeker | 50 g | Şeker | 50 g |
| Nişasta | 10 g | Süt | 150 ml |
| Vanilya | 5 g | Hindistan Cevizi | 1 g |
| Fındık | 5 g | Vanilya | 0,5 g |
| **Kazandibi** | Margarin | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Keşkül** |
| Süt | 150 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Şeker | 50 g | Süt | 150 ml |
| Nişasta | 10 g | Şeker | 50 g |
| Pudra Şekeri | 5 g | Yumurta | 1/100 adet |
| Vanilya | 1 g | Nişasta | 10 g |
| **Meyveli Etimek Tatlısı** | Fındık  | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Vanilya | 5 g |
| Etimek | 1 adet | **Mozaik Pasta** |
| Süt | 100 ml | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Şeker | 50 g | Petibör Bisküvi | 25 g |
| Nişasta | 10 g | Süt | 75 ml |
| Vanilya | 0,5 g | Kakao | 4 g |
| Ceviz İçi | 5 g | Toz Şeker | 30 g |
| Meyve | 25 g | Nişasta | 4 g |
| Margarin | 5 g | Vanilya | 2 g |
| **Sakızlı Muhallebi** | Hindistan Cevizi | 1 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Yumurta | 1/50 adet |
| Süt | 150 ml | Margarin | 1 g |
| Şeker | 30 g | **Suphangle** |
| Nişasta | 10 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Damla Sakızı | 1 g | Süt | 150 ml |
| **Sütlaç** | Kakao | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Şeker | 50 g |
| Süt | 120 ml | Nişasta | 10 g |
| Şeker | 50 g | Vanilya | 0,5 g |
| Pirinç  | 10 g | Hindistan Cevizi | 1 g |
| Nişasta | 5 g | Pirinç Unu | 20 g |
| Tarçın | 0,5 g | Margarin | 5 g |
| Vanilya | 0,5 g | **Aşure** |
| **Elma – Ayva Tatlısı** | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Buğday | 15 g |
| Elma veya Ayva | 200 g | Nohut | 5 g |
| Şeker | 50 g | Kuru Fasulye | 10 g |
| Ceviz İçi | 5 g | Şeker | 40 g |
| Krem Şanti | 5 g | Kuru Üzüm | 10 g |
| *(Gıda Boyası)* | *(0,01 g)* | Kuru İncir | 10 g |
| Süt | 5 ml | Kuru Kayısı | 10 g |
| **İrmik Helvası** | Fındık | 5 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Ceviz | 5 g |
| İrmik | 25 g | Nişasta |  5 g |
| Şeker | 50 g | Tarçın | 0,5 g |
| Sıvı Yağ veya Margarin | 20 ml | Limon *(Portakal)* Kabuğu  | 3 g |
| Çam Fıstığı | 5 g | **Kabak Tatlısı** |
| Tarçın | 0,5 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Hindistan Cevizi | 0,5 g | Kabak | 200 g |
| Süt | 10 ml | Şeker | 50 g |
| **Tel Kadayıf** | Ceviz İçi | 10 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Kalbura Bastı** |
| Kadayıf | 50 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Şeker | 75 g | Un  | 50 g |
| Ceviz | 5 g | Şeker | 50 g |
| Fındık | 5 g | Yumurta | 1/50 adet |
| Limon | 1/10 adet | Margarin | 10 g |
| Margarin | 10 g | Ceviz İçi | 10 g |
| **Kemalpaşa Tatlısı** | Kabartma Tozu | 1 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Yoğurt | 20 g |
| Hazır Kemalpaşa Tatlısı | 25 g | **Lokma Tatlısı** |
| Şeker | 50 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Hindistan Cevizi | 0,5 g | Un | 30 g |
| Limon | 1/10 adet | Şeker | 50 g |
| **Peynir Tatlısı** | Sıvı Yağ | 30 ml |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | Tarçın | 1 g |
| Hazır Peynir Tatlısı | 25 g | Maya | 2 g |
| Şeker | 50 g | Hindistan Cevizi | 1 g |
| Hindistan Cevizi | 0,5 g | Yumurta | 1/50 adet |
| Limon | 1/10 adet | Kabartma Tozu | 0,5 g |
| **Revani** | **Şekerpare (Elde)** |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Un | 20 g | Un | 30 g |
| Şeker | 50 g | Şeker | 50 g |
| İrmik | 15 g | Margarin | 20 g |
| Yumurta | 1/50 adet | Yumurta | 1/50 adet |
| Margarin | 10 g | Pudra Şekeri | 5 g |
| Hindistan Cevizi | 0,5 g | Kabartma Tozu | 0,1 g |
| Kabartma Tozu | 1 g | Fındık | 5 g |
| Vanilya | 5 g | Vanilya | 0,5 g |
| *(Süt)* | *(25 ml)* | Hindistan Cevizi | 0,5 g |
| **Şekerpare (Hazır)** | Limon | 1/10 adet |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Tulumba Tatlısı** |
| Hazır Şekerpare Tatlısı | 50 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| Şeker | 50 g | Un | 50 g |
| Hindistan Cevizi | 0,5 g | Şeker | 50 g |
| Limon | 1/10 adet | Yumurta | 1/25 adet |
| **Tahin Helvası** | Margarin | 40 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI | **Höşmerim Tatlısı** |
| Tahin Helvası | 100 g | MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |
| **Un Helvası** | Hazır Höşmerim Tatlısı | 100 g |
| MALZEME ADI | MALZEME MİKTARI |   |
| Un  | 50 g |
| Sıvı Yağ | 20 ml |
| Şeker | 50 g |
| Çam Fıstığı | 5 g |
| Süt | 20 ml |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DİĞER** | **MALZEME ADI** | **MALZEME MİKTARI** |
| **Meyveler günlük**  | Kavun (Kabuksuz) | 300 g |
| Karpuz (Kabuksuz) | 300 g |
| Elma | 200 g |
| Armut | 200 g |
| Üzüm | 200 g |
| Mandalina | 200 g |
| Portakal | 200 g |
| Kiraz | 200 g |
| Çilek | 200 g |
| Kayısı | 200 g |
| Muz | 200 g |
| Yeşil Erik | 200 g |
| Kırmızı Erik | 200 g |
| Yeni Dünya | 200 g |
| Şeftali | 200 g |

**ÖRNEK GIDA MALZEMELERİ ÖZELLİKLERİ**

 ***Yüklenici yemek yapımında kullanacağı gıda malzemelerini aşağıdaki belirtilen hususlarda olmasına dikkat ederek satın alır ve kullanır.***

**A- ET ve HAYVANSAL ÜRÜNLER:**

**KEMİKLİ DANA ETİ:**

1. Etler kesimden itibaren en az 24 saat sonra kullanılacaktır.
2. Etler 28155 Sayılı Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği 14.Maddesine uygun olarak kesilmiş, aynı Yönetmeliğin 7.Maddesine uygun olarak üzerinde sağlık ve tanımlama işareti bulunacaktır.
3. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine kullanılmayacaktır.
4. Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabakası ile örtülü olacaktır.
5. Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası istenecektir. Süt danalarında sığır etinde bulunan özellikler aranacaktır.
6. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.
7. Dana etleri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.
8. Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla yemekhanelere taşınacaktır.
9. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

**KIYMA:**

1- Kıyma yukarıda bahsedilen dana etlerinden yapılacak veya satın alınacak.

2- Kullanılan kıymaların içinde yağ oranı 1/5’i geçmeyecek.

3- Kıymalar dana etinden başka diğer hayvansal etlerden (tavuk, hindi eti vb.), sakatat gibi maddeler olmayacaktır.

**TAVUK ETİ:**

1. Tavuklar göğüs ve but olarak alınacaktır. (1. Sınıf tavuk) Göğüs: orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmayan. İyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış arka orta ayrılmış kuyruk sokumu alınmış olanlar.
2. But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
3. Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde alınıp yemekhaneye taşınacaktır.
4. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda üzerindeki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
7. Tavuklar, görülerek ve koklanarak muayene edilecek.
8. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla taşıması yapılacaktır.
9. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
10. Tavuk yemeklerinin öngörüldüğü mönülerin hazırlanmasında tavuk etinden başka (hindi vb.) diğer kanatlı hayvan eti kullanılmayacaktır.
11. Tavuk etleri 28155 Sayılı Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**B-TAVUK YUMURTASI:**

1. Kullanılacak yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Kullanılacak yumurtanın kabuklarında çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
4. Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
5. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
7. Yumurtalar Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğine Uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2007/54)

**YOĞURT:**

Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan özellikleri standardına (TS 1329 da belirtilen niteliklere ) uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.

1-Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.

2-Yoğurtlar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında yayınlanan Fermente Süt Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.

**BEYAZ PEYNİR: (YAĞLI)**

1- TS 591’e uygun olmalıdır.

**C-UN, UNLU MAMÜLLER VE KURU GIDA**

**EKMEK:**

1. Ekmekler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına kayıtlı işletmelerden tedarik edilmelidir.
2. Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde, üzeri paket kağıdı veya naylonla kapatılacak, plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
3. Müteahhit firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
4. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine uygun olmalıdır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ:**

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olmaya haiz tabi renkte ve kokuda iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
2. Pirinçler küflü küf kokulu ve ya gayri tabi kokulu bozulmuş ıslanmış kurutulmuş ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Canlı, cansız parazitleri ve bunları aksamını veya infazını ihtiva etmeyecektir.
4. Türk Gıda kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2010/60)
5. İthal malı pirinç kabul edilmez. Baldo cinsi pirinç kullanacaktır

**MAKARNA (KARIŞIK) :**

1. Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.
2. Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2002/20)

**ŞEHRİYE:**

1. Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2002/20)

**İRMİK:**

1. Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2002/21)

**YUFKA:**

1. Görünüş renk koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra her hangi bir gayri tabi veya fena kokulu olmayacağı gibi lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
2. Küflenmiş kirli olmayacaktır su miktarı % 20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
3. Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.

**NOHUT:**

1. TS 142’ye uygun olmalıdır.

**BULGUR:**

1- Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2009/24)

**MERCİMEK:**

1-Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2003/25)

**KURU FASULYE:**

1. Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
2. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
3. Fasulyelerde çöp kabuk zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş toprak kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır.
4. TS 141’ye uygun olmalıdır.

**TOZ ŞEKER:**

1. TS 861’e uygun olmalıdır.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde olmalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır. Topaklanma görünmemelidir.
4. İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)
5. Şeker beyaz etkilenmeyen ve şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu jüt sentetik elyaflı karton kâğıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları kıraf kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

**TUZ:**

**1-** Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2007/53)

**KIRMIZI BİBER, KARABİBER,YENİ BAHAR, KEKİK, NANE, KİMYON vb.:**

**1-** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2000/16)

**KUŞ ÜZÜMÜ:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru üzüm den olacaktır.
2. Güvelermiş kurtlu böcekli küflü fena kokulu ekşi acılı çürük bozuk ıslak kurumamış şekerlenmiş sulanmış taşlı topraklı kirli ve topraklanmış olmayacaktır.
3. Standart temiz bez veya naylon torbalar içinde muhafaza edilecektir.

**ÇAM FISTIĞI:**

1. Yeni sene mahsulü iyi cins çam fıstıklarından olacaktır.
2. Standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde muhafaza edilecektir.

**KURU ÜZÜM:**

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş ezilmiş kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.
2. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

**CEVİZ İÇİ:**

1. Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.
2. Çürük küflü küf kokulu rutubetli ıslak kurtlu kurt yenikli taşlı topraklı çok siyahlaşmış fazla kırıklı parçalanmış ezilmiş ve acımış olmayacaktır.
3. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş acımamış ve ekşimemiş olmalı.
4. Cevizlerin dış ve iş kabukları çıkarılmış olmalıdır.
5. İçinde yabancı madde bulunmayacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evsafta olacak.

**ŞEKERPARE KURU KAYISI:**

1-Piyasada satılan iyi cins şeker pare kuru kayısılardan olacaktır.

2-Çürük küf fena kokulu kurtlu taşlı topraklı tozlu çöplü ezik acı normalden fazla rutubetli doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.

3-Şeker pare kuru kayısılar piyasa teamülü temiz ve sağlam sandıklar içerisinde getirilecektir.

**ZEYTİNYAĞI:**

1- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2010/35)

**AYÇİÇEK YAĞI, MISIR ÖZÜ YAĞI:**

1-Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2012/29)

**YEMEKLİK MARGARİN:**

1-Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar / Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2008/21)

**E-TATLILAR:**

**TAHİN HELVASI**

**1-**Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2008/6)

**TEL KADAYIF:**

**1-**TS 10344’ uygun olmalıdır.

**EKMEK KADAYIFI:**

**1-**TS 10445’ uygun olmalıdır.

**KEMAL PAŞA TATLISI:**

1- TS 12102/T1 ‘e uygun olacaktır

**F-KONSERVELER:**

**İÇ BEZELYE:**

**1-**TS 382/T1’e uygun olmalıdır.

**TAZE FASULYE KONSERVESİ:**

1-TS 1468’e uygun olmalıdır.

**DOMATES SALÇASI:**

1-TS 1466’ya uygun olmalıdır.

**TÜRLÜ KONSERVESİ:**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı hiçbir yabancı tat koku ve madde bulunmamalı. İçindeki sebzeler fazla sert ve fazla pişmiş olmamalı.
2. Türlü konservesi TS 791-794-1205-1255 de belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Türlü konservesi kutular şişkin olmayacaktır. Kutular açıldığında yukarıdaki şartlara haiz olarak alınacaktır. Bekleme ile oluşan şişkin kutular yüklenici tarafından kullanılmayacaktır.

**KARIŞIK TURŞU:**

**1-**Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görünüş bakımından olacaktır.) turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır. Turşuların suyu salyalanmış sebzesi erimiş küflenmiş koku dağılmış acımış bayat olmayacak. Tabi lezzet ve rainada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır. Turşu suyunun içindeki tabi sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyundaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antispetik maddeler katılmamış olanlar kullanılacaktır.

**G-TAZE SEBZE VE MEYVELER:**

**HAVUÇ:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kullanılacak havuçların en kalın yerinin kutunun 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacak.

**KIVIRCIK SALATA:**

1. Piyasada satılan iyi cins salatalardan olacaktır.
2. Kökü sararmış dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Islak çürük ezik tozlu topraklı çamurlu porsuk bayat kartlaşmış tohuma kaçmış açı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.

**SALATALIK:**

1. Salatalıklar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı porsuk çürük ve ezik olmayacaktır.
2. Boyu 20 cm den çapı 4 cm den aşağı olmayacaktır.

**PATATES:**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik çürük haşere zararına uğramamış, kesik buruşuk porsuk donmuş çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş veya filizi kırılmışlar kullanılmayacaktır.

**KURU SOĞAN:**

1. Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
2. Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu topraklı ve ıslak olmayacak.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş filizi kırılmış olanlar içleri boşalmamış olmak kaydıyla kullanılacaktır.
5. İthal soğan olmayacaktır.

**PIRASA:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.
2. Çamurlu cılız porsuk çürümüş kararmış ezilmiş ıslatılmış olmayacaktır.
3. Pırasaların beyaz kısımlarının takip eden yeşil kısımların boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilerek. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olarak kullanılacaktır.
4. Kullanılacak pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 2,5 cm den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmının tam ortasından yapılacak.

**LİMON:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
2. Yeşil ezik çürümüş kurumuş donmuş don çalığı çok yumru tabi özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar kullanılmayacak. Her limon ağırlığı 75 gr dan aşağı olmayacaktır.

**LAHANA:**

1. Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilim trak taze olgun lahanalardan olacaktır.
2. Kurtlanmış ezik tohuma kaçmış dağılmış yapraklar halinde çamurlu çürük donmuş ve kızarmış haşarat yenikli olmayacaktır.
3. Lahanalar top halinde olacaktır, Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren kesilerek, Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst yaprakları alınmış olacaktır.

**ISPANAK:**

1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze yaprakları diri renkleri yeşil olacaktır. Sararmış soğuktan donmuş çürük yatık kızışmış kartlaşmış tohuma kaçmış olmayacaktır.
2. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
3. Ispanakların kökündeki yenmeyen püsküller kısımları kesilmiş olacaktır.
4. Kullanılacak Ispanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olanlar kullanılmayacaktır.

**KURU SARIMSAK:**

1. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır.

**TAZE BİBER:**

1. Taze olup çürük bozuk ezik porsuk olmayıp, diri renkleri yeşil olacaktır. Özelliğini yitirmiş olanlar kullanılmayacaktır.

**TAZE KABAK:**

1. Piyasada satılan taze kabaklardan olacaktır.
2. Çürük buruşmuş sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış, ezik bozuk ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
3. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

**DOMATES:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
2. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates kullanılmayacaktır.
3. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olanlar kullanılmayacaktır.

**PATLICAN:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük ezik porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
3. Patlıcanların orta büyüklükte en aşağı 150 gram olanları kullanılacaktır.
4. Yeşil renkli patlıcanlar kullanılmayacaktır.

**TAZE SOĞAN:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
2. Taze soğanların yeşil kısımları kurumuş haşerelermiş kurt yenikli lekeli kararmış sararmış bayat çürük ezik çamurlu ıslak olmayanları kullanılacak.
3. Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğanlar kullanılmayacaktır.

**MARUL:**

1. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş, yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır.
2. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.
3. Çamursuz taze göbekli olanları kullanılacaktır.

**DERE OTU-NANE:**

Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak demetler halinde bağlanmış olacak. İçinde yabancı otlar bulunmayacak sararmış donmuş çamurlu ve topraklı olmayacak demetlerin tamamı aynı cins olacak.

**MAYDANOZ:**

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Kullanılan demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

**KIRMIZI LAHANA:**

1. Tohuma kaçmış kurtlanmış dağılmış yaprak halinde çamurlu çürüklü donmuş haşere yenikli olmayacak.
2. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
3. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gramdan aşağı olmayanlar kullanılacaktır.

**KIRMIZI TURP:**

1. Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
2. En küçüğü 150 gramdan az olmayanlar kullanılacaktır.

**SİVRİ BİBER:**

1. Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
2. Boyu 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik çürük kokmuş pörsümüş sararmış olmayacak içerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.
3. Temiz sandık veya çuval ambalajlarda muhafaza edilecektir.

**BEZELYE (ARAKA):**

1. Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak yapraklı ıslak buruşmuş sararmış taneleri ayrılmış pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacaktır. Birinci sınıf bezelye kullanılacaktır.

**SEMİZ OTU:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır.
2. Sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış ezik çürük kırışmış çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.
3. Demetler halinde, kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olarak kullanılacak. Demetler içinde yabancı cisimler bulunmayacaktır.

**TAZE FASULYE:**

1. Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayanlar kullanılacaktır.

**TAZE BAKLA:**

1. Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.
2. Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafta olacaktır.
3. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

**TAZE BAMYA:**

 Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru tohuma kalkmış kararmış sararmış ıslak çamurlu topraklı ve kurtlu olmayacaktır.

**KARNABAHAR:**

1. Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
2. Beyaz veya sarımsak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
5. Rengi hafiften olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar kullanılmayacaktır.
6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük bayat ezik ve böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar olmayacaktır.
7. Karnabaharlar arsında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlar kullanılmayacaktır.

**PORTAKAL:**

1. Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabii rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
2. Ham ezik yeşil ekşi çürük donuk kirli küflü porsuk yumuşamış suyu çekilmiş kurumuş kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
3. Portakallar piyasa teamülü sandık veya sepetler içinde getirilir.

**MANDALİNA:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
2. Ham ezik ekşi içi kurumuş susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.
3. Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.
4. Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.

**AYVA:**

1. Piyasada satılan orta veya büyük boydaki cins kemale ermiş yeşilimtırak veya sarı renkte ve kendine mahsus kokuda tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır.
2. Ayvaların lezzeti acı tatsız ham çürük ezik yanık kurtlu kurt yenikli küflü tozlu topraklı kirli çamurlu olmayacaktır.
3. Yenildiği zaman boğazı tıkayan susuz çok buruşuk olanlar kullanılmayacaktır.
4. Ayvalar temiz ve sağlam sandık veya küfelerde getirilecek.

**ŞEFTALİ:**

1. Piyasanın iyi cins kemale ermiş tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
2. Ham ezik ekşi çürük kurtlu pörsük bayat küflü olmayacak.
3. Şeftaliler temiz ve tahta ambalajda getirilecektir.

**TAZE ÜZÜM:**

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Ezik ekşi çürük küflü buruşmuş buruk lezzette kalın kabuklu renk ve şekli değişmiş tatsız üzümler olmayacaktır.
3. Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin verilmemesi esastır.
4. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar izinde istif edilmiş olarak getirilecektir.

**KAVUN:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
2. Kabak ham tatsız ezik kesik kurt yenikli delik çatlak acı içi salyalarmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır.
3. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Kullanılacak Kavunların en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır.

**KARPUZ:**

1. Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2. Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı, oliklenmiş ekşimiş olmayacaktır.
3. Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.

**ELMA:**

1. İyi cins elmalardan olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins ve kalitece olmayıp aynı kalitede olacaktır.
3. Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
5. Elmalar temiz kasa veya kap içinden temizlenerek dağıtılacaktır.

**MUZ:**

1. Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmışı olacak ham ve sert olmayacaktır.
2. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.

**VİŞNE:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden taze etli iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik çürük ham bayat küflü tozlu topraklı ve çamurlu olmayacaktır.
2. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**KİRAZ:**

1. Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır.
2. Ham kurtlu kurt yenikli ezik çürük topraklı bozuk kurumuş pislikli taneleri olmayacaktır.
3. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**ÇİLEK:**

1. İyi cins çileklerden olacaktır.
2. Çilekler temiz olacak, çöp yaprak toz vs yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Ezilmiş ekşimiş ham küf kokulu parçalanmış kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
3. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**MALTA ERİĞİ:**

1. Taze olgun olacak ham olmayacak, çürük ezik lezzetini kaybetmemiş olacak. Haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş yaralı olmayacak. Satılan malta eriğinin en iyisi olacak.

**KIRMIZI ERİK – YEŞİL ERİK:**

1. İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacak.
2. Ham çok ekşi çürük topraklı çamurlu pislikli küflü küf kokulu kurt yenikli buruşmuş çatlak olmayacak.
3. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**TAZE KAYISI:**

1. Şekerpare tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
2. Ham ezik ekşi yeşil çürük çok yumuşak beklemeden dolayı ekşimiş buruşmuş kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
3. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak. Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
4. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılardan olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar verilmeyecektir.
5. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU**

**1-**TS 12230’a uygun olacaktır.

**DONDURULMUŞ BEZELYE**

**1-**TS 8644’e uygun olacaktır.

**DONDURULMUŞ TAZE FASULYE**

**1-**TS 9496’ya uygun olacaktır.

**SU:** Yemek hazırlamada kullanılan su 25730 Sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmeliğe uygun içilebilir su olmalıdır.

Bu listede bulunmayan veya daha sonradan verilmesi uygun görülecek gıda maddeleri ise Türk Standartlarına, Türk Gıda Kodeksine ve Sağlık Bakanlığı ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirlenen standartlarda ve evsafta olmak zorundadır.

**Not:** Yukarıda belirtilen gıda maddeleri içinde olmayıp, ancak zorunlu hallerde idarece verilmesi istenilen gıda maddelerinde ilgili kanun ve mevzuat çerçevesince öngörülen oranlar dikkate alınarak kullanılması gerekmektedir.

 **Burhan KURT**

 **İlçe Milli Eğitim Müdürü**