

**TC**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**TUTAK İLÇE DEVLET HASTANESİ**  
**MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ İHALESİ(24 AY)**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**TANIMLAR**

**İDARE:** Bu teknik şartnamede Tutak İlçe Devlet Hastanesi bundan böyle "İdare" olarak adlandırılacaktır.

**YÜKLENİCİ:** Mutfak ihalesine katılmak isteyen müteahhitlerin her birine bundan böyle "Yüklenici" denilecektir.

**HASTANE:** Tutak İlçe Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimler bundan sonra "HASTANE" olarak adlandırılacaktır.

**MUAYENE VE KONTROL KOMİSYONU:** İdare, yüklenicinin yemek alım dağıtım hizmetlerine ait tüm çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili yetmiş elemanlarını görevlendirecektir. Bu elemanlar muayene ve kontrol komisyonunu oluşturacaktır.

**YETKİLİLER:** Başhekim ve Müdür ve Kontrol Teşkilatı Yetkilileri

**PERSONEL:** Tutak İlçe Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimlerde çalışan sağlık personeli, yardımcı sağlık personelinin, memuru, hizmetli personeli ve diğer personelinin ifade eder.

**HASTA:** Tutak İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı birimlerine teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

**REFAKATÇI:** Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

**KAHVALTI:** Yatan hastalara ve nöbetçi personele verilecek olan kahvaltı.

**NORMAL YEMEK:** Normal hasta, hastane personeli ve hasta refakatçisine verilen 3 kaptan oluşan iâşe tablolarındaki miktarlara uygun olarak verilecek menüdür.

**DİYET YEMEĞİ(R1,R2,R3):** Hastalara ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak; doktor ve kontrol teşkilatı kontrolünde verilecek 5 kaptan oluşan her türlü yemek ve besin maddeleridir.

**ARA ÖĞÜN:** Hastalara veya raporu bulunan personele doktor istemi üzerine verilecek belirtilen ara öğün listesinden seçilecek ek öğün.

**1-İŞİN KONUSU**

Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin tüm takvim günleri(haftasonu,resmi tatil, bayram vb dahil) 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, malzeme dahil her türlü, yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, yemekhaneye taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması ile genel mutfağın , yemekhanenin, yine yemekhaneye ait idare , bu mekanda kullanılan masa, sandalye, tezgah vb. cihazların temizlik, bakım ve kontrol işini üstlenir. Haftanın yedi günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğiyle gece kahvaltısının hastane mutfağında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adetine göre hastanenin çeşitli dağıtım yerlerine nakli buradaki mutfak ve tesislerde sıhhi koşullarda muhafazası, hasta ve refakatçiler için kat yemekhanelerine kadar nakli bunun haricinde kalan personele ise yemekhanelerde selfservis düzeninde dağıtımını, ekmeğin, su servisi bulaşıkların yıkanması, yemek salonu ve mutfağın temizliği, Hastane tarafından teslim edilen malzeme veya kendisinin temin ettiği teçhizat ve ekipman sağlam ve çalışır halde bulundurmamak, arızaları gidermek yükleniciye ait olacaktır.

**Hastanemizde verilen tahmini yemek miktarları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.**

SIRA NO:	YEMEK TÜRÜ	MİKTAR	BİRİM
1	KAHVALTI	17.000	ADET
2	DİYET KAHVALTI	1500	ADET
3	NORMAL YEMEK	55.000	ADET
4	DİYET YEMEĞİ(R3,R2)	1500	ADET
5	ARA ÖĞÜN	1500	ADET

**Not:** Hastanemize rotasyona gelen doktorlar, stajyer öğrencilerle ve geçici görevle hastanemizde çalışan kişilerle öğle ve akşam yemeğinde yemek yiyen kişi sayısı artabilmektedir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DIVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Bütün menüler hazırlanan iâşe tabelalarına uygun olarak çıkarılacaktır.

Hastanemiz 50 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla iâşe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir

#### **-İŞİN YAPILMA YERİ ve DAĞITIMI:**

Yemek üretilecek mutfak :

Tutak İlçe Devlet Hastanesi Mutfağı(yemekler tek bir mutfakta yapılacak)

Yemek dağıtım Tutak İlçe Devlet Hastanesi İdaresince uygun görülecek tüm birim veya kurum olarak belirlenir.

Yemek dağıtım yerlerinin, mutfak ve yemekhanelerin sayısı idarece arttırılabilir veya azaltılabilir. Hizmet binalarının taşınması halinde yürütülen hizmet taşınan binada devam ettirilir.

Tutak İlçe Devlet Hastanesi kurumuna doğrudan bağlı olmayan kurumlara verilecek yemek hizmetinde taşıma, malzeme, personel ve yemek verilmesi idarenin belirlediği şekilde gerçekleştirilecektir.

#### **2-HİZMET SÜRESİ**

Bu hizmetin süresi 24 aydır.

#### **3-TEKLİFLERİN HAZIRLANMASI VE DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüklenici hizmetin sebebi olan hasta ve refakatçi sayısı ve yemekhane turnikeden geçen stajyer ve personelin yedici öğün başına fiyat vermek suretiyle ihaleye katılır. Bu hizmetin bedelleri, istekliler hasta sayısı, refakatçi sayısı ve yemekhane turnikeden geçen personel, stajyer ve idarece uygun görülen kişilerin sayısı üzerinden ödenecektir.

#### **4-FİYATLANDIRMA**

Firma işe başlamadan önce yüklenici firma, turnike sistemini yemek salonunun içine kuracaktır. Tüm Hastanemiz personellerine yemek kartı verilecektir. Ayrıca Hastanemizde staj gören öğrenci ve misafirler içinde idarenin talep edeceği sayı kadar misafir kartı hazır bulundurulacaktır. Ödeme ve hakedişler turnikeden çıkan sayıya göre ödeme yapılacaktır. Turnike ve personel kart giderleri Yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Turnikenin arızalanması halinde 24 saat içerisinde yüklenici firma arıza giderecektir.24 saat için giderilmeyen arıza ile ilgili her gün için imzalanan sözleşmede belirtilen ceza oranında hakkeşinde kesinti yapılacaktır.

#### **5-BİLDİRİLER**

Yüklenicinin sözleşmede belirttiği adresi ikametgâh adresi olarak kabul edilir. Herhangi bir nedenle adres değişikliği olursa yüklenici tarafından 24 saat içinde yeni adres idareye bildirecektir. Aksi takdirde İdarece eski adresine yapılan tebligat kendisine yapılmış olarak kabul edilir.

Yüklenici ticari faaliyetlerini kendi ticaret unvanı altında ve kendi şirket adresinden yürütecektir. Bu sözleşme ile doğan işletme ilişkisi yükleniciye Tutak İlçe Devlet Hastanesi adını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız hizmetin yürütülmesi için gelecek malzemelerin teslim adres olarak kullanabilecektir.

#### **6-İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:**

Sözleşmenin imzasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için hastane idaresi tarafından mutfak, yemekhane ve kat mutfaklarındaki her türlü taşınır taşınmaz malzemelerin tespiti yapılır. Bu tespitten sonra her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Tutanakla tüm malzemeler firmaya teslim edilir ve işe başlarken nasıl verildiyse iş bitiminde de yine bir tutanakla teslim alınır. Malzemelere verilecek her türlü zarar iş süresinde yüklenici firma tarafından giderilmek zorundadır. Aksi takdirde idare tarafından giderilecek tüm bakım onarım masrafları yüklenicinin hakkeşinden kesilecektir.

#### **7-İŞİN YÜRÜTÜLEBİLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL**

Sözleşmenin imzasından sonra, yüklenici üstlenmiş olduğu işin düzenli yürütülebilmesi ve devamını sağlamak için gerekli işçileri sağlamak zorundadır. Seçilecek personeller idarenin onayına sunulur işe başlatılacaktır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında uygun görülmeyen personelin değişimi yapılacaktır. İşin yürütülmesinde görev alacak personelin sayısı, branşı ve özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

#### **ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI VE ÖZELLİKLERİ**

S. NO	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN AŞGARI ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAS

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

2

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

2

1	AŞÇI	Konusunda en az 5 yıl deneyimli	1	BAÜ**% 30
2.	BULAŞIKÇI	Konusunda en az 1 yıl deneyimli	1	BAÜ**% 10
3.	GARSON	Konusunda en az 1 yıl deneyimli olanlar	2	BAÜ**% 10

BAÜ: Brüt Asgari Ücretin kısaltması.

- Hizmetin yürütülebilmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri tabloda gösterilmiştir
- Yüklenici, idareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik (işten ayrılma veya çıkarılması) yapılması gerektiğinde yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla en geç 1 (bir) iş günü içinde aynı niteliklere sahip personel görevlendirecektir. Çalıştırılan toplam personel sayısı değiştirilmeyecektir.
- Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti beyaz üniforma alt üst takım, önlük, maske, kep ve ortopedik terlikten oluşacaktır. Terletmeyen özellikte tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele koyu renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Garsonlar ise dağıtım sırasında siyah pantolon, beyaz gömlek, papyon, siyah yelek (kışın yelek yerine uzun kollu süveter) ve siyah ayakkabı giyeceklerdir. Personelin ayakkabıları boyalı, saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve sökülük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. İş kıyafetleriyle hastane mutfak dışına kesinlikle çıkmayacak, hastane içinde iş kıyafetleriyle dolaşmayacaktır. Eski ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin değiştirilmesi, temini, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir. Kılık kıyafeti temiz ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Kıyafetler işe başlarken yedekleri ile verilecek, idarenin uygun gördüğü zamanlarda yenilenecektir.
- Yüklenici bu işte çalışan işçilerin yasal haklarını aynen kabul etmiş olacaktır. Yüklenici çalıştıracığı personelin sigorta primlerini belgelemekle yükümlüdür. Sigorta primlerini çalışanların branşlarına göre yatırmak zorundadır. Aylık sigorta primlerini çalıştıkları branşlara göre yatırdığına dair belgeleri her ay hak edişle beraber ibraz etmek zorundadır.
- Yüklenici personelin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi (haftalık ve aylık çalışma çizelgesini) Hastanemiz İdaresine yazılı olarak bildirecektir. Aşçı ve garsonların çalışma saatleri yüklenici tarafından idarenin onayına sunulacaktır.
- Çalışan personel hastanenin, mutfağın, kat mutfaklarının ve yemekhanelerin hiçbir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır. Personeller için soyunma dolabı yüklenici tarafından karşılanacaktır. Dolaplar metal şekilde ve yeterli büyüklükte olacaktır.
- Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzemenin korunmasını sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.
- Yüklenici tarafından çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük, 60 yaşından büyük olmayacaktır. Yüklenici, hastane idaresinin istihdamını uygun görmediği personeli çalıştırmayacak ve gerektiğinde değiştirecektir.
- Güvenlik nedeniyle işçiler çıkış saatlerinde hastanemiz kapı görevlileri veya görevlendirilenler tarafından aranabilir (bu arama yüklenicinin zarardan sorumluluk vecibesini kaldırmaz).
- İşçiler ve işçilerle ilgili yöneticilerin bina dâhilinde ve çevresinde kazaya uğramaları, yaralanmaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde bütün sorumluluk yükleniciye ait olacaktır
- Aşçı; şirket yüklenicisinin taahhüt ettiği tüm hizmetlerden (Temizlik, yemek öncesi ve sonrası, Danışma, Gözetim ve Denetim hizmetleri ile küçük bakım ve onarımından), işçilerin iş bölümü, geliş ve gidiş saatleri ile işçilerin sevk ve idaresinden idareye karşı sorumludur. Aşçının şirketin hastanedeki temsilcisi olduğuna dair dilekçe idaremiz satın alma birimine verilecek, tüm elden tebligatlar aşçıya yapılabilecektir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

12. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.
13. Çalıştırılan kişiler kendi istekleri ile de olsa işten ayrıldıklarında mutlaka hastane idaresine başvurmalarını ve işten ayrılma nedenlerinin öğrenildiğini belirtilen bir belgeyi hastane idaresinden almalarını sağlamak, yüklenicinin görevleri arasındadır. Yüklenici mensubu olup da, mutfakta görevli olmayan kişilerin (şirket sahibi ve akrabaları) mutfaka girmesi ve dolaşması kesinlikle yasaktır. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
14. Yüklenici hastane mutfağında çalışan personeli başka yerlerde ( yüklenicinin diğer işlerinde ) görevlendiremez. Personelin başka bir işte çalışması yasaktır.
15. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personel gün içinde kullanılacak şekilde 2 adet iş terliği giyecektir. İş terliklerinde renk kodlaması olacaktır. Beyaz terlik mutfakta, siyah terlik mutfak dışı alanlarda kullanılacaktır. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışılmayacaktır.
16. Yüklenici, personel giriş, çıkış ve vardiya işlemlerini yazı ile idareye bildirecek ve idarenin onayından sonra uygulamaya koyacaktır.
17. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı personeline karşı muamele ve iş mevzuatından doğan ödevlerinden doğrudan doğruya sorumludur.
18. Yüklenici yetkilisi bu konularda idare tarafından tamamen yetkili kabul edilip, idare tarafından kendisine tevdi edilen tüm yazıları firma adına almak mecburiyetindedir. Yazı yüklenici yetkilisi tarafından imza karşılığı teslim alınmadığı takdirde, idare tarafından tutulacak bir tutanakla, yazı firma tarafından imza karşılığı alınmış kabul edilecektir.
19. Firma çalıştıracığı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır.

1-	<b>KİMLİK FOTOKOPİSİ</b>
2-	<b>FOTOĞRAF</b>
3-	<b>ÖZGEÇMİŞ VE SİCİLİ</b>
4-	<b>İKAMETGAH İL MUHABERİ</b>
5-	<b>BELİRLİ SÜRELİ İŞ SÖZLEŞMESİ</b>
6-	<b>SABİKA KAYDI</b>
7	<b>SGK GİRİŞ BİLDİRGESİ</b>
8	<b>DİPLOMA, BONSERVİS VE REFERANSLAR</b>
9	<b>FİRMA ELAMANI OLDUĞUNA DAİR KİMLİK KARTI</b>

**Faturalarının ödenebilmesi için aşağıda belirtilen evrakların yüklenici tarafından faturaya eklemesi gerekmektedir.**

- Aylık SGK dönem bordrosu
- Maaş bordrosu
- Personelin maaşlarını bankaya yatırıldığına dair onaylı banka listesi
- Hastanemiz idaresine yapmış olduğu hizmetlerde çalıştırdığı personelin sigorta, stopaj ve her türlü vergilerini vergi dairesine yattığına dair makbuzların eklenmesi.
- Varsa ek mesailerin ödendiğine dair makbuz
- Puantajlar
- Personel giriş-çıkış imza listesi veya kartlı geçiş sisteminden alınan dökümanlar
- Raporlu olan personellerin raporları
- Raporlu olan personelin puantaj da ve bordroda gösterilmeleri (rapor ücretlerinin hak edişten düşülmesi)
- Her ay bir önceki ayın muhtasar beyannamesinin ilgili kurumca tasdikli bir sureti
- Her ay bir önceki ayın işsizlik sigortası kesinti formunun aslını göstererek bir suretini
- Yeni giren işçilerin işe giriş bildirgesinin bir sureti
- Çalıştırılan işçilere ait primlerinin ödendiğine dair SGK' dan alınacak onaylı isim listesinin çalışma odalarında işçiler tarafından görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

20. Yüklenici Hastanemiz mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçiler ile ilgili özel bordrolar düzenlemek ve bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermemelidir.
21. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.
22. Yüklenici çalıştıracığı personelin ilk işe başlamadan önce portör muayenelerini yaptırıp ve bundan sonra ilgili kanunlarda öngörülen sürelerde periyodik olarak üç aylık portör muayenelerini de yaptırarak sonucu enfeksiyon kontrol hemşirelerine resmi evrakla bildirecektir.
23. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
24. Grip, nezle, ishal v. s. hastalığı olan personel enfeksiyon kontrol hemşiresinin uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır.
25. Yüklenici tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir.

TETKİK	SIKLIĞI
HbsAg, anti HBs	Yılda 4 kez (3 ayda bir)

26. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
27. Yüklenici, çalışan personelinin, idarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamalı, hizmet binaları içinde izinsiz dolandırmamalıdır.
28. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
29. Yüklenici Kurumumuzdan emekli olan veya ayrılan personeli istihdam edemeyecektir.
30. Hastanemizde yüklenici tarafından görevlendirilecek personeller ile ilk işe başlayanlara yüklenici ve hastane yetkililerince hizmet içi eğitim verilecektir.
31. Yüklenici çalışan tüm personelin iş akışı şemaları ve iş tanımlarını yaparak hastane idaresine teslim edecektir.
32. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
33. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir.
34. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir.
35. Yüklenici personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
36. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
37. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu enfeksiyon kontrol hemşiresine iletecek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
38. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri Hastane İdaresine bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir.
39. Yüklenici, hiçbir şekilde hastane idaresinin onayı ve izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
40. Yüklenici personeli her ne suretle olursa olsun idare personeli ile tartışmayacaktır. İdare personeli ile tartışan Yüklenici personeli hakkındaki karar, her iki taraf yetkililerince yapılacak ortak değerlendirme sonucunda verilecektir.
41. Yüklenici taahhüt ettiği hizmetler için çalıştırdığı personelin denetimini kendisi sağlayacaktır
42. Yüklenici personelinin, hastaların güvenliği ve tıbbi ihtiyaçlarını içeren konulardaki tüm talimatlara uyulmasından sorumludur
43. Görevine son verilen elemanların yaka kartları idareye geri verilecektir.
44. Yüklenici işlerin yürütülmesinde, gerektiği şekilde eğitim ve öğretim görmüş diplomalı özellik arz eden durumlarda sertifikalı personel çalıştıracak, bu personelin seçiminde hastane idaresinin uygun gördüğü kişiler işe alınacaktır.
45. Yüklenici çalıştıracığı personelin yemeğini ve hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümlenecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacaktır.
46. İşe geç geldiği saptanan işçiler idare tarafından işten çıkarılabilecektir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

47. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli ve boneli olacaktırdır
48. Yüklenici istihdam edeceği personelin güvenlik soruşturmasını, istihdam etmeye başlamadan önce, güvenlik prosedürlerine uygun olarak zamanında yaptıracaktır. Yüklenici, personelinin idarenin ve resmi emniyet birimlerinin güvenlik talimatına tam olarak uymalarını sağlayacak, uymayan personeli derhal değiştirecektir.
49. İdare, denetim amacıyla, vardiya başlangıç, bitim ve saptayacağı değişik zaman dilimlerinde, firma personeli için kimlik saptama, işe devam tespiti vb. amaçlarla mekanik veya elektronik kontrol yöntemlerini uygulayabilir. Yüklenicinin vardiya planı ile kontrol sisteminin uyumlu olması gerekmektedir. Beslenme Diyetetik bölümü tarafından önceden onaylanması kaydı ile nöbet değişiklikleri kabul edilecektir
50. Hastane Binalarında kartlı sistem ile giriş çıkış uygulaması başlatıldığında, yüklenici tarafından çalıştırdığı personel sayısınca uyumlu kart idareye teslim edecek. İdare kart basımı ve imzadan sonra yükleniciye zimmet karşılığı teslim edilecektir. İstihdam ettiği personelinin güvenlik giriş kartlarını usulüne uygun şekilde muhafaza etmelerini, işten ayrılmaları halinde iade etmelerini sağlayacaktır. Sözleşme süresi sona erdiği veya Sözleşme hükümleri uyarınca daha önce feshedildiği takdirde, tüm kartlar İdareye iade edilecektir.
51. Çalışan elemanların görev yerleri, dağılımı ve çalışma saatleri, gerekirse hastane idaresi tarafından değiştirilebilecektir.
52. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
53. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
54. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.

**Personelin uyması gereken kurallar:**

- A- Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak
- B- Hastaları rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak
- C- Hiçbir koşulda kendisi ve 1. derece yakını dışında (anne, baba, eş çocuk) iş takibi yapmamak
- D- Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir bölümünde bir şeyler yiyip içmemek.
- E- Özel hayatını iş yerine taşımamak.
- F- Çalışma saatleri dâhilinde siyasi ve ideolojik konuşma ve davranışlar içinde bulunmamak. .
- G- Çalışırken sanitasyon ve besin hijyeni için gerekli olan malzemeleri (eldiven, bone, kep, maske, vb) kullanmak
- H- Her gün duş almak, kişisel hijyenine azami özen göstermek.
- İ- İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek.

**PERSONELİN MESAI SAATLERİ İÇİNDE  
GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

Eklere belirtilen giyecek kıyafetler yüklenici tarafından karşılanıp işe başlamadan önce numunelerini komisyona sunacak ve onaylandıktan sonra, işe başladığı gün personel başına belirtilen sayıda ve personel ölçülerinde hastanemiz ambar deposuna teslim edecektir. Elbiseler Yemekhane sorumlusu ve enfeksiyon kontrol hemşiresi kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından imza karşılığında dağıtılacaktır.

Formalar işin başladığı birinci güne kadar teslim edilmediği takdirde, ilgili cezai müeyyide uygulanacaktır.

Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayi olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek ve ambar deposuna teslim etmek zorundadır.

Yüklenici; tüm çalışanlarına üniforma ve tanıma rozeti (güvenlik için) ile önceden İdare tarafından onaylanacak tip ve şekilde giysilere işlenmiş tanıtm işaretleri temin edecektir.

Tanıtm işaretleri idarenin onaylayacağı tip ve büyüklükte olacak, giysilerin yine idarenin onaylayacağı yerlerine koyulacaktır. Tanıtm işaretleri hiçbir biçimde boya ve/veya baskı olmayacaktır. Bu işaret ve kokartlar nakış sistemi ile direkt olarak giysilere işlenecektir.

**A. AŞÇI**

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (yanda kırmızı şeritler olacak, diğer alanlar beyaz renkte olacak), üst forma (kol ve yaka kırmızı, diğer alanlar beyaz olacak) ve kep (kırmızı şeritli)
2. Yıllık 6 adet önlük

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

3. Yıllık 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka, pamuklu penye-tişört

#### B. GARSONLAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım verilen özelliklerde bordo renkli yelek, kravat, gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) siyah pantolon, kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
3. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört

#### C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİKÇİ İÇİN

1. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde üst ve alt iş elbisesi
2. Yıllık 4 adet Muşamba önlük (idarece istenilen kalite), 4 adet lastik çizme
3. Yıllık 4 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
4. Yıllık 3 çift sabo terlik

Kıyafetlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

**BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ:** Su geçirmez, Yanları cırt bant ayarlı, Baştan geçmeli, ayak bileklerine 10 cm±2 kalacak şekilde uzun olmalıdır.

**AŞÇI PANTOLONU:** Beli Arkadan Lastikli, Kemerli olacaktır. Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid karışımı olmayacaktır. İçi astarlı olacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

**AŞÇI GÖMLEĞİ:** Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid karışımı olmayacaktır. Çıt çıt düğmeli olacaktır. Teri emebilecek Fları bulunacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

**SABO TERLİK:** Özel sağlıklı yapısıyla bakteri ve mantar oluşumunun önüne geçmelidir. . Yüksek emici yapısıyla ayaktaki teri tamamen emmelidir. Sıcağı ve soğuğu çok iyi izole ederek için ayak terlemelerini azaltmalıdır. Hava geçirgenliği sayesinde ayağı serin tutmalıdır. Suya karşı kayma direnci olmalıdır. Kaygan olmamalıdır. Terliklerin tabanı TPU Compact taban veya kauçuk taban olmalıdır. Tabanında yerle temasını tam sağlayacak şekilde belirgin girinti ve çıkıntılar olmalıdır. Suya ve iç taban suni deriden yapılmış olmayacaktır. Hakiki deriden yapılmış olacaktır. En az 1.6 mm deri kalınlığı olacaktır. Taban PVC olmayacaktır. İç taban 5 nokta özellikli ortopedik olmalıdır. Yıllık 1 adet beyaz, 1 adet siyah renkte olacaktır.

#### İŞİN KONTROLÜ:

1. Et, meyve ve sebze alımı 1(bir) gün önceden saat 9.00-10.30'a alınacaktır. Cuma günü saat 9.00-10.30'da cumartesi, pazar, pazartesi gününün erzakı gelecektir. İdarenin oluşturacağı bir muayene komisyonu tarafından özel teknik şartnamede yer alan evsafalara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, kuruma gelen malzemeler uygun görülmezse en geç saat 14.00'a kadar yenisi ile değiştirilecektir. Bu saatler dışında getirilen malzemeler kabul edilmeyecektir. Yüklenici, yemeğin üretimi için o güne ait günlük gıda maddelerinde, muayenede ret olanları veya depodaki mallardan özelliğini yitirenleri, yapılan denetimlerde depolarda bulunmaması gereken malları tutanak altına alarak (idarenin bilgisi dahilinde) dışarı çıkartacaktır. Geçen süre içerisindeki malın miktarının eksilmesi veya özelliğini kaybetmesinden dolayı idare sorumlu olmayacaktır.
2. Hizmet alanlarına idarece belirlenecek saatler dışında yiyecek malzemeleri giriş ve çıkışları yapılmayacaktır. Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün veya akşamına servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında idarenin görevlendireceği bir komisyon tarafından denetlenecektir.
3. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapşırma, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske kullanmak zorunludur.
4. İdare tarafından görevlendirilen Kontrol Teşkilatı, gıdaların depoya alınımından, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup, görülen aksaklıkların giderilmesi için yükleniciyi uyarır ve düzeltmeleri yaptırır. Kontrol Teşkilatı malın muayenesi ile birlikte idarece yükleniciye verilen depoya konulmasından, gıda maddelerinin yürürlükteki gıda mevzuatına ve teknik şartnamede istenilen şartlara uygun olup olmadığından sorumludur.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

5. Depoya yüklenici tarafından getirilen gıda maddelerinin muayene ve tesellümünden sonra komisyonca muayene tesellüm belgesi düzenlenerek imza edilir. Şartnameye uygun olmayanlar reddedilir. Yüklenici reddedilen gıda maddelerini aynı gün içinde değiştirmek zorundadır. Değiştirmede idari şartnamenin ve sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai hükümler uygulanır
6. İstekliler, hizmet sunumu esnasında hastanemizde verecekleri hizmetlerin, gıda güvenliği, hijyen, haşerat kontrol denetlenmesi ve bunlarla ilgili tedbirlerin alınması hususunda uluslar arası kabul edilmiş danışmanlık ve denetleme kuruluşlarıyla yapmış oldukları sözleşme belgeleri ve bu denetleme kuruluşlarının akreditasyon belgelerini de sunmak mecburiyetindedir.
7. Pişirilen yemeklerden alınan numuneler ağız kilitli poşetlerde veya plastik kutularda kapalı olarak soğuk hava deposunda yada buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Muayene ve denetim komisyonunun gerekli gördüğü şüpheli durumlarda da numune alınıp analiz ettirilecektir. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı ( kilitli poşet vs. ) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır
8. İaşe tabelalarının hazırlanması yüklenici sorumlu müdürü tarafından bir gün önceki yemek yiyen kişi sayısına göre hesaplanıp Kontrol Teşkilatı onayına sunulacak ve kontrol teşkilatı gözetiminde tartımlar gerçekleştirilecektir. Ayrıca iaşe tabelaları düzenli olarak dosyalanacaktır. Gramajlara uyulmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
9. Teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak yüklenici firma sorumlusu tarafından düzenlenecek ve Kontrol Teşkilatı imzasıyla dosyalanacaktır.
10. Yemekler kalite ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır.
11. Mutfağa muayene ve denetim komisyonunun kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden muayene komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
12. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen marka ürünler dışında başka marka ürün iş bitimine kadar kabul edilmeyecektir.
13. İşyerinin ve işçilerin kontrolü: İdare gerek gördüğünde işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler yüklenici tarafından derhal giderilir.
14. İdarece görevlendirilen muayene ve kontrol komisyonu şartnamedeki herhangi bir maddenin yerine getirilmediğini veya şartnameye uygun olmadığını tespit ettiğinde İdareye tutanak ile durumu bildirir. Yüklenici ile direkt bağlantıya geçmez.
15. Gerek gördüğünde ihaleye teklif veren yüklenicilerin mutfak ve depoları ihale sonuçlanmadan önce idarece belirlenen ekip tarafından denetlenecektir.
16. İdare mutfakta gerek gördüğü sayıda gözlemci bulunduracak, yüklenici buna itiraz etmeyecektir.
17. Hazırlanan yemekler sorumlu komisyon tarafından kontrol edilip “ Service Uygundur ” onayı alındıktan sonra servis edilecektir. Hazırlanan yemek numuneleri en geç öğle öğünü için 10. 30, da akşam öğünü için 16.30 da kontrol için hazır bulundurulacaktır. Sorumlu komisyon tarafından kontrol yapılmadan yemek servisi kesinlikle yapılmayacaktır. Sorumlu komisyon tarafından uygundur onayı verilmeden yemek servisi yapıldığı tespit edilirse o gün yenen yemek miktarının % 5 oranında ceza uygulanır. Uygun olmayan yemeğin telafisi o gün ki servis zamanına kadar yüklenici tarafından sağlanacaktır.
18. Kontrol teşkilatı hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastaneye kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri ve denetimleri yapar, aksaklıkların ortadan kaldırılması için müteahhide gerekli uyarıyı yapar. Yüklenici bu uyarıları 1 gün içinde yerine getirmekle sorumludur. Eksiklik ve aksaklıkların devam etmesi halinde yazılı veya sözlü olarak hastane idaresine bildirir. İdare tarafından gerekli işlemler yapılır.
19. Mutfaktan ek binalara götürülecek yemeklerin taşınması sırasında kullanılacak araç kontrol komisyonu tarafından işe uygunluğu belirtilen bir araç olacaktır ve yemek taşıma işlemi dışında başka hususi bir işte kullanılmayacaktır. Ayrıca aracı kullanacak kişi yemekhane personeli olmayacaktır.
20. Hastane yönetimi tarafından bir kişi iaşe memuru olarak görevlendirilecek ve bu memur her gün yenen yemek sayısına göre bir sonraki günün menüsüne uygun iaşe tabelaları hesaplayacak ve yüklenici firmanın depo sorumlusu ile birlikte malzeme giriş çıkışını kontrol edecek, tartımlar Kontrol teşkilatı gözü önünde 1 gün önceden yapıp yemek hazırlıklarına başlanacaktır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

## İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

Yüklenici çalıştıracağı personelin soyunması ve giyinmesi için tahsis edilen odalara, hastane genel yerleşim düzen ve görünümünü bozmayacak şekilde idarece kabul edilecek yeterli sayıda dolap yerleştirilecektir. Aynı odada personelin yemek yiyebileceği bir masa veya yeteri kadar sandalye bulunacaktır.

## HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

1. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin S. S. K. maliye, belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ve tahakkuk edecek cezaların hastane adına tecelli edenlerde dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumlulukta yükleniciye ait olacaktır.
2. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
3. Usulüne uygun olarak yapılmayan yemek işi dolayısıyla, işin yeniden yükleniciye yaptırılması halinde ek ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması veya idare tarafından yapılması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yükleniciden tahsil edilir.
4. İdareye vaki olacak herhangi bir rücu nedeniyle İdarenin tazminat ödemesi halinde, ödeyeceği tazminat miktarını yükleniciden tahsil edecektir. Bu durumda idare yüklenicinin kati teminatını dava sonuna kadar tutacaktır.
5. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanunun veya Yürürlükteki Mevzuatın Üretim Yerleri Hakkındaki Tüm Şartlarını Yüklenici Sağlayacaktır, kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.
6. Depoya ambalajlı olarak giren tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodexi Gıda maddelerinin Genel " Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır.
7. Unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar, İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir. İdare ve Yüklenici 4734 sayılı Kamu İhale Yasası ve Yönetmeliklerine göre hazırlanan tip İdari Şartname, sözleşme ve Teknik Şartnamede yazılı hükümleri karşılıklı yerine getirmekle yükümlüdür.
8. İdarenin doğacak zararları yüklenicinin kesin teminatından veya hak edişlerinden kesme hakkı vardır.
9. Yüklenici ilgili SGK müdürlüğünden Tutak İlçe Devlet Hastanesi işi için almış olduğu işyeri sigorta sicil numarasını idareye bildirecektir.
10. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
11. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.
12. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
13. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19. 04. 2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan " Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
14. İdarece gerek görülmesi halinde yüklenicinin kullanımında bulunan mutfak ve yemekhanelerde (depo, gıda maddeleri ve malzemeleri, personel vb) bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak bağımsız yetkili kurum ve kuruluşlara (kamu veya özel) hijyen denetimi yaptırmak, kuru gıda depolarda nem ölçer, termometre bulundurmak yüklenicinin sorumluluğundadır.
15. Yüklenici, besin zehirlenmeleri ve yemek pişirme ile yemek ısıtmalarından meydana gelebilecek yangınlara karşı oluşabilecek zararları karşılayacağına dair noter tasdikli taahhütnameyi sözleşme sırasında idareye sunacaktır. Ayrıca, besin zehirlenmeleri ve yemek pişirme ile yemek ısıtmalarından meydana gelebilecek yangınlara karşı sigorta yaptırılacak olup, sigorta poliçesi sözleşme anında idareye teslim edilecek olup, sigorta poliçeleri sözleşme süresini kapsayacaktır. Yüklenici mutfakta meydana gelebilecek muhtemel arıza hallerinde yemek pişirme işini aksatmadan yürütecektir.
16. Zehirlenme vakalarında o güne ait numunenin saklanmadığı tespit edilirse sözleşme bedelinin %10 (yüzde on) 'u oranında ceza tahakkuk ettirilecektir. Şayet zehirlenme saklanan numunelerle doğrulanırsa sigorta poliçesindeki ödemelerle birlikte sözleşme bedelinin % 5 (yüzde beş) 'i oranında ceza tahakkuk ettirilir ve bu durumun tekrarı

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

halinde ayrıca protesto çekmeye ve hüküm almaya gerek kalmaksızın yapılan sözleşme fesih edilir ve yüklenicinin kesin teminatı bildirimde bulunmaya gerek kalmaksızın irat kaydedilir.

17. 1 yıl içerisinde ürünlere ve asgari ücrete uygulanacak olan zamlar yüklenici tarafından karşılanacak ve kesinlikle idareden talep edilmeyecektir.

### GENEL HÜKÜMLER

1. Yemekhane yemek yiyen kişi sayısı; hastane kimlik kartıyla turnikeden geçen kişi sayısı esas alınarak değerlendirilecektir. Bulunduğu birimlerde yemek yemesi idare tarafından gerekli görülen personel sayısı resmi yazılarla belirlenecektir. Yemek yiyen yatan hasta ve refakatçi sayıları servis sorumluları kontrolünde servis sorumlularının hazırladığı rasyonlarla, hastane otomasyon sistemi üzerinden girilen sayılar doğrultusunda belirlenecektir. İmza karşılığında yemek verilmeyecektir. Tutulan imzalar karşılığı ödeme yapılmayacağı yüklenici firma tarafından kabul edilmiş sayılacaktır.
2. Yüklenici, idarece onaylanan kahvaltı, yemek listesine göre yukarıda belirtilen şartlarda temin edeceği gıda maddelerinin, kahvaltı, yemek ve diyet yemeği, ara kahvaltı, şeklinde hazırlanmasını sağlar. Hazırlanan yemek, kahvaltı ve diyet yemekleri renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen nitelikte olacaktır.
3. Yüklenici servis sonrası oluşan kirli kaplar ve yemek artıklarının toplanıp bulaşıkların yıkanma işini yapar ve artıkları sorumlu birimlerle koordinasyon sağlayıp, çöpün akmasını ve görülmesini önleyecek poşetler içinde çöp toplama merkezine ulaştırır.
4. Yüklenici cumartesi, pazar ve resmi tatiller (milli, dini bayramlar ve yılbaşı) dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde de hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personelin yemeklerinin hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır.
5. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim sırasında bayat olduğu saptanan ve gramajına uygun olmayan ekmekler yüklenici tarafından aynı gün değiştirilecektir. Bu duruma uyulmadığı takdirde idari şartnamede yer alan cezai işlemler uygulanacaktır. Ekmekler kaliteli ambalajlarla paketlenmelidir. Komisyonun uygun görmediği ambalajlamalar kabul edilmeyecektir.
6. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere ( boya, tiner gibi)maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerde çalışan kişilere idarenin onayı ile birlikte teknik şartnamede belirtilen miktarda ara öğün verilebilecektir.
7. Yemekhane kullanılan masa ve sandalyeler yüklenici tarafından sağlanacaktır. Masa örtülerinde kullanılacak kumaş leke tutmayan, kırışmayan, tüylenmeyen, elektriklelenmeyen, kaymayan, kolay ütülenebilir, sık yıkanmaya uygun özellikte olmalıdır. Kirlendiği zaman değiştirilecek şekilde iki farklı renkte kapak ve bir alt örtü olacak şekilde yüklenici tarafından temin edilecek, günlük yıkanmasını ise yüklenici üstlenecektir. Sandalyeler çelik iskelet ve deri koltukla kaplı, dayanıklı halde olacak, komisyonun onayına sunulan özellikteki ürünler kabul edilecektir.
8. Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturan personele temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır.
9. Mutfakta yapılan yemeklerin sıcaklığını ölçmek için yemek termometresi ile depoların nem oranını ve sıcaklığını ölçmek için nem-sıcak ölçer bulundurmak ve gerekli tüm bilgileri günlük vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
10. Yüklenici, yemekhaneler, mutfak ve klinik mutfaklarının, depoların, her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için 15 günde bir defa hastane idaresi tarafından belirlenen gün ve saatte ilaçlama yapacaktır. Mayıs ayından eylül ayı dahil olmak üzere her hafta komisyon tarafından belirlenecek günlerde ilaçlama işlemi yüklenici firma tarafından yapılacaktır. İlaçlama, Haşerelere Karşı İlaç Uygulama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecek, yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip olması durumunda kendisi, bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip bir firmaya yaptıracaktır. İlaçlama işi, Enfeksiyon Kontrol Komitesinin kontrol ve denetimi altında yapılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır. İlaçlama sonrası meydana gelebilecek zehirlenme vakası olursa yüklenici bundan doğacak bütün hukuki durumlardan sorumludur.
11. Hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan en az 15 kişi olduğu takdirde bütünüyle bu kişilerin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
12. Tutak İlçe Devlet Hastanesi mutfağında meydana gelebilecek tamir, tadilat, mutfağın yenilenmesi, kaza (su baskını, kazan patlaması, doğalgaz kaçağı vb) ve herhangi bir grev ya da işi bırakma halinde yüklenici, işi aksatmadan devam ettirmekle sorumludur. Aksi takdirde iş idare tarafından yaptırılıp günlük harcama yüklenicinin hakkedişinden kesilebilecektir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

13. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, klinik mutfakları, yemekhaneler ve depolar ile verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder. Yüklenici kontrol komisyonunun verdiği süre içinde bu eksikleri gidermek zorundadır.
14. Klinik mutfaklarının düzeni, dağıtım için çıkarılmış malzemelerin saklanması ve hastaya diyetinin eksiksiz verilmesini sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Kat mutfaklarına gönderilen yiyecekler hastalar tarafından aynı gün tüketilmediği takdirde bu gıda maddelerinin sorumluluğu kontrol teşkilatı üyelerine aittir. Artan yemekler dökülecektir.
15. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi ve atık yağların teslimatında aldığı belgeyi idareye vermek zorundadır. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına verilmeyecektir.
16. Genel salgın hastalık (kuş gribi, deli dana, kolera vb. ) durumlarında hastane enfeksiyon komitesinin önerisine göre yemek değişikliği yapılabilecektir.
17. Yüklenici tarafından yemekhanelerde kullanılmak üzere ruhsatlı , tek kullanımlık 500 ml içme suyu temin edilecektir. İstenildiğinde alınan suyun analiz raporları idareye verilecektir. Hasta ve refakatçiye öğlen ve akşam yemeklerinde su verilecek ve verilecek su personele verilen ile aynı özelliklere sahip olacak ve ekmek ve suyun ücreti fiyat dâhil masraflardan sayılacaktır.
18. Ekmekler 280 gr taze bir şekilde fırından günlük getirilecektir.
19. Yüklenici mutfak, kat ofisleri ve yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.
20. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. .
21. İdarece belirlenen yemek saatlerinde dağıtım yapılacaktır. Kliniklerde belirlenen yemek saati bitiminden en geç 30 dakika sonra bulaşık kapları toplanmış olmalıdır. Serviste dağıtılan yemeklerin bulaşık kapları varsa kat mutfaklarında yoksa da uygun şekilde her kata 30 dakika süreliğine konulmuş uygun arabalarda toplanması sağlanmalıdır. Bulaşık kaplarının yerlere konulması yasaktır.
22. İdare yükleniciye teslim ettiği demirbaşları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici; İdareden yazılı izin almadan bu mekanlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde idarenin izni olmadan hiçbir şekilde toplantı yapmayacaktır.
23. Yüklenici firma en az 3 (üç) yıllık Gıda Üretim izin belgesine (İşletme Kayıt Belgesi) sahip olmalıdır. 3 yıllık süre hesabında firmanın işini fiili olarak yapmış olduğu süre dikkate alınacaktır.

#### **KULLANILACAK ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

1. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak, tepsi vb. ) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. İdarece teslim edilen demirbaşlar dışında istenilen malzeme listesi yüklenici tarafından karşılanacaktır.
2. Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç gereç, makine, ocak, baca, havalandırma sistemi, filtreler, su arıtma cihazı, sıhhi tesisatı ve benzerlerinin onarım ve periyodik bakımını yapacak veya yaptıracaktır. Hastane teknik servisi tarafından kontrolü yapılacaktır.
3. İşin ifası sırasında idarece yükleniciye teslim edilen demirbaşlar, makineler, buzdolapları, elektrikli- elektriksiz araç-gereçler dışında idarece gerek görülen her türlü demirbaş malzeme ve araç-gereçler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu malzemelerin bozulması halinde yüklenici tarafından idarenin bu konudaki yazılı bildiriminden sonra kontrol komisyonu tarafından verilen süre içinde yüklenici bahsi geçen malzemeleri alacak veya tamir ettirerek idareye bilgi verecektir. İdarece yetersiz kalite, nicelik ve nitelikteki demirbaş malzeme ve teçhizat yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.
4. Mevcut soğuk odaların tamiri, bakım ve onarımı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
5. Yemeklerin hazırlanmasında pişirilmesinde saklanması ve naklinde çelik kaplar kullanılacaktır. Kesinlikle bakır, alüminyum, plastik kaplar kullanılmayacaktır Depolarda tahta sandık bulundurulmayacaktır.
6. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ve kayıpların tafisi teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb özelliklerdeki malzemelerden olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedeli aynıyat talimatnamesi hükümlerine göre yükleniciden tahsil edilecektir
7. 3 ayda bir yapılacak periyodik sayımlar sonunda kaybolan, kırılan ve hasar gören vs. malzemeler anında yüklenici firma tarafından temin edilecektir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

8. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç, gereç kolay temizlenebilen, girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceği kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır
9. Yiyecek içeceklerle ilgili tüm sanayi tipi araç gerecin uygun aralıklarla bakımı sağlanmalıdır.
10. Kaşık, çatal, porselen, bardaklar, hasta ve personel için ayrı şekillerde veya farklı amblesmler vurulmuş şekilde olacaktır
11. Kullanılan makineler arızalandığı takdirde kontrol teşkilatının belirlediği süre içerisinde arıza giderilecek veya yerine başka bir makine temin edilecektir.
12. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır.
13. Müteahhit gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile Hastanenin mutfağına yemek dağıtım için kullanılmak üzere hiçbir ücret talep etmeden malzeme ve ekipman yatırımı yapacak ve bunların sözleşmenin feshi veya hitamında en geç 3 ay olmak üzere yeni yüklenici işe başlayıncaya kadar önceki hale dönüştürülmek şartı ile aynen geri alabilecektir. Yüklenicinin hastanemiz mutfağına yatırım yapacağı malzemelerin miktarları aşağıdaki gibidir.
14. Teknik şartnamede ayrıntılı şekilde belirtilmeyen hususlar kontrol komisyonu ve idare isteği doğrultusunda çözümlenecektir.

#### YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

S.N	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI	BİRİMİ
1	BULAŞIK MAKİNASI	1	ADET
2	TARTI KANTARI	1	ADET
3	KIYMA MAKİNASI	1	ADET
4	SÜZGEÇ BÜYÜK	1	ADET
5	DÜDÜKLÜ TENCERE	1	ADET
6	TATLI TEPSİSİ	1	ADET
7	TAVA	2	ADET
8	PLASTİK TEPSİ	120	ADET
9	DEMİR SERVİS TABAĞI(TABLDOT)	50	ADET
10	KAHVALTI TABAĞI DEMİR	25	ADET
11	19 CM LİK YEMEK TABAĞI	50	ADET
12	21 CM LİK YEMEK TABAĞI	50	ADET
13	17 CM LİK YEMEK TABAĞI	70	ADET
14	14 CM LİK ÇORBA VE SALATA KASESİ	50	ADET
15	SERVİS TABAĞI SERVİS TABLDOT (RENKLİ)	50	ADET
16	100 KİŞİLİK ÇELİK KAPAKLI KAZAN	1	ADET
17	120 KİŞİLİK SULU YEMEK KAZANI	1	ADET
18	TURNİKE	1	ADET

Yemek pişirme ve dağıtım hizmetlerinde kullanılacak demirbaş malzemelerden idarenin elinde mevcut olanlar hastane idaresi tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette senet ile zimmet edilecektir. Demirbaşların kullanımı sırasında arıza yapması halinde yüklenici arıza yapan demirbaşın tamirini derhal yaptıracaktır. Demirbaşın kaybolması veya herhangi bir sebeple zayii halinde yüklenici o demirbaşın temin etmekle mükelleftir. Aksi halde yüklenicinin tahakkuk edeceği ilk aylık ödemesinden kesilerek zayii olan demirbaş temin edilecektir. İdare tarafından kendisine verilmiş olan miatlı demirbaşlar ve sarf malzemelerinin kullanılamaz duruma gelmesi veya miadının dolması durumunda bunları idareye bildirir ve teslim eder. Hastanemizin yükleniciye zimmet karşılığı teslim edeceği demirbaşların listesi ek sayfalardadır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

15. Yukarıda belirtilen tüm malzemeler beslenme ve diyet bölümünün onayına resim ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra alınacaktır.

### **BAKIM ONARIM İŞLERİ**

1. Yüklenici iş mahalli ve malzemelerini sözleşme karşılığı kullanılabilir halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra, sözleşme süresince bu mahallerde yapacağı bakım ve onarımı, yine aynı şekilde teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Hiçbir şekilde bu işler için idareden ücret talep edemez. Bu hizmetlerin sunumu esnasında kullanılacak sarf malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu hizmetler: musluk değiştirilmesi, conta, akan tuvalet sifonu ve lavabo tamiri gibi sıhhi tesisat arızaları, hortum, ampul değiştirilmesi, ufak elektrik tesisat arızaları, klimalar, kırılan ya da değiştirilmesi gereken malzemelerin değiştirilmesi ( elektrik su tesisat işleri ) ve yerel boya badana, kapı ve pencere kolları, menteşelerinin değiştirilerek onarılması ile tamir işleridir. Yüklenici iş esnasında meydana gelecek zarar ve hasarın idarece yüklenicinin yetkili elemanlarına bildirilmesinden itibaren derhal giderecektir. Giderilmeyen hasar ve zararlar idarece karşılanarak masrafları yüklenicinin takip eden aylık istihkakından kesilecektir.
2. Mutfakta, kat ofislerinde, yemekhanelerde kullanılan propan gaz veya doğalgaz bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.
3. LPG veya doğal gaz giderleri firma tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su için ara sayaç takılacak ve bedeli hakkeşinden kesilecektir.
4. Yüklenici elektrik ve su hizmetlerinden yararlanırken tasarruf prensiplerine uyacaktır. Amaç dışı ve kötü kullanımlar cezalandırılır.
5. Yüklenici; LPG, elektrik vb. yanıcı parlayıcı maddelerin kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici yangın ve benzeri durumlara karşı mutfakta LPG tüplerinin bulunması nedeni ile 1 ad. 12 kg.lık ABC ( kuru kimyevi ) veya karbondioksitli yangın söndürme tüpü bulunduracaktır. Bu yangın tüplerinin bakım ve dolumu yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici bu yangın tüplerini ayniyat saymanı başkanlığındaki komisyona teslim edecektir
6. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.
7. Boya, elektrik, tesisat gibi işler için ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür.
8. Yüklenici kendisine teslim edilen mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayını almadan tamirat ve tadilat yapmamak ayrıca, bu mekânlar ile bu mekânlarda bulunan malzemeleri hiçbir şekilde 3. şahıslara devretmemek; demirbaş malzemelerin mutfak ve yemekhaneler bazındaki taksimatını, idarenin bilgisi olmadan değiştirmemek yükümlülüğüne sahiptir.

### **YEMEKTE KULLANILAN MADDELERİN SATIN ALINMASI**

- 1- Ekmek günlük olarak mutfığa alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfığa getirilen ekmek diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağzı kapalı şekilde taşınacaktır.
- 2- Yemeğin özelliğine göre ayrıca lavaş getirilecektir
- 3- İşlenmiş olarak gelen etler ( çekilmiş kıyma, kuşbaşı vs ) hiçbir şekilde kabul edilmeyecektir
- 4- Yüklenici tarafından kullanılan su, arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. Ayrıca içme suyu olarak piyasada bilinen HACCP ve ISO belgesi olan markalardan tek kullanımlık bardak su getirilecektir
- 5- Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumu (TSEK)'nin standartlarına ve ekte verilen gıda ve katkı maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır
- 6- Yemek yapımında kullanılan her türlü malzeme için öncelikle verilen iaşe tabelasındaki gramajlar daha sonra Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki gramajlar geçerlidir
- 7- Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK'İN kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve Ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır
- 8- Yemek üretim ve dağıtımıyla ilgili mamul maddelere ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (fatura, irsaliye vb) üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek, daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş,

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

çıkış ve stok kayıtlarını; her ay hak ediş dosyasına konulmak üzere yazılı olarak ve bilgi işlem (disket veya CD) ortamında muayene ve denetim komisyonuna ibraz etmek zorunludur.

- 9- Yüklenici; dışarıdan temin ettiği et, ekmek, yoğurt, tatlı vb. yiyecekler ve temizlik malzemeleri için ilgili müessese ile idarenin onayını alarak anlaşma yapar. İdare anlaşma yapılan yüklenicilerin sağlık yönünden sakınca taşımadığını kontrol eder veya ettirir. Yüklenici; sözleşme yaptığı müesseselerle arasındaki sözleşme akdini, yüklenici ruhsat ve çalışma izni fotokopilerini idareye ibraz eder.
- 10- Komisyon yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerin kontrolünü yapma ve teknik şartnameye uygun olmayan yiyecek maddeleri geri çevirme yetkisine sahip olacaktır.
- 11- Yemekte kullanılacak gıda maddelerinin teknik şartnameleri ek sayfalarda verilmiştir.

#### **YEMEKTE KULLANILAN MALZEMELERİN DEPOLANMASI**

- 1- Soğuk hava deposunda sonradan oluşabilecek arızalar yüklenici tarafından, masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içinde acilen tamir ettirilir.
- 2- Soğuk hava depolama alanında bir termometre olmalı. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde belirli yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir. Deterjan ve gıdalar ayrı ortamlarda depolanmalıdır. Kullanılacak un, hububat vb çuvalla gelen ürünler paslanmaz çelik veya plastik vb ızgaraların üzerine istiflenmelidir. Bu bölümün havalandırması, camlara sineklik takılması ve aydınlatması yeterli düzeyde olmalıdır.
- 3- Depo giriş ve çıkış kapıları kilit altına alınarak depolardaki gıdalar muhafazalı hale getirilerek camlardan ve kapı altlarından haşere girişini engelleyici tedbirler yüklenici tarafından alınacaktır. Stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. İdare tarafından tahsis edilen depo bu şartlara uygun değil ise, yüklenici gerekli tadilatı yapacaktır. Depolarda sinek ve haşere korucu en az iki adet sinek kovucu cihaz bulundurulmalıdır.
- 4- Depo anahtarları idarenin tayin edeceği yemekhane sorumlusu ile yüklenici sorumlusunda bulunacaktır.
- 5- Yemek yapımında kullanılan malzemelerin saklandığı (depolandığı ) mekânda yemek yapımı ile ilgili olmayan yabancı hiçbir araç, gereç ve malzeme bulundurulmayacaktır
- 6- Depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
- 7- Tahta kasalarda depolama olmayacak. Depolamada plastik kasalar kullanılacaktır.
- 8- Depoya konulan malzemelerin ağızları kapak veya streç film ile örtülü tutulacaktır.
- 9- Depolamada çapraz bulaşmaya dikkat edilecektir.
- 10- Yiyecekler kendi sınıfın durumuna göre uygun depolarda ayrı ayrı depolanacaktır.
- 11- Depo sıcaklık kontrol ve temizlik kontrol formları mutfak kapısında asılı bulundurulacak ve 2 saatlik imza föyleri ile kontrol altında tutulacaktır.
- 12- Mutfak hizmetlerinin yürütüldüğü mekânlarda vuku bulacak hırsızlık olaylarına karşı yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Hırsızlık vuku bulduğunda hastane idaresi sorumluluk kabul etmeyecek ve hırsızlıktan doğan zarar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 13- Soğuk depolarda nem oranı % 75-90 olmalıdır. Bunun için nem ölçer alet (Higrometre) bulundurulmalıdır. Depolarda kullanılacak termometre dijital göstergeli, çalışır termometre olmalıdır
- 14- Kuru depoların gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı % 60-65 olmalıdır. Bunun için nem ölçer higrometre bulunmalıdır.
- 15- Muayene ve denetim komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler, tereyağı vs. mevcut olan soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.
- 16- Yemeklerde kullanılacak malzemeler depolarda ağız açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz olmayacaktır.
- 17- Et, tavuk, hindi, balık -1 °C, dondurulmuş ürünler -18 °C, diğer gıda malzemeleri +4 oC' de muhafaza edilmelidir.
- 18- Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir:

<u>Malzeme</u>	<u>Soğuk hava deposu</u>
Et	3 gün
Tavuk, hindi	1-2 gün
Balık	1 gün
Pastörize süt, yoğurt, ayran	1 gün
Peynir(tuzsuz)	1-2 gün

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Peynir	3-4 gün
Yumurta	7 gün
Sebze ve meyve	1 gün

19- Mutfağın sıcaklığı yazın 18 derece, kışın 22 derece olmalıdır. Havalandırma için gereken bakım ve tadilat tamirat işleri idarenin onayı alınarak firmaca yaptırılacaktır.

#### **YEMEK MALZEMELERİNİN HAZIRLANMASI**

1. Sebzeler ve salatalar bir gün önceden doğranmayacaktır.
2. Yemeğin hazırlık aşamasında renk kodlaması olan doğrama blokları ve bıçaklar kullanılacaktır.
3. Hazırlık esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır.
4. Kıyma kullanılacağı zaman mutfakta çekilecektir. Et yemeklerinde tosun eti, kullanılacak. Gerekirse etler kuzu veya dana etinden yağı veya siniri alınmış şekilde olacaktır (Keçi eti kullanılmayacaktır. ).
5. Hiçbir surette artan yemekler diğer bir öğünde veya ertesi gün servise sunulmayacak ve başka yemek yapımında kullanılmayacaktır.
6. Meyveler ve sebzeler her mevsime göre değişik olup yıkanmış ve klor solüsyonu ile dezenfekte edilmiş olarak dağıtılacaktır.
7. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içinde çözdürülecektir. Çözdürme işlemi buzdolabı içerisinde yapılmalıdır. Çözülme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde olmalıdır.
8. Günlük tüketilen taze sebze, meyve vb. gibi gıda maddeleri klorlu su ile yıkanacaktır.

#### **YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ**

1. Yemeklerin pişirilmesi Tutak İlçe Devlet Hastanesi mutfağında gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle el değmeden gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Yemeklerin pişirilmesi esnasında aşçılar eldiven, bone, maske, kolluk ve önlük kullanacaktır.
2. Mutfakta pişirme esnasında kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan (pastane bölümü hariç) imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır. Hazırlama, tüm pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtımına hazır olacak şekilde mutfakta pişirilmiş olacaktır. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içerisinde hijyenik koşullarda ve uygun ağız sıcaklığında yemek servisinin yapılması için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
3. Yemek pişirme esnasında yemeğin özelliğine göre et kullanılacaktır. Örneğin Yemek hayvanın rostosundan yapılan bir yemekse hayvanın rostosu dışında farklı bir et kullanılmayacaktır.
4. Yemekler 1 gün önceden pişirilmeyecektir.
5. Yemeklerde (döner hariç) içyağı, kuyrukyağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda yemeklerde margarin, tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır. Kullanılacak sıvı yağ idarenin tercihi olan marka olacaktır.
6. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.
7. Et bulyon, tavuk bulyon gibi katkı maddeleri hiçbir surette yemeğe katılmayacaktır.
8. Tavuğun boyun ve kanat bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav ve makarnalarda tereyağ, hamur işlerinde kaliteli ve TSE li bitkisel margarinler kullanılacaktır.
10. Konserve yiyecekler ile muayene ve denetim komisyonunun izni dışında yemek yapılmayacak, bunun yerine usulüne uygun olarak paketlenip dondurulmuş yiyecekler kullanılacaktır.
11. Salatalarda sızma zeytinyağı kullanılacaktır.
12. Kızartmalarda kullanılan yağ bir kez kullanılacak, kullanılmış kızartma yağları hiçbir surette yemeklerde kullanılmayacaktır. Mutfakta yapılan kızartmalardan sonra çıkan kızartma yağları muayene ve denetim komisyonu huzurunda aynı gün imha edilecektir.
13. Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik) vs gibi tatlıların üretimi yüklenici tarafından yapılacaktır. Mamul olarak satın alınmayacaktır. Yüklenici hastane idaresi gerek gördüğü takdirde imalathanenin denetiminden sonra hazır tatlı alabilecektir. Tatlı alınacak imalathanenin, Tarım Köy İşleri Bakanlığında üretim izin belgeleri olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminin de doğal pastörize süt kullanılacaktır. Süt tozu hiçbir yiyeceğe katılmayacaktır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

14. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu vb kullanılmayacak. Taze ve sulu limon kullanılacaktır.
15. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici küçük bir derin dondurucu bulunduracaktır.
16. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

#### **YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ**

1. Yemekhanede yemek dağıtım sırasında yemeğin özelliğine göre nane, kekik, pul biber bulundurulacaktır.
2. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda yoğurt kapalı tek kullanımlı bardaklarda, ayran ağzı kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
3. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtım anında eldiven, bone, maske kullanmak zorundadırlar.
4. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
5. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11<sup>30</sup> da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
6. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
7. Yemeğin özelliğine göre ketçap, mayonez, kekik, nane vb. baharatlar servis bankosunda servisten önce konulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır
8. Pişirilen yemekler, hastane yemekhane ve klinik mutfaklarına ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapalı gastronomlarla yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhanede benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhanede yemek servisi, selfservis tepsilerde, porselen tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
9. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik-yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispenser peçete bulundurulacaktır. Yemekhanelerde, uygun yemeklerde kullanılmak üzere baharat büfesi (kekik, nane vb. ), sos büfesi (mayonez, ketçap) bulunacaktır. Porselen yemek tabakları, su bardağı, yemek-tatlı çatal ve kaşığı, yemek ve meyve bıçakları, servis tepsileri yüklenici tarafından sağlanacaktır.
10. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtım da yukarıdaki şartlara uymak koşuluyla kesintisiz olarak yapılacaktır.
11. Yoğun bakım , ameliyathane, anjiyo ve benzeri bölümler gibi personelin yemeğini çalıştığı yerde yediği birimlere ve bulaşıcı hastalık nedeniyle gereken hastalara tek kullanımlık köpük, çatal, kaşık vb. malzeme ile yemek verilecektir. Personelin gece kahvaltıları köpük kaplarda (ağzı kapalı dört gözlü) yapılacaktır. İdare tek kullanımlık malzemeler (köpük, kase, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) için ayrıca ödeme yapmayacaktır. Hasta ve personel yemeğinin normal yemek saatinin dışında verilmesi gereken hallerde personel veya hastaya yemeğin sıcak olarak ulaşması sağlanacaktır.
12. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağzı kapalı kaplarla servis edilecektir.
13. Yemeğin pişirilip hazırlanması , ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk yüklenicininindir.
14. Yemekhanede kullanılan porselen tabaklarla hastaların kullandığı tabaklar kesinlikle karıştırılmayacaktır. Hafta sonları ve gerektiğinde düzenli olarak hastaların yemek tabakları ve tepsileri dezenfekte edilecektir.

#### **YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITIMI**

1. Yemeklerin nakli temiz ve uygun kaplarda ağzı kapaklı, dışarıyla temas etmeden ve sıcaklığını koruyarak yapılacak, yemek taşımada kullanılacak araç başka amaçlarda kullanılmayacaktır ve üzeri örtülü araçlar ile yapılacaktır. Yemek dağıtımını ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir.
2. Yemekhanelerde ilgili öğün veya öğünlerinin yemek malzemeleri dışında malzeme bulundurulmaması gereklidir.
3. Bütün gıda maddeleri temiz kaplarda ve dış tesirlere karşı muhafazalı ve örtülü, toz, yağmur gibi etkenlerden korunacak şekilde raflı, gıda taşımaya özel arabalarla nakledilecektir. Nakil arabalarında hiçbir şekilde insan taşınmayacaktır. Nakil arabalarına yüklemelerde galoş, bone, maske kullanılması zorunludur.
4. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekmek ve su servisleri yenilenecek, kirlenen masa örtüleri varsa değiştirilecektir.
5. Muhtemel yer değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
6. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum yüklenici hakkında cezai işlem yapacaktır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

7. Bulunan çöp toplama mahalline kendi imkânlarıyla nakil edilecek, gerek çöplerin gerek diğer artık maddelerin ve pis suların bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir. Yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak çöplüğe götürülecek ve ağız sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak, bu poşetler yüklenici tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir
8. Yaz kış yemekhane havalandırılması için gerekli sistemi kuracak ve kurduğu sistem için idareden onay alacaktır. Bu işler için hiçbir ücret talep etmeyecektir
9. Diyaliz ünitesine hekimin istemi doğrultusunda diyetlerine uygun özel olarak hazırlanmış menülerde 2 öğün yemek verilecektir. Bu menüler normal kahvaltı ücretinden fiyatlandırılacaktır.
10. Yüklenici tarafından pişirilen yemeklerin (benmarilerde) sıcaklıkları muhafaza edilerek servis yapılacaktır. Sıcak yemekler 65 °C – 70 °C’ de 3 saati geçmemek koşulu ile, soğuk yemekler 4°C’nin altında muhafaza edilmesi gerekmektedir.
11. Hastane idaresince verilen kart sahibi refakatçinin yemek dağıtımını yapılacaktır.
12. Kat mutfaklarından klinik sorumlusunun haberi olmadan hiç kimseye yiyecek veya araç-gereç verilmeyecektir.
13. Kat mutfaklarında yemek servisi sonrası tepsi ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
14. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir
15. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven ve bone kullanacaktır.
16. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
17. Yemek servisi dağıtımını, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfığa iniş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
18. Yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb. ) değişiklik yapabilecektir.
19. Hasta ve hasta refakatçilerinin yemekleri bizzat hasta odalarına götürülecektir. Personel yemekleri ise belirlenen yemekhanelerde ayrı ayrı self servis şeklinde dağıtım yapılacaktır. Yemekhaneler, tahmini yemek sayıları ve yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir.

#### **Personel Yemek Saatleri:**

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07. 30 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele
Öğle	11. 45 - 13. 30 arası	Tutak İlçe Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17. 45 - 19, 00 arası	Tutak İlçe Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Gece Kahvaltı	00.00 – 01.00 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele

#### **Hasta Yemek Saatleri:**

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07. 30 arası	Hastanenin tüm servisleri
Öğle	11. 45 - 12. 45 arası	Hastanenin tüm servisleri
Akşam	17. 30 - 18. 30 arası	Hastanenin tüm servisleri

#### **Diyet Yemekleri Saatleri :**

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DIVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Sabah	06. 15 - 07.30 arası	Hastane Servisleri
Öğle	11. 45 - 12. 45 arası	Hastane Servisleri
Akşam	17. 30 - 18. 30 arası	Hastane Servisleri

**Not:** Bazı özel durumlarda bir kısım diyet hastaları için yemeklerin saat ve öğün sıklığında değişiklik yapılabilecek ve yüklenici bu konudan haberdar edilecektir.

22. Hastane idaresinin isteği halinde yemek servisinden 2 saat önce olmak üzere yükleniciye haber vermek kaydıyla günlük kahvaltı ve yemek sayısına ilave istenilen miktar sayıda yemek ve kahvaltı (mesai saatleri içinde hastane idaresinin istemiyle mesai saatleri dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem. , Nöb. Supervizör tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.
23. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
24. Personel servisi ile ilgili olarak self servis ünitesi yüklenici tarafından salonlara kurulacaktır. Servis yapılacak banko sayısı idare tarafından belirlenecektir.
25. Yemek salonunun estetik düzenlemesi yüklenici tarafından yapılacaktır. (Masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme, v. b. ) Yükleniciye yemekhane tesliminden sonra yemekhaneyi boyatacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane idare onayına sunulacaktır.
26. Hastanemizde çalışan yemek şirketi personelleri (garsonlar) yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15-30 dk. sonra odaları dolaşarak boş tepsileri toplamalı, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tepsisi kalmadığından emin olmalıdır.
27. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 2.uyarıdan sonra işten çıkarma işlemi yüklenici firma tarafında işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
28. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılamayan hastane personeline paket yemek verecektir
29. Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (benmari, termobox, izoterm tepsisi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
30. Yemekhanelerde masalarda limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber, kürdan, peçetelik bulundurulacaktır.

### **MUTFAK HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLERİNİN YÜRÜTÜLMESİ**

1. Yüklenici kullandığı tüm mekanların temizliğinden sorumludur. Mutfak, yemekhaneler ve klinik mutfaklarının her türlü temizliği yükleniciye aittir. Bu bölümlerde ayda en az 4 genel temizlik (fayans, dolap, evye, davlumbaz vb. ) yapılacak, uygun temizlik ürünleri (yağ çözücü, kireç çözücü vb. ) kullanılacak, her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlik işlerinde kullanılacak tüm araç-gereçler eksiksiz olacaktır.
2. Mutfağın yemek yapılan bölümüne girişte içinde dezenfektan madde bulunan küvet veya paspas konulacaktır.
3. Yemek yapılan yerde kapı ve pencerelere zararlı canlıların girmesini engelleyici önlemler alınacaktır.
4. Mutfakta pişirme alanı dışındaki yerlerin ve yemekhanenin temizliği kat otomatu ile sağlanacaktır. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı, içerisi naylon torbalı olacaktır. Yemek servislerinden sonra yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği yere ağızları bağlanarak dökülecektir. Yüklenici çöpleri taşıırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır. Bu duruma uyulmadığı takdirde ihale dokümanında yer alan cezai işlemler uygulanacaktır.
5. Mutfak atıklarının logarlara verilmesi durumunda firma bu logarların bakım ve temizlik işlerini üstlenecektir. Logarların tıkanmasını önlemek amacıyla süzgeç takılacak, gerekli giderler yükleniciye ait olacaktır.
6. Yüklenici yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında duş, tuvalet, lavabolara sıvı sabunluk takacak, içinde sürekli dezenfektanlı sıvı sabun ve yanında dispanser havlu kağıt bulunduracaktır.
7. Yüklenici, yemek yapımı ve sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenici faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

8. Bölümlerin temizliği ile ilgili bir temizlik programı ve adımlarını belirten çizelge olmalıdır. Bu program alan ve araç ve gereçlerin temizlik ayrıntılarını, temizliğinin ve kontrolünün ne zaman ve kim tarafından yapılacağını belirten ayrıntıları içermelidir. Bölümlerde temizlik ve kontrolle ilgili saatlik imza çizelgeleri bulunmalıdır. Ayrıca elde yıkanan bulaşıkların yıkandığı suyun değiştirilmesi ile ilgili saatlik imza föyü kullanılmalıdır.

#### **TEMİZLİKTE UYULMASI GEREKEN KURALLAR**

Hijyenin sağlanması için noksan ekipmanlar yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici İSO 22000 nin öngördüğü kritik noktaların kontrolü ve yönetimi ile ilgili tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar ) günlük olarak beslenme ve diyet bölümüne incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır. Doldurulacak belgeler beslenme ve diyet bölümüne sunulacak, onay alındıktan sonra doldurulmaya başlanacaktır. Bu bilgiler günlük tarihler atılarak teslim edilecektir.

**Dezenfeksiyon:** Hastane temizliğinde dezenfeksiyon teriminin kullanıldığı her alanda enfeksiyon kontrol komitesinin o alan için uygun gördüğü ve kullanılmasına onay verdiği dezenfektan solüsyonun doğru konsantrasyonda ve uygun şekilde kullanılması anlaşılmalıdır. Dezenfektan solüsyonlar hemen kullanım öncesinde hazırlanmalıdır.

#### **Hastane Temizliğinde Kullanılması Gereken Temizlik Bezleri**

Tüy bırakmayan mikrofiber temizlik bezleri tercih edilmeli, aşağıdaki tabloya uyularak bez seçimi yapılmalı, kirli bezle temizliğe devam edilmemeli, sık bez değiştirilmelidir. Kirlenen bezler çamaşır makinasında sıcak su ve deterjanla yıkanıp kurutulduktan sonra kullanılmalıdır. Bezler 2 günde 1 dezenfekte edilmelidir.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve lavabolar	Kırmızı	Kırmızı
Fırın tezgah ve benzeri araç gereçler	Yeşil	yeşil

#### **Hastane Mutfağı Temizliğinde Eldiven Kullanımı:**

- Her tür temizlik işlemi sırasında uygun eldiven giyilmeli, işlem bitiminde eldiven çıkarılıp eller yıkanmalı, eldivenli ellerle kapı kolu, telefon, masa, vb. yüzeylere temas edilmemelidir. Bulaşık eldiveni kırmızı, temizlik eldiveni mavi renkte olmalıdır.
- Tuvalet temizliği için kullanılan eldivenler diğer alanların temizliğinde kesinlikle kullanılmamalıdır.

#### **Mutfak Temizliği**

Temizlik basamakları:

- Temizlik arabasında gerekli tüm temizlik malzemelerinin bulunup bulunmadığı kontrol edilir (kuru temizlik mopları ve dispenserları, sıvı deterjan, ovma amaçlı temizlik maddesi, yeterli miktarda temiz sarı, kırmızı ve mavi temizlik bezleri, tuvalet fırçası, çekçek, faraş, kova, eldiven vb. ). Eksik malzeme varsa temizliğe başlamadan önce tamamlanmalıdır.
- Mutfaktaki çöp kovalarının içinde bulunan çöp poşetleri mutfak dışına çıkarılarak ağzı bağlandıktan sonra çöp toplama merkezine taşınır.
- Çöp kovası kirlenmiş ise yıkanarak temizlenir ve kurulanır.
- Mutfak temizliği sırasında toz kaldırılmasından kaçınılır.
- Temizlik her zaman temizden kirli alana doğru yapılmalıdır.
- Mutfak zemini çekçek ve faraş ile temizlenir, kesinlikle süpürge kullanılmaz.
- Mutfaktaki tüm yüzeylerin (pencere önleri, radyatörler, yemek masası, vb. ) tozu alınır.
- Mutfak zemini temiz alandan başlayarak kapıya doğru fırçalanır ve paspaslanır (su ve sıvı deterjan kullanılır) ve hemen kurulanır (kuru mop ile).
- Kapı kolları sıvı deterjanla yıkanmış bez ile silinir ve kurulanır.
- Mutfakta pişmemiş et ile temas eden yüzeyler temizlik sonrasında dezenfekte edilmelidir.
- Giderler çamaşır suyu ile defenfekte edilmelidir.
- Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden sorumlu kontrol teşkilatına verilecektir
- İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

14. Yemek yapımından önce mutfak hijyeni ve personel temizliği tam olarak sağlanacaktır

**Banyo-tuvalet temizliği:**

1. Banyo ve tuvaletlerin temizliği en sona bırakılır.
2. Kirli mop kat arabasındaki kirli bölümüne konular ve temiz bir mopla yerdeki atıklar uzaklaştırılır.
3. Duş ve küvet temizliğinden önce fayanslar, ardından musluk, duş teknesi ve duşa kabin veya duş perdesi sıvı deterjan veya ovma maddesi ile silinmelidir.
4. Lavabo aynası cam temizleme maddesi ile silinmelidir.
5. Lavabo ve kenarları su ve sıvı deterjan veya ovma maddesi ile temizlenir.
6. Aynı bez yıkandıktan sonra lavabo arkasındaki duvar silinir.
7. Silinen tüm yüzeyler önce durulanıp ardından kurulanmalı kesinlikle ıslak bırakılmamalıdır.
8. Tuvalet temizliği için önce sifon çekilmeli, klozet içerisi sıvı deterjan veya ovma maddesi dökülerek tuvalet fırçası ile fırçalanmalı, klozet çevresi ayrı bir temizlik bezi (sıvı deterjan veya ovma maddesi) ile silinmelidir. Silme işlemi bitince durulama yapılmalı ve ıslak alanlar kurulanmalıdır.
9. Yer süzgeci su tutularak kaba kirlerinden arındırılır.
10. Tüm zemin mutfak temizliğinde kullanılan farklı bir paspas ile kapıya doğru silinir ve kurulanır.
11. Tuvalet kağıdı ve sabun kontrolü yapılır. Eksiklikler giderilir. Sıvı sabun kaplarının üstüne ekleme yapılmamalı, boşalan sabunluk yıkanıp kurutulduktan sonra tekrar doldurulmalıdır.
12. Tuvalet temizliğinde kullanılan bezler (mop, paspas dahil) gün sonunda sıcak su ve deterjanla çamaşır makinesinde yıkanmadan ve kurutulmalıdır.
13. Yemek asansörü yüklenici tarafından günde 3 kez, her yemek servisinden 30 dakika önce temizlenmelidir.

**Artıkların Toplanması Bulaşık Yıkama Ve Temizlik Yapılması**

- Hastanemizde kullanılan hasta ve personel yemek araçları (tabak, kaşık, çatal, bıçak vb) hijyenik ortamda bulaşık makinesinde yıkanacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini ile sıcak su tesisatının kurulması yüklenici tarafından yapılacaktır.
- Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
- Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.
- Bulaşık yıkanılan ve atıkların toplandığı mekânlarda haşere ile mücadelede en etkin yöntemler kullanılacaktır. Bu konuda idare tarafından sürekli kontroller yapılacak ve en küçük aksaklıkta cezai işlem uygulanacaktır.
- Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.
- Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağzı sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağzı kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
- Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.
- Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar kliniklerde ofislerde, mutfak ve yemekhanelerde ise bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir.

**1. Mutfak Ve Kullanılan Malzemelerin Temizliği**

**A-Günlük Temizlik:** Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacak, yer ve koridorlar günde 3 kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evrelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde galoş kullanılacaktır. Temizliği yapılan tabak, bıçak, kaşık, tepsi vs. malzeme ıslak bırakılmayacak, kurularak yerlerine kaldırılacaktır

**B-Haftalık Temizlik:** Logar, cam ve duvarlar ve yemekhane temizliği yapılacaktır.

**C-Aylık Temizlik:** Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır. Mutfakta 15 günde bir kez usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

20

20

ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlamada kullanılan ilaçlar CE belgeli, biogüvenlik sertifikalı olmalıdır. Veteriner, ziraat mühendisi veya biyolog tarafından uygun olduğuna dair imza alındıktan sonra, uygun haşere uygun ilaç olacak şekilde ilaçlama yapılmalıdır.

## 2. Gıda ve Soğuk Hava Deposu

**A-Günlük Temizlik:** Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların sıcaklık ayarlarının kontrolü.

**B-Haftalık Temizlik:** Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

**C-Aylık Temizlik:** Kuru gıda depolarının raf, dolap ve yerlerin temizliği.

Gıda deposunda 15 günde bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır.

## 3. Pişirme Sistemi Temizliği

**A-Günlük Temizlik:** Kuzine, isimler, devirme tavalının işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınların kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.

**B-Haftalık Temizlik:** Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği.

**C-Aylık Temizlik:** Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

## 4. Yemekhane ve Koridorlar

**A-Günlük Temizlik:** Bankoların, bulaşık hanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, vb. malzemelerin temizliği.

**B-Haftalık Temizlik:** Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, perdelerin temizliği, cam sürahi, bardak, çatal, kaşık, yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanması. Kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

**C-Aylık Temizlik:** Duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gereken hallerde ilaçlama yapılması. Yemekhane ve koridorlarda, 15 günde bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkisi olacaktır.

## 5. Kat Ofisleri:

**A-Günlük Temizlik:** Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgâhların, evyelerin, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması. Çöp kovalarının yıkanıp dezenfekte edildikten sonra kurulanması.

**B-Haftalık Temizlik:** Yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması; ısıtıcı yemek arabalarının ve thermobox' ların temizliği, Duvar ve fayansların silinmesi, cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Hastanemizde kullanılan Ben- Mari'ler için düzenli olarak kireç çözücüler kullanılacaktır.

**C-Aylık Temizlik:** Böcek ve haşerelere karşı 15 günde bir ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

- Ayrıca yemek dağıtımı aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler yüklenici tarafından temizlenecektir.
- Yemekhane müdürü temizlik çizelgesini kendi oluşturacaktır.

## TEMİZLİK MALZEMELERİ

1. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
2. Mutfak zemin temizliğinde ıslak zemine uygun temizlik otomatu kullanılacaktır.
3. Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığında üretim izni almış firmaların ürünleri olacak ve bu bilgiler etiket üzerinde görülecektir. Tereddüde düşüldüğü durumlarda ilgili belgeler muayene ve denetim komisyonuna ibraz edilmelidir. Etiketleme kurallarına uymayan ürün kesinlikle kullanılmayacaktır. Ürün kalitesi beğenilmediğinde ise bir başka ürün ile değiştirilecektir.
4. Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli için aşağıdaki konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecek ve bu eğitimlerin tedarikçi deterjan firmasınınca da desteklenip belgelendirilmesi istenecektir. Ayrıca, düzenlenen bu belgelerin bir kopyasını kuruma periyodik olarak verilecektir.
  - a- Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanım sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri kullanım aşamaları mutfahın ilgili alanlarına asılı olacaktır.
  - b- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

- c- Yüklenci temizlik ürünlerinin doğru kullanımını sağlamak amacıyla tedarikçi yükleniciye kurduracağı dozaj sistemlerinin kalibrasyon ayarlarını ve bakım çalışmalarını ayda bir kez yaptıracaktır.
5. Muayene ve Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak
- a- Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlayıp sağlamadığı,
  - b- Aracı firma olup olmadığı,
  - c- İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
  - d- Belediye ve hıfzısıhha kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı
- Bu husustaki değişim talebi en geç 1 hafta içinde sağlanacaktır.
6. Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabıta tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
7. Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu malzemeler Hastane Müdürü, Enfeksiyon Kontrol hemşireleri tarafından onaylandıktan sonra uygun görüldükleri takdirde firma işe başlamadan önce malzemelerin % 20'si makine ve ekipmanların tamamı hastane ambar deposuna teslim edilecek. Malzeme ve gereçlerin geriye kalan kısmı % 20'lik dilimlerde halinde 4 ayda bir hastane ambar deposuna teslim edilecektir. Bu malzemeler yemekhane sorumlusu ve kontrol teşkilatı kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. Yılsonu itibarıyla (ihalenin bittiği tarih) artan temizlik malzeme ve gereçleri hastane ambarında kalacak, Yükleniciye teslim edilmeyecektir. Firma yalnızca (amortismanlı) iş makinelerini alacaktır.
8. Temizlik ekipmanları; eskidikçe, özelliğini yitirdikçe, idarenin isteği doğrultusunda yenisi ile değiştirilecektir.

#### **Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler**

Mutfak yemekhane ve kat ofislerinin temizliğinde bunlara ilave olarak Enfeksiyon Kontrol Komitesi'nin onay verdiği dezenfektanları kullanacaktır. Kullanılacak temizlik ürününün markası mutlaka teklifte belirtilecektir. Yüklenici idare tarafından kabul edilen ürünleri aynen temin edecektir.

**FIRIN ELDİVENİ:** Uzun konçlu, beş parmaklı, 250°C ısıya dayanıklı olacaktır. Kevlar eldiven olacaktır.

**GALOŞ:** 8 micron ölçülerinde, mavi renkte olacaktır.

**MASKE:** Tela kumaştan, beyaz renkte, çift katlı olacaktır. Burun kısmı bükülebilir olmalı. Buruna rahat oturmalıdır. Kulak arkasına geçirmeli olmalıdır. İple bağlanabilir özellikte olmamalıdır.

**KOMBİNE KAT ARABASI:** Yüksek özellikli polipropilen ve %100 çelik parçalardan imal edilmiş olmalıdır. Üzerinde farklı kullanımlar için renkli kovalar bulunmaktadır. Üzerinde 1 adet çöp torbası taşımaya uygun germe çubukları bulunmalıdır. Sap tutucu gibi pek çok aksesuar geçme şeklinde monte edilmelidir. 3 rafı olmalıdır. Üzerinde 2 adet 18 lt'lik presli mavi, kırmızı kova ve farklı kullanımlar için 4 adet renkli (mavi, kırmızı, yeşil, sarı) 6 lt'lik kovalar bulunmaktadır. .

**ISLAK MOP:** 700 kez yıkanabilir olmalıdır. Yüksek su emme özelliği olmalıdır. . Zeminde rahatça kayabilir özellikte olmalıdır. Mikro fiber kumaştan olmalıdır.

**NEMLİ PASPAS:** 700 kez yıkanabilir olmalıdır. Yüksek su emme özelliği olmalıdır. Zeminde rahatça kayabilir özellikte olmalıdır. Mikrofiber kumaştan olmalıdır.

**ISLAK MOP GEREÇİ:** Sapı alüminyum olmalıdır. Mop takılan kısmı alüminyum olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

**NEMLİ PASPAS GEREÇİ:** Sapı alüminyum olmalıdır. Paspas geçirilen kısmı tel olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

**TEMİZLİK BEZİ:** Renk kodlu (mavi, kırmızı, sarı, yeşil), hav bırakmayan mikrofiber bez olmalıdır. Islak, nemli ve kuru kullanım için uygun olmalıdır.

#### **TEMİZLİK KİMYASALLARI:**

**AĞIR KİR VE YAĞ ÇÖZÜCÜ:** Alkali madde olarak Sodyum metasilikat içerecektir. Ek olarak ayırıcı maddelerden EDTA sodyum tuzları da ilave edilmelidir. Durulama ile kolay uzaklaştırılabilir olacaktır. Korozyon etkisi çok az olacaktır, hatta korozyondan koruyucu olmalıdır.

**KİREÇ ÇÖZÜCÜ:** Asit madde olarak nitrik asit içerecektir. Korozyon inhibitörü maddeler de ek olarak karışımda bulunmalıdır.

**BULAŞIK YIKAMA DETERJANI(ELDE):** Anfoterik yüzey aktif ajanlar (sodyum alkin benzen sülfonat, sodyum lauril sülfat) ve Anyonik yüzey aktif ajanlar birlikte karışım halinde bulunmalıdır. Karışımdaki yüzdesi en yüksek olan maddeler anfoterik yüzey aktif maddeler olmalıdır. İyi emülsifiyer özelliğe sahip olmalıdır. Asit ve alkalide sabit

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

olmalıdır. Sert sulara karşı toleranslı olmalıdır. Bakterisidal özelliği bulunmalıdır. Nemlendirici (lanolin) içermelidir.

**EL DEZENFEKTANI:** Dördüncül amonyum bileşikleri (QACs) içerecektir.

**SIVI EL SABUNU:** Gliserinli, parfümlü, nötr PH'da antibakteriyal özellikte, iyi köpüren cinsten ve koyu kıvamda olacaktır.

#### **DEZENFEKTANINI GÖSTERMEYEN HİJYENİK, DEZENFEKTANLI PASPAS**

1. Kenarları ve üstü kapalı olmalıdır.
2. 3 cm kalınlığında özel filtresi bulunacaktır.
3. Kir ve pislikleri tutmalıdır.
4. Yüksek dansitedeki malzemeden yapılmış olup, sağlam monoblok yapıda olmalıdır.
5. Kolay temizlenebilmelidir.
6. Yüze köpüklü sıvı dezenfektan çıkmalıdır.
7. Etkisi devamlı ve güçlü olmalıdır.
8. Paspasın içindeki sert ve dansitesi yüksek kısım sayesinde dezenfektan madde korunmalıdır.
9. Dezenfektan alt tabakada bulunmalıdır. Ayak ile gelen kirlerin dezenfektana teması önlenmelidir.
10. Koku yapmamalıdır.
11. Filtresi sayesinde üstü ve içi kolay temizlenebilir olmalıdır.
12. Kontrol etmek için hijyen kiti bulunmalıdır.
13. Dezenfektan etkisi 7-10 gün sürmelidir.
14. Paslanmaz çelik hijyenik paspas rampa paspasın her iki tarafında bulunmalıdır.
15. Paspasın boyunun ölçüsü hastane mutfağının giriş kapısına uygun olacaktır. Eni ise 80 cm olacaktır.

#### **ODA PARFÜMÜ**

Astım hastalarına, insan sağlığına zarar vermemelidir. 168 metreküpten fazla olmamalıdır. Etil alkol, bütan-propan karışımı olmalıdır. Spreyli oda parfümü olmalıdır. İvory veya Floral kokularında olmalıdır. Sağlık Bakanlığının izni ile üretilmelidir. Oda parfümü sprey aparatları ile birlikte verilecektir. Parfümler aparatlara uygun olmalıdır.

**NOT:** Temizlik malzemelerinin kullanma talimatı ve taşıma bilgisi ayrıca yazılı halde kontrol teşkilatına teslim edilecektir.

Muayene komisyonu tarafından görülüp kabulü yapılacak olan bu malzemelerden şahit numune ile mukayese edilecektir. Uygun olmayan numune veya temizlik maddesi kabul edilmeyecektir.

Ayrıca otomatik bulaşık makineleri ile yapılan yıkamalarda makineye uygun deterjan ve el ile yapılan yıkamalarda ise, orijinal elde bulaşık yıkama deterjanı, parlatici, kurulama bezi, eldiven, bulaşık teli ve süngeri; doktor ve personel yemekhanelerinde kullanılacak, sabun kâğıt havlu ve dispenser peçete firma tarafından temin edilecektir.

Yapılan iş ve temizliğin herhangi bir aşamasında hastaneye ait spanç, pet, maske ve eldiven vs. kullanıldığı takdirde derhal yasal işlem yapılacaktır.

#### **NORMAL KAHVALTI, YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ**

##### **NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ:**

Hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Normal kahvaltı (gece ve sabah); süt, meyve suyu, çay, şeker, domates-salatalık (yaz dönemi), ekmek dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. Reçel-yag, bal-yag tek çeşit sayılır. Siyah çay dışında ıhlamur, ada çayı, yeşil çay verilecektir. Diyet kahvaltısı sorumlu üyelerin istemi doğrultusunda belirlenecektir. Kahvaltıda domates+salatalık + biber bir çeşit sayılacaktır.

Kahvaltıda verilecek peynir çeşidine göre muayene ve kontrol teşkilatının belirlediği miktara göre verilecektir.

Kahvaltıda kullanılacak şekerler tekli ambalajlarda olacaktır.

Kahvaltı saklamak için yüklenici buzdolabı bulunduracaktır.

Kahvaltıda çay haftada 5 kez olmak üzere, 1 bardak ve süt haftada iki kez olmak üzere 200 gramlık tetrapak ambalajlarda verilecektir. İdarenin isteği doğrultusunda 2 gramlık poşet çaylarda verilebilir.

Kahvaltı kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.

##### **NORMAL ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ ( R3) İÇERİĞİ :**

Her hastaya, refakatçisine ve personele öğle ve akşam 4 ayrı çeşit kap yemek verilecektir. Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir. Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır. Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibariyle yeterli, gramaj listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

Diyet yemeği yemesi zorunlu hastane personelinin gereksinimlerini raporlanıp hastane yemek sorumlularına bildirildikten sonra hastane beslenme ve diyet bölümünün vermiş olduğu listeler doğrultusunda yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Diyet hastalarının endikasyonuna ve ihtiyacına göre alabileceği diyetlerin içerikleri aşağıda belirtilmiştir.

#### **R<sub>1</sub> İçeriği;**

- Çay(şeker)
- Tanesiz komposto
- Meyve suyu
- Süt
- Ayran

Hastanın durumuna göre muayene ve kontrol teşkilatının belirttiği sayı ve miktarda

#### **R<sub>2</sub> İçeriği;**

- Poşet çay veya Bitki çayları (Poşet şeker veya yapay tatlandırıcı verilir. )
  - Süt
  - Taze meyve suyu veya Hazır meyve suyu veya Komposto
  - Peynir (beyaz veya karper veya kaşar veya krem veya dil peyniri)
  - Bisküvi (tatlı veya tuzlu veya Bebe Bisküvi çeşitleri)
  - Haşlama patates veya patates püresi
  - Reçel çeşitleri veya bal
  - Çorba çeşitleri
  - Muz
  - Yoğurt veya ayran
  - Muhallebi veya sütlaç veya yumurtalı muhallebi veya sup veya pelte veya meyveli jöle
  - Blenderize edilmiş özel karışımlar (süt veya yumurta veya bal veya bisküvi)
- sorumlu üyelerin uygun gördüğü taktirde ürünler tatlandırıcılı verilir. Özel tatlılarda aspartam içeren tatlandırıcılar kullanılacaktır.

#### **R<sub>3</sub> İçeriği:**

- Poşet çayları, bitki çayları (Poşet şeker veya tatlandırıcılı verilir. )
- Süt
- Meyve suyu, (Kontrol Teşkilatının tercihine göre taze veya hazır meyve suyu kullanılacaktır. )
- Peynir (tuzlu veya tuzsuz) Beyaz Peynir veya Karper Peyniri veya Kaşar Peyniri veya Krem Peyniri veya Dilpeyniri
- Bisküvi (tatlı veya tuzlu çeşitleri) veya Bebe bisküvi çeşitleri) veya Poğaç
- Haşlanmış patates veya patates püre
- Reçel veya Bal
- Tereyağı
- Yumurta
- Çorba çeşitleri
- Pelte veya meyveli jöle
- Yoğurt veya Ayran
- Muhallebi veya (Sütlaç veya Yumurtalı muhallebi veya sup veya kazandibi)
- Et yemeği (Dana veya Hindi veya Tavuk veya Balık)
- Pilav veya Makarna
- Patates püresi, pirinç lapası

#### **NORMAL YEMEK:**

Normal yemeğe aşağıda belirtilen yiyeceklerden öğünlere 2 çeşit ilave edilir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

**Sabah :** Süt veya yumurta veya peynir çeşitleri (beyaz peynir veya karper peyniri veya kaşar peyniri veya krem peyniri veya dil peyniri) veya meyve suyu (taze veya hazır) veya bisküvi (tatlı veya tuzlu çeşitleri veya bebe bisküvi çeşitleri) veya poğaçaya veya reçel veya bal veya tereyağı veya söğüş salata.

**Öğle ve Akşam :** Et veya yoğurt veya salata veya meyve veya çorba, haşlanmış patates veya komposto veya muhallebi veya ayran veya cacık veya limonata veya kuru kayısı veya meyve suyu (kontrol teşkilatının tercihinine göre taze ve hazır).

### **DIYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ**

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı kontrol teşkilatı tarafından bir gün önceden saat 16. 30' a kadar yüklenici görevlisine bildirilecektir,
2. Ara öğünler 10.00, 15:00, 20:00 saatlerinde verilecektir
3. Diyet yemeklerinde zeytinyağı + mısır özü yağı karışımı kullanılacaktır. Tereyağı ve margarin kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinde kavurma, kızartma işlemi yapılmayacaktır.
4. Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre kontrol teşkilatı tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
5. Hastane kontrol teşkilatı talimatına uygun olarak bir hastaya 5 çeşide kadar diyet yemeği verilir. Servise hazır bekletilecek diyet yemeği 8-10 çeşit olacaktır
6. Diyet yemeği alan personele diyetine uygun ana ve ara öğün verilir
7. Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak pişirilecektir.
8. Kahvaltı menüsündeki verilen çeşit miktarı hastanın diyetinin özelliğine göre arttırılabilir veya değiştirilebilir
9. Katlarda yemek dağıtmaktan sorumlu olan kat garsonları, diyet alan hastaların başında bulunan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Firma tarafından görevlendirilen kat garsonları bu konuda muayene komisyonunun öneri ve isteklerini aynen yerine getirecektir.
10. Serviste yatan diyet hastalarının ara öğünleri hasta başlarındaki diyet listesine uygun olarak zamanında ve tam olarak verilecektir.
11. Serviste yatan diyet hastalarının, tükettikleri yiyecek miktarları aldıkları diyetin türüne ve hasta sayısına göre her gün değişiklik göstermektedir. Bundan dolayı hazırlanacak diyet yemeklerinin miktarı ve türü (gavaj, muhallebi, sakarinli muhallebi, sakarinli komposto, proteinsiz çörek, glutensiz ekmek, pelte, haşlanmış patates, yağsız çorba, yağsız makarna, yağsız pirinç pilavı. ) muayene komisyonu tarafından günlük olarak bildirilecektir.
12. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda aspartam içeren toz tatlandırıcılar kullanılacaktır.
13. Öğünde verilecek yemekler teknik şartnamede bulunan iâşe listelerine uygun olarak hazırlanacaktır; - Et yemekleri
  - Çorba çeşitleri
  - Unlu gıdalar (pilav veya makarna veya fırın makarna veya börek)
  - Sebze yemekleri (Zeytinyağlı veya Etli)
  - Salata ve çeşitleri
  - Yoğurt veya ayran
  - Meyve suyu (kontrol teşkilatının tercihinine göre taze veya hazır meyve kullanılacaktır. )
  - Sütlü tatlı çeşitleri, jöle, meyve tatlıları
  - Meyve
  - Komposto veya Meyve Suyu
14. Özel diyet alan hastalar için, klinik hemşirelerinin belirleyeceği saatlerde kahvaltı, öğle-akşam yemekleri ve ara kahvaltı dağıtımı yapılacaktır.
15. Bazı özel hastalarda proteinsiz un, glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekler temin edilip, pişirilip, servise sunulacaktır.
16. Kliniklerde yatan hastaların özelliği göz önünde bulundurularak, normal yemek yiyen hastaların durumuna uygun gerekli değişiklikler yapılır. Bu değişiklikler rasyonda belirtilir.
17. Hasta bildirimleri (normal ve diyet yemekleri) servis sorumluları tarafından saat 16.00' a kadar yapılacaktır. Hasta yatış çıkışlarında artış veya eksiklikler , servis sorumluları tarafından değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılır. Refakatçi sayıları, hasta sayısı ile birlikte bildirilecektir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

18. Özel diyet hastalarına rutin olarak haşlama et, tavuk, köfte, pilav, makarna, yayla çorbası, püre, haşlama patates, özel çorbalar, zeytinyağlı sebze, salata, yoğurt, normal ve tatlandırıcılı olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılıdır
19. Ancak bu listede olmayan yemeklerde diyet uzmanlığınca menüye yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

### ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLERİN GRAMAJ MİKTARI

Kontrol teşkilatının öngördüğü hastalara (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapisi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar ortopedi vs hastaları) yine Kontrol teşkilatının belirlediği saatlerde ve öğün sayısında aşağıda belirtilen yiyeceklerden 2 veya 3 çeşit olarak verilecektir.

Süt ve yoğurttan bir tanesi verilirse diğer gruplardan iki çeşit seçilip üç çeşitten oluşan bir ara öğün olarak kabul edilecektir.

- Süt (200 gram UHT)
- Taze meyve suyu (200 gram normal veya tatlandırıcılı)
- Ayran (200 gram bardak)
- Yoğurt (200 gram bardak)
- Meyve (200 gram)
- Kek, poğaç, Çiğ salata
- Haşlanmış veya püre edilmiş patates
- Limonata (Normal ve Tatlandırıcılı)
- Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Ihlamur
- Elma Tatlısı
- Ayva Tatlısı
- Sütlaç (200 gr)
- Muhallebi (200 gr)
- Nişasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Nişasta kurabiyesi (4-8 adet)
- Köfte,tavuk
- Peynir, zeytin,
- Yumurta
- Çay
- Börek

-Miktarlar kişi başı iyeş tabelalarına uygun olarak hesaplanacaktır.

### MENÜLER

1. Özel durumlarda (ramazan ayı, bayram, yılbaşı vb. ) idare yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir. Gerek gördüğünde hastane idaresi iyeş tabelasında belirtilen yemek çeşidi ve içeriğindeki malzemelerde değişiklik yapabilecektir.
2. Öğle ve akşam menüleri farklı çeşitte olacaktır. Öğünlerin standart porsiyonları yemekhane girişlerinde teşhir amaçlı bulundurulmak zorundadır. Ayrıca günün menüsü ve kalorisi her öğün yazılarak girişte sergilenecektir.
3. İyeş tabelası listesinde olmayan yemeklerde kontrol teşkilatınca menüye yazıldığı takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak diyet uzmanlığınca belirlenir veya gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yapılarak tutanakla tespit edilecektir.
4. Ramazan ayında oruç tutanlara iftar sahur yemekleri verilecektir. Sahurda ekstradan çorba çıkarılacaktır. Sahurda çorba, börek, kek, peynir, domates+ salatalık, reçel, tereyağı, menemen, köfte, salata, zeytinyağlı sarma ve dolmalar, hamburger, simit, paskalya çöreği, meyve yoğurt, ayran tavuk çeşitleri, balık çeşitleri, gözleme, patates salatası, fasulye piyazı patates püresi, patates kroket, komposto, çay, süt, meyve suyu, salam gibi yiyecekler verilecektir.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

26

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

5. Yüklenici; gerekli malzemeyi teminde güçlük çektiği hallerde yâda meydana gelecek teknik arızalarda veya personelden (Hastalık gibi) kaynaklanacak problemlerde menü değişikliği yapmak istendiğinde en az 2 (iki) gün önceden Muayene ve denetim komisyonuna bildirecek, komisyonun yazılı onayını alacaktır. Yapılan değişikliği de bir gün önceki servis zamanında herkesin görebileceği şekilde yazılı olarak asıp yemekhanede ilan edecektir
6. Yüklenici Hastanenin talebi halinde özel davetler için yemek veya kokteyl hizmeti verilecektir. Beslenme ve diyet bölümünün hazırladığı menüye uygun yemek verilecektir. Kap sayısı ve çeşidi aşağıdaki gibi olacaktır: kontrol teşkilatının belirlediği yemekler tercih edilecektir.
7. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına kontrol teşkilatının uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. kap olarak nitelendirilmez.
8. İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.
9. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek olmayacaktır.
10. Aylık menü firma diyetisyeni tarafından hazırlanacak ve en geç ayın 20'sinde idareye sunulacaktır. Menüler hastane diyetisyeni tarafından kontrol edilip, gerekli değişiklikleri yapıldıktan sonra ve hastane idaresi ve muayene komisyonunca incelenerek onaylandıktan sonra geçerli olacaktır. Aylık yemek listesi Kontrol teşkilatı dışında herhangi bir firma yetkilisi tarafından yazılmayacaktır. Kesinleşen listede muayene ve denetim komisyonunun onayı alınmadan hiçbir surette değişiklik yapılmayacaktır. Komisyonca onaylanmış liste idarece imza karşılığı yükleniciye teslim edilecektir. Listenin bir örneği de idareye verilecektir
11. Kurum yetkilileri tarafından yemek listesinde yapılan değişiklikler en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecek ve yüklenici bu hususta tedbirini alacaktır.

#### **YEMEK GRUPLARI:**

##### **A. GRUP YEMEKLER**

1. Büyük parça et yemekleri
2. Küçük parça et yemekleri
3. Köfteler
4. Etlı sebze yemekleri
5. Etlı dolma ve sarmalar
6. Etlı kurubaklagil yemekleri
7. Yumurtalı yemekler

##### **B. GRUP YEMEKLER**

1. Çorbalar
2. pilavlar
3. Makarnalar
4. Börekler
5. Zeytinyağlı yemekler

##### **C. GRUP YEMEKLER**

1. Meyveler
2. Salatalar
3. Komposto, hoşafılar
4. Tatlılar
5. Diğerleri

##### **A. Grup Yemekler :**

1. Büyük parça et yemekleri: Kuzu/koyun haşlama, kuzu/koyun kapama , kuzu/koyun kızartma, fırında koyun, söğüş et, rosto, islim kebab, yeşil soğanlı et, elbasan tava, şehriyeli güveç, Ankara tava, haşlama tavuk, fırında tavuk, tavuk dolma, sebze tavuk, tavuk roti, balık buğulama, fırında balık, balık tava
2. Küçük Parça Et Yemekleri: Bahçevan kebab, tas kebabı, orman kebabı, çiftlik kebab, patlıcan kebab, çoban kavurma, macar gulaş, hünkar beğendi, et sote
3. Köfteler: Kadınbudu köfte, dalyan köfte, İzmir köfte, terbiyeli köfte, çiftlik köfte, ızgara köfte, tepsi köfte, fırın köfte

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

4. Etlı Sebze Yemekleri: Sebze güveç, etli bamya, etli taze fasulye, kabak musakka, Dana Kıymalı karnabahar, kabak kalye, karnıyarık, etli kış/yaz türlü, Dana Kıymalı semizotu, Dana Kıymalı ıspanak, etli patates, patates oturtma, fırın patates, Dana Kıymalı kapuska, etli bezelye, sebze öğreten
5. Etlı dolmalar ve sarmalar: Etlı biber dolma, etli kabak dolma, etli domates dolma, etli patlıcan dolma, etli karışık dolma, etli yaprak sarma, etli lahana sarma
6. Etlı Kurubaklagil Yemekleri: Etlı nohut, etli kurufasulye, Dana Kıymalı yeşil mercimek,
7. Yumurtalı Yemekler: Dana Kıymalı yumurta, ıspanaklı yumurta, menemen

#### B. Grup Yemekler :

1. **Çorbalar:**Kırmızı mercimek çorba, sebze çorba, domates(şafak) çorba, yeşil mercimek çorba, tarhana çorba, düğün çorba, ezogelin çorba, köylü çorba, mantar çorba, pirinç çorba, şehriyeli çorba, yayla çorba, romen çorba, soğan çorba
2. **Pilavlar:**Pirinç pilavı, şehriyeli pirinç pilavı, domatesli pirinç, iç pilav, özbek pilav, nohutlu pirinç pilavı, buhara pilavı, bulgur pilavı, mercimekli pilav, meyhane pilavı.
3. **Makarnalar:**Fırın makarna, sade makarna, soslu makarna, peynirli makarna, soslu spagetti
4. **Börekler:**Kol böreği, talaş böreği, bohça böreği, tepsi böreği, serpme börek, ıspanaklı börek, mercimekli bükme böreği, sigara böreği, puf böreği, milföy börek, muska böreği, mekik böreği.
5. **Zeytinyağlı Yemekler :** Zeytinyağlı Sebze Yemekleri. İmambayıldı, kabak bayıldı, mücver, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı havuç, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yer elması, zeytinyağlı taze fasulye, karnabahar kızartma, havuç kızartma, biber kızartma, patlıcan kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma.
6. **Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar:** Zeytinyağlı patlıcan dolma, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahana sarma.
7. **Pilakiler:** Barbunya pilaki, kuru fasulye pilaki.

#### C. Grup Yemekler :

1. **Meyveler:**Mevsime göre
2. **Salatalar:**Çoban salata, domates salata, karışık salata, havuç salata, kıvırcık salata, marul salata, kırmızı lahana salata, semizotu salata, patates salatası.
3. **Komposto ve Hoşaf:**Ayva komposto, elma komposto, şeftali komposto, vişne komposto, kızılıçık komposto, kayısı komposto, erik komposto, kuru üzüm hoşafı, kuru kayısı hoşafı, kuru erik hoşafı, karışık hoşaf.
4. **Tatlılar:**
- a. **Hamur Tatlıları:**Baklava, şöbiyet, bülbül yuvası, tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kalbura bastı, kemalpaşa tatlısı, lokma tatlısı, şekerpare, şambaba tatlısı, hanım göbeği, hurma tatlısı, yoğurt tatlısı, revani, vezir parmağı.
- b. **SütlüTatlılar:**Sütlaç, fırınsütlaç, kazandibi, keşkül, muhallebi, fırınmuhallebi, tavukgöğsü, sup, supangle, güllaç, puding, krem şokola.
- c. **Helvalar:**İrmik helva, tahin helva, un helva.
- d. **Meyveli Tatlılar:**Kabak tatlısı, ayva tatlısı, kayısı dolma, meyveli paylar.
- e. **Diğer Tatlılar:**Aşure, meyveli pelteler, yaş pasta.
5. **Diğerleri :** Cacık, yoğurt, piyaz, turşu, ayran

Yükleniciye bildirilen 1 aylık yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde idarenin onayı alınacaktır. Ayrıca özel durumlarda (Ramazan ayı, bayramlar, yılbaşı, vb. ) idare yemek listesinde yemek çeşidi sayısında yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.

Diyet yemek listesinde bulunmayan özel diyet istekleri klinik kontrol teşkilatı tarafından yükleniciye bildirilecek, bu bildirimden sonra en geç 1 saat içinde istem klinik mutfağına ulaştırılacaktır.

HASTANEMİZDE ÇIKAN YEMEKLER		
Et Yemekleri		
Ankara Tava	Bahçıvan Kebap	Beğendili Kebap
Bostan Kebap	Çardak Kebap	Çiftlik Kebap
Çoban Kavrurma	Dana Emense	Elbasan Tava
Et Döner	Et Haşlama	Et Sote

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

İslim Kebap	Kâğıt Kebap	Macar Gulaş
Mantarlı Et Sote	Mantarlı Salçalı Biftek	Orman Kebap
Patlıcan Kebap	Pürelı Kebap	Rosto Et
Salçalı Biftek	Sandal Kebap	Saray Kebap
Dövme kebab	Mantarlı rulo biftek	Ali nazik
Hünkar beğendi	Kıymalı yumurta	
Şehriyeli Güveç	Tas Kebabı	
<b>Köfteler</b>		
Abant Köfte	Bahçıvan Köfte	İslim Köfte
Çitlik Köfte	Dalyan Köfte	Fırın Köfte
Hamburger Köfte	Hasan paşa Köfte	Izgara Köfte
İzmir Köfte	Kadınbudu Köfte	Kaşar peynirli Köfte
Kuru Köfte	Mitit Köfte	Olimpiyat Köfte
Saray Köfte	Şiş Köfte	Tavuk Dalyan
Sandal köfte	Mercimek köfte	Salçalı köfte
Tavuk Köfte	Tepsi Köfte	Terbiyeli Köfte
<b>Tavuk Yemekleri</b>		
Fırın Tavuk	Hindi Haşlama	Mantarlı Hindi Rosto
Hindi Sote	Izgara Tavuk	Tavuk Pirzola
Köri Soslu Tavuk	Piliç Topkapı	Tavuk Baget
Mantarlı Tavuk Biftek	Tavuk Döner	Tavuk Haşlama
Tavuk Krokot	Tavuk Roti	Tavuk Sote
Tavuk Sinitzel	Tavuklu İslim Kebabı	Tavuk Şiş
Tavuk sarma	Tavuklu kereviz	Hindi Yahni
<b>Balıklar</b>		
Alabalık Buğulama	Alabalık Tava	Hamsi Buğulama
Hamsi Tava	Mezgit Fileto Tava	Palamut Buğulama
Asma yaprağında somon		
Palamut Tava	Uskumru Buğulama	
<b>Sebze Yemekleri</b>		
Biber Dolma	Etlı Bamyaya	Kaşarlı Mantar Sote
Etlı Bezelye	Etlı Kereviz	Kıymalı Mantı Makarna
Etlı Kuru Fasulye	Etlı Nohut	Etlı Patates
Etlı Taze Fasulye	Etlı Türü (yaz kış)	Fırın Patates
Kabak Dolma	Kabak Kalye	Kabak Musakka
Kabak Ograten	Karışık Dolma	Karnabahar Ograten
Karnıyarık	Kıymalı Ispanak	Kıymalı Karnabahar
Kıymalı Pırasa	Kıymalı Semizotu	Kıymalı Yeşil Mercimek
Patates Oturtma	Kıymalı Kapuska	Lahana Sarma
Mantı	Mantar Sote	Menemen
Sucuklu Kuru Fasulye	Patates Dolma	Patlıcan Dolma
Patlıcan Musakka	Sebze Graten	Sosyete Mantısı
Lor dolması	Etlı yaprak sarma	Şalgam dolması
Tavuklu Bamyaya	Yumurtalı Ispanak	Domates Dolma
<b>Börekler</b>		

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Avcı Böreği	Kıymalı Gül Böreği	Kıymalı Kol Böreği
Kıymalı Tepsi Böreği	Nemse Böreği	Paçanga Böreği
Patatesli Gül Böreği	Pat. Kol Böreği	Pat. Tepsi Böreği
Peynirli Gül Böreği	Peynirli Kol Böreği	Pey. Tepsi Böreği
Kıymalı tepsi böreği	Ispanaklı tepsi böreği	Milföy böreği (peynirli)
Su böreği	Gözleme	Talaş Böreği
Puf Böreği	Sigara Böreği	
<b>Çorbalar</b>		
Bezelye Çorbası	Brokoli Çorbası	Domates Çorbası
Düğün Çorbası	Ezogelin Çorbası	Gemici Çorbası
Havuç Çorbası	Ispanak Çorbası	Yarmalı Yoğurt Çorbası
Köylü Çorbası	Kır. Mercimek Çorbası	Mantar Çorbası
Mısır Çorbası	Patates ezme Çorbası	Pirinç Çorbası
Sebze Çorbası	Şehriye Çorbası	Tarhana Çorbası
Soğan çorba	Kuşkonmaz Çorba	Yayla Çorbası
Toyga Çorbası	Süzme Sarı Mercimek Çorba	
<b>Pilavlar</b>		
Buhara Pilavı	Domatesli Bulgur Pilavı	İç Pilav
Mer. Bulgur Pilavı	Meyhane Pilavı	Noh. Pirinç Pilavı
Özbek Pilavı	Patlıcanlı Pirinç Pilavı	Şeh. Pirinç Pilavı
Tavuklu bulgur pilavı	Mantarlı pilav	Mengen pilavı
Sebzeli Pirinç Pilavı	Sade Pirinç Pilavı	Alipaşa Pilavı
Gökçesu pilavı	Domatesli pilav	Perde Pilavı
Hünkar pilavı	Dereotlu Pirinç Pilavı	
<b>Makarnalar</b>		
Cevizli Erişte	Fırın Makarna	Karışık Pizza
Kıymalı Makarna	Kuskus	Peynirli Erişte
Peynirli Makarna	Salçalı Makarna	Spagetti Bolonez
Spagetti Napolite	Sade Makarna	
<b>Zeytinyağlılar</b>		
Havuç Kar. Kızartma	Havuç Kızartma	Kabak Kızartma
Yoğ. Patlıcan Biber Kız.	Soslu karışık Kız.	Karn. Kız.
Soslu Patlıcan Biber Kız	Şakşuka	Zy. Bakla
Zy. Barbunya Pilaki	Zy. Biber Dolma	Zy. Havuç Vişi
Zy. Kereviz	Zy. Patlıcan	Zy. Pırasa
Zy. Taze Fasulye	Zy. Soğan dolma	Nohutlu bamyası
Müever	Zeytinyağlı karnabahar	Zeytinyağlı kabak
Zy. Yaprak sarma	Zy. Semizotu	Zeytinyağlı enginar
<b>Tatlılar</b>		
Armut Tatlısı	Aşure	Ayva Tatlısı
Baklava	Çikolatalı Puding	Profiterol
Dilber Dudağı	Ebruli Puding	Ekler Pasta
Ekmek Kadayıfı	Keşkül	Dondurma
Fırın Sütlaç	Fıstıkpare	Framb. Kare Pasta
Frambuazlı Keşkül	Framb. Rulo Pasta	Hanım Göbeği
Havuç Dilimi	Hurma Tatlısı	İrmik Helvası
İrmikli Puding	Kabak Tatlısı	Kalbura Bastı

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Kemal paşa Tatlısı	Kazandibi	Kestaneli Kare Pasta
Kestaneli Rulo Pasta	Kirazlı Keşkül	Krem Kramel
Krem Şokella	Künefe	Lokma Tatlısı
Muzlu Kare Pasta	Muzlu Keşkül	Muzlu Rulo Pasta
Revani	Sade Keşkül	Samsa Tatlısı
Sarı Burma	Supangle	Şekerpare
Tel Kadayıf	Tulumba Tatlısı	Un Helvası
Elma tatlısı	Un helvası	Kadayıf dolma
Mozaik pasta	Tahin helva	İncir Tatlısı
Vezir Parmağı	Yassı Kadayıf	
<b>Meyveler</b>		
Armut	Ayva	Çilek
Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik /Can Eriği	Kiraz
Malta Eriği	Mandalina	Muz
Vişne	Şeftali	Üzüm
Portakal		
<b>Kompostolar</b>		
Ayva Komposto	Çilek Komposto	Elma Komposto
Kayısı Komposto	K. Erik Komposto	Kiraz Komposto
Kuru Üzüm Komposto	Kızılıcak Komposto	Vişne komposto
<b>Salatalar</b>		
Aysberg Salata	Beyaz Lah. Salata	Çoban Salata
TahinliFasulye Piyazı	Havuç Salata	Mor Lahana Salata
Menekşe Salata	Mevsim Salata	Karışık Salata
Barbunya pilaki	Taze baharatlı bahçe salatası	Rus salatası
Akdeniz salatası	Roka salatası	Yoğurtlu taze fasulye slt
Kısır	Ispanak salatası	Patates+bezelye+havuç garni
Buğday salatası	Acılı ezme	Gökkuşığı salatası
Humus	Sosisli mayonezli makarna	Patates Salata
Yeşil Salata	Semizotu Salata	
<b>Diğerleri</b>		
Ayran	Cacık	Turşu
Patates Kızartması	Patates Krokot	Pilav garnitür
Püre Garnitür	Sebze Garnitür	Söğüş Garnitür
Balık Garnitür	Yoğurt	Dondurma
Brüksel lahana garnitürü		
<b>Diyet Et Yemekleri</b>		
Çoban Kavurma	Et Haşlama	Rosto Et
Et Sote	Fırın Biftek	
<b>Diyet Köfte Yemekleri</b>		
Abant Köfte	Fırın Köfte	Dalyan Köfte
Izgara Köfte	İzmir Köfte	Kuru Köfte
Mitit Köfte	Tavuk Köfte	Tepsi Köfte
<b>Diyet Tavuk Yemekleri</b>		

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Fırın Tavuk	Hindi Biftek	Hindi Haşlama
Hindi Kavurma	Hindi Sote	Tavuk Baget
Tavuk Biftek Izgara	Tavuk Döner	Tavuk Haşlama
Tavuk Pirzola	Tavuk Sote	Balık Buğulama
Tavuk dalyan		
<b>Diyet Çorbaları</b>		
Bezelye Çorbası	Brokoli Çorbası	Domates Çorbası
Yayla Çorba	Ezogelin Çorbası	Gemici Çorba
Havuç Çorbası	Ispanak Çorbası	Yarmalı Yoğurt Çorbası
Köylü Çorbası	Mantar Çorbası	Kır. Mercimek Çorbası
Mısır Çorbası	Pirinç Çorbası	Sebze Çorbası
Şehriye Çorba	Toyga Çorbası	Kuşkonmaz çorba
Patates ezme çorba	Süzme sarı mercimek çorba	Tarhana çorba
Kafkas çorba		
<b>Diyet Zeytinyağlıları</b>		
Sebze Graten	Zy. Bakla	Zy. Bamyas
Zy. Bezelye	Zy. Havuç	Zy. Ispanak
Zy. Kabak	Zy. Karnabahar	Zy. Kereviz
Zy. Patlıcan	Zy. Pırasa	Zy. Semizotu
Zy. Taze Fasulye	Zy. Türlü	zy. brokoli
<b>Diyet Salataları</b>		
Aysberg Salata	Çoban Salata	Havuç Salata
Karışık Salata	Menekşe Salata	Mevsim Salata
Yeşil Salata	Yoğurt	
<b>Diyet Pilav Ve Makarnaları</b>		
Erişte	Makarna	Pirinç Pilavı
Diyet Meyveleri		
Armut	Ayva	Çilek
Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik	Kiraz
Malta Eriği	Mandalina	Muz
Portakal	Şeftali	Üzüm
Can erik		
<b>Diyet Tatlıları</b>		
Elma Tatlısı	Kakaolu Puding	Muhallebi
Pelte	Tatlandırıcılı Muhallebi	Tatlandırıcılı Sütlaç
Sütlaç	Yumurtalı Muhallebi	
Diyet Kompostoları		
Ayva Komposto	Çilek Komposto	Elma Komposto
Kayısı Komposto	K. Erik Komposto	Kiraz Komposto
Kuru Üzüm Komposto	Kızılıcak Komposto	Vişne Komposto
<b>Ara Öğünler</b>		
Muhallebi	Elmalı Kurabiye	Mısır Êkmeği
Kek	Muffin Kek	Paskalya Çöreği
Poğaças	Ponçık	Susamlı Simit
Sebzeli Pizza	Glutensiz Ekmek	Meyve suyu çeşitleri

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Limonata	Gözleme	Sandviç
Ayran	Yoğurt	Süt
Çay	Kurabiye	
<b>Kahvaltılıklar Ve Gece Kahvaltılıkları</b>		
Çay (poşet)	Süt (UHT)	Limonata
Kutu meyve suyu çeşitleri (şeftali, portakal, vişne, kayısı)		Kutu tahinli pekmez
Kaşar peynir	Beyaz peynir,	Üçgen peynir,
Tahin helva	Yumurta	Reçel
Bal	Tereyağı	Milföy böreği
Sade fındık ezmesi	Çokokrem	Söğüş domates salatalık
Haşlanmış patates	Simit	Poğaç
Kutu zeytin ezmesi	Zeytin çeşitleri (yeşil, siyah)	Büskivi (tatlı, tuzlu)
Sandviç	Kek	Kurabiye
Salam	Paskalya çöreği	Gözleme
Çökelek,	Tuzsuz beyaz peynir,	Sürülebilir Beyaz peynir
Ayran	Pide	Pizza
Izgara köfte	Patates kızartması	
<b>Ekmekler</b>		
Kepekli ekmek	Tuzsuz ekmek	Beyaz ekmek
Pide	Sandviç ekmeği	Hamburger ekmeği
<b>Garnitürlü Verilecek Yiyecekler</b>		
Kızartmalar	Dolmalar, sarmalar	Dalyan köfte
Dövme kebab	Rosto	Tavuklu yemekler
Mantı	Mücver	Şakşuka

### 10 GÜNLÜK YEMEK LİSTESİ ÖRNEĞİ

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ VE KALORİ MİKTARI					TOPLAM KALORİ
SIRA NO	1.KAP	2.KAP	3.KAP	4.KAP	
1	Yayla Çorba	Etlı Kuru Fasulye	Meyhane Pilavı	Meyve	866
	140	330	296	100	
2	Mantar Çorba	Hasanpaşa Köfte	Soslu Makarna	Salata	990
	160	370	340	120	
3	Mercimek Çorba	Niğde Tava	Sebzeli Pirinç Pilavı	Salata	985
	175	350	340	120	
4	Şehriye Çorba	Fırın Patates	Peynirli Makarna	Yoğurt	863
	180	263	340	80	
5	Köylü Çorba	Tavuk Sote	Pirinç Pilavı	Tulumba Tatlısı	1200
	140	310	330	420	
6	Mercimek Çorba	Tas Kebabı	Peynirli Makarna	Salata	983
	175	348	340	120	
7	Ezogelin Çorba	Etlı Bezelye	Kuskus	Cacık	908
	200	298	330	80	
8	Kaşarlı Domates Çorba	Kıymalı Ispanak	Meyhane Pilavı	Komposto	936
	200	270	296	170	
9	Mantar Çorba	Sulu Köfte	Erişte	Sütlaç	1020
	160	340	270	250	
10	Şehriye Çorba	Alabalık	Bulgur Pilavı	Tahin Helva	1258
	180	376	290	412	

### 15 GÜNLÜK DİYET YEMEK LİSTESİ ÖRNEĞİ

Öğle	Akşam
K. Mercimek Çorba Tavuk Sote(P. Pilavı) Z. Y. Bamyas Golden Elma Çoban Salata	Mantar Çorba Rosto Et (Spagetti) Z. Y. Semizotu + Z. Y. Kabak Muz Yeşil Salata
Gemici Çorba Et Sote (Erişte) Z. Y. Türlü Yeşil Erik Havuç Salata	Domates Çorba Izgara Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Çilek Aysberg Salata
Mısır Çorba Haşlama Et (P. Pilavı) Z. Y. Ispanak Malta Eriği Söğüş	K. Mercimek Çorba Tavuk Pirzola (Spagetti) Z. Y. Kabak Golden Elma Havuç Salata
Köylü Çorba Tepsi Köfte (Makarna) Z. Y. Taze Fasulye Muz Yeşil Salata	Şehriye Çorba Hindi Sote (P. Pilavı) Sebze Graten + Z. Y. Bezelye Yeşil Erik Çoban Salata
Ispanak Çorba Dana Biftek (P. Pilavı) Z. Y. Patlıcan Çilek Aysberg Salata	Gemici Çorba Tavuk Baget (Erişte) Z. Y. Bamyas Golden Elma Söğüş
Ezogelin Çorba Hindi Biftek (Spagetti) Z. Y. Semizotu + Z. Y. Kabak Starking Elma Çoban Salata	Domates Çorba Dalyan Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Türlü Muz Yeşil Salata

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

34

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

34

Mantar Çorba Et Sote (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Yeşil Erik Havuç Salata	K. Mercimek Çorba Tavuk Izgara (Makarna) Z. Y. Brokoli Çilek Aysberk Salata
Domates Çorba Tavuk Biftek (Spagetti) Z. Y. Kabak Malta Eriği Söğüş	Sebze Çorba Rosto Et (P. Pilavı) Z. Y. Taze Fasulye Starking Elma Yeşil Salata
Süzme Mercimek Çorba Çiftlik Köfte (Erişte) Z. Y. Brokoli Muz Çoban Salata	Mısır Çorba Hindi Rosto (P. Pilav) İmambayıldı Yeşil Erik Havuç Salata
Ispanak Çorba Haşlama Et (Pilavı) Z. Y. Bamyas Çilek Aysberg Salata	Pirinç Çorba Tavuk Sote (Spagetti) Z. Y. Ispanak+ Z. Y. Kabak Golden Elma Söğüş
Mantar Çorba Et Sote (Makarna) Z. Y. Türlü Starking Elma Havuç Salata	Gemici Çorba Fırın Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Bezelye Muz Yeşil Salata
Ezogelin Çorba Izgara Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Kabak Yeşil Erik Çoban Salata	Şehriye Çorba Tavuk Baget (Erişte) Z. Y. Semizotu Malta Eriği Aysberg Salata
Köylü Çorba Hindi Sote (Spagetti) Z. Y. Taze Fasulye Çilek Söğüş	K. Mercimek Çorba Dana Biftek (P. Pilavı) Sebze Graten + Z. Y. Bezelye Starking Elma Havuç Salata
Sebze Çorba İzmir Köfte (P. Pilavı) Z. Y. Kabak Muz Yeşil Salata	Domates Çorba Tavuk Pirzola (Makarna) Z. Y. Bamyas Yeşil Erik Çoban Salata
Mısır Çorba Izgara Tavuk (Erişte) Z. Y. Ispanak + Z. Y. Fasulye Malta Eriği Aysberk Salata	Brokoli Çorba Et Sote(P. Pilavı) Z. Y. Türlü Golden Elma Söğüş

### MUTFAKTA İAŞE TABELASI İLE KURALLAR

- Listede olmayan yemek türleri için listedeki benzerlerine uygulanan esaslar geçerli olacaktır.
- Hasta ve diyet yemeklerinin sayısı bir gün önceden yükleniciye bildirilecek, ancak yüklenici bu sayıda  % 15 değişikliği peşinen kabul edecektir. Bir gün önceden yemek sayısı bildirilmediği takdirde yüklenici önceki günün yemek sayısını esas alarak yemek yapacaktır
- Doktoru tarafından refakatli yatması belirtilmiş olan hastaların refakatçilerine yüklenici tarafından yemek verilecektir. Dosyasında doktor tarafından refakatli olduğu belirtilmemiş olan hastaların refakatçilerine yemek vermek mecburiyetinde değildir.
- Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla Hastane kontrol teşkilatı ve İdaresi gerektiğinde dondurulmuş ürün talebinde bulunabilir.
- Misafirlere yemek verilmeyecektir. (İdarenin Uygun Gördüğü Kişiler Hariç)

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DIVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

6. Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır
7. Normal yemek ve diyet yemeğinde kullanılan etlerin gramajı kemiksiz et üzerinden verilmiştir
8. Garnitür olarak istenilen yemekler porsiyon çeşidi sayılmaz
9. Salata bardaki her bir çeşidin miktarı o gün yemek yiyecek kişi sayısının salata çeşit sayısına bölümüyle belirlenecektir
10. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Turşular, zeytinler gibi salamura ve konserve yiyecekler süzme ağırlık üzerinden alınarak pişirilecektir
11. Rejimli yemeği (çay, çorba ve hoşaf suyu) diyet yemeği olarak kabul edilmez ve rasyonda gösterilmez Hastalara hergün istenilen sayıda normal yemeğin tuzsuzu yapılacaktır.
12. Fazla mesai durumlarında yemek yenilip, yenilmeyeceği ve yemekhaneye kaç kişilik yemek gönderileceği en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecektir. (olağan dışı durumlar hariç)

### NORMAL YEMEKLERİN İÇERDİĞİ MALZEMELERİN ÇİĞ OLARAK CİNS VE MİKTARLARI İLE VERİLME SAYILARINI GÖSTERİR LİSTE

I.Grup Yemek Çeşitleri Yemeğin Cinsi	Malzemenin Cinsi	Aylık Verilme Sayısı
<b>Et Yemekleri</b> ( rosto, haşlama et , tas kebabı, orman kebabı, bahçıvan kebabı, döner, et sote, çoban kavurma vs) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemiksiz et Garnitür	10-12
<b>Et Yemekleri</b> (Et Haşlama, Kuzu tandır, Kuzu Kapama, vb. ) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemikli et Garnitür	4-6
<b>Köfte</b> (Kuru Köfte, Sulu Köfte, Dalyan Köfte, Kadın budu Köfte) Yemeğin özelliğine göre yanına yada içerisine garnitür ( 50 gr) ve sebze kullanılacaktır	Kemiksiz et Köfte Harcı	6-12
<b>Etlı Taze Sebzeler</b> ( Etlı bezelye, etli terbiyeli kereviz, etli fasulye, etli türlü, patlıcan kebab. Vs)	Kemiksiz et Sebze	4-8
<b>Kıymalı Taze Sebze</b> ( yoğurtlu etli biber dolma, yoğurtlu kıymalı ıspanak, patlıcan, karniyarik, kabak dolma, kıymalı taze fasulye, patlıcan musakka, dolmalar vb. ) Ispanak semizotu gibi yemeklere ayrıca 100gr Yoğurt kullanılacaktır.	Kemiksiz et Sebze	6-10
<b>Etlı Kuru baklagiller</b> Etlı Kuru Fasulye, etli nohut vs.	Kemiksiz et Kuru Baklagil	4-8
<b>Tavuk</b> Fırında tavuk, haşlama tavuk, garnitürlü tavuk	But - Göğüs	10-12
<b>Balık</b> Balık kızartma garnitürlü, balık buğulama vs.	-----	2

Tu

esi

III. Grup yemek Çeşitleri Yemeğin Cinsi	Aylık Verilme Sayısı
<b>Salatalar</b> (Karışık salata, piyaz, patates salatası, pancar salatası, mevsim salata, çoban salata vb. ¼ limon) Mevsime göre	12-14
<b>Yoğurt</b> Özellikleri ekte belirtilen paket yoğurt (özellikleri ekte belirtilen paket ayran )	10-12
<b>Cacık</b> Mevsimine göre salatalık veya marul	4-6
<b>Meyve</b> Elma, mandalin, üzüm, kiraz, erik, şeftali, portakal, muz Kavun Karpuz	12-14
<b>Hoşaf lar</b> ( Vişne, erik, kayısı, üzüm vb. )	4-8
<b>Kompostolar</b> ( vişne erik, kayısı, ayva)	4-8
<b>Tatlılar</b> a) Hamur Tatlılar ( Kemal paşa, revani, kadayıf, şekerpare, tulumba vb. ) b) Süt lü Tatlılar ( süt laç keşkül, kazandibi, vb. ) c) Diğ er Tatlılar ( aşure, kabak tatlısı, irmik helvası ) d) Tahin Helvası	7-9 4-6 2-4 1-3

II. Grup yemek Çeşitleri Yemeğin Cinsi	Aylık Verilme Sayısı
<b>Çorbalar</b> (Yayla çorba, ezogelin çorba, düğün çorba, sebzeli çorba, vb. ¼ limon)	18-26
<b>Pilav ve Makarnalar</b> Mercimekli Bulgur Pilavı, soslu makarna. Fırın makarna, peynirli makarna, pirinç pilavı, bulgur pilavı, kıymalı makarna vb.	16-24
<b>Börek ve mantı</b> (Peynirli börek, ıspanaklı kol böreği, patatesli kol böreği, tepsi böreği)	7-10
<b>Zeytinyağlı Sebze Yemekleri</b> ( Zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı yoğurtlu bakla, zeytinyağlı pırasa vb. ¼ limon)	3-6
<b>Zeytinyağlı Baklagiller</b> ( Zeytinyağlı barbunya pilaki, zeytinyağlı fasulye pilaki vb. ¼ limon)	1-3
<b>Kızartmalar</b> (yoğurtlu havuç kızartma, yoğurtlu karnabahar kızartma vb. 100 gr yoğurt Sebzeler Mevsimine uygun)	2-6

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

(Not: Öğle ve akşam yemeği ayrı olarak hesaplanmıştır. )

**Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine Uygun  
Normal Yemek Günlük İstihkak Cetveli**

Besinin Cinsi	Günlük Miktar (gr)	Kullanma ve Değişirme Şekli
Ekmek	500	Hasta için istihkaktan 100 gr Ekmek kesilerek yerine 50 gr bisküvi verilebilir.
Süt veya yoğurt	250	Gerektiğinde yemeklerde kullanılabilir.
Çay	2, 5	Gerektiğinde büsküvi ile beraber ikinci Kahvaltısında verilir
Şeker	20	Kahvaltılar için
Şeker	50	Tatlılar için
Beyaz peynir	40	Kahvaltılar için (yerine 20 gr kaşar peynir verilebilir)
Beyaz peynir	20	Börek ve makarna için
Yumurta	1 ad.	Kahvaltılar için
Yumurta	½ ad.	Börekler için
Yumurta	¼ ad.	Çorbalar için
Reçel veya marmelat	30	Kahvaltılar için (yerine aynı miktar bal yada pekmez bulama verilebilir.
Zeytin (siyah yada yeşil)	25	Kahvaltılar için
Et kemikli	200	Et yerine bir öğün için 150 gr tavuk, balık verilebilir.
Baklagiller (kuru)	50	Yemekler için
Baklagiller (kuru)	15	Aşure için
Baklagil unu-mercimek	20	Çorbalar için
Pirinç	60	Pilavlar için (yerine haftada bir defa bulgur

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Pirinç	20
Pirinç	40
Pirinç	10
Pirinç unu	20
Buğday tanesi	15
Bulgur	60
pilavı verilebilir.	
Makarna	60
Şehriye	20
Arpa şehriye	10
Tarhana	20
Buğday unu böreklik	50
Buğday unu	50
Buğday unu	15
Buğday unu	10
Nişasta	20
İrmik	50
Tel kadayıf	50
Taze sebzeler	350

Kuru soğan 50

Taze meyveler 200

(Karpuz kavun olursa)500  
Kuru meyve 50  
Kuru üzüm 10  
Kuru incir 10  
Domates salçası 15  
Maydonoz, nane, dereotu 10

Sade yağ ve margarin 40  
Nebati sıvı yağ ve zeytinyağı 30  
Ceviz içi 10  
Fındık içi 10  
Çam fıstığı 5  
Kuş üzümü 5  
Tahin helvası 75  
Baharat(karabiber, tarçın, vanilya vb. ) 1/2  
Tuz 20

pilavı verilebilir. )  
Çorbalar için  
Dolma ve sarmalar için  
Köfte için  
Tatlılar için  
Aşure için  
Pirinç pilavı yerine haftada bir defa bulgur

Yerine aynı miktar kuskus verilebilir.

Çorba için  
Pilava karıştırmak için  
Çorba için  
Börek için(yerine 78 gr yufka verilebilir)  
Helva ve hamur tatlıları için  
Un çorbası için  
Köfte ve çorbaların terbiyesi için  
Pelte için  
Helva ve revani için  
Tatlı için  
Yemek, salata, çorba, garnitür, püre için  
(yerine haftada 2'şer defayı geçmemek üzere patates veya 250 gr dondurulmuş sebze verilebilir. )  
Yemekler ve salatalar için(yerine 12 gr taze soğan verilebilir).

Taze meyve, komposto, meyve püresi ve meyve suyu için).

Hoşafklar için  
Aşure için  
Aşure için  
Yemekler için (yerine 100 gr domates)  
Köfte, dolma, sarma, salata ve yemekler için  
(hangisi gerekirse o alınır)  
Çorbalar, yemekler ve tatlılar için  
Sebze yemekleri, salata, dolma ve sarmalar için  
Aşure, hafif ve ağır tatlılar için  
Aşure için  
Zeytinyağlı dolmalar, pilav için  
Pilav için  
Yemekler (köfteler, sütlüler vb. ) için  
Yemekler için

### SAKKARİNLİLER

Sakarınli Muhallebi	Süt	200 gr
	Pirinç unu	20 gr
	Sakarın	4 Adet
Sakarınli komposto	Kuru meyve	50 gr

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Taze Meyve 100 gr  
Sakarın 2 Adet  
Sakarınli Pelte Nişasta 20 gr  
Sakarın 4 Adet

**NORMAL GAVAJ (1 L)** Süt 1 litre  
Yumurta 3 Adet  
Şeker 100 gr

### KAHVALTILIKLAR

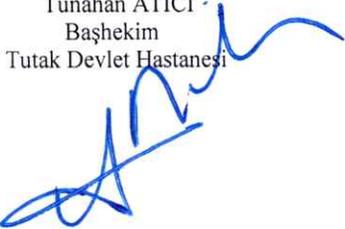
NORMAL		DİYET	
MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI
Çay	2 gram	Çay , Bitkisel poşet çay	2 gram
Süt (UHT)	200 ml	Süt, Light Süt(UHT)	200 ml
S. Zeytin-Y Zeytin	60gram	S. Zeytin-Y Zeytin	40 gram
Beyaz Peynir	60gram	B. Peynir (tuzlu, tuzsuz)	50 gram
Kaşar Peyniri	60gram	Kaşar Peyniri	30 gram
Eritme Peyniri	30 gram	Eritme Peyniri	25 gram
Dil Peyniri	30 gram	Dil Peyniri	30 gram
Kutu Beyaz Peynir	40 gram	Reçel	30 gram
Reçel	30 gram	Bal	30 gram
Bal	30 gram	Fındık Ezmesi	40 gram
Fındık Ezmesi	40 gram	Tahin-Pekmez	40 gram
Tahin-Pekmez	40 gram	Tereyağı	15 gram
Tereyağı	15 gram	Yumurta	60-65 gram
Yumurta	60-65 gram	Domates-salatalık	200 gram
Domates-salatalık	200 gram	Hamur İşi	100 - 150 gram
Hamur İşi	200-250 gram	Şeker	10 gram
Şeker	10 gram	Kutu Meyve suyu	200 ml
Kutu Meyve suyu	200 ml	Taze Meyve suyu	200 ml
Salam, Sosis	40 gram	Bisküvi (tatlı, tuzlu)	30 gram
Bisküvi(tatlı, tuzlu)	50 gram	Meyveler	150-200 gram
Meyveler	200 - 500 gram	Haşlanmış patates	150 gram
Hurma	40 gram	Ceviz içi	20 gram
		Kuru meyveler	30 gram
		Haşlama et	60 gram
		Leblebi, Fındık	50 gram
		Glütensiz, proteinsiz kurabiye	50 gram
		Sandviç ( sosisli, sal. vb. )	150 gram
		Yoğurt (yarım yağ, light)	150 gram
		Ayran	200 ml

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Tunahan ATICI -  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi



Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi



Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi



## EK.1 İAŞE TABELALARI

Ankara Tava	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Bahçivan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Beğendi Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	5 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	100gr.		Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Domates	10 gr.		Domates	30 gr.
	Domates	10 gr.		Kabak	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Arpa Şehr.	40 gr.		Patlıcan	40 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	1 gr.		Patates	50 gr.		Patlıcan	100 gr.
	Domates Salçası	4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Süt	30 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
		Un	2 gr.	Un	10 gr.			
Bostan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Çardak Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Çiftlik Kebap	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Biber	10 gr.		Bezelye	15 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.		Çarliston Biber	15 gr.
	Domates	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Havuç	15 gr.
	Patlıcan	200 gr.		Domates Salçası	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.		Patates	70 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	2 gr.		Yoğurt	100 gr.		Tuz	2 gr.
Maydanoz	1/50 ad	Yufka	85 gr.					
		Yumurta	1/100 ad					

## ET YEMEKLERİ

Tunağan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

Çoban Kavurma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Dana Emense	Ay çiçek Yağı	10 gr.	El Basan Tava	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	120 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Mantar	40 gr.		Domates Salçası	5 gr.
				Maydanoz	1/50 ad.		Süt	30 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Biber Salçası	2 gr.		Un	20 gr.
		Un	2 gr.	Yumurta	1/5 ad.			

Et Döner	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Et Haşlama	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Et Sote	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	150 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	30 gr.		Dana Eti	120 gr.
	Kekik	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuyruk Yağı	20 gr.		Patates	60 gr.		Kuru Soğan	30 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Yoğurt	10 gr.		Un	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Yoğurt	20 gr.		Un	2 gr.
				Yumurta	1/90 ad.			

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi



<b>Patlıcan Kebap</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Pürelİ Kebap</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Rosto Et</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.			
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	140 gr.
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
	Patlıcan	150 gr.		Patates	100 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Süt	20 gr.		Un	3 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	5 gr.		Un	2 gr.			

<b>Salçalı BifteK</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Sandal Kebap</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Saray Kebap</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Badem	5 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	75 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates	20 gr.		Domates	30 gr.		Dana Eti	150 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kabak	150gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Kaşar peyniri	15 gr.		Mantar	30 gr.
	Un	5 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salça	10 gr.		Un	2 gr.
				Süt	20 gr.		Yeşil Soğan	10 gr.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

45

<b>Şehriyeli Güveç</b>	Arpa Şehriye	50 gr.	<b>Tas Kebap</b>	Ay çiçek Yağı	40 gr.		
	Ay çiçek Yağı	15 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		
	Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.		
	Dana Eti	100 gr.		Domates	20 gr.		
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		
	Kuru Soğan	10 gr.		Patates	70 gr.		
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		
				Un	3 gr.		

**KÖFTELİ YEMEKLER**

<b>Abant Köfte</b>	Ayçiçek Yağı	10 gr.	<b>Bahçıvan Köfte</b>	Ayçiçek Yağı	20 gr.	<b>Çiftlik Köfte</b>	Ayçiçek Yağı	20gr.
	Ekmek İçi	10 gr.		Çarliston Biber	15 gr.		Bezelye	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Havuç	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Havuç	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 a
	Un	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Patates	50 gr.
	Yumurta	1/10 ad.		Patlıcan	30 gr.		Domates Salçası	10 gr.
		Tuz	2 gr.	Tuz	2 gr.			
		Domates Salçası	10 gr.	Un	5 gr.			
		Un	2 gr.	Yumurta	1/10			
		Yumurta	1/10 ad					

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

<b>Dalyan Köfte</b>	Ayçiçek Yağı	10gr.	<b>Fırın Köfte</b>	Ayçiçek Yağı	20gr.	<b>Hamburger Köfte</b>	Domates	20 gr.
	Bezelye	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Domates	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Havuç	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ketçap	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	125 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Marul	1/10 ad.
	Maydanoz	1/50		Maydanoz	1/50 ad		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	80 gr.		Patates	80 gr.		Mayonez	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Turşu	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	5 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Yumurta	1/5 ad		Yumurta	1/10 ad			

<b>Hasan paşa Köfte</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Izgara Köfte</b>	Ekmek İçi	15 gr.	<b>İslim Köfte</b>	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates	10 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Yumurta	1/10 ad.		Patlıcan	150 gr.
	Patates	100 gr.		Kimyon	0,4 gr		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.					Tuz	2 gr.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi





	Tavuk Göğüs	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/30 ad.
	Un	5 gr.		Patates	150 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta	1/10 ad.		Salça	10 gr.		Patates	70 gr.
				Tuz	2 gr.		Pirinç	10 gr.
				Un	5 gr.		Tuz	2 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Un	10 gr.
							Yoğurt	40 gr.
							Yumurta	1/10 ad.

## TAVUK YEMEKLERİ

	Ay çiçek Yağı	20 gr.		Ay çiçek Yağı	10 gr.		Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Patates	100 gr.		Hindi Eti	250 gr.		Domates	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Hindi Eti	175 gr.
	Tavuk	250 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Tuz	2 gr.		Patates	80 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Un	5 gr.		Tuz	2 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
				Un	5 gr.		Patates	70 gr.
				Yoğurt	20 gr.		Salça	10 gr.
				Yumurta	1/30 ad.		Tuz	2 gr.
							Un	5 gr.

	Ay çiçek Yağı	10 gr.		Ayçiçek Yağı	10 gr.		Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Tavuk Eti	175 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Hindi Eti	150 gr.		Karabiber	0,4 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Mantar	40 gr.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

				Mantar	40 gr.		Tavuk Eti	175 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Un	5 gr.		Un	5 gr.

<b>Köri Soslu Tavuk</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Piliç Topkapı</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Tavuk Baget</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Köri Sosu	0,4 gr.		Badem	5 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Tavuk Eti	250 gr.
	Mantar	40 gr.		Kuru Soğan	15 gr.		Tuz	2 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuşüzümü	2,5 gr.			
	Süt	20 gr.		Mantar	40 gr.			
	Tavuk Eti	120 gr.		Maydanoz	1/50 ad.			
	Tuz	2 gr.		Pirinç	20 gr.			
			Tavuk Eti	150 gr.				
			Tuz	2 gr.				

<b>Tavuk Döner</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Tavuk Haşlama</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Tavuk Krokot</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	50 gr.		Galetta Unu	30 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Tavuk Eti	175 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Tavuk Eti	150 gr.
	Tuz	2 gr.		Patates	80 gr.		Tuz	2 gr.
	Yoğurt	20 gr.		Tavuk Eti	250 gr.		Un	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Yumurta	1/3 ad.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi




Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

## BALIK YEMEKLERİ

Alabalık Buğulama		Alabalık Tava		Hamsi Buğulama	
Alabalık	180 gr.	Alabalık	180 gr.	Ay çiçek Yağı	10 gr.
Ay çiçek Yağı	10 gr.	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Defne Yaprağı	1/50 ad.
Defne Yaprağı	1/50 ad.	Limon	1/4 ad.	Domates	30 gr.
Domates	30 gr.	Mısır Unu	30 gr.	Hamsi	200 gr.
Karabiber	0,4 gr.	Tuz	2 gr.	Karabiber	0,4 gr.
Kuru Soğan	20 gr.	K. soğan	10 gr.	Kuru Soğan	20 gr.
Limon	1/4 ad.			Limon	1/4 ad.
Patates	20 gr.			Patates	20 gr.
Tuz	2 gr.			Tuz	2 gr.
				K. soğan	10 gr.

Hamsi Tava		Mezgit Fileto Tava		Palamut Buğulama	
Ay çiçek Yağı	40 gr.	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Ay çiçek Yağı	10 gr.
Hamsi	200 gr.	Limon	1/4 ad.	Defne Yaprağı	1/50 ad.
Limon	1/4 ad.	Mezgit	180 gr.	Domates	30 gr.
Mısır Unu	30 gr.	Tuz	2 gr.	Karabiber	0,4 gr.
Tuz	2 gr.			Kuru Soğan	20 gr.
				Limon	1/4 ad.
				Palamut	180 gr.
				Patates	20 gr.
				Tuz	2 gr.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

<b>Palamut Tava</b>	Ay çiçek Yağı	40 gr.	<b>Uskumru Buğulama</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.				
	Limon	1/4 ad.		Defne Yaprağı	1/50 ad.				
	Mısır Unu	30 gr.		Domates	30 gr.				
	Palamut	180 gr.		Karabiber	0,4 gr.				
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.				
				Limon	1/4 ad.				
				Patates	20 gr.				
				Tuz	2 gr.				
				Uskumru	180 gr.				
<b>SEBZE YEMEKLERİ</b>									
<b>Biber Dolma</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Etlı Bamyası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Etlı Bezelye</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Dolma Biber	120 gr.		Bamyası (donmuş)	120 gr.		Bezelye (donmuş)	120 gr.	
	Domates	20 gr.		Dana Eti	60 gr.		Dana Eti	60 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.	
	Dana Kıyması	40 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	10 gr.	
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.	
	Pirinç	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Patates	20 gr.	
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.	
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.	
	Un	5 gr.		Un	5 gr.		Un	5 gr.	
	Maydanoz	1/50 ad.							
Dereotu	1/50 ad.								

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

<b>Etli Kereviz</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Etli Türlü</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Etli Kuru Fasulye</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	60 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Kereviz	180 gr.		Dana Eti	60 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates	20 gr.		Dana Eti	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Havuç	20 gr.		Domates	10 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		T.Fasulye (donmuş)	50 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Patates	20 gr.		Kabak	50 gr.		Kuru Fasulye	80 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Kuru Soğan	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Patates	50gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	5 gr.		Patlıcan	60gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.			
				Tuz	2 gr.			
				Un	5 gr.			
<b>Etli Nohut</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Etli Patates</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Etli Taze Fasulye</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	60 gr.
	Dana Eti	50 gr.		Dana Eti	90 gr.		Domates	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Nohut	80 gr.		Maydanoz	1/50 gr.		T.Fasulye (donmuş)	150 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Patates	200 gr.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Un	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Un	5 gr.		Tuz	2 gr.			

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

<b>Fırın Patates</b>	Ay çiçek Yağı	30 gr.	<b>Kabak Dolma</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Kabak Kalye</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Dereotu	1/30 gr.		Dereotu	1/50 ad.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kabak	180 gr.		Kabak	180 gr.
	Dana Kıyma	60 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Pirinç	10 gr.
	Maydanoz	1/50 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Patates	180 gr.		Pirinç	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Salça	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	5 gr.			
Un	5 gr.							
<b>Kabak Musakka</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Kabak Öğreten</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Karışık Dolma</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Kabak	180 gr.		Domates	20 gr.
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kabak	100 gr.
	Kabak	180 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Süt	30 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Dana Kıyma	50 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Yumurta	1/2 ad.		Maydanoz	1/50 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Un	10 gr.		Patlıcan	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Kıymalı ise	50 gr		Salça	10 gr.
	Un	5 gr.		Tavuklu ise	50 gr		Tuz	2 gr.
				Un	5 gr.			
<b>Karnabahar Öğreten</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Karnıyarık</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Kaşarlı Mantar Sote</b>	Ayçiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	20 gr.
	Karnabahar	150 gr.		Domates	30 gr.		Domates	20 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kaşar Peyniri	20 gr.
	Süt	20 gr.		Dana Kıyma	60 gr.		Mantar	200 gr.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi



<b>Kıymalı Yeşil Mercimek</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Kıymalı Yumurta</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Lahana Sarma</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Domates	10 gr.
	Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Salça	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Lahana	150 gr.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Pirinç	10gr.
	Un	5gr.		Domates Salçası	10 gr.		Salça	10 gr.
	Yeşil Mercimek	80 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Yumurta	1 ad.		Un	5 gr.
<b>Mantar Sote</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Mantı</b>	Ay çiçek Yağı	5 gr.	<b>Menemen</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Hazır Mantı(kıymalı)	120 gr.		Çarliston Biber	20 gr.
	Domates	20 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Domates	100gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Mantar	200 gr.		Sumak	0,4 gr.		Kuru Soğan	30 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Tereyağı	5 gr.		Tuz	2 gr.
							Yumurta	1 ad.
<b>Patates Dolma</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Patlıcan Dolma</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Patlıcan Musakka</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	60 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Maydanoz	1/50 gr.		Maydanoz	1/50 gr.		Patlıcan	180 gr.

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi



	Un	2 gr.						
<b>BÖREKLER</b>								
<b>Avcı Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Kıymalı Gül Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Kıymalı Kol Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Bezelye (donmuş)	20 gr.		Dana Kıyma	40 gr		Dana Kıyma	40 gr
	Dana Eti	40 gr.		Kuru Soğan	10 gr		Kuru Soğan	10 gr
	Galet Unu	30 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Havuç	20 gr.		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Kuru Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr		Tuz	2 gr
	Maydanoz	1/50 ad.		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Tuz	2 gr.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
	Yufka	85 gr.						
	Yumurta	1/5 ad.						
<b>Kıymalı Tepsi Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Peynirli Nemse Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Paçanga Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Dana Kıyma	40 gr		Hazır Milföy	100 gr.		Bezelye (donmuş)	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr		Maydanoz	1/50 ad.		Galet Unu	30 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Peynir	20 gr		Havuç	20 gr.
	Süt	50 gr		Yumurta	1/10 ad.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr					Maydanoz	1/50 ad.
	Yufka	85 gr					Tavuk Eti	40 gr.
	Yumurta	1/5 ad.					Tuz	2 gr.
							Yufka	85 gr.
							Yumurta	1/5 ad.
<b>Patatesli Gül Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Patatesli Kol Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Patatesli Tepsi Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr		Kuru Soğan	10 gr		Kuru Soğan	10 gr
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	50 gr		Patates	50 gr		Patates	50 gr

Tunahan ATICI  
Başhekim  
Tutak Devlet Hastanesi

Murat DİVARCI  
İdari ve Mali İşler Müdürü  
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA  
Tıbbi Sekreter  
Tutak Devlet Hastanesi

