

TC
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ
2025 YILI MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ İHALESİ
(12 AY) TEKNİK ŞARTNAMESİ

İÇİNDEKİLER

Tanımlar	2
İşin Konusu	2
İşin Yapılma Yeri + Dağıtım	3
Hizmetin Süresi	3
Tekliflerin Hazırlanması Ve Değerlendirilmesi	3
Fiyatlandırma	3
Bildiriler	3
İş Yerinin Yükleniciye Teslimi	3
İşin Yürütülebilmesi İçin Gerekli Personel	4
İşin Kontrolü	11
İş Emniyeti Ve Sağlık Tedbirleri	12
Hukuki Ve Tıbbi Sorumluluk	17
Genel Hükümler	18
Taşımayla Yemek Hizmeti Verilecek Birim Ve Kurumların Hizmet Özellikleri	20
Cezalar Ve Kesintiler	21
Kullanılacak Araç- Gereçler İle İlgili Hükümler	21
Bakım Onarım İşleri	24
Yemekte Kullanılan Maddelerin Satın Alınması	24
Yemekte Kullanılan Malzemelerin Depolanması	25
Yemek Malzemelerinin Hazırlanması	26
Yemeğin Pişirilmesi	26
Yemeğin Servis Edilmesi	27
Yemeklerin Taşınması Ve Dağıtımı	28
Mutfak Hizmetlerinde Temizlik İşlerinin Yürütülmesi	29
Kahvaltı, Yemek, Diyet Kahvaltı, Diyet Yemekleri Ve Ara Öğünlerin Şekli	36
Mentüler	40
Hastanemizde Çıkan Yemekler	42
14 Günlük Örnek Yemek Listeleri	47
Mutfakta İşe Tabelası İle Kurallar	52
EK.1:İşe Tabelası	
EK.2:Gıda Maddeleri İle İlgili Teknik Şartnameler	
EK.3:Mutfak Araç-Gereçleri Teknik Şartnamesi	

Kobra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma S. UMLU
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KİRCİ
Diyetisyen

TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi bundan böyle "İdare" olarak adlandırılacaktır.

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

HASTANE: Ağrı Eğitim ve Araştırma 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 yetiştirilmiş elemanlarını görevlendirecektir. Bu elemanlar muayene ve kontrol komisyonunu oluşturacaktır.

YETKİLİLER: Başhekim ve Yardımcıları, Diyetisyen, Yemekhane ve Mutfak Sorumlusu (İşe Memuru)

PERSONEL: Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi ve hastaneye bağlı birimlerde çalışan sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memuru, hizmetli personeli ve diğer personeli ifade eder.

HASTA: Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi ve bağlı birimlerine teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

REFAKATÇİ: Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

KAHVALTI: Yatan hastalara ve nöbetçi personele verilecek olan kahvaltı.

DİYET KAHVALTI: Hekim istemi üzerine uygun görülen hasta ve personele verilecek kahvaltı.

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

DİYET YEMEĞİ: Hekim istemi üzerine hastalara ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak doktor ve diyetisyen kontrolünde verilecek 6 kaba kadar çıkılabilen her türlü yemek ve besin maddeleridir.

ARA ÖĞÜN: Hastalara ve belirlenen personele ara öğün listesinden seçilip verilecek ek öğün.

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, ve 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 self servis düzeninde dağıtım, ekmek, 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 bulundurmak, arızaları gidermek yükleniciye ait olacaktır.

Hastanemizde verilen tahmini yemek miktarları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

S N:	YEMEK TÜRÜ	MİKTAR	BİRİM
1	NORMAL KAHVALTI(NORMAL +GECE KAHVALTISI)	150.000	ADET
2	DİYET KAHVALTI	27.000	ADET
3	NORMAL YEMEK	500.000	ADET
4	DİYET YEMEĞİ(R3)	32.000	ADET
5	SIVI DİYET YEMEĞİ (R1,R2)	24.000	ADET
6	ARA ÖĞÜN(HASTA+ PERSONEL)	42.000	ADET

Not: Bütün menüler hazırlanan işe tabelalarına uygun olarak çıkarılacaktır.

Hastanemiz 400 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, hastanemizin protokollerle yemek hizmeti sunmayı taahhüt ettiği ve bu şartnamede belirtilen kurumlar ve ilçe hastaneleri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla işe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir.

Hastanemize rotasyona gelen doktorlar, stajyer öğrencilerle ve geçici görevle hastanemizde çalışan kişilerle öğle ve akşam yemeğinde yemek yiyen kişi sayısı artabilmektedir. Belirlenebilen artış sayıları işe tabelalarına dahil edilecek olup, arızı olarak oluşabilecek belirlenemeyen bu durumlarda ihalede belirlenen yemek öğün sayılarına dahil olmak kaydıyla ek yemek üretimi yüklenici firmadan talep edilebilecektir.

Kübra FOSGÖR ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMRU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERBİL
Diyetisyen

1-İŞİN YAPILMA YERİ ve DAĞITIMI:

Yemek üretilecek mutfak:

- Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi Mutfakı olacaktır.
- Yemek dağıtımı Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesine bağlı birim ve ek binalara yapılacaktır. Hizmet binalarının taşınması halinde yürütülen hizmet taşınan binada devam ettirilir.
- Hamur Devlet Hastanesi, Ağrı Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi, Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü, Ağrı Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesi yemek hizmetleri personel ve taşıma dahil yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

2 Adet Termotrans Araç	Ek:3 Mutfak Araç-Gereçleri Teknik Şartnamesinde Açıklamaları Yer almaktadır.
------------------------	--

Hamur Devlet Hastanesi	Günlük gidiş dönüş olmak üzere 24 Km. yol katedecektir.
Ağrı Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi ve Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü	Günlük gidiş dönüş olmak üzere 12 Km. yol katedecektir.
Ağrı Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesi	Günlük gidiş dönüş olmak üzere 12 Km. yol katedecektir.

Belirlenen ek bina, birim veya ilçe hastanelerine taşıma dahil yemek dağıtım ve sonrası hizmetleri yüklenici tarafından gerçekleştirilecek olup; teklif fiyata dahildir.

2-HİZMET SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 12 aydır.

3-TEKLİFLERİN HAZIRLANMASI VE DEĞERLENDİRİLMESİ

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

4-FİYATLANDIRMA

Yemekhanelerde turnikeden geçip yemek yiyen personel sayısı belirlenecek, hasta ve refakatçiler ise hastane otomasyon sisteminde servis sorumlularının gireceği sayılar (Rasyon sistemi) üzerinden belirlenecek ve hizmet kapsamında çalıştırılan personellerin belirtilen brüt ücretleri de fiyatlandırmaya dahil edilecektir.

5-BİLDİRİLER

Yüklenicinin sözleşmede belirttiği adresi ikametgâh adresi olarak kabul edilir. Aynı zamanda yüklenici sözleşmede resmi mail adresini bildirecektir. 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 Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi adını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız hizmetin yürütülmesi için gelecek malzemelerin teslim adresi olarak kullanılabilecektir.

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 mutfak, yemekhanelerin ve idare tarafından verilecek tüm demirbaş ve ekipmanların sağlam şekilde yükleniciye teslim edildiğine dair ortak bir tutanak düzenlenir.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Deyişiyen

Fatma YUKLU
Deyişiyen

Tarik ERDOĞAN
Deyişiyen

Sinayir ERGİL
Deyişiyen

7-İŞİN YÜRÜTÜLEBİLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL

Sözleşmenin imzasından sonra, yüklenici üstlenmiş olduğu işin düzenli yürütülebilmesi ve devamını sağlamak için gerekli işçileri sağlamak zorundadır. Seçilecek personellere ilişkin ihale dokümanı ile belirlenen belge ve sertifikalar Muayene ve Kontrol Komisyonunca değerlendirmeye tabi tutulacak olup; işin başlamasını müteakip, fiili iş başı uygulamaları takip edilerek değerlendirilecektir. 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 ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAS
1	FİRMA SORUMLUSU	Konusunda en az 1 yıl deneyimli, en az yüksekokul mezunu	1	BAÜ**%15
2.	GIDA MÜHENDİSİ veya DİYETİSYEN	Diyetisyen: Beslenme ve diyetetik eğitim-öğretim programını (en az 4(dört) yıllık) tamamlayarak beslenme ve diyetetik lisans diploması alanlar. Gıda Mühendisi: Gıda mühendisliği eğitim-öğretim programını (en az 4 yıl) tamamlayarak gıda mühendisi lisans diploması alanlar.	1	BAÜ**%30
5.	AŞÇIBAŞI	Alanında en az 5 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	2	BAÜ**%40
6.	AŞÇIBAŞI YARDIMCISI	Alanında en az 5 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	2	BAÜ**%30
7.	AŞÇI YARDIMCISI	Alanında en az 5 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	5	BAÜ**%20
8.	KASAP	Konusunda en az 5 yıl deneyimli	2	BAÜ**%10
9.	BULAŞIKÇI	Konusunda en az 2 yıl deneyimli	4	BAÜ**%5
11.	MEYDANCI (HAZIRLIK PERSONELİ)	Konusunda en az 1 yıl deneyimli olanlar	4	BAÜ**%5
12.	ŞEF GARSON	Alanında en az 1 yıl deneyimli ve alınan personel içerisinde diyetisyenin belirlediği	2	BAÜ**%15
13.	GARSON	Konusunda en az 2 yıl deneyimli olanlar	20	BAÜ**%5
14.	TEMİZLİK ve DEPO GÖREVLİSİ	Konusunda en az 1 yıl deneyimli olanlar	2	BAÜ**%5

*BAÜ: Asgari Ücretin kısaltması.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma SÜMBEL
Diyetisyen

Fatih ERDEGAN
Diyetisyen

Sinayıl BAYAL
Diyetisyen

1. Hizmetin yürütülebilmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri tabloda gösterilmiştir. Hafta sonu ve tatil günleri için hizmeti aksatmayacak şekilde çalışmalarında düzenleme yapacaklar ve bunu idareye bildireceklerdir. Yüklenici adına çalışan gıda mühendisi/diyetisyen hizmet alanları içerisinde görevlerini yerine getireceklerdir. Yüklenicinin çalıştıracağı elemanların diploma ve belgelerini işe başlamadan en az 10 takvim günü öncesinde idareye sunması zorunludur.
2. Tabloda belirtilen niteliklerin dışında, bir önceki sözleşme ile çalıştırılan var olan personel yeni ihale dokümanı ile getirilen şartları taşıyıp taşımadığı yine Muayene ve Kontrol Komisyonunca değerlendirmeye tabi tutulacaktır.
3. Aşçı yardımcılarında 1 tanesi tatlı-hamur ustası olarak görevlendirilecektir.
4. 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. İzin ve rapor durumlarında işi aksatmayacak sayıda personele izin verilecektir ve ayrıca izinler yemekhane sorumlusu ve hastane diyetisyenine danışılarak ayarlanacaktır.
5. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti beyaz gömlek, pantolon, 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 siyah pantolon, beyaz gömlek, papyon, siyah yelek (kışım yelek yerine uzun kollu süveter) ve siyah ayakkabı giyeceklerdir. Personele verilecek kıyafetler teklif fiyata dahil edilecektir. Personelin ayakkabıları boyalı, saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve söküklük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. İş kıyafetleriyle hastane içi veya dışına kesinlikle çıkılmayacaktır. 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.
6. Yüklenici idarenin haberi olmadan kliniklerde, yemekhanelerde ve merkez mutfakta eleman değiştirmeyecektir. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel (yazılı uyarılan davranışların devam etmesi halinde) derhal değiştirilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personele dosya tutulacak, içinde kimlik bilgileriyle, güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacak ve yüklenici beslenme-diyet bölümü tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır ve hastanenin zararını karşılayacaktır.
7. Yüklenici çalıştıracağı 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.
8. İşçilerin yemek ihtiyaçları yüklenici tarafından karşılanacaktır. Ancak, yükleniciye yemek ihtiyacının karşılanması noktasında bir bedel ödenmeyecek olup bu bedelin karşılığı olarak, hizmet alımı kapsamında çalıştırdığı işçilerin yemek ihtiyaçlarını karşılaması için hastanede çıkan yemekten bedelsiz olarak faydalanması imkanı verilecektir. İstekliler de tekliflerinde işçilerin yemek ihtiyaçları için bir bedel öngörmeyeceklerdir.
9. Çalışan elemanların eğitimi yüklenici gıda mühendisi/diyetisyeni tarafından ayda bir yapılacaktır. Yüklenici yıllık eğitim planını hazırlayacak ve eğitim dokümanlarını idareye teslim edecektir. Hastane diyetisyenleri şirket tarafından yapılan eğitimleri denetleyecektir. Hastane diyetisyenleri gerek duyduğunda eğitim planında değişiklik yapabilecektir.
10. Görevli personel idarenin sözlüğü üzerine mutfak ve yemekhane içerisinde farklı görev yerlerinde çalıştırılabilecektir.
11. Yüklenici personelin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi (haftalık ve aylık çalışma çizelgesini) Hastane Yemekhane Sorumlusuna yazılı olarak bildirecektir. Aşçı ve garsonların çalışma saatleri yüklenici tarafından idarenin onayına sunulacaktır.
12. Çalışan personel hastanenin, mutfakların, kat mutfaklarının ve yemekhanelerin hiçbir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır. Personeller için soyunma dolabı idare tarafından karşılanacaktır. Eksik gelirse yüklenici eksikliği giderecektir. Personelin dinlenme odasına koyulacak masa ve sandalyeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
13. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzemenin korumasını sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.

Kübra DOĞAN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞAK
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge YILMAZ
Diyetisyen

14. Yüklenici tarafından çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük, 60 yaşından büyük olmayacaktır. Yüklenici, hastane idaresinin istihdamını uygun görmediği personeli çalıştırmayacak ve gerektiğinde değiştirecektir.
15. Mazeret, yıllık ve sıhhi izin v. b. nedenlerle 4 ten fazla kişi izine ayrılmayacaktır.
16. Güvenlik nedeniyle işçiler çıkış saatlerinde hastanemiz kapı görevlileri veya görevlendirilenler tarafından aranabilir (bu arama yüklenicinin zarardan sorumluluk vecibesini kaldırmaz).
17. İşçiler ve işçilerle ilgili yöneticilerin bina dâhilinde ve çevresinde kazaya uğramaları, yaralanmaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde bütün sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. İş sağlığı ve güvenliğiyle alakalı tüm önlemleri yüklenici almakla yükümlüdür. İdareden kaynaklı bir problem olduğunda yüklenici tarafından yazılı şekilde idareye bildirilmedikten sonra idare sorumlu olmayacaktır.
18. Aşçıbaşı ve şirket sorumlusu yüklenicinin 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.
19. Yemek üretim ve dağıtımı firma gıda mühendisi/diyet uzmanının eşliğinde ve sorumluluğunda yapılacaktır.
20. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.
21. Yüklenici mensubu olup da, mutfakta görevli olmayan kişilerin(şirket sahibi ve akrabaları) mutfağa girmesi ve dolaşması kesinlikle yasaktır. Yüklenici mensubu kişiler depolarda veya mutfağın içerisinde dolaşıp kendi adlarına denetim yapamayacaktır. Yüklenicinin belirlediği şirket sorumlusu dışında şirket adına kimse denetim yapamayacak, işin işleyişine karışamayacaktır. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
22. Yüklenici firma işe başladığı gün içerisinde şirket sorumlusu olarak tayin ettiği kişiyi idareye yazılı olarak bildirmekle yükümlüdür. Ayrıca tüm yazışma ve elden tebliğler yüklenici firma adına şirket sorumlusuna yapılacaktır.
23. Yüklenici hastane mutfağında çalışan personeli başka yerlerde (yüklenicinin diğer işlerinde) görevlendiremez. Personelin başka bir işte çalışması yasaktır.
24. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personel gün içinde kullanılacak şekilde 2 adet iş terliği giyecektir. İş terliklerinde renk kodlaması olacaktır. Mutfağın giriş kısmına komisyonun uygun gördüğü yere yüklenici tarafından terlikler için mutfak hijyen koşullarına uygun şekilde dolap yaptırılacaktır. Günlük ayakkabı ile yemekhane çalışılmayacaktır.
25. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde idare onayı alınarak değiştirilebilir.
26. Yüklenici, personel giriş, çıkış ve vardiya işlemlerini yazı ile idareye bildirecek ve idarenin onayından sonra uygulamaya koyacaktır.
27. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı personeline karşı muamele ve iş mevzuatından doğan ödevlerinden doğrudan doğruya sorumludur.
28. Yüklenici firma sorumlusu bu konularda idare tarafından tamamen yetkili kabul edilip, idare tarafından kendisine tevdi edilen tüm yazıları firma adına almak mecburiyetindedir. Yazı firma sorumlusu tarafından imza karşılığı teslim alınmadığı takdirde, idare tarafından tutulacak bir tutanakla, yazı firma tarafından imza karşılığı alınmış kabul edilecektir.
29. Firma çalıştıracığı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır.

1-	KİMLİK FOTOKOPİSİ
2-	FOTOĞRAF
3-	ÖZGEÇMİŞ VE SİCİLİ
4-	İKAMETGAH İL MUHABERİ
5-	SABİKA KAYDI
6-	SGK GİRİŞ BİLDİRGESİ
7	DİPLOMA, BONSERVİS VE REFERANSLAR
8	FİRMA ELAMANI OLDUĞUNA DAİR KİMLİK KARTI
9	PORTÖR MUAYENESİ
10	HİJYEN EĞİTİM SERTİFİKASI
11	SAGLIK RAPORU

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

Faturalarının ödenebilmesi için aşağıda belirtilen evrakların yüklenici tarafından faturaya eklenmesi 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 dokümanlar
- 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
- 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.

30. 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.
31. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarnı yaptırmakla yükümlüdür.
32. 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 ve diyetisyene resmi evrakla bildirecektir.
33. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler hastanemizde yaptırılacak, ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
34. Grip, nezle, ishal v. s. hastalığı olan personel diyetisyenin uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır. Yüklenici tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir. Yüklenici iş başlangıcında tüm personelin aşağıda belirtilen tahlillerine baktracak, sözleşme süresince işe yeni başlayan işçilere de aynı uygulamayı yapacaktır.

TETKİK	SIKLIĞI
Anti HBs (ELISA),	Yılda 4 kez (3 ayda bir)
Anti HCV (ELISA),	Yılda 4 kez (3 ayda bir)
HBS Ag	Yılda 4 kez (3 ayda bir)

Değerlerine baktıracaktır. Tablillerini iş başlangıcından itibaren ilk ay içerisinde yaptıracak, test sonuçları İdareye iletacaktır. Ayrıca personel kan yolu ile bulaşan enfeksiyonlar yönünden riskli bir yaralanma yaşadığında "Kan Yolu İle Bulaşan Enfeksiyonlardan Korunma ve Riskli Yaralanmaların İzlenmesi" protokolüne göre, kişinin bakılan tahliller ve yaralanmalar sonucu personelin tamamına Hepatit B aşısı yapılacaktır. Tüm bu testlerin yapılma yükümlülüğü Yükleniciye ait olup; yapılan tüm tetkik ve tahlillerin her türlü gideri İstekli tarafından karşılanacaktır. Yeni başlayan personelin tahlillerinin yaptırılmasından ve aşı takiplerinden de Yüklenici sorumludur. Yüklenici bu belgeleri içeren dosyayı 15 gün sonra idareye teslim edecektir. İşçi değişikliği gerektiren zorunlu hallerde bu bilgiler her ayın son günü toplu olarak idareye verilen dosyaya konulacaktır.

35. Firma çalışanlarının vardiyaları idare tarafından belirlenecektir. Vardiya şeklinde çalışma gerçekleşmezse yüklenici personeline ek mesai ödeyecektir. Ek mesai ücreti hastaneden talep edilmeyecektir. Yüklenici firma ek mesai ücretlerini personeline ödendiğine dair yazılı evrak ve banka dekontu getirecektir. Vardiya listeleri idareye bildirilecektir.
36. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
37. Yüklenici, çalışan personelinin, idarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamalı, hizmet binaları içinde izinsiz dolandırmamalıdır.
38. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

39. Yüklenci Kurumumuzdan emekli olan veya ayrılan personeli istihdam edemeyecektir.
40. Hastanemizde yüklenci tarafından görevlendirilecek personeller ile ilk işe başlayanlara yüklenci ve hastane yetkililerince hizmet içi eğitim verilecektir.
41. Yüklenci mesai saatleri içerisinde mutfakta kendi adına sürekli 1 gıda mühendisi/diyetisyen bulunduracaktır.
42. Yüklenci adına çalışan gıda mühendisi/diyetisyenler ve firma sorumlusu hafta içi 08.00-17.00 ve hafta sonları 09.00-16.00 saatlerinde hastanede bulunacaklardır.
43. Personelin seçiminde Yemekhane Kontrol Komisyonu yetkili olacaktır.
44. Yüklenci çalışan tüm personelin iş akış şemaları ve iş tanımlarını yaparak hastane idaresine teslim edecektir. İş akış ve görev tanımları yemekhane sorumlusu veya diyetisyen tarafından değiştirilebilecektir.
45. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
46. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir.
47. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır.
48. Yüklenci personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
49. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir.
50. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
51. Yüklenci; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu klinik diyetisyenine ileticek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
52. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri yemekhane sorumlusu veya mutfak diyetisyenine bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir. İş erken biten personel mesaisinin bitmesini beklemek zorundadır.
53. Yüklenci; özel durumlarda ve idare tarafından gerekli görülen zamanlarda eğitim veya diğer konularda görüşme yapmak üzere tüm elemanların toplanmasını sağlayacaktır.
54. Yüklenci, hiçbir şekilde hastane diyetisyeninin ve idarenin onayı-izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
55. Yüklenci personeli her ne suretle olursa olsun idare personeli ile arasında bulunan hiyerarşik düzene uyum sağlayacaktır. Hiyerarşik düzene riayet etmeyen yüklenci personeli hakkındaki karar, her iki taraf yetkililerince yapılacak ortak değerlendirme sonucunda verilecektir.
56. Yüklenci taahhüt ettiği hizmetler için çalıştırdığı personelin denetimini kendisi sağlayacaktır. İstenilen özelliklerde hijyen ve giyim kurallarına uygun olmayan ve görev tanımına, iş bölümüne ve rotasyona aykırı davranış sergileyen personel hakkında tutanak tutulup işlem başlatılacaktır. Ayrıca yüklenciye işin aksamasına mahal veren personelin denetimini sağlayamadığı için cezai işlem uygulanabilecektir.
57. Yüklenci personelinin, hastaların güvenliği ve tıbbi ihtiyaçlarını içeren konulardaki tüm talimatlara uyulmasından sorumludur.
58. Yüklenci işlerin yürütülmesinde, gerektiği şekilde eğitim ve öğretim görmüş diplomalı özellik arz eden durumlarda sertifikalı personel çalıştıracak, bu personelin seçiminde hastane diyetisyeni ve idarenin uygun gördüğü kişiler işe alınacaktır.
59. Yüklenci çalıştıracığı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümlenecek, bunun için idareden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Personelin yol ve yemek ücreti yüklenciye ait olup hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacak ve personel kartla yemek yemeyecektir.
60. İşe geç geldiği saptanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılabilecektir. Yemek hizmet üretiminde aksaklıklara sebebiyet verecek herhangi bir kusurlu durumda personel hakkında aynı konu üzerine tutulan 3 tutanak sonrasında işten çıkarma yapılabilecektir.
61. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, kolluklu, maskeli ve boneli olacaklardır.
62. Yüklenci, personelinin idarenin ve resmi emniyet birimlerinin güvenlik talimatına tam olarak uymalarını sağlayacak, uymayan personeli derhal değiştirecektir.
63. 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

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞU
Diyetisyen

Yunus ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KAYAL
Diyetisyen

yöntemlerini uygulayabilir. Yüklenicinin vardiya planı ile kontrol sisteminin uyumlu olması gerekmektedir. İdare tarafından önceden onaylanması kaydı ile nöbet değişiklikleri kabul edilecektir.

64. Çalışan elemanların görev yerleri, dağılımı ve çalışma saatleri, gerekirse hastane idaresi tarafından değiştirilebilecektir.
65. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
66. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
67. Yüklenici her bir çalışanın yol ihtiyacını, 26 (yirmi altı) iş günü üzerinden yol parası olarak karşılayacak veya yüklenici tarafından servis konulduğu takdirde, servisi kullanmayanlara bilet verilecektir.
68. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile bu günlerde çalışacak gün sayıları tabloda belirtilmiştir.
69. Ulusal bayram ve genel tatil günleri 2429 Sayılı "Ulusal Bayram Ve Genel Tatiller Hakkında Kanun" hükümlerine göre oluşturulmuştur. Bu günlerde; 1 (Bir) Firma Sorumlusu/Gıda Mühendisi/Diyetisyen, 1(Bir) Başaşçı, 1(Bir) Başaşçı Yardımcısı, 2(İki)aşçı Yardımcısı, 1 (Bir) Kasap,1(Bir) Şef Garson, 2(İki) Meydançı, 3(Üç) Bulaşıkçı, 9(Dokuz) Garson, 1 (Bir) Depo Görevlisi çalışacaktır.

Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile çalışılacak gün sayıları		
ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	TATİL GÜNÜ TARİHLERİ	GÜN SAYISI
Ramazan Bayramı Arifesi	29 Mart 2025	0,5
Ramazan Bayramı 1. Günü	30 Mart 2025	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	31 Mart 2025	1,0
Ramazan Bayramı 3. Günü	1 Nisan 2025	1,0
Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı)	23 Nisan 2025	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü	1 Mayıs 2025	1,0
Atatürk'ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2025	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	5 Haziran 2025	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	6 Haziran 2025	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	7 Haziran 2025	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	8 Haziran 2025	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	9 Haziran 2025	1,0
Demokrasi Ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2025	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2025	1,0
Cumhuriyet Bayramı	28-29 Ekim 2025	1,5
Yılbaşı	1 Ocak 2026	1,0

Personelin uyması gereken kurallar:

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

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİNE
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge EKOL
Diyetisyen

PERSONELİN MESAİ SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

- Eklerde belirtilen giyecek kıyafetler yüklenici tarafından karşılanıp işe başlamadan önce numunelerini komisyona sunacak ve onaylandıktan sonra, işe başladığı gün yıllık haklarının yarısı, 6.ayda ise diğer yarısı Diyetisyen kontrolünde yemekhane 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.
- Tanıtma işaretleri idarenin onaylayacağı tip ve büyüklükte olacak, giysilerin yine idarenin onaylayacağı yerlerine koyulacaktır. Tanıtma işaretleri hiçbir biçimde boya ve/veya baskı olmayacaktır. Bu işaret ve kokartlar nakış sistemi ile direkt olarak giysilere işlenecektir.

A. AŞÇILAR, TATLICI, DİYETÇİ VE KASAP İÇİN

1. Yıllık dörder (4) takım (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'si uzun 2'si kısa kollu)
2. Yıllık 6 adet önlük.
3. Yıllık 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka, pamuklu penye-tişört
5. Kasap için dört adet ilave olarak dört adet yandan çıt bantlı baştan geçmeli önü ve arkası kapalı kalın muşamba önlük ve iki çift çelik örgü eldiven

B. GARSONLAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım bordo renkli yelek, kravat, gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) siyah kumaş pantolon, kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
3. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
4. Yıllık 2'şer takım lacivert leke tutmayan ve terletmeyen cinsten pantolon ve üst forma(formaların 1'i uzun 1'i kısa kollu olacak)

C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİK VE DEPO GÖREVLİSİ, MEYDANCI

1. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde üst ve alt iş elbisesi (leke tutmayan)
 2. Bulaşıkçılara 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. İç 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 Flan 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. Sıcaklığı ve soğukluğu 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.

Kobra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Enrik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

İŞİN KONTROLÜ:

1. Et, meyve ve sebze alımı 1(bir) gün önceden saat 9.00-10. 30'a alınacaktır. Cuma günü saat 9.00-14.30'da cumartesi, pazar, pazartesi gününün erzakı gelecektir. İdarenin oluşturacağı bir kontrol komisyonu tarafından özel teknik şartnamede yer alan evsafalara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, kuruma gelen malzemeler uygun görülmezse hafta içi en geç saat 14. 00'a kadar, hafta sonu 16.00'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. Depolara girişi yapılan tüm malzemeler hastanenin denetiminde olacaktır. 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 tüketilecekleri gün üretilmektedir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün veya akşamına servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında idarenin görevlendireceği bir komisyon tarafından denetlenecektir. Menüde yer alan yemeklerin yapım şekli konusunda Hastane Diyetisyeni ve Kontrol Komisyon Başkanı onayı alınacaktır.
3. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske, kolluk kullanmak zorunludur.
4. İdare tarafından görevlendirilen Muayene Kabul ve Kontrol Komisyonu, gıdaların depoya alınmadan, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup, görülen aksaklıkların giderilmesi için yükleniciyi uyarır ve düzeltmeleri yaptırır. Muayene ve kontrol komisyonu malın muayenesi ile birlikte idarece yükleniciye verilen depoya konulmasından, gıda maddelerinin yürürlükteki gıda mevzuatına ve teknik şartnamede istenilen şartlara uygun olup olmadığından sorumludur.
5. Depoya yüklenici tarafından getirilen gıda maddelerinin Kontrol Komisyonunca muayenesinden sonra firma sorumlusu tarafından teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak düzenlenecek, yemekhane sorumlusu, işe memuru, gıda mühendisi, diyetisyen imzasıyla dosyalanacaktır.
6. Şartnameye uygun olmayanlar reddedilir. Yüklenici reddedilen gıda maddelerini aynı gün içinde değiştirmek zorundadır. Değiştirmede idari şartnamenin ve sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai hükümler uygulanır.
7. Pişirilen yemeklerden ve pişirme sırasında kullanılan sudan (250 cc) alınan numuneler ağız kilitli poşetlerde veya BPA'sız yiyecek saklanması uygun plastik kutularda kapalı olarak soğuk hava deposunda ya da buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Herhangi bir zehirlenme şüphesi durumunda konuyla alakalı görevlendirilmiş bilir kişilerin gerekli gördüğü numuneler alınıp yine bilir kişilerce uygun görülen analizler yapılacaktır. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı (kilitli poşet vs.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.
8. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır.
9. Diyetisyen gözetiminde; yemekhane sorumlusu veya işe memuru tarafından, gerektiğinde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce işe edilecek kişi sayısı ve ekteki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılacaktır.
10. İşe tabelalarının hazırlanması varsa işe memuru, yoksa yemekhane sorumlusu tarafından bir gün önceki yemek yiyen kişi sayısına göre hesaplanıp diyetisyen onayına sunulacak ve diyetisyen gözetiminde tartımlar gerçekleştirilecektir. Ayrıca işe tabelaları düzenli olarak dosyalanacaktır. Gramajlara uyulmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
11. Yemekler kalite ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır.
12. Mutfaka muayene ve kontrol komisyonunun kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
13. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen ürünler dışında başka ürün iş bitimine kadar kabul edilmeyecektir.

Kubra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YÜCELİ
Prizisyen

Tarik İRDÜĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

14. İşyerinin ve işçilerin kontrolü: İdare gerek gördüğünde işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler yüklenici tarafından derhal giderilir.
15. 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.
16. Gerek görüldüğünde ihaleye teklif veren yüklenicilerin mutfak ve depoları ihale sonuçlanmadan önce idarece belirlenen ekip tarafından denetlenecektir.
17. İdare mutfakta gerek gördüğü sayıda gözlemci bulunduracak, yüklenici buna itiraz etmeyecektir.
18. Hazırlanan yemekler sorumlu diyetisyen tarafından kontrol edilip " *Servise Uygun* " 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 diyetisyen tarafından kontrol yapılmadan yemek servisi kesinlikle yapılmayacaktır. Sorumlu diyetisyen tarafından uygundur onayı verilmeden yemek servisi yapıldığı tespit edilirse cezai işlem uygulanır. Uygun olmayan yemeğin telafisi o gün ki servis zamanına kadar yüklenici tarafından sağlanacaktır.
19. Diyet Uzmanı 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 eksiklikleri verilen süre içinde yerine getirmekle sorumludur. Eksiklik ve aksaklıkların devam etmesi halinde yazılı veya sözlü olarak hastane idaresine bildirir. İdare tarafından gerekli işlemler yapılır.
20. 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.
21. Hastane yönetimi tarafından bir kişi işe memuru olarak görevlendirilecek ve bu memur her gün yenen yemek sayısına göre bir sonraki günün menüsüne uygun işe tabelaları hesaplayacak ve yüklenici firmanın depo sorumlusu ile birlikte malzeme giriş çıkışını kontrol edecek, tartımlar diyetisyenin gözü önünde 1 gün önceden yapıp yemek hazırlıklarına başlanacaktır.

İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

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

İş sağlığı ve güvenliğiyle alakalı gereken tüm tedbirleri almakla yükümlüdür. Hastaneden kaynaklı problemleri idareye yazılı şekilde bildirmese idare hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

Yüklenici taahhüdü kapsamında çalıştırdığı çalışanlarına, ilgili yasal mevzuatta belirtilen kriterlere uygun olarak işe giriş ve ayrıca iş bu sözleşme kapsamındaki işin 1 yılı aşması nedeniyle, yıllık sağlık kontrolleri koruyucu test ve aşıların yaptırılması ve ayrıca tüm kayıtların ilgili yasal düzenlemelere uygun sürelerde saklanmasında tek başına sorumludur.

Yüklenici, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın hizmetin gerektirdiği bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlü olup, bu konudaki her türlü sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. Bu kapsamda Yüklenici 20/06/2012 tarihinde kabul edilen 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununu ile 15 Mayıs 2013 tarihli 28648 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren "Çalışanların İş Sağlığı ve İş Güvenliği Eğitimlerinin usul ve esasları hakkında yönetmeliği" gereğince sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturabilmesi için İş Sağlığı ve İş Güvenliği ile ilgili temel bilgileri edinmek, mevzuatı tanımak, alınması gereken temel önlemleri öğrenmek amacıyla yönetmelikle belirtilen eğitimi mahiyetindekilere işe başladıktan sonra bir ay içinde aldırarak ve bunlarla ilgili belgeleri İdareye sunmak zorundadır.

Hizmet alımı ile ilgili eğitimlere bütün personelin katılması sağlanacaktır. Yükleniciye oryantasyon (ihale konusu işe uyum) eğitimi için ücret ödenmeyecektir.

İstekli, 29.12.2012 tarih ve 28512 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği usul ve esasları doğrultusunda aşağıdaki aşamalarda çalışma programı hazırlamak suretiyle Risk Değerlendirme işini yapacaktır.

- Görev yapılacak her bir alan için İdare ile birlikte risk değerlendirme ekipleri oluşturulması,

- Yüklenici, İdare tarafından belirtilen tarihlerde, yine İdare ile birlikte belirlenecek olan personele Risk Değerlendirmesinin birlikte yapılabilmesi için gerekli tüm eğitimleri verecektir.

Kübra COŞGUN KALİŞİR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

- Tehlike Tanımlama ve Risk Değerlendirme çalışmalarında kullanılacak olan Program Akış Şemasını hazırlayacaktır.
- İşin Kapsamı kısmında belirtilen tüm ünitelerin bölümler halinde ayrılarak tehlikelerin tanımlanması, risklerin belirlenmesi ve analiz etme, risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması, dokümantasyonu, yapılan çalışmaların güncellenmesi ve gerektiğinde yenileme aşamaları izlenerek Risk değerlendirme işi yapılacaktır.
- İşyerlerinde yapılan işlerin niteliklerine uygun kişisel koruyucu donanımların çeşit ve sayısının tespit edilmesi, uluslararası standartlara uygun şekilde teknik özelliklerinin belirtilmesi sağlanacaktır.
- Kullanılacak iş sağlığı ve güvenliği işaret- levhalarının miktarlarının ve monte edilecek yerlerin tespiti yapılacak, levhaların temini ve montajı idarece yapılacaktır.
- İşyerlerinde kullanılan ekipmanların periyodik kontrollerinin denetim altına alınması ve sürdürülebilir bir planlama için periyodik kontrole tabi ekipmanların kullandığı üniteler, adedi, markası, gücü, devir sayısı, işletme basıncı, kapasitesi gibi teknik özelliklerini içeren bir liste hazırlanarak periyodik kontrol planlaması yapılacaktır.
- Çalışan, ikamet eden, ziyaretçi ve tedarikçiler için İSG hususlarında uyulması gereken kurallar için bir El Kitapçığı veya broşür hazırlanarak elektronik ortamda sunulması sağlanacaktır.
- İstenen tüm dokümantasyon 3 nüsha olarak birim birim ayrılmış vaziyette ve değişim yapmaya müsait şekilde klasörlerde hazırlanacaktır. 3 adet de her birim için ayrı ayrı elektronik ortamda hazırlanarak idareye sunulacaktır. Dokümantasyonda kullanılan programın çalıştırılması için gerekli eğitim notunu da içerecektir.
- Yüklenici; iş bitiminden önce Teknik şartname ve ekinde belirtilen konuyla ilgili mevzuat dışında belirtilmemiş olan İş Sağlığı ve Güvenliği konusu ile ilgili diğer mevzuatta idareden istenilen bir yükümlülük mevcut ise risk değerlendirme kapsamında onu da yapmakla mükelleftir.
- Yüklenici; tehlikeler tanımlanırken çalışma ortamı, çalışanlar ve işyerine ilişkin ilgisine göre asgari olarak aşağıda belirtilen bilgileri toplamak suretiyle dokümantasyon oluşturacaktır.
- İş yeri bina ve eklentilerinin
- İşyerinde yürütülen faaliyetler ile iş ve işlemler,
- İş için kullanılan cihaz ve ekipmanları,
- Kullanılan kimyasal vb. maddeler,
- Artık ve atıklarla ilgili işlemler,
- Çalışanların ihtiyaç duyulan her aşamada sürece katılarak görüşlerinin alınması,
- İşe başlamadan önce ilgili mevzuat gereği alınacak çalışma izin belgeleri,
- Çalışanların eğitim, yaş, cinsiyet ve benzeri özellikleri ile sağlık gözetimi kayıtları,
- Genç, yaşlı, engelli, gebe veya emziren çalışanlar gibi özel politika gerektiren gruplar ile kadın çalışanların durumu,
- İşyerinin teflis sonuçları,
- Meslek hastalığı kayıtları,
- İş kazası kayıtları,
- İşyerinde meydana gelen ancak yaralanma veya ölüme neden olmadığı halde işyeri ya da iş ekipmanının zarara uğramasına yol açan olaylara ilişkin kayıtlar,
- Ramak kala olay kayıtları,
- Malzeme güvenlik (MSDS) bilgi formları,
- Çalışma alanlarında ortam ve kişisel maruz kalma düzeyi ölçümlerinin (Belgeli Kuruluşlarca) yaptırılması ve sonuçları,
- Varsa daha önce yapılmış risk değerlendirmesi çalışmaları,
- Acil durum planları,
- Sağlık ve güvenlik planı ve patlamadan korunma dokümanı gibi belirli işyerlerinde hazırlanması gerekli dokümanlar,
- Tehlikelere ilişkin bilgiler toplanırken aynı iş/ üretim, yöntem ve teknikleri ile iş/ üretim yapan benzer İşyerlerinde meydana gelen iş kazaları ve ortaya çıkan meslek hastalıkları değerlendirilmelidir.
- Toplanan bilgiler ışığında; İSG ile ilgili mevzuatta yer alan hükümler de dikkate alınarak, çalışma ortamında bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik, psikososyal, ergonomik ve benzeri tehlike kaynaklarından oluşan veya bunların etkileşimi sonucu ortaya çıkabilecek tehlikeler belirlenmeli ve kayda alınmalıdır. Bu belirleme yapılırken aşağıdaki hususlar dikkate alınmalıdır.
- İşletmenin yeri nedeniyle ortaya çıkabilecek tehlikeler.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Danışman

Fatma YÜMEZ
Danışman

Tarik ERDOĞAN
Danışman

Simge ERGİL
Danışman

- Seçilen alanda, işyeri bina ve eklentilerinin plana uygun yerleştirilmemesi veya planda olmayan ilavelerin yapılmasından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- İşyeri bina ve eklentilerinin yapı ve yapım tarzı ile seçilen yapı malzemelerinden kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Bakım ve onarım işleri de dahil işyerinde yürütülecek her türlü faaliyet esnasında çalışma usulleri, vardiya düzeni, ekip çalışması, organizasyon, nezaret sistemi, hiyerarşik düzen, ziyaretçi veya işyeri çalışanı olmayan diğer kişiler gibi faktörlerden kaynaklanabilecek tehlikeler.
- İşin yürütümü, üretim/iş teknikleri, kullanılan kimyasal maddeler vb., makine ve ekipman, araç ve gereçler ile bunların çalışanların fiziksel özelliklerine uygun tasarlanmaması veya kullanılmamasından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Kuvvetli akım, aydınlatma, paratoner, topraklama gibi elektrik tesisatının bileşenleri ile ısıtma, havalandırma, atmosferik ve çevresel şartlardan korunma, drenaj, arıtma, yangın önleme ve mücadele ekipmanı ile benzeri yardımcı tesisat ve donanımlardan kaynaklanabilecek tehlikeler.
- İşyerinde yanma, parlama veya patlama ihtimali olan maddelerin işlenmesi, kullanılması, taşınması, depolanması ya da imha edilmesinden kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Çalışma ortamına ilişkin hijyen koşulları ile çalışanların kişisel hijyen alışkanlıklarından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Çalışanın, işyeri içerisindeki ulaşım yollarının kullanımından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Çalışanların İSG ile ilgili yeterli eğitim almaması, bilgilendirilmemesi, çalışanlara uygun talimat verilmemesi veya çalışma izni prosedürü gereken durumlarda bu izin olmaksızın çalışılmasından kaynaklanabilecek tehlikeler.
- Çalışma ortamında bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik, psikososyal, ergonomik ve benzeri tehlike kaynaklarının neden olduğu tehlikeler ile ilgili işyerinde daha önce kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırma çalışması yapılmamış ise risk değerlendirmesi çalışmalarında kullanılmak üzere; bu tehlikelerin, nitelik ve niceliklerini ve çalışanların bunlara maruz kalma seviyelerini belirlemek amacıyla gerekli bütün kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmalar yapılmalıdır.
- Farklı işlerin yürütüldüğü bölümlerin her biri için Risklerin belirlenmesi ve analizi için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.
- Tespit edilmiş olan tehlikelerin her biri ayrı ayrı dikkate alınarak bu tehlikelerden kaynaklanabilecek risklerin hangi sıklıkta oluşabileceği ile bu risklerden kimlerin, nelerin, ne şekilde ve hangi şiddette zarar görebileceği belirlenmelidir.
- Toplanan bilgi ve veriler ışığında belirlenen riskler; işletmenin faaliyetine ilişkin özellikleri, işyerindeki tehlike veya risklerin nitelikleri ve işyerinin kısıtları gibi faktörler ya da ulusal veya uluslararası standartlar esas alınarak seçilen yöntemlerden biri veya birkaçı bir arada kullanılarak analiz edilmelidir.
- Analizin ayrı ayrı bölümler için yapılması halinde bölümlerin etkileşimleri de dikkate alınarak bir bütün olarak ele alınıp sonuçlandırılmalıdır.
- Analiz edilen riskler, kontrol tedbirlerine karar verilmek üzere etkilerinin büyüklüğüne ve önemlerine göre en yüksek risk seviyesine sahip olandan başlanarak sıralanmalı ve yazılı hale getirilmelidir.
- Risk kontrolünde aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır:
- Planlama: Analiz edilerek etkilerinin büyüklüğüne ve önemine göre sıralı hale getirilen risklerin kontrolü amacıyla bir planlama yapılmalıdır.
- Risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması: Riskin tamamen bertaraf edilmesi, bu mümkün değil ise riskin kabul edilebilir seviyeye indirilmesi için aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır.
- Tehlike veya tehlike kaynaklarının ortadan kaldırılması,
- Tehlikelinin, tehlikeli olmayanla veya daha az tehlikeli olanla değiştirilmesi,
- Riskler ile kaynağında mücadele edilmesi,
- Risk kontrol tedbirlerinin uygulanması: Kararlaştırılan tedbirlerin iş ve işlem basamakları, işlemi yapacak kişi ya da işyeri bölümü, sorumlu kişi ya da işyeri bölümü, başlama ve bitiş tarihi ile benzeri bilgileri içeren planlar hazırlanmalıdır.
- Uygulamaların izlenmesi: Hazırlanan planların uygulama adımları düzenli olarak izlenir, denetlenir ve aksayan yöner tespit edilerek gerekli düzeltici ve önleyici işlemler tamamlanır.
- Risk kontrol adımları uygulanırken toplu korunma önlemlerine, kişisel korunma önlemlerine göre öncelik verilmeli ve uygulanacak önlemlerin yeni risklere neden olmaması sağlanmalıdır.
- Belirlenen risk için kontrol tedbirlerinin hayata geçirilmesinden sonra yeniden risk seviyesi tespiti yapılmalıdır. Yeni seviye, kabul edilebilir risk seviyesinin üzerinde ise bu maddelerde ki adımlar

Kübra COŞGUN GALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMLU
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay KAYI
Diyetisyen

tekrarlanmalıdır.

- Dokümantasyon;
- Risk değerlendirmesi aşağıdaki ana hususları kapsayacak şekilde dokümente edilmelidir.
- İşyerinin unvanı, adresi ve işverenin adı.
- Gerçekleştiren kişilerin isim ve unvanları ile bunlardan iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi olanların Bakanlıkça verilmiş belge bilgileri.
- Gerçekleştirildiği tarih ve geçerlilik tarihi.
- Risk değerlendirmesi işyerindeki farklı bölümler için ayrı ayrı yapılmışsa her birinin adı.
- Belirlenen tehlike kaynakları ile tehlikeler.
- Tespit edilen riskler.
- Risk analizinde kullanılan yöntem veya yöntemler.
- Tespit edilen risklerin önem ve öncelik sırasını da içeren analiz sonuçları.
- Düzeltici ve önleyici kontrol tedbirleri, gerçekleştirilme tarihleri ve sonrasında tespit edilen risk seviyesi.
- Risk değerlendirmesi dokümanının sayfaları numaralandırılmalı; gerçekleştiren kişiler tarafından her sayfası paraflanıp, son sayfası imzalanmalıdır.
- Risk değerlendirmesi dokümanı elektronik ve benzeri ortamlarda hazırlanmalı ve arşivlenebilmelidir.
- Risk değerlendirmesi dokümanında tespit edilen mevcut tehlikeli durumlar resimlenmeli, mevzuata dayandırılarak alınması gereken önlemler belirtilmelidir.
- 29.12.2012 tarih ve 28512 sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliğinde tanımlanmıştır. Ayrıca hizmetin yapılması esnasında veya işin kabulünden önce aşağıda belirtilen durumlarda ortaya çıkabilecek yeni risklerin, işyerinin tamamını veya bir bölümünü etkiliyor olması göz önünde bulundurularak risk değerlendirmesi tamamen veya kısmen yenilenmelidir.
- İşyerinin taşınması veya binalarda değişiklik yapılması,
- İşyerinde uygulanan teknoloji, kullanılan madde ve ekipmanlarda değişiklikler meydana gelmesi,
- İş yönteminde değişiklikler olması,
- İş kazası, meslek hastalığı veya ramak kala olay meydana gelmesi,
- Çalışma ortamına ait sınır değerlere ilişkin bir mevzuat değişikliği olması,
- Çalışma ortamı ölçümü ve sağlık gözetim sonuçlarına göre gerekli görülmesi,
- İşyeri dışından kaynaklanan ve işyerini etkileyebilecek yeni bir tehlikenin ortaya çıkması

ACİL DURUM PLANLARININ HAZIRLANMASI

Acil Durum Planı 18.06.2013 tarihli ve 28681 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan İş Yerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik çerçevesinde; çalışma alanları için acil durumların belirlenmesi, bunların olumsuz etkilerini önleyici ve sınırlayıcı tedbirlerin alınması, görevlendirilecek kişilerin belirlenmesi, acil durum müdahale ve tahliye yöntemlerinin oluşturulması, dokümantasyon, tatbikat ve acil durum planının yenilenmesi aşamaları izlenerek yüklenici tarafından hazırlanır.

Acil durumların belirlenmesi;

- İşin Kapsamı kısmında belirtilen işyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlar aşağıdaki hususlar dikkate alınarak belirlenmelidir.
- Risk değerlendirmesi sonuçları.
- Yangın, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım ve patlama ihtimali.
- İlk yardım ve tahliye gerektirecek olaylar.
- Doğal afetlerin meydana gelme ihtimali.
- Sabotaj ihtimali.
- Önleyici ve sınırlayıcı tedbirler;

Yüklenici; belirlediği mümkün ve muhtemel acil durumların oluşturabileceği zararları önlemek ve daha büyük etkilerini sınırlandırmak üzere gerekli tedbirleri belirler. Rapor olarak dokümantasyon kısmında sunar.

- Acil durumların olumsuz etkilerinden korunmak üzere tedbirler belirlenirken gerekli olduğu durumda ölçüm ve değerlendirmeler yapılır.

- Alınacak tedbirler, risklerden korunma ilkelerine uygun olur ve toplu korumayı esas alır.
- Alınacak tedbirler, risklerden korunma ilkelerine uygun olur ve toplu korumayı esas alır.
- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri;

Yüklenici;

- İşyerlerinde acil durumların meydana gelmesi halinde uyarı verme, arama, kurtarma, tahliye, haberleşme,

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMLU
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinem ERGİL
Diyetisyen

ilk yardım ve yangınla mücadele gibi uygulanması gereken acil durum müdahale yöntemlerini belirleyerek doküman şeklinde sunacaktır.

- İşyerinde acil durumların meydana gelmesi halinde çalışanların bu durumun olumsuz etkilerinden korunması için buldukları yerden güvenli bir yere gidebilmeleri amacıyla izlenebilecek uygun tahliye düzenlemelerini ekte verilen acil durum planlarında standart işaretlemeler ile belirtir ve çalışanlara önceden verilecek gerekli talimatları doküman şeklinde hazırlayarak sunacaktır.

- İşyerinde yaşlı, engelli, gebe veya kreş var ise çocuklara tahliye esnasında refakat edilmesi için alınması gerekli tedbirleri belirleyerek doküman şeklinde sunacaktır.

- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemlerini oluştururken 27/11/2007 tarihli ve 2007/12937 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik hükümleri dikkate alınarak eksiklikleri belirleyerek doküman şeklinde sunacaktır.

- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemlerini oluştururken çalışanlar dışında müşteri, ziyaretçi gibi işyerinde bulunması muhtemel diğer kişiler de göz önünde bulundurulacaktır.

- Görevlendirilecek çalışanların belirlenmesi;

- Her 20 çalışan için arama, kurtarma ve tahliye, yangınla mücadele ekiplerinde uygun donanıma sahip ve özel eğitilmiş birer destek elemanı belirlenecektir.

- İlk yardım ekiplerinde çalışan personel sayısının % 10'u kadar ilk yardımcı sertifikasına sahip bir kişi bulundurulacaktır.

- Yüklenici bildirilen destek elemanlarından hazırlayacağı acil eylem planlarında ekipleri oluşturarak sunacaktır.

Dokümantasyon;

Acil durum planı aşağıdaki hususları kapsayacak şekilde dokümante edilecektir.

- İşyerinin unvanı, adresi ve işverenin adı.

- Hazırlayanların adı, soyadı ve unvanı.

- Hazırlanmış tarih ve geçerlilik tarihi.

- Belirlenen acil durumlar.

- Alınan önleyici ve sınırlayıcı tedbirler.

- Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri.

- Aşağıdaki unsurları içeren işyerini veya işyerinin bölümlerini gösteren kroki:

- Yangın söndürme amaçlı kullanılacaklar da dâhil olmak üzere acil durum ekipmanlarının bulunduğu yerler.

- İlk yardım malzemelerinin bulunduğu yerler.

- Kaçış yolları, toplanma yerleri ve bulunması halinde uyarı sistemlerinin de yer aldığı tahliye planı.

- Görevlendirilen çalışanların ve varsa yedeklerinin adı, soyadı, unvanı, sorumluluk alanı ve iletişim bilgileri.

- İlk yardım, acil tıbbi müdahale, kurtarma ve yangınla mücadele konularında işyeri dışındaki kuruluşların irtibat numaraları.

- Acil durum planının sayfaları numaralandırılarak; hazırlayan kişiler tarafından her sayfası parafımlanıp, son sayfası imzalanır ve söz konusu plan, acil durumla mücadele edecek ekiplerin kolayca ulaşabileceği şekilde işyerinde saklanır.

- Acil durum planı kapsamında her ünite için ayrı ayrı hazırlanacak olan kroki; A3 formunda, yatay, 3 boyutlu ve renkli şekilde hazırlanarak yeterli sayıda teslim edilecektir.

- Acil durum planı bina içinde kolayca görülebilecek yerlerde asılı olarak bulundurulur.

Tatbikat;

Hazırlanan acil durum planının uygulama adımlarının düzenli olarak takip edilebilmesi ve uygulanabilirliğin den emin olmak için işin kabulünden önce bir defa olmak üzere firma elemanları gözetiminde, oluşturulacak acil durum ekipleriyle bir defa tatbikat yaptırılacaktır. Acil eylem planı tekrar gözden geçirilecek gerekli düzeltici ve önleyici faaliyetler plana işlenecektir. Gerçekleştirilen tatbikatın tarihi, görülen eksiklikler ve bu eksiklikler doğrultusunda yapılacak düzenlemeleri içeren tatbikat raporu hazırlanacaktır. Bu işlemler için yapılacak harcamalar teklif fiyata dahildir.

Kriz, Olağanüstü Hal, Sıkıyönetim, Seferberlik ve Savaş Hali gibi özel durumlarda Üst Makamlardan gelecek direktifler doğrultusunda alınması gerekli güvenlik önlemleri, yüklenici tarafından eksiksiz olarak yerine getirilecektir. Yüklenici, mevzuatın uygulanmasından doğacak her türlü bedeli ödemekle yükümlü olup, İdareden ek ücret talep edemez. Yüklenici tüm personel ile ilgili her türlü emniyet, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak zorundadır.

Kübra ÇİŞÇİ
Uzman Danışman

Fatma ÇİŞÇİ
Uzman Danışman

Tarik ERDOĞAN
Uzman Danışman

Sinir ÇİŞÇİ
Uzman Danışman

* Yüklenici, taahhütü kapsamında yaptığı iş ve çalıştırdığı çalışanları ile ilgili her türlü iş sağlığı ve güvenliği, iş hukuku, sosyal sigortalar ve bu konulardaki resmi denetimlerde, denetim makamı ve yetkililerine doğrudan muhatap olacaktır.

* Yüklenici, çalışan personelin tamamına verilecek yangın eğitimleri, hijyen, vb., çalışan personel sayısının % 10'u oranındaki ilk yardım eğitimi, Risk değerlendirme raporunun hazırlanabilmesi için zorunlu olan; hizmetin ifa edileceği bina ve müştemilatındaki mevcut teknik ölçümler, ortam ölçümlerinin akredite olmuş kurum ve kuruluşlara yaptırılmasından, bu işlemin TSE standartlarına uygunluğundan tek başına sorumludur. Tüm ölçümler akredite olmuş kurum/kuruluşlara yaptırılacak olup; eğitimler yetkilendirilmiş kişi/kurum/kuruluşlarca, diğer eğitimler İş Güvenliği uzmanları tarafından verilecektir.

* Yüklenici, kullanacağı/ kullandıracağı tüm araç, cihaz, makine ve ekipmanın yapılacak işe ve yasal düzenlemelere uygun olmasından ve ayrıca yasal düzenlemelere ve üretici tavsiyelerine uygun bakım ve onarımının yapılmış olmasından yüklenici tek başına sorumludur.

* Yüklenici yapmayı kabul ve taahhüt ettiği iş kapsamında ilgili mevzuatında belirtilen kriterlere uygun olacak şekilde risk değerlendirmelerini hazırlayarak İdareye işe başladıktan 3 ay sonra teslim edecektir. Yüklenici tarafından hazırlanacak olan risk değerlendirmelerinin, yapılacak işe uygun olmasından yüklenici tek başına sorumludur. İdareye teslim edilecek olan nüshalar ilgili yasal mevzuatta belirtildiği şekilde kaşeli ve imzalı olacak şekilde doküman ve ayrıca cd/dvd ortamında teslim edilecektir. Yüklenici çalıştıracağı tüm personelini ile bulunması halinde tüm alt yüklenici personelini işe başlatmadan önce hazırlanmış olan risk analizleri hakkında mevzuatına uygun olarak eğitim verilmesini, verilen tüm eğitimlerin kayıt altına alınmasını ve ilgili mevzuatta belirtilen sürelerce kayıtların saklanması sağlamaktan tek başına sorumludur. Yüklenici, risk değerlendirmelerinde tespit edilen risk ve tehlikeler ile karşılığında açıklanan ve yapılması gereken tüm koruyucu önleyici tedbirlerin, ihale kapsamında gerçekleştirecekleri tüm iş, işlemler ile bulunacakları ortamlardaki maruz kalabilecekleri tüm tehlike ve riskleri kapsamından ve gerekli emniyet seviyesini sağlayarak kaza oluşmasını engelleyecek nitelik ve yeterlilikte hazırlanmasından ve uygulanmasından tek başına sorumludur.

* Yüklenici, risk değerlendirmesi neticesinde tespit edilen kişisel koruyucu donanımları, ilgili yasal düzenlemelere uygun standartlarda temin etmekten, çalışanlara kayıtlı olarak teslim etmekten tek başına sorumludur. Yüklenici, teslim ettiği kişisel koruyucu donanımların tüm çalışanlarınca kullanılmasını sağlamaktan ve ayrıca kişisel koruyucu donanım kullanımını denetlemekten ve bilgilendirmekten, varsa kendi nam ve hesabına çalışan tüm alt yüklenici çalışanları dahil tek başına sorumludur.

* Yüklenici, yaptığı ve/veya yaptırdığı risk değerlendirmesi neticesinde tespit edilen alınması gereken emniyet tedbirlerini sağlamaktan ve sürekli olarak çalışanları ile kendi nam ve hesabına çalışan alt yüklenicilerini denetlemekten tek başına sorumludur.

* Yüklenici yapmayı kabul ve taahhüt ettiği iş kapsamında çalıştıracağı tüm çalışanları ile bulunması halinde alt yüklenici çalışanlarma, yürürlükteki "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu" ile "Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" kapsamında belirtilen eğitimleri, ilgili mevzuata uygun olarak verilmesinden tek başına sorumludur. Ayrıca yüklenici, verilen tüm eğitimlerin kayıt altına alınmasından ve ilgili mevzuatta belirtilen sürelerce kayıtların saklanmasından tek başına sorumludur. Yüklenici yürürlükteki İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında mesleki eğitim alma zorunluluğu bulunan tehlikeli ve çok tehlikeli sınıfta yer alan işlerde çalıştıracağı çalışanlarından yapacağı işle ilgili mesleki eğitim olmayanların ve yapılan risk değerlendirmesi hakkında eğitim almamış personelin çalıştırılmamasından tek başına sorumludur.

* Yüklenici, yürürlükteki "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Tehlike Sınıfları Tebliği, İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik, İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik" 'e göre zorunlu olması durumunda İş Güvenliği Uzmanı ve İşyeri Hekimi ile kendi nam ve hesabına sözleşme imzalanmasından tek başına sorumludur.

* Yüklenici, yaptığı işle ilgili, 2872 sayılı Çevre Kanununun tüm gereklerini yerine getirmeli ve İdarece sorulduğunda gerekli evrakları beyan edebilmelidir.

HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

1. Bu hizmeti sunarken doğacak olan hukuki ve tıbbi sorumluluk yükleniciye aittir.
2. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin SGK, 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

Kübra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YÜMLÜ
Diyetisyen

Türk ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KARL
Diyetisyen

ve tahakkuk edecek cezaların hastane adına tecelli edenlerde dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumlulukta yükleniciye ait olacaktır.

3. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
4. 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.
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 Kodeksi 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. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
9. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.
10. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
11. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19. 04. 2005 tarih ve 25791 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan "Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
12. 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.

GENEL HÜKÜMLER

1. Hastanede bulunan turnike sistemi iş başlangıcında yüklenici firmaya sağlam ve çalışır durumda tutanak karşılığı teslim edilecektir. Yüklenici firma turnikeleri kullanıldığı süreçte oluşabilecek her türlü arıza ve bakım masrafları gidermek zorundadır. Turnike sisteminin sağlıklı çalışması yüklenici sorumluluğundadır. Yüklenici kaynaklı aksaklıklar tespit edildiğinde verilen süre içerisinde giderilmezse sözleşmede belirtilen cezai hükümler kontrol komisyonu tarafından uygulanacaktır. İş bitiminde turnikeleri sağlam ve çalışır durumda teslim etmekle yükümlüdür. Turnike sistemindeki veriler hem hastanede idarenin uygun gördüğü bilgisayarda yedeklenecek hem de ihale süresi boyunca günlük olarak harici depolama alanına aktarılacaktır.
2. Görev yerini terk edemeyen personeller (servisler, acil, yoğun bakım vb.) için taşınabilir kart okuyucu sistemini (el terminali 3 adet) tüm hizmet binalarında kullanmak zorundadır.
3. Yemekhane yemek yiyen kişi sayısı; hastane kimlik kartıyla turnikeden geçen kişi sayısı esas alınarak değerlendirilecektir. Yemek yiyen yatan hasta ve refakatçi sayıları klinik diyetisyenlerinin kontrolünde servis sorumlularının hazırladığı rasyonlarla, hastane otomasyon sistemi üzerinden girilen sayılar doğrultusunda belirlenecektir. İmza karşılığında yemek verilmeyecektir.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

Kübra ÇOŞKUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

7. Yemekhane kullanılan masa ve sandalyeler yüklenici tarafından sağlanacaktır. Masa örtülerinde kullanılacak kumaş leke tutmayan, kırışmayan, tüylenmeyen, elektriklenmeyen, 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.
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, ölçümlerin düzenli olarak formlara işlenmesini sağlamak ve gerekli tüm bilgileri günlük vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
10. Mutfakta bulunan mevcut fırın, hastane diyetisyeni ve idarenin isteğine göre yüksek kapasiteli bir fırınla değiştirilebilecektir.
11. 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-eylül ayları arası (eylül 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. Hastanemiz ve yemek hizmeti verilecek kurumların ilaçlanacak alanlarının yüzölçümleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

SIRA	KAPALI ALAN	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
1	Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi Mutfak	990	Metrekare
2	Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi Yemekhane	1220	Metrekare
3	Hamur Devlet Hastanesi Yemekhane	61	Metrekare
4	Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi Yemekhane	276	Metrekare
5	Ağrı Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesi Yemekhane	78	Metrekare

12. 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, hekim zehirlenme raporunu beklemeden idare uygun gördüğü durumlarda yemek numunelerini incelemeye gönderebilecektir.
13. Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi mutfağında meydana gelebilecek tamir, tadilat, mutfağın yenilenmesi, kaza (su baskını, kazan patlaması, doğalgaz kaçağı vb mücbir sebepler) ve herhangi bir grev ya da iş bırakma halinde yüklenici, bu şartnamede belirtilen şartlara uygun üretilmiş yemeği temin etmek ve hizmeti aksatmadan yürütmek zorundadır.
14. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, klinik mutfakları, yemekhaneler ve depolar ile verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder. Yüklenici verilen süre içinde bu eksikleri gidermek zorundadır.
15. 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 diyetisyene aittir. Artan yemekler dökölecektir.
16. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi ve atık yağların teslimatında aldığı belgeyi idareye vermek zorundadır. Atık yağlar kesinlikle mutfak logalarına verilmeyecektir.
17. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü; Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), ekte verilen yiyecek teknik şartnamesine uygun olacaktır.
18. Genel salgın hastalık (kuş gribi, deli dana, kolera, pandemi vb) durumlarında kontrol komisyonu ve hastane enfeksiyon komitesinin önerisine göre yemek değişikliği, mutfak ve yemekhanelerde düzenlemeler yapılabilir.

Kübra DOĞRUKALAN
Uzman Diyetisyen

Fatma YUĞLU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KAYA
Diyetisyen

19. Yüklenici tarafından yemekhanelerde kullanılmak üzere ruhsatlı, tek kullanımlık 400 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 ekme ve suyun ücreti fiyat dâhil masraflardan sayılacaktır.
20. Ekmekler rol ekme olmak üzere beyaz ve kepekli şeklinde 2 çeşit olacak, her rol ekmeğin gramajı en az 50 gram olacak ambalajlı şekilde ve kişi başı (personel, hasta, refakatçi, stajyer öğrenci) 2 rol ekme (100 gram) verilecektir.
21. Yüklenici mutfak, kat ofisleri ve yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.
22. Yemekhane, kat mutfakları ve mutfak içinde bulunan tüm asansörlerin bakım ve onarımları yükleniciye aittir. İdare uygun gördüğü durumlarda yükleniciyle karşılıklı protokol yaparak asansörlerin bakım onarımını düzenli aralıklarla yaptırıp masrafları yüklenici hak edişinden kesebilir.
23. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfaka girmesi ve dolaşması yasaktır.
24. 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.
25. 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.
26. Kırmızı et, belediyein ruhsatlı kesimhanesinde veteriner kontrolünden geçirilmiş raporlu ve damgalı karkas olarak kabul edilecektir.
27. Hastanenin veya herhangi bir ek binanın-birimin taşınması durumunda yemek hizmeti aksatılmadan devam ettirilecektir ayrıca taşıma işine yemekhane kısmı da dahil ise taşıma işi tamamen yükleniciye ait olacaktır. Taşıma sırasında verilecek olası zararlar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

TAŞIMAYLA YEMEK HİZMETİ VERİLECEK BİRİM VE KURUMLARIN HİZMET ÖZELLİKLERİ

1. Taşımayla yemek hizmeti Hamur Devlet Hastanesi, Ağrı Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi, Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü, Ağrı Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesi olarak belirlenmiştir.
2. Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi'ne bağlı birimlerin yemek hizmeti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
3. Taşıma, yemek dağıtımı ve sonrası hizmetleri devam ettirebilmek için yüklenici firma idareden araç veya personel talebinde kesinlikle bulunmayacaktır.
4. Taşıma hizmetinde kullanılacak araçlar yemek taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacak, her taşıma sonrası iç kısmı temizlenecek, iki gün aralıklarla tüm araç temizlenecektir.
5. Termotrans ısı yalıtımlı yemek taşıma sistemi kullanılmadan yemek taşıma hizmeti kesinlikle yapılmayacaktır. Termotrans Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Sistemi her yemek taşıma işleminden sonra temizlenecektir.
6. Aracın yemek taşıma kısmında yiyecek-içecek dışında hiçbir şey taşınmayacaktır.
7. Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi mutfağında hazırlanan öğlen yemeği en geç saat 11:30 da, akşam yemeği ise 16:00 da gönderilen birim veya kurumlarda servise hazır olacaktır.
8. Termotrans Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Sistemleri içerisinde taşımaya uygun olmayacak yemekler (Tepsi vb) kontrol komisyonu onayıyla muadilleriyle değiştirilecektir.
9. Yemek öğününün herhangi bir sebeple çıkmaması durumunda sözleşmenin cezalar ve kesintiler kısmındaki müeyyideler uygulanacaktır.
10. Öğle ve akşam yemekleri Ağrı Eğitim ve Araştırma Hastanesi yemek menüsüne uygun olacak, farklı öğünlerde aynı yemekler verilmeyecektir.
11. Nöbetçi personel ve yatan hasta kahvaltısı için gerekli malzemeler yüklenici firma tarafından, belirlenen kurumlara haftalık olarak gönderilip uygun koşullarda depolanıp servise hazır hale getirilecek.
12. Yemek servisi için kullanılan gerekli malzemeler hizmetin sunulduğu kurumda bulundurulacak, temizliği o kurumlarda sağlanacaktır.
13. Yemekhanelerde masalarda bulunacak tüm kuver ürünleri hazır bulundurulacaktır (peçete, tuzluk, karabiberlik vb).

Kübra COŞGUN ÇAĞIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KAYI
Diyetisyen

14. Ekmekler günlük gönderilecektir.
15. Teknik şartnamede personelin uyması gereken hususlar ve ayrıca yemek servis ve sonrası tüm hususlar taşımayla yemek hizmeti verilen yerlerde de geçerli olacaktır.
16. Ramazan ayında öğün servis saatleriyle alakalı yapılacak değişiklikler yemekhane kontrol komisyonunun onayına göre gerçekleştirilecektir.
17. Öngörülemeyen hususlar idare ve kontrol komisyonunun ortak kararıyla yüklenici mağdur edilmeden çözüme kavuşturulacaktır.

CEZALAR ve KESİNTİLER

Yüklenici firma şartnamenin herhangi bir maddesini ihlal ettiğinde sözleşmedeki cezai hükümler uygulanacaktır.

KULLANILACAK ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

1. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak, tepsi vb.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim alınacaktır.
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. İdare uygun görürse yükleniciyle karşılıklı protokol çerçevesinde bakımları yapıp masrafları yüklenici hak edişinden düşecektir.
3. İşin ifası sırasında idarece yükleniciye teslim edilen turnikeler, 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 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 telafisi teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb özelliklerdeki malzemelerden olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedeli ayniyat 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. İşin yürütülmesi için gerekli malzemelerin sayısı 'Yükleniciden İstenilen Malzeme Listesi'nde belirtilen sayıdan eksik olmayacaktır. .
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 tip araç gerecin uygun aralıklarla bakımı yüklenici tarafından sağlanmalıdır.
10. Kaşık, çatal, porselen, bardaklar, hasta ve personel için ayrı şekillerde veya farklı amblesler-işaretler vurulmuş şekilde olacaktır.
11. Temizlik veya yemek hazırlığı ve yapımı işlerinde kullanılan iş makineleri arızalandığı takdirde kontrol komisyonu tarafından belirlenen 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.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞLU
Diyetisyen

Tanık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge F. AKOL
Diyetisyen

14. Teknik şartnamede ayrıntılı şekilde belirtilmeyen hususlar kontrol komisyonu ve idare isteği doğrultusunda yükleniciyi de mağdur etmeden çözümlenecektir.
15. Yemek pişirme ve dağıtım hizmetlerinde kullanılacak demirbaş malzemelerden idarenin elinde mevcut olanlar hastane idaresi tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak 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.

YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

	MALZEME ADI	BİRİMİ	MİKTAR
1.	Fırın Tepsisi	Adet	100
2.	Mutfak Robotu(Ev Tipi)	Adet	1
3.	Çırpma Teli(Büyük)	Adet	10
4.	Tulumba Makinesi	Adet	1
5.	Çırpma Teli(Küçük)	Adet	5
6.	Renkli Saplı Bıçak Çeşitleri	Adet	60
7.	Kepçe Çeşitleri	Adet	25
8.	Tel Süzgeç	Adet	10
9.	Et Açma Bıçağı	Adet	5
10.	Sinek Öldürücü Cihaz	Adet	5
11.	Kevgir Çeşitleri	Adet	30
12.	Çeşitli Ebatlarda Tencere	Adet	6
13.	Çelik Süzgeç	Adet	5
14.	Ev Tipi El Blendır	Adet	2
15.	Masat	Adet	5
16.	Metal(Çelik) Eldiven	Adet	2
17.	Satır	Adet	5
18.	Servis Maşası	Adet	30
19.	Servis Spatulası	Adet	30
20.	Sıcaklık Ve Nemölçer (Termometre Ve Hidrometre)	Adet	5
21.	Numune Çubuğu	Adet	2
22.	Prob Termometre	Adet	4
23.	Hortum	Adet	4
24.	Çift Saplı Kızartma Tavası (Uygun Boyutlarda Tel Süzgeciyle Beraber)	Adet	4
25.	Et Döveceği	Adet	2
26.	Soyacak (Farklı Boyut Ve Çeşitlerde)	Adet	30
27.	Döner Bıçağı	Adet	5
28.	Börek Bıçağı	Adet	2
29.	Paslanmaz Çelik Spatula	Adet	15
30.	Çorba Kasesi	Adet	2000
31.	Tatlı Tabağı	Adet	2000
32.	Yemek Tabağı	Adet	2000
33.	Salata Tabağı	Adet	2000
34.	Tuzluk(Desenli)	Adet	400
35.	Karabiberlik(Desenli)	Adet	400
36.	Kürdanlık (Desenli)	Adet	400
37.	Pulbiberlik (Desenli,Kaşıklı)	Adet	400

Kübra COŞGUNCAKIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KUTLU
Diyetisyen

38.	Yemek Servis Tepsisi	Adet	2.000
39.	Yemek Kaşığı	Adet	2.000
40.	Yemek Çatalı	Adet	2.000
41.	Yemek Bıçağı	Adet	2.000
42.	Termotrans Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Sistemi	Adet	15
43.	Termotepsi Isı Yalıtımlı Taşıma Tepsisi	Adet	100
44.	Patates Soyma Makinesi (Sanayi Tipi)	Adet	2
45.	Döner Ocağı(4 Radyanlı, Otomatik)	Adet	2
46.	Konveksiyonlu Fırın(Diyetisyen Ve İdarenin Belirttiği Boyut Ve Büyüklükte Olacaktır)	Adet	2
47.	Bıçak Bileme Makinesi	Adet	1
48.	Buzdolabı(Ev Tipi Çift Kapılı)	Adet	4
49.	Blender (Sanayi Tipi)	Adet	1
50.	Konveyörlü Bulaşık Makinesi(2000 Tabak Yıkama Kapasiteli)	Adet	1
51.	Bıçak Sterilizatörü(10 Bıçak Kapasiteli)	Adet	3
52.	Isıtmalı Servis Arabasına Ve Termotrans Isı Yalıtımlı Taşıma Sistemlerine Ve Kullanılan Benmarilere Uygun Uygun Gastronom Küvet (Uygun Çeşitli Ebatlarda)	Adet	80
53.	Tabak Taşıma Arabası(Poliüretan Gövdeli, Ayarlanabilir Bölücülü, 250 Tabak Kapasiteli)	Adet	5
54.	Teflon Tava	Adet	4
55.	Termotepsi Isı Yalıtımlı Taşıma Arabası	Adet	2
56.	Tepsi Toplama Arabası 45'li	Adet	8
57.	Farklı Renkte Kesme Blokları	Adet	6
58.	Masa	Adet	150
59.	Sandalye	Adet	600
60.	Platform Malzeme Taşıma Arabası	Adet	4
61.	Çelik Erzak Rafı	Adet	25
62.	Hassas Terazi	Adet	3
63.	Çeşitli Ebatlarda Yemek Kazanı	Adet	15
64.	Ev Tipi Dödüklü Tencere	Adet	1
65.	Kıyma Makinesi	Adet	2
66.	Konserve Açma Makinası	Adet	2
67.	Yer Ocağı	Adet	2
68.	Çay Kazanı	Adet	6

Not: Yukarıda yazılı olan araç-gereçlerin teknik şartnameleri ek sayfalardadır (Bkz. EK 1). Söz konusu araç-gereçler, muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun bulunduktan sonra kabul edilecektir.

- Yukarıda belirtilen tüm malzemeler beslenme ve diyet bölümünün onayına resim ve teknik özellikleriyle; getirilebilecek olanların fiziki numuneleri, getirilemeyeceklerin görselleri iş başlamadan en az 10 takvim günü öncesinden sunulduktan sonra kabul edilecektir. İstenilen tüm malzemeler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yürürlükte olan yönetmeliklerine uygun olmalıdır.
- Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar idarenin onayına sunulduktan sonra getirilecektir.
- İstenilen tüm malzemeler iş başladığı gün hazır olacak, aksi durumda eksik malzemelerin temin edilmesi için komisyonun uygun gördüğü kadar süre verilecek ve geçen bu sürede de cezai müeyyedeler uygulanmaya başlanacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALGIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinayir HANCI
Diyetisyen

BAKIM ONARIM İŞLERİ

1. Yüklenici iş mahalli ve malzemelerini sözleşme karşılığı kullanılır 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 idarenden 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, 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 onanması ile tamir işleridir.
2. 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.
3. Mutfakta, kat ofislerinde, yemekhanelerde kullanılan propan gaz veya doğalgaz bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.
4. LPG veya doğal gaz giderleri firma tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su için ara sayaç (süzme) takılacak ve ay sonu toplam kullanım bedeli yüklenici hak edişinden kesilecektir. Doğalgaz aboneliğini yüklenici işe başladığı gün üzerine alacak, çıkarken borç bırakmadan aboneliği iptal ettirecektir. Aylık ödemeleri yüklenici bizzat gerçekleştirecektir. Tüm abonelik ücreti yükleniciye aittir. Hastanemizde yükleniciye teslim edilecek yemekhane-mutfak bölümünde son üç aylık tüketim miktarları ortalaması (Elektrik: 5000 kWh) olarak gerçekleşmiştir.
5. Yüklenici elektrik ve su hizmetlerinden yararlanırken tasarruf prensiplerine uyacaktır.
6. 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 2 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
7. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.
8. Boya, elektrik, tesisat gibi işler için ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür. Ayrıca yılda 1 kere beslenme ve diyet bölümünün belirlediği vakitte boyamakla yükümlüdür.
9. 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 mutfaka alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek ve gramajı uygun olmayan ekmekler kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfaka getirilen ambalajlı rol ekmekler diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağzı kapalı şekilde taşınacaktır, kesinlikle poşetlerle taşınmayacaktır.
2. Yüklenici tarafından kullanılan su, idarenin isteği doğrultusunda arıtıcı kurulup arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
3. 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.
4. Yemek yapımında kullanılan her türlü malzeme için öncelikle verilen işe tabelasındaki gramajlar daha sonra Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki gramajlar geçerlidir.
5. 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
6. Yemek üretim ve dağıtımıyla ilgili mamul maddelere ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini gerek görüldüğü durumlarda (fatura, irsaliye vb), üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek; daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş, çıkış ve stok kayıtlarını; her ay Kontrol Komisyonu dosyasına konulmak üzere yazılı olarak ve bilgi işlem (disket veya CD) ortamında ibraz etmek zorunludur.

Kübra GÖSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞU
Beyneldeğin

Tarik ERDOĞAN
Beyneldeğin

Sinayir ERGİL
Diyetisyen

7. Yüklenici; dışarıdan temin ettiği et, ekmekek, 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 idareye ibraz eder.
8. Komisyon yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerin kontrolünü yapma ve teknik şartnameye uygun olmayan yiyecek maddeleri geri çevirme yetkisine sahip olacaktır.
9. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdaki) verilmiş; Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
10. 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 alanlarında çalışır termometre ve hidrometre 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 ve bu eksikliklerin giderilmesi yüklenici firma sorumluluğundadır.
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 veya koridorlarda sinek ve haşere korucu en az iki adet sinek kovucu cihaz bulundurulmalıdır.
4. Depo anahtarları idarenin tayin edeceği yemekhane sorumlusu veya iaşe-depo memuru 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 bulaşma olmamasına dikkat edilecektir.
10. Yiyecekler kendi sınıfının durumuna göre uygun depolarda ayrı ayrı depolanacaktır.
11. Depo sıcaklık kontrol ve temizlik kontrol formları kontrolü ve temizliği yapılacak ilgili yerlerin 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 nemölçer 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 nemölçer 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 sebzeler 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. Dondurulmuş ürünler -18°C, diğer gıda malzemeleri +4°C' de muhafaza edilmelidir.

Kübra ÇOŞKUN ÇALIŞIR
Ezman Diyetisyen

Fatma YUMRU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

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
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 diyet uzmanının izni olmadan 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 sınırı 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 Ağız Eğitim ve Araştırma 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. Diyetisyenin izni olmadan yemekler 1 gün önceden pişirilmeyecektir. Yemekler sunulacağı gün sabah saat 07.00'dan önce pişirilmeye başlanacaktır.
5. Yemeklerde (döner hariç) içyağı, kuyrukyacağı, dönyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda yemeklerde zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır. Kullanılacak sıvı yağ teknik şartnameye uygun olacaktır.
6. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.
7. Et bulyon, tavuk bulyon gibi katkı maddeleri hiçbir surette yemeğe katılmayacaktır.
8. Tavağın boyun ve kuyruk kısmı bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav, makarnalar ve hamur işlerinde kaliteli ve bitkisel yağlar kullanılacaktır.
10. Konserveli 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 kontrol

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fajna YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinayir ÖZGİL
Diyetisyen

komisyonu huzurunda atık yağ toplama varillerine dökülecek ve düzenli aralıklarla imha edilip, belgeler idareye sunulacaktır.

13. Hamur işleri, sütü 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 Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izin belgeleri olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütü tatlıların üretiminin de doğal pastörize süt kullanılacaktır. Süt tozu hiçbir yiyeceğe katılmayacaktır.
14. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici ayrı bir buzdolabı bulunduracak, numuneleri depolarda muhafaza etmeyecektir.
15. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ

1. Yemekhane yemek dağıtım sırasında yemeğin özelliğine göre nane, kekik, pul biber bulundurulacaktır.
2. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda, yoğurt kaselerinde, ayran ağzı kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
3. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtım anında eldiven, bone, maske, kolluk kullanmak zorundadırlar.
4. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
5. Normal yemek alan hastaların kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin ve klinik diyetisyenlerinin gerekli gördüğü hallerde ara kahvaltılarının (1, 2 veya 3 öğün olabilir) dağıtım yapılacaktır.
6. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11³⁰ da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
7. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
8. Yemek dağıtım ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelatinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir. Yemeğin özelliğine göre ketçap, mayonez, kekik, nane vb. baharatlar servis bankosunda servisten önce konulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır.
9. Pişirilen yemekler, hastane yemekhane ve klinik mutfaklarına ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapalı gastronomların konulduğu thermobox (ısıyı koruyan) yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Klinik mutfaklarına bu şekilde taşınan yemeklerin hastaya servisi; içinde orijinal porselen veya kaliteli melamin tabaklar bulunan termos tepsilerle veya idarenin onayıyla tabldot tepsisi ile yapılacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhane benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhane yemek servisi, selfservis tepsilerde, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Gıda ile Temas Eden Maddeler hakkındaki yönetmeliğe uygun tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
10. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik-yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispanser 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.
11. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtımda yukarıdaki şartlara uymak koşuluyla kesintisiz olarak yapılacaktır.
12. 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 kahvaltılarını köpük kaplarda (ağız 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.
13. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağız kapalı kaplarla servis edilecektir.
14. Yemeğin pişirilip hazırlanması, ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk yüklenicidir.
15. Yemekhane kullanılan porselen tabaklarla hastaların kullandığı tabaklar kesinlikle karıştırılmayacaktır. Hafta sonları ve gerektiğinde düzenli olarak hastaların yemek tabakları ve tepsileri dezenfekte edilecektir.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUNUMLU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinayir ERGÖL
Diyetisyen

YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITIMI

1. Yemeklerin nakli temiz ve uygun kaplarda (termotrans ısı yalıtımlı yemek taşıma sistemi) ağız kapaklı, dışarıyla temas etmeden ve sıcaklığını koruyacak termoslarla yapılacak, yemek taşımada kullanılacak araç başka amaçlarda kullanılmayacaktır ve üzeri örtülü araçlar ile yapılacaktır. Yemek sıcaklıklarının korunması için yemek servisinde kullanılan termo tepsilerin imalat maddesi poliüretan olacak ve özel izolasyonu sayesinde tepsi içinde aynı sıcakları sıcak, soğukları soğuk, tazeler taze olarak kalabilen, gözlerinde porselen tabaklar bulunduran yemeklerin birbirine karışmasını engelleyen kapaklı tepsi özelliği taşıyacaktır. Yemek dağıtımı ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karahiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir.
2. Yemekhanelerde ilgili öğün veya öğünlerinin yemek malzemeleri dışında malzeme bulundurulmaması gereklidir.
3. Bütün gıda maddeleri temiz kaplarda, termobox kutularda ve dış tesirlere karşı muhafazalı ve örtülü, toz, yağmur gibi etkenlerden korunacak şekilde raflı, gıda taşımaya özel paslanmaz çelikte iç yüzey kaplanmış arabalarla nakledilecektir. Nakil arabalarında hiçbir şekilde insan taşınmayacaktır. Nakil arabalarına yüklemelerde galoş, bone, maske, kolluk kullanılması zorunludur.
4. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekmeç ve su servisleri yenilenecektir.
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.
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, evsel atık kısmına atılacak 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. 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.
10. Kat mutfaklarından klinik diyetisyenlerinin haberi olmadan hiç kimseye yiyecek veya araç-gereç verilmeyecektir.
11. Kat mutfaklarında yemek servisi sonrası tepsi ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
12. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir.
13. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven ve bone kullanacaktır.
14. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
15. Yemek servisi dağıtımı, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfaka iniş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
16. Yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb) değişiklik yapabilecektir.
17. İdaremizce hizmet verilmesi protokoller ile kararlaştırılmış ek bina ve diğer kurumlara yemek taşıma ve dağıtım ve sonrası hizmetler yüklenici firma tarafından gerçekleştirilecektir. Bu iş için gerekli personel ve tüm malzeme ve ekipmanlar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Hamur Devlet Hastanesi yemekhanesinin masa-sandalyesini de yüklenici firma temin edecektir.
18. 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.

Kübra COŞGUN ÇALTIŞIR
Uzman Diyetisyen

Faig YÜMLÜ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinir KAROL
Diyetisyen

Personel Yemek Saatleri:

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06.15 - 07.30 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele
Öğle	11.55 - 13.30 arası	AEA hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17.30 - 18.30 arası	AEA hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri

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
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 idaresi ve diyet uzmanlığının istemiyle mesai saatleri dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem., Nöb. Supervizor tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.
23. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
24. Yemek salonunun estetik düzenlemesi yüklenici tarafından yapılacaktır (Masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme vb). Yükleniciye yemekhane tesliminden sonra yemekhaneyi boyatacağıdır. Ayrıca kontrol komisyonunun belirlediği tarihte (kış bitişi bahar başlangıcı) yemekhanelerde ve mutfakta gerekli olduğuna karar verilirse boyama yapılacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane diyetisyeni ve idare onayına sunulacaktır.
25. Hastanemizde çalışan yemek şirketi personelleri (garsonlar) yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15-30 dk sonra odaları dolaşarak boş tepsi toplama, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tepsiler kalmadığından emin olmalıdır.
26. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 3.uyarıdan sonra işten çıkarma işlemi beslenme ve diyet bölümü ve yüklenici firma ortaklığında işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
27. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılamayan hastane personeline paket yemek verecektir
28. 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 tepsi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
29. 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

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik YILMAZ
Diyetisyen

Sinem ERGİL
Diyetisyen

servislerinden sonra yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği yere ağzları 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 sözleşmede 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 dispenser 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.
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 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 anlaşılmıştır. 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 yıkayıp 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:

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

Mutfak Temizliği

Temizlik basamakları:

1. 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.
2. Mutfaktaki çöp kovalarının içinde bulunan çöp poşetleri mutfak dışına çıkarılarak ağzı bağlandıktan sonra çöp toplama merkezine taşınır.
3. Çöp kovası kirlenmiş ise yıkanarak temizlenir ve kurulanır.
4. Mutfak temizliği sırasında toz kaldırılmasından kaçınılır.
5. Temizlik her zaman temizden kirli alana doğru yapılmalıdır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMLU
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge BAYAL
Diyetisyen

6. Mutfak zemini çekçek ve faraş ile temizlenir, kesinlikle süpürge kullanılmaz.
 7. Mutfaktaki tüm yüzeylerin (pencere önleri, radyatörler, yemek masası, vb.) tozu alınır.
 8. Mutfak zemini temiz alandan başlayarak kapıya doğru fırçalanır ve paspaslanır (su ve sıvı deterjan kullanılır) ve hemen kurulanır (kuru mop ile).
 9. Kapı kolları sıvı deterjanla yıkanmış bez ile silinir ve kurulanır.
 10. Mutfakta pişmemiş et ile temas eden yüzeyler temizlik sonrasında dezenfekte edilmelidir.
 11. Giderler çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
 12. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden sorumlu diyetisyene verilecektir
 13. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır.
 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 kullanılanlardan 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 yıkayıp kurutulduktan sonra tekrar doldurulmalıdır.
 12. Tuvalet temizliğinde kullanılan bezler (mop, paspas dahil) gün sonunda sıcak su ve deterjanla çamaşır makinesinde yıkanmadan ve kurutulmalıdır.
- Ofis ve koridor temizliği :**
1. Ofis temizliğinde yukarıda mutfak için tanımlanan basamaklar aynen uygulanır.
 2. Koridorda bulunan tam eşyaların (sekreter masası, oturma grubu, duvar bandı, tablolar, vb.) tozu alınır.
 3. Koridorlar için ayrı bir (ofislerde kullanılanlardan farklı) paspas ve kuru mop kullanılmalıdır. Önce çekçek ile kaba kirler alınmalı, ardından su ve sıvı deterjan ile paspaslanmalı ve kurulanmalıdır.
 4. Kat boşlukları ve asansörler koridorlar için tanımlandığı şekilde temizlenmelidir.
 5. Yemek asansörlü yüklenici tarafından günde 3 kez, her yemek servisinden 30 dakika önce temizlenmelidir.
- Mobilyalar:** Günlük; toz alma işlemi yapılmalıdır. Haftalık; silme işlemi yapılmalıdır. Özelliği olan makam koltukları, bekleme sandalyeleri, çekyatlar, kumaş kaplı diğer oturma koltukları ve yataklar gerektiğinde kuru temizleme yaptırılmak suretiyle temizlenecektir.
- Çöp kovaları:** Her dolduğunda boşaltılmalı, günlük su ve deterjanla yıkama işlemi yapılmalıdır. Çöp kovaları paslanmaz çelik, köşeleri yuvarlatılmış, el değmeden açılır kapanır özellikli (pedallı) olmalıdır. Çöp kovaları 2 günde bir çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
- Camlar:** Haftalık silme işlemi yapılmalıdır. Gereken durumlarda periyodu beklemeden silme işlemi yapılmalıdır.
- Perdeler:** Ayda bir yıkanıp ütülenerek temizliği yapılmalıdır.
- Duvarlar:** Gereken durumlarda lokal lekeler silinmelidir. 15 günde bir kez nemli mop kullanılarak deterjanlı su ile silinmeli ve kurulanmalıdır.
- Tavanlar :** Ayda iki kez toz alımı kuru vakumla yapılmalıdır.
- Tavandaki lambalar :** Haftada bir kez toz alımı yapılmalıdır. Ayda bir kez nemli bezle silme işlemi yapılmalıdır.
- Radyatörler :** Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez petekler fırçalanmalıdır.
- Ahşap bölgeler :** Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez nemli bezle silinmelidir.
- Logarların Temizliği:** Hastane kanalizasyon şebekesine bağlı logarlar her ay periyodik şekilde temizlenecek veya temizlettirilecektir. Bu temizlik sırasında kullanılacak malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfak kanalizasyonu mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa yüklenici söz

Kubra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fağrı YILMAZ
Diyetisyen

Larış ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinem ERGİL
Diyetisyen

konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda yüklenici söz konusu kanalizasyonu idareye aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

Artıkların Toplanması Bulaşık Yıkama ve Temizlik Yapılması

1. 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.
2. Bulaşıkların yıkanması ana yemekhanede değil mutfak içerisindeki bulaşıkhanede gerçekleştirilecektir.
3. Servislerde dağıtım sonrası çıkan bulaşıklar kat ofislerinde garsonlar tarafından bulaşık makinelerinde yıkanacaktır.
4. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
5. Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.
6. 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.
7. Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.
8. Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağzı sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağzı kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
9. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.
10. 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 yıkayıp 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 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, biyogüvenlik sertifikalı olmalıdır, 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, islimler, devirme tavalarının 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.

Kobra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞUĞU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge EREN
Diyetisyen

C-Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

4. Yemekhane ve Koridorlar

A-Günlük Temizlik: Bankaların, 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 benmariler 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

- Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
- Mutfak zemin temizliğinde ıslak zemine uygun temizlik otomati kullanılacaktır.
- Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığından 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.
- 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.
 - Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanım sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri kullanım aşamaları mutfağın ilgili alanlarına asılı olacaktır.
 - Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,
- Muayene ve Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak
 - Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlamadığı,
 - Aracı firma olup olmadığı,
 - İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
 - Belediye kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı
 - Ürün kalite kriterlerini gösterir analiz sertifikasına sahip olup olmadığı, TSE veya ISO belgelerinin olup olmadığı araştırılır ve bu hususlarda yeterli görülmeyen yüklenicilerin değiştirilmesini yükleniciden talep edebilir. Bu husustaki değişim talebi en geç 1 hafta içinde sağlanacaktır.
- Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabıtla tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
- Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu malzemeler Hastane Müdürü, Diyetisyen, 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 dilimler halinde 4 ayda bir hastane ambar deposuna teslim edilecektir. Bu malzemeler yemekhane sorumlusu ve

Kubra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUĞLU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay ERGİL
Diyetisyen

diyetisyenin kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. Yılısonu 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.
9. Yüklenici tarafından alınacak olan temizlik malzemelerin miktarları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler

S N.	Temizlik ekipmanları(Amortismanlı)	12 Aylık Miktar	Birimi
1	Çöp taşıma arabası 120 lt. kapasiteli	30	Adet
2	Kombine kat arabası	2	Adet
3	Presli çift kovalı Paspas yıkama arabası	10	Adet
4	Çelik çöp kovası büyük (50 litre Pedallı)	40	"
S N.	Temizlik Malzemeleri	Miktarı	Birimi
1	Çekpas (80) cm	50	Adet
2	Bulaşık Teli	500	"
3	Bulaşık Süngeri(en:13±2, boy:18±2)	500	"
4	Kurulama Bezi(Tülbent)	1. 000	Metre
5	Bulaşık yıkama eldiveni (large, X Large)	250	Çift
6	Çöp Poşeti(80x110)	50. 000	Adet
7	Çöp poşeti (100x140)	3. 000	"
8	Büyük boy sert yer fırçası	50	"
9	Kağıt peçete (içerisinde tek tek ambalajlı baharat seti kürdan,tek poşetli)	1.000. 000	Paket
10	Bone	30. 000	Adet
11	Maske	50. 000	"
12	Sıvı el sabunu (Antibakteriyel)	7500	Kg.
13	Banyo sabunu	25	Adet
14	Islak mop gereci	25	Adet
15	Islak mop (Mikro fiber Kumaştan)	7500	Adet
16	Tel Nemli paspas gereci(85 cm)	25	Adet
17	Nemli paspas(85 cm Mikro fiber kumaştan)	150	Adet
18	Yer yıkama Deterjanı (dezenfektanlı)	4.000	Kg.
19	Z Katlama Kağıt havlu (200'lük paketlerde)	3.000	Paket
20	Tuvalet kağıdı (200 Mt)	175	Rulo
21	Ağır kir ve yağ çözücü (Kazanlar için)	2.000	Kg.
22	Kireç çözücü (kazanlar için)	500	Kg.
23	Çamaşır suyu	6. 000	Kg.
24	Eldiven (non steril, pudrasız Medyum ve large)	100. 000	Çift
25	Bulaşık yıkama deterjanı (elde)	2.500	Kg.
26	Sıvı sabun aparatı(abs) (paslanmaz çelik)	50	Adet
28	Lavabo fırçası	50	Adet
29	Galoş	50. 000	Çift
30	Temizlik bezi(40x40) (mikrofiber)(sarı, mavi, kırmızı, yeşil)	1. 000	Adet
31	Fırın eldiveni(ısıya dayanıklı)	20	Adet
32	El Dezenfektanı	90	Kg.
33	Klor solüsyonu	50	Lt.
34	Su Geçirmez Bulaşık Önlüğü	50	Adet
35	Paslanmaz çelik yüzey parlatıcı	20	Kg
36	Krem Yüzey Temizleyici(konsantre, amonyaklı)	200	Kg
37	Kağıt havlu aparatı(Z Katlama)	10	Adet
38	Plastik Çatal	400. 000	Adet
39	Plastik Bıçak	400. 000	Adet
40	Köpük Tabldot(dört gözlü ve kapaklı)	400. 000	Adet

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay EREN
Diyetisyen

41	Köpük çay bardağı (240 ml.)	150.000	Adet
42	Plastik çay kaşığı	150.000	Adet
43	Yağ çöz bulaşık makinesi için	2.000	Kg
44	Bulaşık yıkama deterjanı (makine için)	3.000	Kg
45	Parlatıcı (makinada)	1.500	Kg
46	Kireç çözücü madde (makinada)	2.000	Kg
47	Daldırma maddesi (makinada)	2.000	Kg
48	Dezenfektanlı paspas	4	adet
49	Camsil	600	Kg
50	Fırça ve kürek takımı	30	Adet
51	El kurutma makinesi	5	Adet
52	Pas sökücü	300	Kg
53	Oda parfümü (yemekhaneler için)(1litrelik)	100	Adet
54	QAC bazlı hijyenik paspas dezenfektanı	250	Kg
55	Kapaklı tek kullanımlık kase (11,5cmx5 cm-350 ml sert plastik)	200.000	Adet
56	Kilitli plastik şeffaf paket(5cmx5cm ve 7cmx9cm 100 lü paket)	2.000	Paket
57	Streç film(17 mikron, en: 45cm uzunluk 150 metre)	500	Rulo
58	Streç Film Dispenseri (streç filme uygun özellikte)	7	Adet
59	Alüminyum folyo(12 micron 45 cm x 100 m)	250	Rulo
60	Polietilen doğrama bloğu temizleme-kazıma aparatı	5	Adet
61	Dispanser peçeteler(200-250'lik)	20.000	Paket
62	Dispanser Peçetelik	200	Adet

Mutfak yemekhane ve kat ofislerinin temizliğinde bunlara ilave olarak Enfeksiyon Kontrol Komitesi'nin onay verdiği dezenfektanları kullanacaktır. 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.

PASPAS YIKAMA ARABASI (KÜÇÜK): Yüksek özellikli polipropilen ve %100 çelik parçalardan imal edilmiş olmalıdır. Üzerinde 2 adet 18 lt'lik presli mavi, kırmızı 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 ayrıca 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 karışımında bulunmalıdır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Disiplinisyen

Fatma YUNLUK
Disiplinisyen

Enrik ERDOĞAN
Disiplinisyen

Simge ERDOĞAN
Disiplinisyen

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

Temizlik ürünlerinin özellikleri belirtilmemiş olanlar kontrol komisyonuna sunulurken onay alındıktan sonra alımı yapılacaktır.

KAHVALTI, YEMEK, DİYET KAHVALTI, DİYET YEMEKLERİ VE ARA ÖĞÜNLERİN ŞEKLİ KAHVALTI

- Hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Normal kahvaltı; süt, meyve suyu, çay, şeker, domates-salatalık, ekmek dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. Reçel-yağ, bal-yağ tek çeşit sayılır. Siyah çay dışında ıhlamur, ada çayı, yeşil çay verilecektir. Kahvaltıda domates+salatalık + biber bir çeşit sayılacaktır.
- Kahvaltıda verilecek ürünlerin gramajları Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Kahvaltıda kullanılacak şekerler tekli ambalajlarda olacaktır.
- Kahvaltı malzemelerini muhafaza etmek için yüklenici buzdolabı bulunduracaktır.
- Kahvaltı saatleri beslenme ve diyet biriminin belirlediği saatler olarak belirlenir.

Kubra COŞGUN ÇALIŞIK
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞUĞU
Diyetisyen

Furkan ERDOĞAN
Diyetisyen

Sibel ERBOL
Diyetisyen

- Kahvaltıda çay haftada 5 kez olmak üzere 1 bardak ve süt veya meyve suyu haftada iki kez olmak üzere 200 gramlık tetrapak ambalajlarda verilecektir. İdarenin isteği doğrultusunda 1,5 gramlık poşet çaylarda verilebilir.
- Kahvaltı gerekli durumlarda kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.
- Gece kahvaltısı nöbet tutan personele verilecek kahvaltıdır. Fiyat ve içerik olarak normal kahvaltıyla aynı özelliktedir.

NORMAL YEMEK

- Her hastaya, refakatçisine ve personele öğle ve akşam 3 ayrı çeşit kap yemek verilecektir. Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir. Öğle ve akşam yemeği farklı olacaktır. Her yemek grubundan (A, B, C) 1 kap seçilerek menüye uygun yemekler hazırlanacaktır. Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır. Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibarıyla yeterli, iye listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.
- Sürekli işçi kadrosunda bulunan ve hastanemizde vardiya şeklinde çalışan personellerimize yönetmeliğe uygun şekilde Yemekhane Kontrol Komisyonunun hazırladığı menü doğrultusunda kumanya şeklinde 1 öğün verilecektir. Her yemek grubunu içinde barındıracak (a,b,c) paketlemeye uygun menüler uygulanacaktır. (çorba, ekmek arası köfte+domates-marul ve ayran veya çorba, ekmek arası tavuk+domates-marul ve ayran vb.)

DİYET YEMEĞİ (R3) VE SIVI DİYET(R1,R2)

- Diyet yemeği yemesi zorunlu hastane personelinin gereksinimlerini raporlanıp hastane beslenme ve diyet bölümüne bildirildikten sonra hastane beslenme ve diyet bölümünün vermiş olduğu listeler doğrultusunda yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Diyet yemeklerinin hastane beslenme ve diyet bölümünün öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur.
- Diyet hastalarının endikasyonuna ve ihtiyacına göre alabileceği diyetlerin içerikleri aşağıda belirtilmiştir. Belirtilen listelerden diyetin özelliğine göre diyet uzmanının uygun gördüğü kap sayısınca yemek servis edilecektir.

R₁ İçeriği;

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

✓ Hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirlediği sayı ve miktarda

R₂ 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 veya sebze püreleri
- Reçel çeşitleri veya bal
- Çorba çeşitleri
- Muz
- Yoğurt veya ayran
- Ekmek içi
- Muhallebi veya sülac veya yumurtalı muhallebi veya sup veya pelte veya meyveli jöle
- Blenderize edilmiş özel karışımlar (süt veya yumurta veya bal veya bisküvi)

✓ Diyetisyenin uygun gördüğü takdirde bazı ürünler tatlandırıcı kullanılarak hazırlanır. Özel tatlılarda aspartam içeren tatlandırıcılar kullanılacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUNLU
Uzman Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Uzman Diyetisyen

Simge İBRAHİM
Uzman Diyetisyen

R3 İçeriği:

- Poşet çayları, bitki çayları (Poşet şeker veya tatlandırıcı verilir.)
- Süt
- Meyve suyu, (Diyetisyenin 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 Ayrar
- Muhallebi veya (Sütlac veya Yumurtalı muhallebi veya sup veya kazandibi)
- Zeytinyağlı Sebze Yemekleri
- Köfte
- Et yemeği (Dana veya Hindi veya Tavuk veya Baltık)
- Pilav veya Makarna
- Patates püresi, pirinç lapası
- Salata
- Meyve

DIYET KAHVALTI

- Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre diyet uzmanı tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
- R1, R2 yemek alanların kahvaltısı bu kalemde verilecektir.
- Diyetin özelliğine göre verilecek ürünler tuzlu veya tuzsuz olarak değiştirilebilir.
- Diyetin özelliğine göre verilecek çeşit sayısı beslenme ve diyet birimi tarafından belirlenecektir.
- Ekmek diyetin özelliğine göre seçilecektir.
- Kahvaltı saati şartnamede belirlenen saat olarak kabul edilecektir ancak özel durumlarda saatlerde diyetisyen istemi üzerine değişiklikler yapılabilecektir.
- Çay, meyve suyu, süt, ihlamur vb bitki çayları diyetisyenin belirlediği listeye uygun şekilde servis edilecektir.

ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLER

- ✓ Diyetisyenlerin öngördüğü hastalara belirlenen saatlerde (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar, diyaliz hastaları, ortopedi vs hastaları) yine diyetisyenin 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.
- ✓ Sağlık Bakanlığı'nın imzaladığı toplu iş sözleşmesinin 50.maddesine istinaden ilgili birimlerde çalışan hastanemiz personellerine ara öğün olarak süt grubundan 1 porsiyon verilecektir. Sadece süt grubundan verileceği için aylık hak ediş hesaplanırken personele verilen 2 ara öğün 1 adet olarak sayılacaktır.
- ✓ Ara öğünlerde verilecek ürünlerin gramajları Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Süt (UHT)
- Taze meyve suyu
- Ayrar
- Yoğurt
- Meyve
- Kek, poğaç,

Kübra GÖZGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tanik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay ERDOĞAN
Diyetisyen

- Çiğ salata
- Haşlanmış veya püre edilmiş patates
- Limonata (Normal ve Tatlandırıcı)
- Komposto (Normal ve Tatlandırıcı)
- Ihlamur
- Elma Tatlısı
- Ayva Tatlısı
- Sütlaç
- Muhallebi
- Nişasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcı)
- Nişasta kurabiyesi
- Proteinsiz Çörek
- Dondurma
- Glutensiz Ekmek
- Galeta
- Peynir
- Ekmek

DIYET YEMEĞİ, DIYET KAHVALTISI VE ARA ÖĞÜN ÖZELLİĞİ

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı diyet uzmanı 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 veya ayçiçek yağı hasta endikasyonuna göre seçilip kullanılacaktır. (laşe tabelasında diyet yemekleri için kullanılan ayçiçek yağı örnek olarak verilmiştir.) Tereyağı ve margarin kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinde kavurma, kızartma işlemi yapılmayacaktır.
4. Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre diyet uzmanı tarafından artırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
5. Hastane diyetisyenlerinin talimatına uygun olarak bir hastaya 6 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 artırılabilir 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, sakarınli muhallebi, sakarınli 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 iåşe listelerine uygun olarak hazırlanacaktır.
14. Özel diyet alan hastalar için, klinik diyetisyenlerinin 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 diyetisyenlerine, servis sorumluları tarafından

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZLI
Diyetisyen

Zinik ERDOĞAN
Diyetisyen

Silme ERGİL
Diyetisyen

değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılır. Refakatçi sayıları, hasta sayısı ile birlikte bildirilecektir.

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 tatlandırıcı olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılır. Ancak bu listede olmayan yemeklerde diyet uzmanlığınca menüye yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır

MENÜLER

1. Öğle ve akşam menüleri farklı çeşitte olacaktır. Ayrıca günün menüsü ve kalorisi her öğün yazılarak girişte sergilenecektir.
2. İaşe tabelası listesinde olmayan yemeklerde diyet uzmanlığınca 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.
3. Yüklenici; gerekli malzemeyi teminde güçlük çektiği hallerde ya da meydana gelecek teknik arızalarda veya personelden (Hastalık gibi) kaynaklanacak problemlerde menü değişikliği yapmak istendiğinde en az 2 (iki) gün önceden kontrol komisyonuna bildirecek, komisyonun yazılı onayını alacaktır. Yapılan değişikliği de bir gün önceki servis zamanında herkesin görebileceği şekilde yazılı olarak asıp yemekhanede ilan edecektir.
4. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına diyet uzmanının uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. kap olarak nitelendirilmez.
5. İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.
6. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek olmayacaktır.
7. Aylık menü hastane diyetisyeni tarafından hazırlanacak ve idareye sunulup hastane idaresi ve kontrol komisyonunca incelenerek onaylandıktan sonra geçerli olacaktır. Kesinleşen listede kontrol komisyonunun onayı alınmadan hiçbir surette değişiklik yapılmayacaktır. Komisyonca onaylanmış liste idarece imza karşılığı yükleniciye teslim edilecektir. Listenin bir örneği de idareye verilecektir.
8. 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, hoşaf lar
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, sebzeli tavuk, tavuk roti, balık buğulama, fırında balık, balık tava

Kobra GÖSGÜN ÇAĞIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinem EROL
Diyetisyen

2. Küçük Parça Et Yemekleri: Bahçevan kebabı, tas kebabı, orman kebabı, çiftlik kebabı, patlıcan kebabı, çoban kavurma, macar gulaş, hünkar beğendi, et sote
3. Köfteler: Kadınabudu köfte, dalyan köfte, İzmir köfte, terbiyeli köfte, çiftlik köfte, ızgara köfte, tepsi köfte, fırın köfte
4. Etlı Sebze Yemekleri: Sebzeli güveç, etli bamya, etli taze fasulye, kabak musakka, Dana Kıymalı karnabahar, kabak kalye, karnıyarık, etli kış/yaz turlüsü, 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, serpm 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, kızılcaık 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. Sütli Tatlılar: Sütlaç, fırın sütlaç, kazandibi, keşkül, muhallebi, fırın muhallebi, 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.

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

Kübra ÇOŞKUN ÇAKIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

HASTANEMİZDE ÇIKAN YEMEKLER		
Et Yemekleri		
Ankara Tava	Bahçıvan Kebap	Beğendili Kebap
Bostan Kebap	Çardak Kebap	Çiftlik Kebap
Çoban Kavurma	Dana Emense	Elbasan Tava
Et Döner	Et Haşlama	Et Sote
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	
Köfteler		
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
Tavuk Yemekleri		
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 Kroket	Tavuk Roti	Tavuk Sote
Tavuk Sinitzel	Tavuklu İslim Kebabı	Tavuk Şiş
Tavuk sarma	Tavuklu kereviz	Hindi Yahni
Balıklar		
Alabalık Buğulama	Alabalık Tava	Hamsi Buğulama
Hamsi Tava	Mezgit Fileto Tava	Palamut Buğulama
Asma yaprağında somon		
Palamut Tava	Uskumru Buğulama	
Sebze Yemekleri		
Biber Dolma	Etlı Bamyı	Kaşarlı Mantar Sote
Etlı Bezelye	Etlı Kereviz	Kıymalı Mantı Makarna
Etlı Kuru Fasulye	Etlı Nohut	Etlı Patates
Etlı Taze Fasulye	Etlı Türlü (yaz kış)	Fırın Patates
Kabak Dolma	Kabak Kalye	Kabak Musakka
Kabak Ograten	Karışık Dolma	Karnabahar Ograten
Karnıyark	Kıymalı İspanak	Kıymalı Karnabahar
Kıymalı Pırasa	Kıymalı Semizotu	Kıymalı Yeşil Mercimek
Patates Oturtma	Kıymalı Kapuska	Lahana Sarma
Mantı	Mantar Sote	Menemen
Sueuklu Kuru Fasulye	Patates Dolma	Patlıcan Dolma
Patlıcan Musakka	Sebze Graten	Sosyete Mantısı
Lor dolması	Etlı yaprak sarma	Şalgam dolması

Kübra COŞGUN ALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay EROĞLU
Diyetisyen

Tavuklu Bamya	Yumurtalı Ispanak	Domates Dolma
Börekler		
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	
Çorbalar		
Bezelye Çorbası	Brokoli Çorbası	Domates Çorbası
Düğün Çorbası	Ezogelin Çorbası	Gemicci 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	
Pilavlar		
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	
Makarnalar		
Cevizli Erişte	Fırın Makarna	Karışık Pizza
Kıymalı Makarna	Kuskus	Peynirli Erişte
Peynirli Makarna	Salçalı Makarna	Spagetti Bolonez
Spagetti Napolite	Sade Makarna	
Zeytinyağlılar		
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 bamya
Müever	Zeytinyağlı karnabahar	Zeytinyağlı kabak
Zy. Yaprak sarma	Zy. Semizotu	Zeytinyağlı enginar
Tatlılar		
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

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Uzman Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Uzman Diyetisyen

Simge ERU
Uzman Diyetisyen

İrmikli Puding	Kabak Tatlısı	Kalbura Bastı
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	
Meyveler		
Armut	Ayva	Çilek
Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik	Kiraz
Can Erik	Mandalina	Muz
Vişne	Şeftali	Üzüm
Portakal		
Kompostolar		
Ayva Komposto	Çilek Komposto	Elma Komposto
Kayısı Komposto	K. Erik Komposto	Kiraz Komposto
Kuru Üzüm Komposto	Kızılca Komposto	Vişne komposto
Salatalar		
Aysberg Salata	Beyaz Lah. Salata	Çoban Salata
Tahinli Fasulye Piyazı	Havuç Salata	Mor Lahana Salata
Menekşe Salata	Mevsim Salata	Karışık Salata
Barbunya pıfaki	Taze baharatlı bahçe salatası	Rus salatası
Akdeniz salatası	Roka salatası	Yoğurtlu taze fasülye sli
Kısır	Ispanak salatası	Patates+bezelye+havuç garni
Buğday salatası	Acılı ezme	Gökkuşuğu salatası
Humus	Sosisli mayonezli makarna	Patates Salata
Yeşil Salata	Semizotu Salata	
Diğerleri		
Ayran	Cacık	Turşu
Patates Kızartması	Patates Kroket	Pilav garnitür
Püre Garnitür	Sebze Garnitür	Söğüş Garnitür
Balık Garnitür	Yoğurt	Dondurma
Brüksel lahana garnitürü		
Diyet Et Yemekleri		
Çoban Kavurma	Et Haşlama	Rosto Et
Et Sote	Fırın Biftek	
Diyet Köfte Yemekleri		
Abant Köfte	Fırın Köfte	Dalyan Köfte
Izgara Köfte	İzmir Köfte	Kuru Köfte
Mitit Köfte	Tavuk Köfte	Tepsi Köfte
Et Köfte	Yoğurtlu Köfte	Çiftlik Köfte
Diyet Tavuk Yemekleri		
Fırın Tavuk	Hindi Biftek	Hindi Haşlama
Hindi Kavurma	Hindi Sote	Tavuk Baget

Kobra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YAZGILI
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

Tavuk Biftek Izgara	Tavuk Döner	Tavuk Haşlama
Tavuk Pirzola	Tavuk Sote	Balık Buğulama
Tavuk dalyan		
Diyet Çorbaları		
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		
Diyet Zeytinyağlıları		
Sebze Graten	Zy. Bakla	Zy. Bamya
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
Diyet Salataları		
Aysberg Salata	Çoban Salata	Havuç Salata
Karışık Salata	Menekşe Salata	Mevsim Salata
Yeşil Salata	Yoğurt	
Diyet Pilav Ve Makarnaları		
Erişte	Makarna	Pirinç Pilavı
Bulgur Pilavı	Dövme Pllavı	
Diyet Meyveleri		
Armut	Ayva	Çilek
Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik	Kiraz
Malta Eriği	Mandalina	Muz
Portakal	Şeftali	Üzüm
Can erik		
Diyet Tatlıları		
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	Kızılcık Komposto	Vişne Komposto
Ara Öğünler		
Meyve	Peynir	Çiğ salata
Haşlanmış veya püre edilmiş patates	Dondurma	Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı)
Ihlamur	Nişasta kurabiyesi	Elma Tatlısı
Ayva Tatlısı	Ekmek	Sütlaç
Nişasta peltesi ((Normal ve	Galeta	Proteinsiz Çörek

Kobra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YERİMLİ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge İZZET
Diyetisyen

Tatlandırıcı(s)		
Muhallebi	Elmalı Kurabiye	Mısır Ekmeği
Kek	Muffin Kek	Paskalya Çöreği
Poğaç	Ponçik	Susamlı Simit
Sebzeli Pizza	Glutensiz Ekmek	Meyve suyu çeşitleri
Limonata	Gözleme	Sandviç
Ayran	Yoğurt	Süt
Çay	Kurabiye	
Kahvaltılıklar ve gece kahvaltılıkları		
Çay (poşet)	Süt (UHT)	Limonata
Kutu meyve suyu çeşitleri (şeftali, portakal, vişne, kayısı)	Kutu tahinli pekmez	Patates kızartması
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		
Ekmekler		
Kepekli ekmek	Tuzsuz ekmek	Beyaz ekmek
Pide	Sandviç ekmeği	Hamburger ekmeği
Garnitürlü Verilecek Yiyecekler		
Kızartmalar	Dolmalar, sarmalar	Dalyan köfte
Dövme kebab	Rosto	Tavuklu yemekler

Kübra COŞKUN KALİŞİR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinem ERGİL
Diyetisyen

14 GÜNLÜK ÖRNEK YEMEK LİSTELERİ
NORMAL KAHVALTI MENÜSÜ(2 HAFTALIK)

1. HAFTA		2. HAFTA	
PAZARTESİ	Çay(1,5 g)	PAZARTESİ	Çay(1,5g)
	Beyaz peynir(40 g)		Kaşar Peynir (20g)
	Tereyağı(15g) –Reçel (30g)		Yeşil Zeytin(25g)
	Siyah Zeytin(25 g)		Mevsim Sebze (100gr)
	Mevsim Sebze (100gr)		Tereyağı (15g)-Reçel (30g)
SALI	Süt(200 ml)	SALI	Süt(200 ml)
	Yumurta(1 adet)		Beyaz Peynir(40g)
	Yeşil Zeytin (25g)		Siyah Zeytin(25g)
	Tereyağı (15g)-Bal (30g)		Tereyağı (15g)-Bal (30g)
	Domates_Salatalık(100g)		Domates_Salatalık(100g)
ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)	ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)
	Kaşar Peyniri(20 g)		Kaşar Peyniri(20 g)
	Siyah Zeytin (25 g)		Yeşil Zeytin(25g)
	Tereyağı (15g)-Bal (30g)		Tereyağı(15g)-Reçel(30g)
	Mevsim Sebze (100gr)		Mevsim Sebze (100gr)
PERŞEMBE	Çay (1,5 g)	PERŞEMBE	Meyve suyu(200ml)
	Kaşar Peynir (20g)		Yumurta(1 adet)
	Yeşil zeytin (25g)		Siyah Zeytin (25g)
	Tereyağı(15g) –Reçel(30g)		Tereyağı(15g) - Reçel (30g)
	Domates_Salatalık(100g)		Mevsim Sebze (100gr)
CUMA	Çay(1,5g)	CUMA	Çay(1,5g)
	Yumurta(1 adet)		Kaşar Peynir (20g)
	Siyah Zeytin(25 g)		Yeşil Zeytin(25g)
	Tereyağı(15g)-Bal(30g)		Tereyağı(15g)-Reçel(30g)
	Mevsim Sebze (100gr)		Domates_Salatalık(100g)
CUMARTESİ	Süt(200 ml)	CUMARTESİ	Çay(1,5g)
	Beyaz Peynir(40g)		Beyaz Peynir(40g)
	Yeşil Zeytin(25 g)		Siyah Zeytin(25g)
	Tereyağı(15g)-Reçel(30g)		Tereyağı(15g)-Bal(30g)
	Domates_Salatalık(100g)		Mevsim Sebze (100gr)
PAZAR	Meyve suyu(200 ml)	PAZAR	Süt (200 ml)
	Kaşar Peynir(20g)		Yumurta(1 adet)
	Siyah Zeytin(25g)		Yeşil Zeytin (25 g)- Reçel (30g)
	Tereyağı(15g)-Bal(30g)		Tereyağı(15g)- Reçel (30g)
	Mevsim Sebze (100gr)		Mevsim Sebze (100gr)

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMULU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDE
Diyetisyen

DİYET KAHVALTI MENÜSÜ(2 HAFTALIK)

1.HAFTA		2.HAFTA	
PAZARTESİ	Çay(1,5 g)	PAZARTESİ	Çay(1,5g)
	Tuzsuz Peynir(40 g)		Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)
	Siyah Zeytin(25 g)		Yeşil Zeytin(25g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)
SALI	Yarım Yağlı Süt(200ml)	SALI	Yarım Yağlı Süt(200ml)
	Yumurta(1 adet)		Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)
	Yeşil Zeytin (25g)		Siyah Zeytin(25g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)
ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)	ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)
	Lor Peyniri(40 g)		Lor Peynir(40g)
	Siyah Zeytin (25 g)		Yeşil Zeytin(25g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)
PERŞEMBE	Çay (1,5 g)	PERŞEMBE	Çay(1,5g)
	Tuzsuz Peynir (40g)		Yumurta(1 adet)
	Yeşil zeytin(25g)		Siyah Zeytin (25g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)
CUMA	Çay(1,5g)	CUMA	Çay(1,5g)
	Yumurta(1 adet)		Lor Peynir (20g)
	Siyah Zeytin(25 g)		Yeşil Zeytin(25g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)
CUMARTESİ	Yarım Yağlı Süt(200ml)	CUMARTESİ	Çay(1,5g)
	Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)		Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)
	Yeşil Zeytin(25 g)		Siyah Zeytin(25g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)
PAZAR	Çay(1,5g)	PAZAR	Yarım Yağlı Süt(200ml)
	Lor Peynir(40g)		Yumurta(1 adet)
	Siyah Zeytin(25g)		Yeşil Zeytin (25 g)
	Mevsim Sebze(100g)		Mevsim Sebze(100g)

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİKLİ
Diyetisyen

Larık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

NORMAL YEMEK MENÜSÜ(2 HAFTALIK)

TARİH	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ	TARİH	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZARTESİ	Ezogelin Çorba	Karniyank	PAZARTESİ	Macar Gulaş	Patlıcan Musakka
	Tavuk Şinitzel	Meyhane Pilavı		Şehriyeli Pirinç Pilavı	Cevizli Erişte
	Sade Keşkül	Yoğurt		Şekerpare	Havuç Tarator
SALI	Et Sote	Tepsi Köfte	SALI	Etlı Nohut	Bahçivan Köfte
	Pirinç Pilavı	Soslu Makarna		Meyhane pilavı	Peynirli Tepsi Böreği
	Ayran	Mevsim Salata		Karışık Turşu	Muz
ÇARŞAMBA	Mercimek Çorba	Tavuk Sote	ÇARŞAMBA	Köri soslu tavuk	Pürelı Kebap
	Alabalık Tava	Peynirli Kol Böreği		Spagetti	Özbek Pilavı
	İrmik Helva	Elma		Supangle	Çoban Salata
PERŞEMBE	Tel Şehriye Çorbası	Orman Kebabı	PERŞEMBE	Süzme Mercimek Çorba	Etlı Bezelye
	Karışık Dolma	Pirinç Pilavı		Kadımbudu Köfte	Bulgur Pilavı
	Tulumba	Yoğurt		Kazandibi	Yoğurt
CUMA	Ezogelin Çorba	Terbiyeli Köfte	CUMA	Et Haşlama	Köri Soslu Tavuk
	Mantı	Sebzeli Erişte		Pirinç Pilavı	Makarna
	Fıstıklı Baklava	Mevsim Salata		Un helvası	Ayran
CUMARTESİ	Tas Kebabı	Etlı Nohut	CUMARTESİ	Kıymalı Ispanak	Etlı Kuru Fasulye
	Bulgur pilavı	Pirinç Pilavı		Patatesli Kol Böreği	Şehriyeli Pirinç Pilavı
	Yoğurt	Karışık Turşu		Sütlaç	Cacık
PAZAR	Kuru Köfte	Mantarlı Tavuk Biftek	PAZAR	Toyga Çorba	Çiftlik Kebap
	Spagetti	Pirinç Pilavı		Tavuk Krokot	Şehriyeli Bulgur Pilavı
	Ayran	Ayva Komposto		Menekşe Salata	Haydari

Kubra ÇOŞGUN GALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Emek ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinirge İLHAN
Diyetisyen

DİYET YEMEK MENÜSÜ (2 HAFTALIK)

	1.HAFTA		2.HAFTA	
	ÖĞLE	AKŞAM	ÖĞLE	AKŞAM
PAZARTESİ	Yayla Çorba	Tarhana Çorba	Tarhana Çorba	Yayla Çorba
	Tavuk Sote	Et Haşlama	Et Haşlama	Tavuk Sote
	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı
	Zyt. Türlü	Zyt. Fasulye	Zyt. Fasulye	Zyt. Türlü
	Mevsim Salata	Elma	Elma	Mevsim Salata
	Şehriye Çorba	Sebze Çorba	Şehriye Çorba	Sebze Çorba
SALI	Yoğurtlu Köfte	Tavuk Köfte	Yoğurtlu Köfte	Tavuk Köfte
	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı
	Zyt. Bezelye	Zyt. Patlıcan	Zyt. Bezelye	Zyt. Patlıcan
	Çoban Salata	Yoğurt	Çoban Salata	Yoğurt
	Domates Çorba	Şehriye Çorba	Domates Çorba	Şehriye Çorba
ÇARŞAMBA	Tavuk Baget	Çiftlik Köfte	Tavuk Baget	Çiftlik Köfte
	Dövme Pilavı	Bulgur pilavı	Dövme Pilavı	Bulgur pilavı
	Zyt. Bamyası	Zyt. Türlü	Zyt. Bamyası	Zyt. Türlü
	Cacık	Mevsim Salata	Cacık	Mevsim Salata
	Yayla Çorba	Tarhana Çorba	Yayla Çorba	Tarhana Çorba
PERŞEMBE	Tavuk Sote	İzmir köfte	Tavuk Sote	İzmir köfte
	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı
	Zyt. Fasulye	Zyt. Pırasa	Zyt. Fasulye	Zyt. Pırasa
	Mandalina	Yoğurt	Mandalina	Yoğurt
	Ezogelin Çorba	Domates Çorba	Ezogelin Çorba	Domates Çorba
CUMA	Et Sote	Tavuk Sote	Et Sote	Tavuk Sote
	Bulgur Pilavı	Dövme pilavı	Bulgur Pilavı	Dövme pilavı
	Zyt. Kabak	Zyt. Patlıcan	Zyt. Kabak	Zyt. Patlıcan
	Mevsim Salata	Elma	Mevsim Salata	Elma
	Tarhana Çorba	Yayla Çorba	Tarhana Çorba	Yayla Çorba
CUMARTESİ	Fırın Tavuk	Et Köfte	Fırın Tavuk	Et Köfte
	Bulgur pilavı	Sade Erişte	Bulgur pilavı	Sade Erişte
	Zyt. Bezelye	Zyt. Fasulye	Zyt. Bezelye	Zyt. Fasulye
	Havuç Tarator	Ayran	Havuç Tarator	Ayran
	Domates Çorba	Mercimek Çorba	Domates Çorba	Mercimek Çorba
PAZAR	Tavuk Haşlama	Orman Kebabı	Tavuk Haşlama	Orman Kebabı
	Sade Erişte	Bulgur pilavı	Sade Erişte	Bulgur pilavı
	Zyt. Türlü	Zyt. Pırasa	Zyt. Türlü	Zyt. Pırasa
	Menekşe Salata	Haydari	Menekşe Salata	Haydari

Kabra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

SIVI DİYET MENÜSÜ(2 HAFTALIK)

	1.HAFTA		2.HAFTA	
	ÖĞLE	AKŞAM	ÖĞLE	AKŞAM
PAZARTESİ	Sebze Çorba	Tarhana Çorba	Şehriye Çorba	Un Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Muhallebi	Puding	Muhallebi	Puding
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi
SALI	Yayla Çorba	Domates Çorba	Tarhana Çorba	Sebze Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Puding	Muhallebi	Komposto	Komposto
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi
ÇARŞAMBA	Şehriye Çorba	Un Çorba	Domates Çorba	Yayla Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Komposto	Komposto	Muhallebi	Puding
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi
PERŞEMBE	Un Çorba	Şehriye Çorba	Un Çorba	Şehriye Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Puding	Muhallebi	Puding	Muhallebi
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi
CUMA	Domates Çorba	Yayla Çorba	Şehriye Çorba	Un Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Muhallebi	Puding	Komposto	Komposto
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi
CUMARTESİ	Tarhana Çorba	Sebze Çorba	Yayla Çorba	Domates Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Komposto	Komposto	Puding	Muhallebi
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi
PAZAR	Şehriye Çorba	Un Çorba	Sebze Çorba	Tarhana Çorba
	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi	Sebze Püresi
	Muhallebi	Puding	Muhallebi	Puding
	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt	Yoğurt
	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi	Ekmek İçi

Kübra COŞGUN ÇALTIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Türk EKDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGÜZ
Diyetisyen

ARA ÖGÜN MENÜSÜ(2 HAFTALIK)

ARA ÖGÜN MENÜSÜ 1. HAFTA			
	KUŞLUK	İKİNDİ	GECE
PAZARTESİ	Süt (200ml) Elma(200g)	Ayran(200ml) Mandalina (200g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)
SALI	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Süt (200 ml) Elma (200g)
ÇARŞAMBA	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)	Ayran(200ml) Mandalina (200g)
PERŞEMBE	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Süt (200ml) Elma(200g)
CUMA	Süt(200ml) Muz(200g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Ayran(200ml) Elma(200g)
CUMARTESİ	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)	Ayran(200 ml) Mandalina(200 g)
PAZAR	Ayran(200ml) Elma(200g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Süt(200ml) Muz(200g)
ARA ÖGÜN MENÜSÜ 2. HAFTA			
	KUŞLUK	İKİNDİ	GECE
PAZARTESİ	Süt(200ml) Mandalina(200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)
SALI	Süt (200ml) Elma(200g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Ayran(200ml) Portakal(200g)
ÇARŞAMBA	Süt(200ml) Mandalina(200g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)
PERŞEMBE	Ayran(200 ml) Portakal(200 g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)
CUMA	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Süt(200ml) Muz(200g)	Ayran(200ml) Elma(200g)
CUMARTESİ	Ayran(200ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)
PAZAR	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Süt(200ml) Mandalina(200g)

MUTFAKTA İAŞE TABELASI İLE KURALLAR

- Listede olmayan yemek türleri için listedeki benzerlerine uygulanan esaslar geçerli olacaktır. Günün şartları göz önünde bulundurularak hastanemiz beslenme ve diyet biriminin yazacağı menüler şartnamede bulunmasa dahi uygulanacaktır.
- Hasta ve diyet yemeklerinin sayısı bir gün önceden yükleniciye bildirilecek, ancak yüklenici bu sayıda \pm % 15 değişikliği peşinen kabul edecektir. Bir gün önceden yemek sayısı bildirilmediği takdirde yüklenici önceki günün yemek sayısını esas alarak yemek yapacaktır.
- Servisten diyet yemeği talebi gelmediği takdirde hastalara her gün menüde bulunan yemeğin istenilen sayıda tuzsuzu yapılacaktır. Personel ve hastalara hekim veya birim sorumluları tarafından belirtilmediği müddetçe farklı yemek verilmeyecektir.
- 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 artırmak amacıyla Hastane Diyetisyeni ve İdaresi gerektiğinde dondurulmuş ürün talebinde bulunabilir.
- Personellerin misafirlerine (akraba, arkadaş, eş, çocuk vb) yemek verilmeyecektir. (İdarenin Uygun Gördüğü Kişiler Hariç)
- Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILDIZLI
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

8. Normal yemek ve diyet yemeğinde kullanılan etlerin gramajı kemiksiz et üzerinden verilmiştir
9. Garnitür olarak istenilen yemekler porsiyon çeşidi sayılmaz.
10. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Turşular, zeytinler gibi salamura ve konserve yiyecekler süzme ağırlık üzerinden alınarak pişirilecektir
11. Fazla mesai durumlarında yemek yenilip, yenilmeyeceği ve yemekhaneye kaç kişilik yemek gönderileceği en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecektir. (olağan dışı durumlar hariç)
12. İşe tabelalarında bulunmayan yemeklerin gramajları emsal yemekler baz alınarak kontrol komisyonunca belirlenecek ve yüklenici tarafından uygun şekilde pişirme gerçekleştirilecektir.

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
Et Yemekleri (Rosto, haşlama et , tas kebabı, orman kebabı, bahçıvan kebabı, döner, et sote, çoban kavurma vs) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemiksiz et Garnitür (Karkas hayvanın but, sırt, göğüs kısmı)	10-12
Et Yemekleri (Et Haşlama, Kuzu tandır, Kuzu Kapama, vb.) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemikli et Garnitür (Karkas hayvanın but, sırt, göğüs kısmı)	4-6
Köfte (Kuru Köfte, Sulu Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu Köfte) Yemeğin özelliğine göre yanına yada içerisine garnitür (50 gr) ve sebze kullanılacaktır.	Kemiksiz et Köfte Harcı (Karkas hayvanın kaburga kısmı)	6-12
Etlı Taze Sebzeler (Etlı bezelye, etli terbiyeli kereviz, etli fasulye, etli turlü, patlıcan kebab. Vs)	Kemiksiz et Sebze (Karkas hayvanın but, sırt, göğüs kısmı)	4-8
Kıymalı Taze Sebze (yoğurtlu etli biber dolma, yoğurtlu kıymalı ıspanak, patlıcan, karnıyarık, kabak dolma, kıymalı taze fasulye, patlıcan musakka, dolmalar vb.) Ispanak semizotu gibi yemeklere ayrıca 100gr Yoğurt kullanılacaktır.	Kemiksiz et Sebze (Karkas hayvanın kaburga kısmı)	6-10
Etlı Kuru baklagiller Etlı Kuru Fasulye, etli nohut vs.	Kemiksiz et Kuru Baklagil (Karkas hayvanın but, sırt, göğüs kısmı)	4-8
Tavuk Fırında tavuk, haşlama tavuk, garnitürlü tavuk	But - Göğüs	10-12
Balık Balık kızartma garnitürlü, balık buğulama vs.	-----	2

Kübra ÇOŞGUN ÇELEBİ
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİNE
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay ÇELİK
Diyetisyen

II. Grup yemek Çeşitleri

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

III. Grup yemek Çeşitleri

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

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

Kübra COŞGUN ÇELİŞİR
Uzman DiyetisyenFatma YUMLU
DiyetisyenTufik ERDOĞAN
DiyetisyenSimgü ERGİL
Diyetisyen

EK.1 İAŞE TABELALARI

ET YEMEKLERİ

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.
	Derecotu	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					


Kâmil ÇOLUK-ÇALIŞIR
Ezman Diyetisyen


Fatma YEMİLLİ
Diyetisyen


Tarkan ERDOĞAN
Diyetisyen


Simge ERGİL
Diyetisyen

militKavurma	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.			

Kobra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tank ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinaz AKOL
Diyetisyen

İslim Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Kağıt Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Macar Gulaş	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Bezelye	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Domates	10 gr.		Dana Eti	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Patates	80 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	8 gr.		Patates	30gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Un	2 gr.
	Un	2 gr.		Tuz	2 gr.			
Mantarlı Et Sote	Ayçiçek Yağı	10 gr.	Mantarlı Salçalı Biftek	Ayçiçeği Yağı	10 gr.	Orman Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Bezelye	20 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	120 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	30 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Havuç	20 gr.
	Mantar	50 gr.		Mantar	40 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Patates	50 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	2 gr.		Un	5 gr.		Un	2 gr.

Kahraman ÇİŞÇİNGİLÇİŞİR
Mantacı Diyetisyen

Fatma SEMİNE
Diyetisyen

Tuna ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinir ERDOĞAN
Diyetisyen

Patlıcan Kebab	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Pürelı Kebab	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Rosto Et	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.			
Salçalı Biftek	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Sandal Kebab	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Saray Kebab	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.
		Tuz	2 gr.					
		Un	10 gr.					

Kubra OYŞUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Uzman Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Uzman Diyetisyen

Simge ERDAL
Uzman Diyetisyen

Şehriyeli Güveç	Arpa Şehriye	50 gr.	Tas Kebap	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

Abant Köfte	Ayçiçek Yağı	10 gr.	Bahçıvan Köfte	Ayçiçek Yağı	20 gr.	Çiftlik Köfte	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 ad
	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 ad			
		Yumurta	1/10 ad					

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Fahri ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

Dalyan Köfte	Ayçiçek Yağı	10gr.	Fırın Köfte	Ayçiçek Yağı	20gr.	Hamburger Köfte	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.		Keçap	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			

Hasan paşa Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	ızgara Köfte	Ekmek İçi	15 gr.	İstlim Köfte	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.
	Süt	20 gr.					Un	2 gr.
	Tuz	2 gr.						
	Un	10 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Kübra COŞKUN ÇALIŞIR
Diyetisyen

Fatma YÜMLÜ
Diyetisyen

Fatih ELDOĞAN
Diyetisyen

Sinay ÇELİK
Diyetisyen

İzmir Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Kadımbudu Köfte	Ay çiçek Yağı	60 gr.	Kaşarlı Köfte	Çarliston Biber	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	30 gr.
	Domates	20 gr.		Dana Kıyma	120 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Kaşar peyniri	15 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Pirinç	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Maydanoz	1/50		Un	15 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	120 gr.		Yumurta	1/2 ad.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.					Yumurta	1/10 ad.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
Yumurta	1/10 ad.							

Kuru Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Mirit Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Olimpiyat Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Bezelye	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Dana Kıyma	120 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Dana Kıyma	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Un	10 gr.		Un	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta	1/10		Yumurta	1/10 ad.		Patates	20 gr.
							Salça	10 gr.
							Tuz	2 gr.
							Un	10 gr.
				Yumurta	1/10 ad.			

Kübra COSGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUK
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Suzge İZGİN
Diyetisyen

Saray Köfte	Ay çiçek Yağı	15 gr.	Şiş Köfte	Çarliston Biber	10 gr.	Tavuk Dalyan	Ayçiçeği Yağı	10 gr.
	Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek içi	15 gr.
	Domates	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuzu Boşluğu	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad
	Dana Kıyma	100 gr.		Lavaş	80 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Tavuk Eti	100 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	100 gr.					Un	5 gr.
	Salça	10 gr.					Yumurta	1/5 ad.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Tavuk Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tepsi Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Terbiyeli Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Biber	20 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	15 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	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.		Sulça	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.			

Kübra GÖSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma ÇETİNKU
Diyetisyen

Emel ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinem ÇETİNKU
Diyetisyen

Yoğurtlu köfte	Dana eti	100gr.	Et Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Pirinç	10gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Patates	100gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Yoğurt	100gr.		Dana Kıyma	120 gr.
	Nohut	20gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Ayçiçeği Yağı	10gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Tuz	1gr.		Tuz	2 gr.
	Karabiber	1gr.		Un	10 gr.
	Kimyon	1gr.		Yumurta	1/10
	Nane	1gr.			

TAVUK YEMEKLERİ

Fırın Tavuk	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Hindi Haşlama	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Hindi Sote	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	50 gr.		Carlston 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.			

Kobra GÖSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Furkan ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ULLU
Diyetisyen

Izgara Tavuk	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Mantarlı Hindi Rosto	Ayçiçek Yağı	10 gr.	Mantarlı Tavuk Biftek	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.
				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.			
Köri Soslu Tavuk	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Piliç Topkapı	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tavuk Buğet	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.					
Tavuk Döner	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tavuk Haşlama	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tavuk Kroket	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	50 gr.		Galeta 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.
				Un	5 gr.			
		Yoğurt	20 gr.					
		Yumurta	1/30 ad.					

Kübra COŞKUN ÇALISIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Uzman Diyetisyen

Türk ERDOĞAN
Uzman Diyetisyen

Simge ERGİL
Uzman Diyetisyen

Tavuk Roti	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Tavuk Sote	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Tavuk Şinitzel	Ay çiçek Yağı	60 gr.
	Carliston Biber	10 gr.		Carliston Biber	10 gr.		Galet Unu	30 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Tavuk Eti	150 gr.
	Mantar	60 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	150 gr.		Patates	70 gr.		Un	5 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Yumurta	1/3 ad.
	Tavuk But	250 gr.		Tavuk Eti	150 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	5 gr.		Un	5 gr.			
Tavuklu İslim Kebap	Ay çiçek Yağı	50 gr.	Tavuk Pizzola	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tavuk Şiş	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Carliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Carliston Biber	5 gr.
	Domates	10 gr.		Tavuk Eti	250 gr.		Tavuk Eti	175 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Kır, Toz Biber	0,4 gr.		Kır, Toz Biber	0,4 gr.
	Salça	10 gr.						
	Tavuk Eti	150 gr.						
	Tuz	2 gr.						
	Un	2 gr.						

Kübra COSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUK
Diyetisyen

Tarık ERBİLİRAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

BALIK YEMEKLERİ

BALIK YEMEKLERİ									
Alabalık Buğulama	Alabalık	180 gr.	Alabalık Tava	Alabalık	180 gr.	Hamsi Buğulama	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	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Mezgit Fileto Tava	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Palamut Buğulama	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.				
Palamut Tava	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Uskumru Buğulama	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.						

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

SEBZE YEMEKLERİ

SEBZE YEMEKLERİ									
Biber Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etlü Bamya	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etlü Bezelye	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Dolma Biber	120 gr.		Bamya (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 Kıyma	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							

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİLLİ
Diyetisyen

Faruk ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERBAK
Diyetisyen

Etili Kereviz	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etili Türlü	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Etili Kuru Fasulye	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.			
Etili Nohut	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etili Patates	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etili Taze Fasulye	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.			

Kübra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Türk İRDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

Fırın Patates	Ay çiçek Yağı	30 gr.	Kabak Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kabak Kalye	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.						
Kabak Musakka	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Kabak Öğreten	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Karışık Dolma	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.
Karnabahar Öğreten	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Karnıyarık	Ay çiçek Yağı	50 gr.	Kaşarlı Mantar Sote	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.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Yumurta	1/2 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Domates Salçası	10 gr.

Kobra GÖRGÜN ALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

	Un	10 gr.		Patlıcan	180 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Derecotu	1/50 Adet
				Tuz	2 gr.			
Kıymalı Ispanak	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Manti Makarna	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Kıymalı Karnabahar	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Domates	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Biber	10 gr.
	Havuç	10 gr.		Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Ispanak (donmuş)	175 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	60 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Manti Makarna	60 gr.		Karnabahar	175 gr.
	Pirinç	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Biber Salçası	3 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	7 gr.		Domates Salçası	10 gr.
					Tuz		2 gr.	Tuz
			Tereyağı	5 gr.	Un	5 gr.		
Kıymalı Kapuska	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Pırasa	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Semizotu	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	20 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	40 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Pırasa	200 gr.		Pirinç	10 gr.
	Lahana	150 gr.		Pirinç	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Semizotu	200 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	2 gr.						
Bulgur	10 gr.							


Keleş COŞGUN ÇALIŞIR
Özgen Dairesiyen


Fatma YEMELİ
Dairesiyen


Tank ERDOĞAN
Dairesiyen


Sinan ERDOĞAN
Dairesiyen

Kıymalı Yeşil Mercimek	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Yumurta	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Lahana Sarma	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.

Mantar Sote	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Mantı	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Menemen	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.

Patates Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Patlıcan Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Patlıcan Musakka	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.
	Patates	200 gr.		Patlıcan	200 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.					

Kübra BOSGÜN ÇALIŞIR
Maman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Faruk ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay ÇELİK
Diyetisyen

Sebze Graten	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Sosyete Mantısı	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Sucuklu Kuru Fasulye	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Bezelye (donmuş)	40 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	T.Fasulye (donm)	40 gr.		Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Havuç	20 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Domates	10 gr.
	Kabak	40 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Nane	0,4 gr.		Kuru Fasulye	60 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Mısır	20 gr.		Sumak	0,4 gr.		Dana Sucuk	20 gr.
	Süt	30 gr.		Yufka	85 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tereyağı	5 gr.		Tuz	2 gr.
	Yumurta	1/2 ad.						
	Un	10 gr.						
BÖREKLER								
Tavuklu Bamya	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Yumurtalı Ispanak	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Sebze Püresi	Ayçiçek Yağı	10 g
	Bamya (donmuş)	150 gr.		Domates	10 gr.		Kabak	50 g
	Biber Salçası	2 gr.		Ispanak (donmuş)	150 gr.		Patates	50 g
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	50 g
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Tuz	2 g
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Yumurta	1 ad.			
	Tavuk Eti	50 gr.						
	Tuz	2 gr.						
	Un	2 gr.						
	Avcı Böreği	Ay çiçek Yağı		50 gr.	Kıymalı Gül Böreği		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.	
Galeta Unu		30 gr.	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.	
Havuç		20 gr.	Süt	50 gr.		Süt	50 gr.	

Kabra ÇİŞGÜN ÇALIŞIR
Hıman Dışelissen

Fatma YUMUK
Dışelissen

Tarik ERDOĞAN
Dışelissen

Simec ERGİL
Dışelissen

	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.						
Kıymalı Tepsi Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Peynirli Nemse Böreği	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Paçanga Böreği	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.		Galetta 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.			
Patatesli Gül Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Patatesli Kol Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Patatesli Tepsi Böreği	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
	Süt	50 gr		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Tuz	2 gr		Tuz	2 gr		Tuz	2 gr
	Yufka	85 gr		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
Peynirli Gül Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Peynirli Kol Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Peynirli Tepsi Böreği	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Peynir	30 gr		Peynir	30 gr		Peynir	30 gr
	Süt	50 gr		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Yufka	85 gr		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.

Kübra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUĞLU
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDAL
Diyetisyen

Puf Böreği	Hazır Milföy	100 gr.	Sigara Böreği	Ay çiçek Yağı	50 gr.	Talaş Böreği	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Bezelye (donmuş)	10 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Peynir	30 gr.		Dana Eti	30 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Yufka	85 gr.		Havuç	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Yumurta	1/30 ad.		Hazır Milföy	100 gr.
	Yumurta	1/10 ad.					Karabiber	0,4 gr.
							Kuru Soğan	10 gr.
							Tuz	2 gr.
				Yumurta	1/10 ad.			
Sosili Nemse Böreği	Hazır Milföy	100 gr.						
	Karabiber	0,4 gr.						
	Dana Sosis	20 gr.						
	Domates Salçası	5 gr.						
	Domates	5 gr.						
	Çarliston Biber	5 gr.						
	Ayçiçek Yağı	10 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						
ÇORBALAR								
Bezelye Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Brokoli Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Domates Çorbası	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Bezelye (donmuş)	30 gr.		Brokoli	30 gr.		Domates	5 gr.
	Dereotu	1/50 ad.		Dereotu	1/50 ad.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Süt	40 gr.		Krema	10 gr.		Domates Salçası	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Süt	40 gr.
	Un	15 gr.		Un	15 gr.		Tuz	2 gr.
				Tavuk suyu	10 gr.		Un	20 gr.
Düğün Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Ezogelin Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Gemici Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	20 gr.		Bulgur	3 gr.		Kuru Fasulye	5 gr.

Kübra GÖŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YERLİBAĞ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simgü ERBİL
Diyetisyen

	Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.
	Tuz	2 gr.		Limon	1/4 ad.		Nohut	5 gr.
	Un	10 gr.		Mercimek	20 gr.		Tuz	2 gr.
	Yoğurt	30 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Un	10 gr.
	Yumurta	1/30 ad.		Pirinç	3 gr.		Yarma	10 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Yoğurt	50 gr.
				Tuz	2 gr.		Yumurta	1/30 ad.
				Un	10 gr.			
Havuç Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Ispanak Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Yarmalı Yoğurt Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Yarma	10 gr.
	Havuç	30 gr.		Ispanak	30 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Süt	40 gr.		Yoğurt	25 gr.
	Süt	40 gr.		Tuz	2 gr.		Süzme Yoğurt	25 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.		Yumurta	1/30 ad.
	Un	10 gr.					Tuz	2 gr.
							Un	20 gr.
Köyü Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Mantar Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kırmızı Mercimek Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Erişte	10 gr.		Dereotu	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Kuru Nane	0,4 gr.		Mantar	30 gr.		K.Mercimek	30 gr.
	Domates Salçası	5 gr.		Krema	10 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	10 gr.		Un	10 gr.
	Yeşil Mercimek	15 gr.		Tavuk suyu	10 gr.			
Mısır Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Patates Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Pirinç Çorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.

Kübra COŞGUN CALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YENİ
Diyetisyen

Fark ERDOĞAN
Diyetisyen

Seyhan ALP
Diyetisyen

	Mısır (donmuş)	30 gr.		Patates	30 gr.		Limon	1/4 ad.
	Süt	40 gr.		Süt	40 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Pirinç	15 gr.
	Un	10 gr.		Un	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Dereotu	1/50 ad.					Tuz	2 gr.
							Un	10 gr.
Sebzecorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Şehriye Corbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tarhana Corbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Havuç	10 gr.		Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kabak	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Domates Salçası	5 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tarhana	20 gr.
	Patates	10 gr.		Şehriye	1 gr.		Tuz	2 gr.
	Süt	40 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.			
	Un	10 gr.						
Toygacorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Yaylacorbası	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Un Corbası	Un	20 gr.
	Kuru Nane	0,4 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Nohut	5 gr.		Pirinç	10 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	10 gr.		Un	10 gr.			
	Yarma	15 gr.		Yoğurt	50 gr.			
	Yoğurt	50 gr.		Yumurta	1/30 ad.			
	Yumurta	1/30 ad.						
PILAVLAR								
Buhara Pilavı	Ayçiçek Yağı	20 gr.	Bulgur Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Domatesli Bulgur Pilavı	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Havuç	10 gr.		Bulgur	60 gr.		Bulgur	60 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Domates	10 gr.
	Kuşüzümü	2 gr.		Domates Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Pirinç	70 gr.					Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.					Domates Salçası	5 gr.
						Tuz	2 gr.	
İç Pilav	Ayçiçek Yağı	20 gr.	Mercimekli Bulgur	Ayçiçek Yağı	20 gr.	Meyhane Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.

Köbra GÖSCÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİMLİ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinirli ERGİL
Diyetisyen

	Çam Fıstığı	3 gr.	Pilavı	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Bulgur	50 gr.		Bulgur	60 gr.
	Kuru Soğan	5 gr.		Domates	10 gr.		Domates	20 gr.
	Kuşüzümü	2,5 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Pirinç	70 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Yenibahar	0,4 gr.		Yeşil Mercimek	15 gr.		Tuz	2 gr.
	Tarçın	0,1 gr.					Kuru Nane	0,4 gr.
Nohutlu Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Özbek Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Pathcanlı Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Nohut	40 gr.		Bezelye(donmuş)	20 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Pirinç	70 gr.		Dereotu	1/50 ad		Pathcan	30 gr.
	Tuz	2 gr.		Havuç	40 gr.		Pirinç	70 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.
				Pirinç	70 gr.			
				Tuz	2 gr.			
Perde Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Sebze Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Badem	10 gr.		Pirinç	70 gr.		Bezelye (donmuş)	30 gr.
	Havuç	10 gr.		Tuz	2 gr.		Dereotu	1/50 ad
	Karabiber	0,4 gr.					Havuç	20 gr.
	Kuşüzümü	10 gr.					Pirinç	70 gr.
	Pirinç	70 gr.					Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.						
Şehriyeli Bulgur Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Dövme Pilavı	Tereyağı	20 gr
	Bulgur	50 gr.		Pirinç	70 gr.		Dövme	70 gr
	Tel Şehriye	15 gr.		Şehriye	20 gr.		Nohut	40 gr
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2gr.
	Tereyağı	2 gr.						
MAKARNALAR								
Cevizli Erişte	Ay çiçek Yağı	7 gr.	Fırın Makarna	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Karışık Pizza	Çarliston Biber	10 gr.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ELİM
Diyetisyen

	Ceviz İçi	5 gr.		Beyaz Peynir	20 gr.		Domates	10 gr.
	Erişte	50 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Kaşar peyniri	30 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Makarna	40 gr.		Mantar	10 gr.
	Tuz	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad		Maya	2 gr.
	Tereyağı	3 gr.		Süt	20 gr.		Pizza Hamuru	90 gr.
				Tuz	5 gr.		Pizza Sosu	5 gr.
				Un	20 gr.		S.Zeytin	10 gr.
				Yumurta	1/6 ad.		Salam	15 gr.
							Sosis	15 gr.
							Sucuk	10 gr.
							Şeker	10 gr.
							Tuz	2 gr.
							Y.Zeytin	10 gr.

Kıymalı Makarna	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kuskus	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Peynirli Erişte	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Erişte	50 gr.
	Domates	20 gr.		Kuskus	50 gr.		Peynir	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Dana Kıyma	30 gr.						
	Kuru Soğan	20 gr.						
	Makarna	50 gr.						
	Domates Salçası	10 gr.						
	Tuz	2 gr.						

Peynirli Makarna	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Salçalı Makarna	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Sade Makarna	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Makarna	60 gr.
	Makarna	50 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.
	Maydanoz	1/50 ad ad.		Makarna	50 gr.			

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİCİ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinige ERGİL
Diyetisyen

	Peynir	40 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Ay çiçek Yağı	15 gr.		Ay çiçek Yağı	20 gr.		Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Spagetti	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.
				Domates	20 gr.		Domates	30 gr.
				Havuç	5 gr.		Karabiber	0,4 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
				Dana Kıyma	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Kuru Soğan	20 gr.		Spagetti	50 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Spagetti	50 gr.			
				Tuz	2 gr.			
ZEYTİN YAĞLILAR								
	Ay çiçek Yağı	50 gr.		Ay çiçek Yağı	50 gr.		Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Havuç	100 gr.		Havuç	200 gr.		Kabak	200 gr.
	Karnabahar	100 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	20 gr.		Un	20 gr.
	Un	20 gr.		Yumurta	1/2 ad.			
	Yumurta	1/2 ad.						
	Havuç	200 gr.		Ay çiçek Yağı	50 gr.		Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Biber	50 gr.		Karnabahar	200 gr.
	Pirinç	5 gr.		Patlıcan	150 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Un	20 gr.
	Zeytin Yağı	10 gr.		Yoğurt	100 gr.		Yumurta	1/2 ad.
	Ay çiçek Yağı	50 gr.		Ay çiçek Yağı	50 gr.		Dereotu	1/50 ad.
	Çarliston Biber	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Kuru Soğan	25 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Domates	20 gr.		Limon	1/4 ad.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	15 gr.		Taze Bakla	200 gr.
	Domates	50 gr.		Patates	50 gr.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Patlıcan	200 gr.		Un	5 gr.

Köbrü COSGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Fatih ERDEGAN
Diyetisyen

Sinay EREN
Diyetisyen

				Domates Salçası	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.
				Tuz	2 gr.			
Zeytinyağı Barbunya Pilaki	Barbunya	60 gr.	Zeytinyağı Biber Dolma	Dolma Biber	150 gr.	Soslu Karışık Kızartması	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Havuç	20 gr.		Çam Fıstığı	3 gr.		Biber	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates	10 gr.		Kabak	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Patates	50 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Kuşüzümü	2 gr.		Patlıcan	50 gr.
	Patates	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.
	Salça	10 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Yoğurt	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Pirinç	40 gr.		Domates	50 gr.
	Zeytin Yağı	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
					Tuz		2 gr.	
			Zeytin Yağı	10 gr.				
			Yeni bahar	0,4 gr.				
Zeytinyağı Kereviz	Kuru Soğan	5 gr.	Zeytinyağı Patlıcan	Biber	5 gr.	Zeytinyağı Pırasa	Havuç	10 gr.
	Bezelye	5 gr.		Domates	5 gr.		Limon	1/4 ad.
	Dereotu	1/50 ad.		Kuru Soğan	10 gr.		Pırasa	200 gr.
	Havuç	5 gr.		Patlıcan	200 gr.		Pirinç	5 gr.
	Kereviz	180 gr.		Domates Salçası	5 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Zeytin Yağı	10 gr.						
Zeytinyağı Semizotu	Havuç	5 gr.	Zeytinyağı Taze Fasulye	Domates	10 gr.			
	Limon	1/4 ad.		Kuru Soğan	10 gr.			
	Pirinç	5 gr.		Domates Salçası	5 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Taze Fasulye	160 gr.			
	Semizotu	200 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tuz	2 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.			
	Zeytin Yağı	10 gr.						

Kübra ÇOŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge GÖRER
Diyetisyen

TATLILAR									
Armut Tatlısı	Armut	200 gr.	Aşure	Buğday	15 gr.	Ayva Tatlısı	Ayva	200 gr.	
	Şeker	75 gr.		Ceviz İçi	10 gr.		Ceviz İçi	10 gr.	
	Toz Şanti	15 gr.		Fındık	10 gr.		Elma	50 gr.	
	Ceviz İçi	5 gr.		İncir	10 gr.		Krem Şanti	15 gr.	
	Süt	5 gr.		Kayısı	10 gr.		Şeker	75 gr.	
				Kuru Fasulye	10 gr.		Süt	5 gr.	
				Kuru Özüm	10 gr.		Tarçın	0,2 gr.	
				Nişasta	10 gr.				
				Nohut	10 gr.				
				Şeker	60 gr.				
		Tarçın	0,4 gr.						
		Karanfil	0,4 gr.						
Cevizli Baklava	Ceviz İçi	15 gr.	Çikolatalı Puding	Kakao	0,8 gr.	Profiterol	Un	5 gr.	
	Margarin	20 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Alba yağ	3 gr.	
	Nişasta	20 gr.		Nişasta	10 gr.		Yumurta	1/2 ad.	
	Şeker	60 gr.		Pralin	10 gr.		Süt	0,12 gr.	
	Un	25 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	50 gr.	
	Yumurta	1/10ad.		Şeker	60 gr.		Nişasta	12 gr.	
				Vanilya	2 gr.		Vanilya	0,3 gr.	
				Yumurta	1/10 ad.		Quvertür çikolata	6 gr.	
							Pralin	10 gr.	
							Kakao	3 gr.	
Dilber Dudağı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Ebruli Puding	Kakao	0,8 gr.	Ekler Pasta	Biskin Yağ	15 gr.	
	Şeker	75 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Çikolata	5 gr.	
	Un	25 gr.		Nişasta	8 gr.		Margarin	10 gr.	
	Yumurta	1/3 ad.		Pralin	10 gr.		Nişasta	6 gr.	
				Süt	200 gr.		Pralin	15 gr.	
				Şeker	60 gr.		Süt	60 gr.	
				Vanilya	2 gr.		Şeker	15 gr.	
				Yumurta	1/10 ad.		Un	15 gr.	

Kübra COSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YERLİ
Uzman Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Uzman Diyetisyen

Sinay ERGİL
Uzman Diyetisyen

							Vanilya	0,1 gr.
							Yumurta	1 ad.
Ekmek Kadayıfı	Ekmek Kadayıfı	30 gr.	Fındıklı Keşkül	Nişasta	10 gr.	Fındık pare	Fındık	6 gr.
	Kaymak/M Şanti	15 gr.		Süt	200 gr.		İrmik	4 gr.
	Şeker	70 gr.		Şeker	60 gr.		Kabartma tozu	2 gr.
	Yer fıstığı	10 gr.		Tane Fındık	10 gr.		Margarin	15 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Şeker	75 gr.
							Un	30 gr.
							Vanilya	0,5 gr.
						Yumurta	1/5 ad.	
Fırın Sütlaç	Nişasta	10 gr.	Fıstık pare	İrmik	4 gr.	Frambuazlı Kare Pasta	Frambuaz	10 gr.
	Pirinç	10 gr.		Kabartma tozu	2 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Süt	200 gr.		Margarin	15 gr.		Şeker	30 gr.
	Şeker	50 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.		Süt	60 gr.
	Vanilya	0,02 gr.		Şeker	75 gr.		Un	12 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Toz Fıstık	6 gr.		Ovaleks	1 gr.
	Ceviz içi	5 gr.		Un	30 gr.		Toz Şanti	6 gr.
				Vanilya	0,5 gr.		Vanilya	0,5 gr.
		Yumurta	1/5 ad.	Yumurta	1 ad.			
				Nişasta	6 gr.			
Frambuazlı Keşkül	Nişasta	10 gr.	Frambuazlı Rulo Pasta	Frambuaz	10 gr.	Hanım Göbeği	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Süt	200 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	30 gr.		Un	25 gr.
	Vanilya	0,2 gr.		Süt	60 gr.		Yumurta	1/3 ad.
	Yumurta	1/10 ad.		Un	12 gr.			
	Frambuaz	15 gr.		Ovaleks	1 gr.			
				Toz Şanti	6 gr.			
				Vanilya	0,5 gr.			
		Yumurta	1,5 ad.					
		Nişasta	6 gr.					

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KOCALIK
Diyetisyen

Havuç Dilimi	Ceviz İçi	15 gr.	Hurma Tatlısı	İrmik	10 gr.	İrmik Helvası	Çam Fıstığı	5 gr.
	Margarin	20 gr.		Margarin	10 gr.		İrmik	50 gr.
	Nişasta	20 gr.		Maya	1 gr.		K.Üzüm/KuşÖzüm	5 gr.
	Şeker	60 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.		Margarin	20 gr.
	Un	25 gr.		Şeker	75 gr.		Süt	30 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Un	40 gr.		Şeker	60 gr.
				Yumurta	1/10 ad.			
İrmikli Puding	İrmik	30 gr.	Kabak Tatlısı	Ceviz İçi	15 gr.	Kalburabastı	Ceviz İçi	10 gr.
	Süt	200 gr.		Kabak	350 gr.		Karbonat	1 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	60 gr.		Margarin	25 gr.
	Vanilya	0,2 gr.					Şeker	75 gr.
	Yumurta	1/10ad.					Un	50 gr.
	Pralin	20 gr.					Süt	20 gr.
							Yumurta	1/10 ad.
				Maya	1 gr.			
Kemal Paşa Tatlısı	H.Cevizi/Fındığı	1 gr.	Kazandibi	Nişasta	10 gr.	Kestaneli Kare Pasta	Kestane	30 gr.
	Kemalpaşa	30 gr.		Pudra Şekeri	5 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Şeker	60 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	30 gr.
				Şeker	50 gr.		Süt	60 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Un	12 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Ovaleks	1 gr.
							Toz Şanti	6 gr.
							Vanilya	0,5 gr.
							Yumurta	1 ad.
				Nişasta	10 gr.			
Kestaneli Rulo Pasta	Kestane	30 gr.	Kiraz Keşkül	Jöle	10 gr.	Krem Karamel	Süt	100 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Kiraz	20 gr.		Şeker	40 gr.
	Şeker	30 gr.		Nişasta	10 gr.		Vanilya	0,02 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Un	12 gr.		Şeker	60 gr.			

Kübra COŞGUN ÇALPŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİLLİ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinçe ERGİL
Diyetisyen

	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.			
	Toz Şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.			
	Vanilya	0,5 gr.						
	Yumurta	1,5 ad.						
	Nişasta	10 gr.						
Krem Şokella	Çikolata	10 gr.	Künefe	Ceviz İçi	10 gr.	Lokma Tatlısı	Limon Tuzu	1 gr.
	Kakao	0,8 gr.		Kadayıf	60 gr.		Margarin	20 gr.
	Nişasta	8 gr.		Kaymak	20 gr.		Maya	2 gr.
	Süt	200 gr.		Şeker	50 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	60 gr.		Tuzsuz Peynir	30 gr.		Un	50 gr.
	Yumurta	1/10ad.						
	Pralin	5 gr.						
Muzlu Kare Pasta	Muz	30 gr.	Muzlu Keşkül	İbile	10 gr.	Muzlu Rulo Pasta	Muz	30 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Muz	20 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Şeker	30 gr.		Nişasta	8 gr.		Şeker	30 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Süt	60 gr.
	Un	12 gr.		Şeker	60 gr.		Un	12 gr.
	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.		Ovaleks	1 gr.
	Toz Şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.		Toz Şanti	6 gr.
	Vanilya	0,5 gr.					Vanilya	0,5 gr.
	Yumurta	1 ad.					Yumurta	1,5 ad.
	Nişasta	10 gr.					Nişasta	10 gr.
Revani	Hindistancevizi	10 gr.	Sade Keşkül	Nişasta	10 gr.	Samsa Tatlısı	Ceviz İçi	10 gr.
	İrmik	30 gr.		Süt	200 gr.		Margarin	40 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	60 gr.		Şeker	75 gr.
	Un	20 gr.		Vanilya	0,2 gr.		Un	50 gr.
	Yumurta	1 ad.		Yumurta	1/10 ad.		Yumurta	1/10 ad.
Sarıburma	Ceviz İçi	15 gr.	Supangle	Kakao	0,8 gr.	Şekerpare	İrmik	10 gr.
	Margarin	20 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Kabartma tozu	2 gr.
	Nişasta	20 gr.		Nişasta	8 gr.		Margarin	15 gr.

Kübra COŞKUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma MUMLU
Diyetisyen

Yankı ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

	Şeker	60 gr.		Pralin	10 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.
	Un	25 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	75 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Şeker	60 gr.		Un	30 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Vanilya	0,5 gr.
							Yumurta	1/5 ad.
Tel Kadayıf	Ceviz İçi	15 gr.	Tulumba Tatlısı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Un helvası	Çam Fıstığı	5 gr.
	Kadayıf	60 gr.		Şeker	75 gr.		Un	50 gr.
	Şeker	75 gr.		Un	25 gr.		Şeker	60 gr.
	Ayçiçeği yağı	30 gr.		Yumurta	1/3 ad.		Margarin	20 gr.
Vezir Parmağı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Yassı Kadayıf	Ceviz İçi	15 gr.	İncir Tatlısı	İncir	200 gr.
	Margarin	10 gr.		Kadayıf	60 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	75 gr.		Kaymak	20 gr.		Toz Şanti	15 gr.
	Un	25 gr.		Şeker	75 gr.		Ceviz İçi	5 gr.
	Yumurta	1/3 ad. ad.					Süt	5 gr.
MEYVELER								
Armut	Armut	200 gr.	Ayva	Ayva	200 gr.	Çilek	Çilek	200 gr.
							Pudra şekeri	5 gr.
Elma	Elma	200 gr.	Karpuz	Karpuz	500 gr.	Kavun	Kavun	500 gr.
Kayısı	Kayısı	200 gr.	Erik	Kırmızı Erik	200 gr.	Kiraz	Kiraz	200 gr.
				Can Eriği	200 gr.			
Muz	Muz	200 gr.	Mandalina	Mandalina	200 gr.			
Portakal	Portakal	200 gr.	Şeftali	Şeftali	200 gr.	Üzüm	Üzüm	200 gr.
KOMPOSTOLAR								
Ayva	Ayva	60 gr.	Çilek	Çilek	60 gr.	Elma	Elma	60 gr.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay ERGİL
Diyetisyen

Kompostosu	Şeker	40 gr.	Kompostosu	Şeker	40 gr.	Kompostosu	Şeker	40 gr.
	Kök tarçın	1 gr						
Kayısı Kompostosu	Kayısı	60 gr.	Kırmızı Erik Kompostosu	Kırmızı Erik	60 gr.	Kiraz Kompostosu	Kiraz	60 gr.
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.
Kuru Üzüm Kompostosu	Kuru Üzüm	60 gr.	Kızılcık Kompostosu	Kızılcık	60 gr.	Vişne Kompostosu	Vişne	60 gr.
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.
SALATALAR								
Beyaz Lahana Salata	Beyaz Lahana	200 gr.	Çoban Salata	Çarliston Biber	20 gr.	Domatesli Aysberg Salata	Aysberg	1/5 ad.
	Limon	1/4 ad.		Domates	130 gr.		Domates	50 gr.
	Dereotu	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.		Limon	1/4 ad.
	Zeytin Yağı	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Mısır	10 gr.		Salatalık	50 gr.		Zeytin Yağı	5 gr.
	Tuz	2 gr		Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr
				Zeytin Yağı	5 gr.			
				Tuz	2 gr			
Fasulye Piyazı	Kuru Fasulye	60 gr.	Havuç Salata	Havuç	200 gr.	Havuçlu Aysberg Salata	Aysberg	1/5 ad.
	Yeşil Soğan	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Havuç	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Maydanoz	1/50 ad.		Zeytin Yağı	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta beyazı	1/4 ad.		Tuz	2 gr		Zeytin Yağı	5 gr.

Kübra GÖSGÜN ÇELİŞİR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

	Zeytin	20 gr.					Tuz	2 gr
	Zeytin Yağı	5 gr.						
	Tuz	2 gr						
Karışık Salata	Domates	50 gr	Menekşe Salata	Havuç	100 gr.	Mevsim Salata (Kış)	Havuç	50 gr.
	Havuç	50 gr		Mor Lahana	100 gr.		Mor lahana	50 gr.
	Mor Lahana	50 gr		Limon	1/4 ad.		Aysberg	1/5 ad.
	Kıvrıcık	1/5 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Salatalık	50 gr		Zeytin Yağı	5 gr.		Mısır	20 gr.
	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr		Zeytin Yağı	5 gr.
	Zeytin Yağı	5 gr					Tuz	2 gr
	Maydanoz	1/50 ad.						
Mevsim Salata (Yaz)	Domates	50 gr.	Mısırlı Aysberg Salata	Aysberg	1/5 ad.	Mor Lahana Salata	Mor Lahana	200 gr.
	Salatalık	50 gr.		Mısır	10 gr.		Limon	1/4 ad.
	Aysberg/Kıvrıcık	1/5 ad.		Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Zeytin Yağı	5 gr.
	Maydanoz	1/50ad		Zeytin Yağı	5 gr.		Tuz	2 gr
	Zeytin Yağı	5 gr.		Tuz	2 gr			
	Tuz	2 gr						
Söğüş	Çarliston Biber	30 gr.	Cacık	Yoğurt	150gr	Haydari	Yoğurt	150gr.
	Domates	75 gr.		Salatalık	50gr.		Sarımsak	1gr.
	Salatalık	75 gr.		Nane	0,5gr		Dereotu	1gr.

Kobra DOĞRUKAN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞUĞU
Diyetisyen

Yarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Süreyya KAZAN
Diyetisyen

				Zeytinyağı	5gr.		Nane	1gr
				Tuz	0,5gr		Zeytinyağı	2gr.
							Tuz	0,5gr.
Havuç Tarator	Yoğurt	150gr.				Karışık Turşu		
	Havuç	50gr.					Karışık Turşu	150gr.
	Sarımsak	0,1gr.						
	Zeytinyağı	5gr.						
	Tuz	0,5gr.						

DİYET PİLAV VE MAKARNALARI

Erişte	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Makarna Çeşitleri	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Pirinç Pılavı	Ay çiçek Yağı	5 gr.
	Erişte	40 gr.		Makarna	40 gr.		Pirinç	50 gr.

MEYVELER

Armut	Armut	200 gr.	Ayva	Ayva	200 gr.	Çilek	Çilek	200 gr.
Elma	Elma	200 gr.	Karpuz	Karpuz	500 gr.	Kavun	Kavun	500 gr.
Kayısı	Kayısı	200 gr.	Kırmızı Erik	Kırmızı Erik	200 gr.	Kiraz	Kiraz	200 gr.
Muz	Muz	200 gr.	Mandalina	Mandalina	200 gr.			
Portakal	Portakal	200 gr.	Şeftali	Şeftali	200 gr.	Üzüm	Üzüm	200 gr.

DİYET TATLILARI

Elma Armut Tatlısı	Elma/Armut	250 gr.	Yumurtalı Muhallebi	Süt	200 gr.	Muhallebi	Nişasta	10 gr.
	Şeker	75 gr.		Şeker	40 gr.		Süt	200 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Şeker	40 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Vanilya	0,2 gr.
Pelte	Nişasta	10 gr.	Tatlandırıcı Muhallebi	Nişasta	20 gr.	Tatlandırıcı	Pirinç	5 gr.
	Şeker/Tatlandırıcı	40/1,5g		Tatlandırıcı	1,5 gr.		Tatlandırıcı	1,5 gr.

Kübra ÇİŞLİ
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

				Süt	200 gr.	Sütlaç	Süt	200 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Vanilya	0,2 gr.
							Nişasta	10 gr.
	Nişasta	10 gr.						
	Pirinç	5 gr.						
Sütlaç	Süt	200 gr.						
	Şeker	40 gr.						
	Vanilya	0,2 gr.						
DİYET KOMPOSTOLARI								
	Ayva	30 gr.		Çilek	30 gr.		Elma	30 gr.
Ayva Kompostosu	Şeker	20gr.	Çilek Kompostosu	Şeker	20 gr.	Elma Kompostosu	Şeker	40 gr.
	Kök tarçın	1 gr						
	Kayısı	30 gr.		Kırmızı Erik	30 gr.		Kiraz	30 gr.
Kayısı Kompostosu	Şeker	20 gr.	Kırmızı Erik Kompostosu	Şeker	20 gr.	Kiraz Kompostosu	Şeker	20 gr.
	Kuru Üzüm	30 gr.		Kızılelek	30 gr.		Vişne	30 gr.
Kuru Üzüm Kompostosu	Şeker	20 gr.	Kızılelek Kompostosu	Şeker	30 gr.	Vişne Kompostosu	Şeker	30 gr.
ARA ÖĞÜNLER								
	Kakao	0,6 gr.		Elma Marmelatı	40 gr.		Ay çiçek yağı	20 gr.
Çikolatalı Puding	Uvertür çikolata	8 gr.	Elmalı Kurabiye	Kabartma Tozu	3 gr.	Kek	Kuru Üzüm	3 gr.
	Nişasta	6 gr.		Margarin	20 gr.		Ovaleks	2 gr.
	Pralin	8 gr.		Pudra şekeri	10 gr.		Süt	5 gr.
	Süt	150 gr.		Un	40 gr.		Şeker	20 gr.

Kübra COSGÜN ÇALTIŞIR
Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

	Şeker	50 gr.		Yumurta	1/9 ad.		Un	30 gr.
	Vanilya	2 gr.					Yumurta	1/2 ad.
	Yumurta	1/10 ad.						
Patates Kızartması	Ay çiçek yağı	40 gr.	Muffin Kek	Ay çiçek yağı	25 gr.	Paskalya	Alba yağ	25 gr.
	Patates	100 gr.		Kabartma Tozu	0,5 gr.		Kırmızı Fındık	4 gr.
				Ovuleks	1,5 gr.		Maya	4 gr.
				Süt	10 gr.		Şeker	24 gr.
				Şeker	25 gr.		Un	70 gr.
				Un	35 gr.		Yumurta	1/5 ad.
				Yumurta	1/2 ad.			
Pizza	Un	35 gr.	Sebzeli Pizza	Un	35 gr.	Ponçık	Alba yağ	15 gr.
	Domates	5 gr.		Çarliston Biber	5 gr.		Marmelat/Pralin	15 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Domates	5 gr.		Maya	4 gr.
	Margarin	17 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Şeker	15 gr.
	Maya	2 gr.		Mantar	10 gr.		Un	70 gr.
	Salam	10 gr.		Margarin	17 gr.		Yumurta	1/5 ad.
	Sosis	10 gr.		Maya	2 gr.			
	Şeker	2 gr.		Mısır	4 gr.			
	Tuz	1 gr.		Siyah Zeytin	5 gr.			
				Şeker	2 gr.			
				Tuz	2 gr.			
Mahlepli Paskalya	Mahlep	1 gr.	Poğaç	Alba yağ	25 gr.	Susamlı Simit	Alba yağ	30 gr.
	Maya	4 gr.		Maya	2,5 gr.		Maya	2,5 gr.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YÖZMEZ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Sigara KURBAN
Diyetisyen

	Süt	15 gr.		Şeker	4 gr.		Şeker	3 gr.
	Şeker	15 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	70 gr.		Un	50 gr.		Un	50 gr.
				Yumurta	1/3 ad.		Yumurta	1/2 ad.
							Susam	5 gr.
Mısır Ekmegi (1 dilim)	Ay çiçek Yağı	1 gr.	Glutensiz Ekmek (1 dilim)	Glutensiz Un	50 gr.			
	Mısır Unu	50 gr.		Maya	1 gr.			
	Şeker	1 gr.		Tuz	1 gr.			
	Tuz	1 gr.		Şeker	1 gr.			
	Maya	1,5 gr.						

Yukarıda yazılı olan yemeklere giren malzemeler kazana girecek net gramajları göstermektedir. Bu gramajlara ve içeriklere aynen uyulacaktır. (Örn. : Et kemiksiz ve görünür yağları ayıklanmış), soğan ve patates soyulmuş, ıspanak yıkanmış ve doğranmış, konserve ve turşular süzölmüş ,bir porsiyona girecek net ağırlıklardır. Karnabahar ve semizotu gibi artık oranı yüksek olan sebzeler fire yüzdesi düşünülerek fazla sipariş edilir).

Kahvaltı ve yemeklerde kullanılacak kuru gıda, sebze-meyve ve diğer yiyecek maddeleri ekte verilen Özel Teknik Şartname hükümlerine uygun olacak; mutfağa verilmeden önce diyet uzmanı ve diğer ilgililerden oluşan muayene komisyonu tarafından kontrol edilecektir. İaşe listeleri olmayan yemeklerin iaşeleri kontrol komisyonu tarafından standart tarifeler kullanılarak oluşturulup uygulanacaktır.

Kübra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay KILIÇ
Diyetisyen

EK.2:GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTNAMESLER ETLERİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

KIRMIZI ETLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ:

1. Tüm ürünlerde Tarım ve Orman Bakanlığından işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
2. Ürünlerin teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne, yönetmeliklerde gerçekleşen tüm değişiklik ve yeniliklere ve ilgili TSE standartlarına uygun olmalıdır.
3. Ürünlerin mikrobiyolojik özellikler açısından Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygunluğu esas alınacaktır. Ayrıca aşağıda verilmiş olan mikroorganizmaların bulunma aralığına dikkat edilecektir.
 - a. Salmonella spp. 25 g'da bulunmamalı
 - b. L. monosytogenes 25 g'da bulunmamalı
 - c. E. coli 0157: H7 bulunmamalı
 - d. Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 10² - 5 x 10³
4. Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
5. Dondurulmuş veya çözölmüş olmayacaktır , ürünler taze olacaktır.
6. pH Türk Gıda kodeksinde belirtilmiş limitler içinde olacaktır.
7. Etler Erkek danadan elde edilmiş olacaktır. Karkas olarak gelen, damgalı etler kabul edilecektir.
8. Etler 5996 Sayılı kanun ve hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliğine ve Türk Gıda kodeksi yönetmeliklerine uygun üretilmiş, muhafaza edilmiş, paketlenmiş ve etiketlenmiş olacaktır.
9. İdare bu mevzuat ve yönetmelikleri çerçevesinde HACCP kriterleri ve izlenebilirlik mevzularında tüm yetki ve belgeleri isteyecektir.
10. Etteki yağ oranı % 5' i geçmeyecektir.
11. Etlerin iç ısı minimum 0 °C maksimum +4 °C olmalıdır.
12. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
13. Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
14. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Et ve et ürünlerine ait Mikrobiyolojik değerler referans alınarak mikroorganizma/toksin/metabolit aramaları yapılmalıdır.
15. Yerli menşei et olacaktır.
16. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
17. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 10:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
18. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu ağırlığı vb.)
19. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasna kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.

BALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Parmakla deriye basıldığında, deri hemen eski haline gelmelidir. Amonyak kokusu olmamalıdır. Balıkta kan pıhtısı, bere, çürük olmamalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak, + 4 °C'de teslim edilmelidir. Balıklar soğutuculu (frigorifik) arabalarda taşınmalıdır. Balıklar plastik esaslı ambalaj içinde tekli veya çift sıra halinde, üzerleri jelatinle kapalı olacak şekilde teslim edilecektir. Balıklar günlük olacaktır. Balıkların başları alınmış olmalıdır. Nakliye araçlarının iç yüzeyleri düz ve temizlenmesi kolay olmalı, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin bir arada taşınması için kullanılmamalıdır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Ürünler Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde tanımlanan kriterlere uygun olmalıdır.

Kübra DEŞLİNCANLIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUNLU
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERÖL
Diyetisyen

Parametre	Ekstra	A	B	Kabul edilemez
Deri	- canlı ve parlak renk kaybı yok - bazı türlerin içi, karın ile sırt arasında açık renk farkı	- canlı fakat parlak olmayan renk. - karın ve sırt renk farkı daha az.	- solmuş, ten kaybeden renk - balığın eğilmesi ve derisinde katlanma	- solgun, donuk renk - derinin etten ayrılması
Mukoza	- şeffaf ve sulu mukoza, sümüksü madde.	- hafif bulanık mukoza	- sümüksü mukoza	- sütlü mukoza - donuk renkte saydam değil
Göz	- dışbükey (şişkin) şeffaf kornea - siyah parlak göz bebeği	- dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren tabaka - siyah, solgun göz bebeği	- yassı saydamsız kornea - saydamsız göz bebeği - göz etrafında kan yanılması	- merkezde içbükey sütümsü kornea - gri renkli göz bebeği
Solungaçlar (parlak renk)	- mukoza yok - daha az renkli	- hafif, berrak mukoza lekeleri - renk kaybına uğramış	- saydamsız mukoza - sarımtırak	- sütümsü mukoza (sümüksü madde)
Et (karından kesit)	- mavimsi, yarı şeffaf, pürüzsüz, parlak - orijinal renginde bir değişiklik yok	- kadifemsi, cilalı, keçemsi - renk hafif değişmiş	- hafif saydamsız	- saydamsız
Omurga	- omurga boyunca renklenme yok - ayrılmadan kırılıyor.	- hafif pembe - yapışık	- pembe - az yapışık	- kırmızı - yapışık değil
Organlar	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve organ içindeki kan parlak kırmızı	- böbrek ve diğer organ kalıntıları donuk kırmızı - kanda renk kaybı	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan soluk kırmızı	- böbrekler diğer organ kalıntıları ve kan kahverengimsi
Et	- sıkı ve esnek pürüzsüz yüzeyli	- esneklikte azalma	- hafif yumuşak (gevşek) esneklik az - cilalı (kadifemsi) ve solgun yüzey	- yumuşak ve gevşek - kolayca deriden ayrılan pullar - pürüzlü yüzey
Karın zarı (periton)	- tamamen ete yapışık	- yapışık	- az yapışık	- yapışık değil
Koku (solungaçlar, deri, karın boşluğu)	- deniz yosunu kokulu	- ne kötü ne de deniz yosunu kokulu	- hafif ekşi	- ekşi

Kübra COŞGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUNLU
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Uygun ortam ve şartlarda kesildiğine dair veteriner kontrolünden geçtiğini gösteren damga olmalıdır.
2. Rengi beyaz olmalıdır.
3. Yüzeyde kaygan bir tabaka, siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler olmamalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
4. Tavuk eti bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, (etin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı lekeler, koku sinmemiş, kendine özgü renk, koku ve görünüşte olacak, ağır kusurlu olmayacaktır.
5. Etilerde yabancı madde bulunmayacaktır. Etilerde anabolizan maddelerden stilbenler, anabolik steroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326' daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değeri yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
6. Etiler kaşektik olmayacaktır. Etilerin muayenesi gözle, elle, koklanarak, haşlandıktan ve kendi yağında kızardıktan sonra kokusuna bakılarak, tartılarak yapılacaktır.
7. Tavuk bonfile eti, kemiksiz ve derisiz olarak teslim edilecektir.
8. Tavuk but'un ortalama ağırlığı 330 gr olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Butun kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
9. Tavuk pırzola'nın ortalama ağırlığı 250-260 gr olmalıdır.
10. Göğüsler 600 gr'dan aşağı olamayacaktır.
11. Tavuk etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
12. Tavuk etinin ambalajı, oluklu mukavvadan imal edilmiş karton koli olup, tek sıra veya iki sıra halinde dizili ve arada jelatin olmalıdır. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisine konmuş şekilde teslim edilecektir. Nakliye ambalajları; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, nakliye ambalajın iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır.
13. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır;
 - ✓ Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
 - ✓ Kesim tarihi,
 - ✓ Teslim tarihi,
 - ✓ Veteriner hekim onayı,
 - ✓ Teslim eden firma adı ve kaşesi
 - ✓ Üretim ve son kullanma tarihi
14. Her ambalajda bulunan etlerin aynı çeşitteki, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 20' yi geçmeyecektir.
15. Tavuk eti dondurulmuş (şoklanmış) olarak teslim edilecektir.
16. Etiler frigorifik araçlarla mutfığa ulaştırılacak, depoya teslim edilecektir. ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözünmeye başlamış, çözünmüş, yumuşamış ya da su salmış olmayacaktır. Tavukların içlerinde su olmayacaktır.
17. Teslim anında etin iç sıcaklığı, derin dondurulmuş etlerde (-12) °C' den yüksek olmayacaktır.
18. Tavuk eti hastane deposuna teslim edilecektir.
19. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
20. Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
21. Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.
22. Yukarıdaki belirtilen evsaf, talepte bulunulan bütün tavuk çeşitleri için geçerlidir.

HİNDİ BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Hindi bonfile etinden (derisiz), boyutları 25 x 25 x 25 mm ±5 mm olacak şekilde marinyonsuz hazırlanmış olacaktır.
2. Hindi eti, bozulmamış, kokuşmamış, koku sinmemiş, donma yanığına uğramamış olacaktır. Kendine özgü renk renk, koku ve tatta olacaktır.
3. 9-15 kg arasında değişen hindilerden kesilmiş olduğuna dair raporu bulunacaktır.
4. Her ambalajda bonfilelerin en büyüğü ile en küçüğü arasındaki kütle farkı %20'yi geçmeyecektir.
5. Raf ömrü: 0°C 'de 10 gün, -18 °C 'de 9 ay olacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Üzman Deneysel

Fatma ŞİMŞEK
Deneysel

Tarik ERDOĞAN
Deneysel

Simge EKİDİL
Deneysel

6. Bonfileler, frıgotik araçlarla mutfığa ulaştırılacak ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözülmeye başlamış, çözülmüş, yumuşamış, su salmış olmayacaktır.
7. Hindi bonfile, hastane deposuna teslim edilecektir.
8. Hindi etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
9. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
10. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
11. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
12. 4 torba/koli (20 kg/koli) olacak şekilde koli ile teslim edilecektir.
13. Oluklu mukavvadan imal edilmiş karton kolilerde, tek sıra veya iki sıra halinde, aralarında jelatin ambalaj olacak şekilde teslim edilecektir. Koliler; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, ambalajın iç yüzüne nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır. Kolilerin üzerinde firma adı, adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
14. Hindi etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - ✓ Bu standardın işareti ve numarası,
 - ✓ Hindi etlerinin tipi sınıfı
 - ✓ T.S
 - ✓ Kesim tarihi
 - ✓ Teslim tarihi
 - ✓ Veteriner hekim onayı
 - ✓ Teslim eden firma adı ve kaşesi
 - ✓ Üretim ve son kullanma tarihi

DANA CİĞERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüresiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum; ciğeri bütün veya ızgaralık olarak da isteyebilir. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
3. Dondurulmuş olmayacaktır.
4. Entegre tesislerde üretim yapılmalıdır.
5. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
6. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

TÜRK SUCUĞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü tat ve kokuda, normal renkte, yumuşak yapıda olmalı.
2. Kesin yüzeyi mozaik görünüm vermeli, hava boşluğu bulunmamalıdır.
3. Normal yağlı (en çok %30) olmalı, yapışkan yapı görülmemelidir.
4. Sucuk %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.
5. Küflenme olmamalı, iç organ ve bağ dokusu, boya tek tırnaklı hayvan etleri içermemeli, ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
9. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.

SOSİS TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Dolgun, kırmızıya yakın renkte, düzgün görünüşlü, gevrek, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
2. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır.
3. Tek tırnaklı hayvan eti, iç organ, boya içermemelidir.
4. Üzerine parmakla basıldığında iz kalmamalı, kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır.
5. Hafif tıtsütlü, baharatlı, haşlanmış et lezzeti ve kokusunda ve ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Kobra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Dıştiryen

Fatma YUMUŞUĞU
Dıştiryen

Tarik ERDOĞAN
Dıştiryen

Sime ERDOĞAN
Dıştiryen

7. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
9. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.
10. Sosis %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

SALAM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has görünüş, renk, lezzet, koku ve aromada olmalıdır.
2. Salam kılıfları parlak ve gergin olmalı, kılıflarda yarık ve çatlaklar kılıfla dolgu arasında boşluklar bulunmamalıdır
3. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır
4. Parmakla basıldığında iz bırakmayan gerginlikte olmalı, enine ve boyuna yapılan kesiklerde hava boşluğu cidarlarda hava boşluğu ve renk değişikliği olmamalı yapışkan olmamalı, yağ parçalarının rengi kendine özgü olmalıdır. Kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır.
5. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
6. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
7. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
8. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.
9. Salam %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 50 gr ağırlığında yuvarlak ekme olmalıdır. Diyet için kullanılacak ekmekler tuzsuz ve kepekli veya tam buğday olup, tüm ekmekler tekli poşette gelecektir. Özel diyeti olan hastalar için hekim istemi doğrultusunda özel içeriğe sahip ekme üretilmektedir. Ekme özellikleri değiştirildiği takdirde, hastane diyetisyeni ve idare tarafından yükleniciye 1 hafta öncesinden bildirilecektir.
2. Çok gözenekli olmamalı, ortadan ikiye bölünüp sıkıştırıldıktan sonra serbest bırakıldığında eski halini almalı, yapışıp kalmamalı. Yani esnek olmalı (süngerimsi yapıda olmalı).İçerisinde partikül barındırmamalı (un, hamur, tuz vs.).Yabancı madde içermemeli, temiz olmalı, rengi ne çok açık nede çok koyu olmalı.
3. Kabuk kısmı içiyle uyumlu olmalı yani ayrıca bir kabuk olmamalı. Kabuk renk dağılımı homojen olmalıdır.
4. Tadının nötr olması gerekir. Yani un, tuz, hamur vs. tadı olmamalıdır. Homojen tatta ve görünümde olmalıdır.
5. Ekmeğin dış özellikleri dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış olmalı, basık ve yanık olmalıdır.
6. Ekme tıktız, hamur, ekmeğin içinde un topakları, iplikleşme, büyük yarık ve hava boşlukları olmayacak. İçinden yabancı madde çıkmayacaktır. Fırından çıktıktan en az 6 saat sonra tespit edilen belirli bir ağırlıkta olacaktır.
7. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır. Tuzsuz kepekli ekmeğin içinde katkı maddesi bulunmayacaktır. Ekmekler gıda maddeleri tüzüğü ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafıta olacaktır.
8. Yüklenici ekmeği kurumun istediği yerlerden temin edecektir.
9. **TESLİMAT**
 - i. Ekmekler, firma tarafından hastane deposuna teslim edilecektir.
 - ii. Ekme teslimatında firmayı temsil eden bir kişi hazır olacaktır.
 - iii. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekme konulmayacaktır.
 - iv. Ekmeklerin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.
 - v. Ekmeğin getirildiği arabalar temiz olacaktır. Ekmeği taşıyan personeli özel tulumu, eldiveni ve maskesi olacaktır. Getiren personelde sakal ve bıyık olmayacaktır.
 - vi. Ekme, deliksiz kasalarda tek sıra düzenli dizilmiş, üzeri lastikli bez bone geçirilmiş şekilde getirilecektir.
 - vii. Ekmekler tek tek sayılacak, ekme raflarına(dolaplarına) itina ile dizilecektir.
10. **SİPARİŞ**
 - ✓ Günlük ekme talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
 - ✓ Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu takdirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

TIRNAK PİDE EVSAFI:

Kübra COŞGUN ÇALISIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge KAROLU
Diyetisyen

1. Extra – Extra veya extra undan yapılmış olmalıdır.
2. Su miktarı % 38'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış; normal manzara görünümü, koku ve lezzeti iyi olmalıdır.
3. Yanık, hamur ve yapışkan olmamalı, Belediye tarafından tespit edilen ağırlığın altında bulunmamalıdır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
4. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
5. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
6. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ
YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ
AÇIK YOĞURT

1. Dış Görünüş: Yoğurta gözle görülebilen kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır.
2. Parlak, süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır.
3. Yoğurta serum ayrılması (yani yoğurdun sırasının ayrılması) olmayacak, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
4. Kıvam: Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen olacak. Karıştırıldığında koyu bir akıcılıkta ve serumu (suyu) az ayrılan yapıda olacaktır. Kumlu yapıda olmayacaktır.
5. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan, homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü, yanık tat, yemek kokusu, mayamsı tat olmayacaktır.
6. Koku: Kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşi, küfümsü, sabunsu, yanık veya benzeri yabancı tatta olmayacaktır.
7. Yoğurt, hazır direkt kültür kullanılarak yapılmalıdır.
8. Yoğurtlar, ağzı kapalı, temiz, özellikle yoğurt için hazırlanmış plastik kutularda teslim edilecektir. İstenildiği takdirde yağsız yoğurt verilecektir.
9. Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda %1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmalıdır.
10. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
11. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
12. Yoğurt resmi kuruluşlar dışında bir yükleniciden alınırsa muayene ve deney raporları istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.
 - ✓ Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın, muayene ve deneyi yapanın raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri.
 - ✓ Muayene ve deney tarihi
 - ✓ Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları
 - ✓ Standarda uygun olup olmadığı ve Ziraat Müh. veya Bakteriyolog imzalı rapor.
 - ✓ Rapor tarihi ve numarası.
13. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
14. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
15. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
 - i. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
 - ii. Bu Standardın işaret numarası
 - iii. Seri Numarası
 - iv. Malın Adı
 - v. İmal ve son kullanma Tarihi(gün, ay, yıl olar
 - vi. Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
 - vii. Yükleniciye önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

YOĞURDUN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

16. Yoğurt, yağlı yoğurt olup süt yağı miktarı en az % 40 olacaktır. Yoğurdun içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
17. Yağsız kuru madde miktarı 100 gr. yoğurta en az 12 gr. olacaktır.

Kübra ÇOBAN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMİNE
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinop İZZET
Diyetisyen

18. Yoğurttan patojen mikroorganizma, e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurdun 1 gr.da 10 dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmayacaktır.
19. Asitlik (PH cinsinden) , 4,0-5,4 arasında olmalıdır.
20. Yoğurttan jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.
21. Yoğurttan peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

KASE YOĞURT

Yukarıda evsafı belirtilmiş olan açık yoğurt evsafında, 200 ml.'lik alüminyum folyo kapaklı plastik kaplar içerisinde mayalanmış olacaktır. Yoğurt ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Alıcı, kase yoğurtların bir kısmını gerektiğinde yarım yağlı veya yağsız yoğurt olarak talep edebilir. Kase yoğurtların üst tarafında kaymak birikmiş olmamalıdır. Bu nedenle sütte homojenizasyon işlemi yapıldıktan sonra yoğurda işlenmelidir. Yoğurtlar sulu olmamalıdır. Kaselerin 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kase nin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.

BARDAK AYRAN

1. Ayrar günlük olacaktır.
2. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
3. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir
4. Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
5. Ayrar yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayrarda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit cinsinde % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır. Ayrar yoğunluğu 1.020 den az olmamalıdır. Ayrar kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır. Ayrar ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır ayrarlar 200 ml.lik alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Kaselerin(bardakların) 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kase nin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.
6. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
 - i. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
 - ii. Seri Numarası
 - iii. Malın Adı
 - iv. İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
 - v. Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
 - vi. Yüklenici önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ PASTÖRİZE SÜT

1. Pastörize süt TS 1018'e uygun ekstra veya birinci sınıf çiğ sütlerin tabi ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden patojen mikroorganizmaların negatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların da büyük bir çoğunlukla yok edilmesini sağlayacak şekilde özel tesis ve cihazlarda ısıtılıp pastörize edilerek +4'ye soğutulmasıyla elde edilen kendine has tat, koku ve kıvamdaki bir içme süt olmalıdır.
2. Pastörize süt I sınıf yağlı süt olmalıdır. İstenildiği takdirde yarım yağlı olacaktır. (Yağ oranı %1,5 m/v)
3. Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
4. Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır. . Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, balığımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.
5. Sütler, ağız kapalı, temiz Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği'ne ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme yönetmeliğine uygun olarak ambalajlanmış şekilde teslim edilecektir.
6. Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış ya da içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır. Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır.
7. Süt, boyanmış olmayacaktır.
8. Pastörize süt resmi bir kurum dışında almır ise aşağıdaki bilgileri kapsayan rapor yüklenici yükleniciden istenir.

Kübra COŞGUN GALIŞIR
Uzman Dış Denetim

Fatma YÜCELÜ
Denetçi

Türk İRDOĞAN
Denetçi

Sireşe ERGİL
Denetçi

- i. Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın, muayene ve deneyi yapanın veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri
- ii. Muayene ve deney tarihi
- iii. Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları
- iv. Standarda uygun olup olmadığı
- v. Rapor tarih ve numarası ve her gün Ziraat Müh. Veya Bakteriyologun sağlığa uygundur yazısı ile gelecektir. Gereğinde protein, yağ, CHO miktarı günlük istenir.
9. Pastörize edilen sütler otomatik cihazlarda sütün pastörizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte tetra- pak kutulara doldurulur, ağızları hava almayacak veya akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra getirilecek.
10. Özel ihtiyaçları karşılamak amacıyla toplu beslenme yapılan yerlerde istenildiğinde pastörize süt güğümlere konularak getirilir.
11. Resmi kurum dışında gelen pastörize süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.
 - i. Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
 - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019)
 - iii. Seri / Kod numarası
 - iv. Malın adı
 - v. Sınıfı
 - vi. Tipi
 - vii. Net miktarı (en az litre olarak)
 - viii. İmal tarihi (Gün, ay olarak)
 - ix. İmal tarihinden itibaren iki gün içinde tüketilir, ibaresi +4 c ile +10 C'de muhafaza edilir ibaresi.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1. Sütteki süt yağı miktarı, en az %3,8 olacaktır.
2. Yağsız kuru madde miktarı en az 9,0 olacaktır.
3. 0-5 ml'si 0,5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Süt içinde arsenik, cıva vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkole eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

UZUN ÖMÜRLÜ SÜT

1. Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
2. Pastörizasyon yöntemi ile yapılmış olacaktır.
3. Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır.
4. Sütler, ağız kapalı, temiz, kutularla teslim edilecektir.
5. Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış ya da içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır.
6. Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, baliğimsi koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabii bir tat ve koku olmayacaktır.
7. Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır. Süt, boyanmış olmayacaktır.
8. Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ süttten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.
9. Sterilize sütler sütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 200-250 ml'lik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.
10. Doğal ve katkısız olacaktır.
11. Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.
 - i. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
 - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Direktör

Fatma YILMAZ
Düzenleyici

Fahri ERDOĞAN
Düzenleyici

Simge ERDOĞAN
Düzenleyici

- iii. Parti numarası
- iv. Malın adı (UHT sterilize süt)
- v. Tipi
- vi. Miktarı, litre olarak
- vii. İmal tarihi (ay, gün,yıl)
- viii. Son kullanma tarihi (ay, gün,yıl)

12. Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.
13. Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.
14. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
15. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1. Sütteki süt yağı miktarı, en az %3,8 olacaktır. İstenildiğinde yarım yağlı süt istenebilir.
2. Yağsız kuru madde miktarı en az 9.0 olacaktır.
3. 0-5 ml'si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Süt içinde arsenik,cıva vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kabuk: Temiz, sağlam, şekli normal ve normal sertlikte, su veya başka bir sıvıyla yıkanmamış, zımparalanmamış olmalıdır.
2. Yumurtalarda hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır.
3. Yumurtalar bir kaba kırıldığında sarıları canlı ve kabarık duracaktır. Sarısı tam ortada, beyazı berrak, yoğunluğu tam olmalı, dağılmamalıdır.
4. Bozulmuş ve sarısı dağılan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
5. Üzerinde yabancı madde bulunmamalı, temiz, sarı ve beyaz renk, kendine özgü tat ve renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı.
6. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk, çürük olmamalıdır. Kırık ve çatlak yumurtalar kabul edilmeyecektir.
7. Koliform grubu bakterilerden salmonella, maya ve küf GMT'nin öngördüğü limitin üstünde olmayacaktır.
8. Yüzdürme yöntemiyle muayenede (110 gr. tuz ,1 litre su) yumurta batmalıdır.
9. Tanesi62-70 gr.(large veya L) ağırlığında olacaktır.

BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ (TUZLU-TUZSUZ)

1. Muntazam 7*7*7 küp şeklinde, kesitinde hammaddeden veya işleme tekniğinden meydana gelen hiçbir bozukluğu olmayan normal kıvamda (yumuşak veya az sert olabilir), parlak beyaz renkte, tadı ve kokusu normal olmalıdır. Kesitteki görünüşü parlak olmalı ve gözenek ihtiva etmemelidir.
2. Beyaz peynir; pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 4 ay olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
3. 1'nci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591)
4. Niteliğine göre (yağsız, orta yağlı, yağlı gibi) özelliğe sahip olmalı.
5. Şekilleri düzensiz kalıplar olmamalı, görünümü parçalı, yarı ve süngerimsi yapıda çok gözenekli olmamalıdır. Cıvık, pelte gibi çok yumuşak ya da çok sert olmamalı.
6. Rengi kirlili beyaz, kötü koku ve tatta olmamalı, küflü veya bozuk olmamalıdır.
7. Homojen yapıda ve tatta (tuzu vs.) olmalıdır.
8. Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
9. Kafi miktarda salıncıması olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Tarik EKİDOĞAN
Diyetisyen

Sinayir AKERLİ
Diyetisyen

10. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40 tan daha az olmayacaktır.
11. Peynir, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır.
12. Asitlik derecesi %2-3'den fazla olmamalı, tuz miktarı kuru maddede %8-10'dan fazla olmamalıdır.
13. Hastalıklı hayvan sütünden yapılmış olmayacak, 1.kalite süttten hazırlanmış olmalıdır.
14. Beyaz peynirde kuru madde oranı en az % 40 olmalı ve içerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır. Ayrıca, koliform grubu bakteri sayısı 100 adet/g. dan fazla olmayacaktır.
15. Hammadde kuruluşunda ileri gelme deliği olmayan, imalat hatasından ileri gelen delik sayısı ortalama 10'lu geçmeyen, kesit ve görünüşte olacaktır.
16. Beyaz peynir, alındığında yükleniciden muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.
 - Muayene ve deney tarihi.
 - Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları.
 - Sonuçların gösterilmesi
 - Standarda uygun olup olmadığı.
 - Rapor tarih ve numarası.
 - Toplu teslimatlarda verilen peynirin yağ, protein oranını belirten rapor getirilecektir.
17. Alınacak peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
 - ii. Bu standardın işaret unvanı veya numarası (TS 591) şeklinde
 - iii. Malın adı
 - iv. Tipi
 - v. Sınıfı
 - vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
 - vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
 - viii. Parti veya seri numarası
 - ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

TESLİMAT

1. Malzemeler, firma tarafından hastane ambarına teslim edilecektir.
2. Malzemelerin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.
3. Malzemenin taşındığı araç ve ambalajın temizlik şartlarına uygun taşıyan ve teslim eden personelin kişisel hijyene uygun iş giysisi olacaktır.
4. Beyaz peynir teslimatı, teneke kutularda ağız kapalı şekilde olacaktır (Tuzlu ve tuzsuz peynir için de aynı şartlar geçerlidir).
5. Üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş şekilde olacaktır.

SİPARİŞ

1. Günlük süt, yoğurt, peynir talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
2. Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu takdirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kaşar olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, kesiti düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda, kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır.
3. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımuş, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.
4. Kabuğu temiz, parlak ve sert olacaktır.
5. Rengi, saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak.
6. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen görünüşte ve olacaktır.
7. Piyasada satılan iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır.
8. Su miktarı, ağırlıkça en çok %40, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır. Vakumlanmış sağlığa uygun poşette teslim edilecektir.
9. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
İzmir Dış Ticaret

Fatma YEMELİ
Dış Ticaret

Larık İRDÜCÜOĞLU
Dış Ticaret

Sinayir İRDÜCÜ
Dış Ticaret

11. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
 - Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
 - Malın adı
 - Tipi
 - Sınıfı
 - En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
 - İmalat tarihi (ay ve yıl)
 - Parti veya seri numarası
 - Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü.

ERİTME PEYNİR

- Birinci sınıf, yağlı, sade eritme peyniri olacaktır.
- Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır.
- Eritme peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır.
- Süt yağı miktan katı maddede; Yağlı eritme peynirinde kütlece en az % 30 olmalıdır.
- Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Eritme peynirin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi,
 - Bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde),
 - Malın adı (eritme peynir), imalat seri/kod numarası,
 - İhtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi,
 - En az net ağırlığı (g veya kg olarak),
 - İmalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü,
- Eritme peynirler ortalama 25 gr.lık **alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma** şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SÜRÜLEBİLİR KREM BEYAZ PEYNİR

- Birinci sınıf, yağlı sürülebilir krem beyaz peyniri olacaktır.
- Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır.
- Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır.
- E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır.
- Süt yağı miktarı katı maddede; krem beyaz peynirde kütlece en az % 30 olmalıdır.
- Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Krem beyaz peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde),
 - Malın adı (krem beyaz peynir),
 - İmalat seri/kod numarası,
 - İhtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak),
 - İmalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb.,
- Krem beyaz peyniri ortalama 15 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır.
- Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

LOR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tabii renginde ve kokusunda olmalı. Acımuş, ekşimiş, küflenmiş olmamalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Lor peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
 - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi

Kübra COŞKUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞU
Diyetisyen

Türk İBBOĞ-ASI
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

- Türk Malı deyimi (TM işareti)
- Bu standardın işareti ve numarası
- Malın adı
- Katkı maddesi grubu
- Tipi ve yağ miktarı
- Net ağırlığı
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri numarası
- Parti numarası

KREMA EVSAFI:

1. Pastörize sütün imal edilmiş olmalıdır.
2. 0.5-1 L' lik tetra pak kutularda teslim edilmelidir.
3. Yabancı tat, koku ve renk değişikliği olmamalıdır.
4. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
 - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
 - Türk Malı deyimi (TM işareti)
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Malın adı
 - Katkı maddesi grubu
 - Tipi ve yağ miktarı
 - Net ağırlığı
 - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Seri numarası
 - Parti numarası

UNLU MAMULLER TEKNİK ŞARTNAMESİ

YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır.
2. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır.
3. Su miktarı % 43' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz.
4. 6 adedi 1 kg gelmelidir.
5. Çapı 75-80 cm. olmalıdır.
6. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
7. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
8. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
9. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TEL KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır.
2. Ele alındığında kolayca birbirinden ayrılıp dökümlü olacaktır.
3. Bayat, küflü, yapışık, aşırı kurumuş, ekşi kokuda olmayacaktır.
4. Nem miktarı % 16'yı geçmeyecektir.
5. Tel kadayıfların teslimi, temiz naylon ambalajlar içinde olacaktır.
6. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, teslim eden firma adı ve kaşesi bulunacaktır.
7. Döküm kadayıflarından olacaktır.

EKMEK KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır.
2. Pişmeden önce herhangi bir yabancı tat, koku ve acılık hissedilmeyecektir.
3. İyi cins ekme kadayıfı olacaktır.
4. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
5. Ekme kadayıflarının her tarafı aynı kalınlıkta olacaktır.
6. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir.

Köknar COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Bütçetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Türk YILMAZ
Diyetisyen

Sinirli İBROL
Diyetisyen

7. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır.
8. Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecek, üzerinde Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bilgileri olacaktır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

KEMALPAŞA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tatlılar kendine özgü pişkinlikte olacak, yanık – çiğ görünümlü olmayacaktır.
2. Tatlılarda acıma, ekşime, bayatlama olmayacaktır.
3. Kırık tatlı miktarı en çok % 2 (adet/adet) olacaktır.
4. Tarife göre hazırlandığında şurubu iyice çekmiş olacak, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır.
5. Tatlılarda, şurubu konulduğunda dağılma olmayacaktır.

Muayene Metotları:

Duyusal Muayene: Tatlıların hem kuru halde iken, hem de birim ambalaj üzerindeki hazırlama tarifinde belirtilen şekilde hazırlanıp, soğutulduktan sonra duyusal muayeneye tabi tutulacaktır. Duyusal muayenesi, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılacaktır.

Fiziki Muayene: Kırık tatlı miktarı; numune olarak alınmış ambalaj içindeki kırılmış ve ufalanmış tatlılar sayılarak yapılacaktır. Gramaj tespiti; tatlılar kuru halde iken, tartılarak yapılacaktır. Kemalpaşa tatlısının her biri 3 ± 0.5 gr. olacaktır. Birim ambalajlar 10 kg'lık olacaktır. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ambalajlar delinmiş olmayacaktır.

MANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Manti, kendine has beyaz renkte olup, çok açık ya da koyu renkte olmamalı, kırılıp içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı-cansız, kurtlu veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Piştiği anda kayan, parlak görünümde olmalı, birbirine yapışmış olmamalı ve dağılmamalıdır. Manti kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemelidir. Acılaşma, ekşime, sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır.
3. Manti dana kıymadan yapılmış olacak, soya kıymasından yapılmış olmayacaktır. Gerektiğinde mantı içinde etin analizi, hastanenin belirlediği yer ve zamanda, ücreti ilgili firma tarafından ödenerek yaptırılacaktır.
4. Manti kaynar suda 20 dakika pişirildiğinde kendine has tadı olmalıdır. Uygun içerikte hazırlanmış (yoğurt, tereyağı, salça) karışım ile yine doğru tarzda muamelesi sonucunda tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmayan, hamurlaşmayan ve damağa yapışmayan, kendine has tatta olmalıdır.
5. Manti hamurunun kalınlığı en çok 1 mm. olmalıdır. Manti ortadan düzgün ayrıldığında içbükey homojen yapıda ve pembe-kahverengi renkte olmalıdır.
6. Plastik esaslı 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

MİLFÖY HAMURU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalıdır.
2. Dondurulmuş bir adedi 50 gram olacak şekilde paketlenmiş olacaktır.
3. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
4. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.
5. Yağ oranı minimum %6, nem oranı maksimum %60 olmalıdır.
6. Karton kolilerde -18 °C de donuk zincir kırılmadan taşınmalıdır.
7. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici firma adı, içeriği, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
8. Dondurulmuş olacaktır. Milföy hamuru, frigotik araçlarla teslim edilecektir.

GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Extra-extra veya extra undan yapılmış olup, nem miktarı % 6 oranında olmalıdır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olmalı, tabii olmayan fena koku, acılık, ekşilik olmamalıdır.
3. Küflenmiş, kirlenmiş, kurt ve böcekli olmamalı, içinde fare pisliği, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası vb. cisimler bulundurulmamalıdır.

HAMUR TATLILARI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Baklava, havuç dilimi, şekerpare ve benzeri hamur tatlılarının pişmiş olarak bir porsiyon miktarı 130-150 gr. arası olacaktır. Revani ve ekmek kadayıfı 150 – 200 gr. olacaktır.

YAŞ PASTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Tüm çeşitlerinde servis edilecek porsiyon miktarları 125-150 gr. arası olacaktır.

Kübra COŞKUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Terik İBRAHİM
Diyetisyen

Sinem KAROL
Diyetisyen

TAZE SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

Not 1: Sebze siparişe göre, istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak kurumumuza teslim edilecektir.

Not 2: Sebze siparişe göre, kurumumuza istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak teslim edilecektir. Teslimat 9.00-11.00 arasında olacaktır.

Not 3: Özel teknik şartnamede belirtilen satın alma ile ilgili tarihler özel durumlarda ve gerekli olduğu hallerde geçersizdir.

Sebze ve meyvelerin yıl içinde alınacağı aylar

Elma: Ekim-Mayıs	Kuru Soğan: Her Ay
Portakal: Kasım-Nisan	Patates: Her Ay
Mandalina: Ekim-Şubat	Yeşil Soğan: Ocak-Temmuz
Üzüm: Temmuz-Ekim	Marul: Eylül -Haziran
Armut: Temmuz-Kasım	Hıyar: Mayıs-Ekim
Kayısı: Haziran-Ağustos	Dere Otu: Her Ay
Şeftali: Temmuz-Ekim	Maydanoz: Her Ay
Kiraz: Haziran	Domates: Nisan -Kasım
Vişne: Temmuz	T.Kabak: Mayıs-Kasım
Çilek: Nisan-Haziran	Pırasa: Kasım-Mayıs
Muz: Her ay	B.Lahana: Kasım-Nisan
K.Erik: Mayıs-Ağustos	K.Lahana: Kasım-Mayıs
Y.Erik: Mayıs-Haziran	İspanak: Kasım-Nisan
Ayva: Ekim-Ocak	Havuç: Eylül-Nisan
Malta Eriği: Nisan-Mayıs	Kereviz: Kasım-Mart
Limon: Her Ay	Karnabahar: Kasım-Mart
Karpuz: Haziran-Ekim	S.Yaprak: Her Ay
Kavun: Temmuz-Kasım	Semiz Otu: Mart -Haziran
T.Bakla: Nisan-Haziran	Dolma Biber: Haziran-Ekim
T.Fasulye: Haziran-Ekim	Çarliston Biber: Mayıs -Ekim
Patlıcan: Mayıs -Kasım	

PATATES EVSAFI : Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak; sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg'ı geçmeyecektir.

KURU SOĞAN EVSAFI: Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan kuru soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file veya torba şeklinde olacak ve ağırlıklar 50 kg'ı geçmeyecektir.

TAZE SOĞAN EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz, iyi gelişmiş olacak, çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan taze soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır, Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

KURU SARIMSAK EVSAFI: Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağız yakmayacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarında, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış

Kabra COSKUN ÇALIŞIR
Uzman Uzman

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge AKIN
Diyetisyen

olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

BEYAZ LAHANA: Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapları en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde, yaprakları zedelenmeden kesilmiş ve top halinde olacaktır. Berelenmeler, böcek ve hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurgunları olmayacaktır. Yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart olmayacaktır. Piyasada satılan lahanaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları donduracak derece soğuk aylarda (aralık, ocak, şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktardan % 10'un fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır. Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafa getirilmesi şarttır. Lahanalar en az sarmalık hariç 3 (üç) kg ağırlığında olması şarttır.

KIRMIZI LAHANA:Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır. Böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır Piyasada satılan kırmızı lahanaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacak, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.

DOMATES EVSAFI: Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2' den fazla olmayacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Piyasada satılan domateslerin en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dışıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

SALATALIK EVSAFI: Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Uygun ambalajda olacaktır. Piyasadaki salatalıkların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

ÇARLİSTON BİBER EVSAFI: 1.sınıftan, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. İstenildiğinde acısı getirilecektir. Çapı 40 mm, uzunluğu 200 mm, şekli düzgün olacaktır. Charlston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Charlston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki charlston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince charlston biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemeden hazırlanmış, kutu, tabla, olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zıncık, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

HAVUÇ EVSAFI: Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm'den fazla, ağırlıkları 150 gr'm altında olmayacaktır. Piyasada satılan havucun en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar olmayacaktır.

Külçe COŞKUN CALIŞIR
Ezrinin Dıyetisyen

Fatma FURU
Dıyetisyen

Türk ERDOĞAN
Dıyetisyen

Sönmez ERGİL
Dıyetisyen

AYSBERG EVSAFI: Aysbergler taze ve körpe olacaktır. Acı, tohumu kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz ve kuru, toprak bulaşığı yapraklarından ayıklanmış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yenigi, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Aysbergler göbeğini tam sarmış ve kapalı olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan aysbergin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

MARUL EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır. 500 gr olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

KIVIRCIK EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi cins kıvırcıklardan (1. Sınıf) olacaktır. 700-750 gr arasında olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

PATLICAN EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır. Bütün, sağlam, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renginde ve parlak olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu topraklı olmayacaktır. Bir adedi 150 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imambayıldı için yaklaşık boyu 20 cm, çapı 4 – 4.5 cm kadar olan patlıcanlar alınacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir Uygun ambalaj içinde olacaktır. Piyasadaki patlıcanların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

TAZE KABAK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır. Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. 200 gramdan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacak ve ambalajda bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

BEZELYE (ARAKA) EVSAFI: Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede karlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır.

TAZE BAKLA EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.

Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafında bulunacaktır. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve karlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

MANTAR EVSAFI: Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Bütün, temiz, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil, görünüşte ve özürsüz olacaktır. Kültür mantarı olacak, uygun ambalajda bulunacaktır. Üzerinde anormal dış nem, çamur ve toprak bulunmayacaktır. Dış yüzeyi kararmış olmayacaktır. Mantarlar orta boyda, insan sağlığına uygun 5 kg'lık ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

DOLMALIK BİBER EVSAFI: Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Etli veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Yeşil, 7-8 cm boyunda olacaktır. Çapı 60-70 mm olacaktır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince dolma biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve yapımında kullanılan sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemedan hazırlanmış kasa, kutu, tabla olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt vb. malzeme, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt

Kübra GÖSGÜN ÇALIŞIR
Uzman/Denetisyen

Fatma ÇEMİL
Denetisyen

Fatih ERDOĞAN
Denetisyen

Sinay KOCAL
Denetisyen

kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

BAMYA EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, bütün, sağlam, temiz, odunlaşmamış, şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, üzerinde hiçbir leke bulunmayacak, yumuşak ve gevrek, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacaktır. Kart ve sararmış, çamurlu, topraklı, üstü siyah olmayacaktır. Piyasada satılan bamyaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

KEREVİZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden alınacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir. Kerevizlerin her biri 200 gr.dan aşağı, 400 gr.dan yukarı olmayacaktır.

PIRASA EVSAFI: Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış ve solmuş olmayacak. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3-3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır, üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

ISPANAK- PAZI EVSAFI: Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yaprakların altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit veya hastalık zararları bulunmayacak, don vurmüş olmayacak, çiçeklerime belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapsarı kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

TAZE FASULYE EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırtık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve gevrek olacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiç bir leke bulunmayacaktır. Piyasada en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

SEMİZOTU EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları, bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır. Demetler halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 0.5 kg civarında bulunacak, demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek özellikte gereç kullanılacaktır. Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

DEREOTU EVSAFI: Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak biçimde ve uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır. Ambalaj içerisinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışı gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajlar içerisinde dereotundan başka hiçbir madde bulunmamalıdır.

MAYDANOZ EVSAFI: Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Denetçi

Fatma YILMAZ
Denetçi

Tarık ERDOĞAN
Denetçi

Sigara KURBAN
Denetçi

ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Maydanozların konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemenin yapılmış olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.

KIRMIZI TURP EVSAFI: Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

KARNABAHAAR EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapsarı çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları, çiçek kısımları açıkta kalacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafiften de olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır. Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

ÜZÜM YAPRAĞI EVSAFI: İnce olacak, derin parçalı olmayacak, varilde teslim edilecektir. Salamura olacaktır. Körpe asma yapraklarından oluşmuş olacak, kart olmayacaktır. Sap kısımları ayrılmış olacaktır.

LİMON EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, olmayacaktır. Sapsarı silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış, piyasada satılan limonların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.

KAVUN EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalanmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapsarı kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapsarı uzunluğu 3 cm'yi geçmeyecektir. Ortalama 3 kg civarında olacak, piyasada satılan kavunların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

KARPUZ EVSAFI: Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.

Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Karpuz sapsarı en fazla 5 cm. olacaktır. Bir adedi en azından 3 kg. olup, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

TAZE ERİK EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre meyve yüzeyi püslü(dumanlı), etli ve sulu yapıda olacaktır. Piyasada satılan eriklerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

TAZE ÜZÜM EVSAFI: Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıklarla dağılıcak ve pusları bozulmamış olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri olmayacak, taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, tabii hali ve rengi değişmiş ekşi, buruşuk, kurumuş, çürük, ezik, küflü, koruk üzümlemlerinden ve

Kübra COŞGUN CA. İŞİR
Uzman Diyetisyen

Fatma YÜREK
Diyetisyen

Tarik ERDEGAN
Diyetisyen

Süreyye BİLİR
Diyetisyen

salkımlarda dökülme olan üzümlerden olmayacaktır. Piyasada satılan üzümün en iyi cinsinden (1 .Sınıf), iri taneli üzüm olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

KAYISI EVSAFI: Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir. Kayısılar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir. Bütün, sağlam, temiz, taze, olgun olacak; ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz olmayacaktır. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Piyasada satılan kayısıların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

ŞEFTALİ EVSAFI: İyi cins, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Olgun, bütün, sağlam, yetiştiği bölgeye göre çeşidin tipik şekli, gelişme ve renginde olacak, hiç bir özrü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüme, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacaktır. En iyi kalite (1. Sınıf) olacaktır. Anormal dışı nem, yabancı tat ve koku ve yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

YENİDÜNYA EVSAFI: Turuncu renkte, tatlı ve lekesiz, en küçük meyve çapı 35 mm, normal olgunlaşmış ve tatlı olacaktır. Çürük ezik ve buruşukluk olmayacaktır. Kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.

VİŞNE EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelere taze etli iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, tozlu, topraklı ve çamurlu olmayacaktır. Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

ÇİLEK EVSAFI: Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf) çileklerden olacaktır. Çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları çileğin üzerinde bulunacaktır. Tekli, temiz kasalar içinde getirilecektir.

KIRAZ EVSAFI: Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlaşmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Piyasada satılan en iyi cins, olgunlaşmış, taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır. Kirazlar temiz, tekli kasalar içinde getirilecektir. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kirazları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici diğer malzemeden hazırlanmış kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

KIZILCIK EVSAFI: İyice olgunlaşmış olacak, ezik, çürük ve içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

BALKABAĞI EVSAFI: İnce kabuklu, sert, muayene edildiğinde içine batmayacak şekilde olacak, ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Ortalama ağırlıkları 3-4 kg olacaktır. Bayat olmayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

MUZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaktan oluşmuş zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden meydana gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları olmayacak, dış kısımlarında aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde ise üst kısmında 15 cm, alt kısmında 10 cm

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Uzman

Fatma ALMUTLU
Uzman Uzman

Tarik ERDOĞAN
Uzman Uzman

Sinirge ERGİL
Uzman Uzman

uzunluğunda sap kalacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiler koparılmış olacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

ELMA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz olmayacak; şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır, kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflenmemiş ve unlaşmamış olacaktır, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, aynı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tathırları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

ARMUT EVSAFI: Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Piyasada satılan armutların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, kabuk zarlari siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.

AYVA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştigi bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duyuşal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özrü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır. Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Acı, ezik, çürük, ham ve burucu lezzette olmayacaktır. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

MANDALİNA EVSAFI: Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan mandalinaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

PORTAKAL EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Dolgun etli, sulu, tatlı, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etmenlerden oluşan hasarlar olmayacaktır. Sapları silme olarak kesilecek, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI: Sıklalık portakal, tatlı, sulu olacak, ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır. 11.ve 5. aylar arasında verilecektir.

DONDURULMUŞ SEBZELER: Bir öğünde her bir yemek için; kişi başına 125-175 gr. olarak hesaplanacaktır. Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polietilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Dondurulmuş sebzeler -18 C 'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nem ortamında depolanacak ve soğuk zincir kırılmadan taşınacaktır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Kendine has tat, koku ve rengine olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur.

KURU ERZAK MALZEME TEKNİK ŞARTNAMESİ KONSERVE FASÜLYE

Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.

Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, tescilli markası

Kübra COŞKUN ÇATIR
Uzman Direktör

Fatma ÇILMIZ
Eylül

Tarik ERDOĞAN
Orman

Simge YILMAZ
Orman

- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- Süzme ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü
- "Her iki kapak tarafı şişmiş ve sızıntılı kutuları almayınız." Yazılı ifadesi.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

Taze fasulyeler ilgili TSE ' ye uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır. Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten, etli, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2'yi geçmemelidir.

Konserve edilmiş fasulyeler; çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Taze fasulye konserve içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Konserve süzme ağırlığı net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kalan hacminin %10'undan çok olmamalıdır.

Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme ameliyesi bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilecek cüzi fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte, istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

Konserve kutuları 6 tane 5 kg'lık mukavva kutular içerisinde teslim edilecektir. Bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde sağlam yapılı olacaktır.

Kabul edilen malların normal şartlar altında 6 ay müddetle bozulmamasını, müteahhidi taahhüt edecektir. 6 ay sonunda bozulma belirtisi gösteren kutular iade edilecektir. Gerekli idari şartname uygulanarak müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Kutular mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve içerisine konan domates, kutunun altında ve üstünde olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.

BEZELYE KONSERVE

1. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izniyle çalışan bir müesseseden imal edilmiş olacaktır.
2. Kutunun etiket bilgileri (Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.)
3. Bezelye taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, eziksiz, çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda aynı irilikte olmalıdır. 3 numara iri boy bezelye alınmalı.
4. Konservelerde tuz miktarı % 2'yi geçmemelidir. Kutu doldurma oranı % 90'dan, süzme oranı % 60'dan az olmamalıdır. Dolgu suyu bulanık olmamalıdır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzülme işlemi; bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerde damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte istenilen gramajın altına düşmemek şartıyla kabul edilebilir. Konserveler 6 adet, 5 kg'lık kutular halinde, mukavva kutular içinde olmalıdır. Bu ambalajlar nakliyata dayanacak şekilde düzgün ve sağlam olmalıdır.
5. Kutularda imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.
6. Kutuların içinde asıl gıda ile birlikte yenilmesine ve katılmasına müsaade edilen maddeler dışında katkı maddesi olmamalıdır. Konserve türleri, değişik markalardan numuneler görüldükten; gerektiğinde açılarak pişirdikten sonra karar verilip teslim alınacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.
7. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TÜRLÜ KONSERVE

Türlü konserve yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

Taze Fasulyeler; TS 797'de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUĞALDI
Diyetisyen

Turk ERENÖZ
Diyetisyen

Simek KURBAN
Diyetisyen

Patlıcan; TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Biber; TS 1205'de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.

Domates; TS 794'de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve turlütün alt ve üstüne konulmalıdır.

Sakız kabağı; TS 1898'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış bulunmalıdır.

Bamya; TS 2122'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, 1,5 – 6 cm. boyunda bütün başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

Türlü Konservenin Özellikleri :

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde bulunmamalı.
- İçindeki sebzeler, fazla sert veya pişmiş olmamalı
- İçinde, tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı
- Dolgu suyu içindeki tuz miktarı % 2'yi, limon tuzu veya suyu % 0,3'ü geçmemelidir.
- Dolgu suyu fazla bulanık göstermemelidir. Konservenin kalite sistem belgesi alınmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.
- Türlü konservede, sebzeler süzildükten sonra aşağıdaki oranlar bulunmalıdır.

- Taze fasulye % 25-30	- patlıcan % 25-30	- biber % 5-10
- domates % 10-15	- sakız kabağı % 10-15	- bamya % 10-15

Konserveler 5 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Konserve ambalajlarındaki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme işlemi, bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Kutuların içerisinde tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar kabul edilmelidir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BAMYA KONSERVE

İlgili TSE ve kodekse uygun, kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Bamyalar kendine has görünüşte, bütün halde, başları konik olarak kesilmiş ve aynı cinsten olacak, körpe, lekesez, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş olacaktır.

Dolgu sıvısı bulanmamış ve salyalanmamış, kutuların durumu mekanik etkenlere biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olacak, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutu dolun oranı % 90'dan, süzme oranı % 60'dan az olmamalıdır. Bamyanın cinsi sultani bamya olacaktır. Bamyaların boyu; sultani bamya; en çok 7,5 cm'ye kadar, sıvısında tuz oranı en çok % 2, asitlik en çok % 0.5 olacaktır.

İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüzden en uzak olacaktır. Tekliflerde bamyanın cinsine göre (sultani vs.) fiyat verilecek, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Kutunun etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.

KURU FASULYE

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Cinsi şeker fasulye olacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. , kuru fasulyenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

NOHUT

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi

Kübra COŞGUN ÇALISIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YERİMLİ
Diyetisyen

Tarik ERDEGAN
Diyetisyen

Simge ERÖK
Diyetisyen

aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet nohudun ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Pişirildiğinde hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nohudun işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BARBUNYA

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü rengini yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet barbunyanın ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, ürün yılı bulunmalıdır. Barbunyanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

GENDİME EVSAFI

Normal evsaftaki sert buğdaydan dövülüp savrulmuş kepeğinden ayrılmak suretiyle hazırlanacaktır. Buğday kırması ve kapçıklı buğday bulunmayacaktır. Tabii renk, tad, koku ve mütecanis manzarada olacaktır. Küflü, küf ve fena kokulu, böcek yenikli, ekşi, kızışmış, ıslanmış, kurutulmuş ve topraklanmış olmayacaktır. Taş, toprak, kum ve çöp olmayacaktır. Son sene mahsulü olacaktır. Gendime 25 'lik ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Gendimenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. HACCP belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK

Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir. Yeni ürün olacak, eski ürüne karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. İçinde yabancı madde (mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm' lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dahil olmak üzere her türlü madde), kusurlu tane (kızarmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmemiş, böcek yenikli ve delik mercimek tane ve parçaları), kırık kabuğu soyulmuş (3 mm' lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tanesinin 1/4 'ünden fazlası kırılmış kusurlu olmayan mercimek parçaları ile kabuğunun 1/4 'ünden fazlası soyulmuş kusurlu olmayan mercimek taneleri) olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Rutubet % 14'ü, toplam yabancı madde % 4'ü, taş, toprak ve inorganik maddeler toplam kusurlu taneler %3'ü, böcek, hasarlı tane % 1'i, kızarmış ve çimlenmiş tane % 0.5' i , kırık kabuğu soyulmuş tane % 4'ü geçmemelidir. Taneleri aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınır kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni olacaktır. Mercimek 25 lik ambalajlarda olacaktır.

YEŞİL MERCİMEK

Mercimek kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalıdır. Canlı böcek ve hayvansal kalıntı olmayacaktır. Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Boylanmış yeşil mercimek olacaktır. Boylanmış yeşil mercimeklerde etikette belirtilen tane iriliğindeki mercimek oranı %95 olmalıdır.

Boylanmış yeşil mercimekteki rutubet oranı % 12'yi, toplam yabancı madde %1'i, taş, toprak, vb. inorganik maddeler % 0,1'i, toplam kusurlu tane %2'yi, böcek hasarlı tane % 0,5'i aşmamalıdır.

Kübra DOĞAN ÇALIŞIR
Uzman Dış Denetim

Fatma ÇOMLU
Dış Denetim

Tarik ERDOĞAN
Dış Denetim

Simge İZMİR
Dış Denetim

Taneler aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek; olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 25 'lik orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır. . Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, boylanmış yeşil mercimeğin tane iriliği belirtilecektir..

BULGUR

Yeni sene mahsulü olacaktır. Bulgur taneleri, sağlam, temiz, bulgura özgü renk, tat ve kokuda olmalı.Ekşimiş, acımuş, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Bulgurda canlı veya cansız haşere ve parazitlerle bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır. Nem miktarı en çok % 13 olmalı. Boya içermemeli iri (pilavlık) tip bulgur olmalıdır. İri tip, göz açıklığı 3.55 mm ve 2 mm. olan eleklerle elendiğinde, tamamı 3.55mm.'lik elekten geçmeli, 2.00 mm'lik eleğin üzerinde kalmalıdır. Ancak 2.00mm'lik elek altına geçen kısım kütlece % 10'dan fazla olmamalıdır.

Tolerans sınırları;

Taş, toprak, kum, çöp v.b.madde	en çok	% 0.01
Buğdaydan başka tahıl taneleri	en çok	% 1
Yabancı ot tohumları	en çok	% 0.1
Çok iri tane	en çok	% 1
Beyazlı tane	en çok	% 1

Ambalajlar yeni ve içindeki bulguru en iyi şekilde koruyabilecek özellikte, sağlığa zararsız maddelerden yapılmış, sağlam, temiz olmalıdır.

Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi varsa tescilli markası, bulgurun tipi (pilavlık veya köfielik) imal tarihi, parti seri ve kod numaralarından en az biri, net kütlesi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni belirtilecektir. Bulgur 25 'lik orijinal ambalajında olacaktır. Bulgurun kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PIRİNÇ

Yeni sene mahsulü olacaktır. Kirlenmiş, acımuş, küflenmiş olmamalı. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Karıştırılmış olmayacaktır. Pirincin rutubet oranı en fazla %14.5 olmalıdır. Pilavlık pirinç, uzun taneli pirinç(tane boyu 6 mm'den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan) olacaktır. Pirinçte; kırık tane(1/4 'ü kırılmış) %3'ü geçmeyecektir. Ham tane ve tebeşirleşmiş tane (iyi olgunlaşmamış veya gelişimi tamamlanmamış çeltiklerden elde edilen yeşil veya yeşilimsi renkteki taneler ile çeşitli nedenlerle süt beyazı rengi almış ve tebeşir görünümünde bulunan tane) en fazla %3 olmalıdır. Mandık yada kırmızı tane (yüzeyi kırmızı renkli pericarp ile kaplı tane) en fazla %2 olmalıdır. Kırmızı çizgili tane (Pericarp kalıntısı olarak çeşide has olmayan değişik yoğunlukta kırmızı çizgiler içeren tane) en fazla%2 olmalıdır.Hasarlı tane (ısı,rutubet,hastalık,böceklenme ve diğer sebeplerden dolayı sararmış,çeşitli büyüklükte siyah ve kahverengi lekeler içeren ve böcek yenikli tane) en fazla %1.5 olmalıdır.Yabancı madde (pirinç tanesi dışındaki böcek veya böcek parçaları ile kalıntıları,yabancı tohumlar,kabuk,kepek,saman gibi organik maddeleri ile taş,kum ve toprak gibi inorganik maddeler) olmamalıdır. . Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,orijin ülke,pirincin tane uzunluğu bulunmalıdır.Pirincin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalaj 50 kg'lık çuvalarda olacaktır. Pirinç pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ARPA-TEL ŞEHRİYE

Ekstra veya ekstra-ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda ve tatta olacaktır. İçinde canlı-cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekelenmiş olmayacaktır. Pişirilerek denenip alınacaktır. Nem miktarı % 13'ü geçmeyecektir. % 1 tuz içeren kaynar suda 20 dakikada hepsi pişmiş olacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Şehriyeler orijinal paketlerde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, içeriği, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım ve ve Orman Bakanlığının izni bulunacaktır. Şehriyenin kalite sistem belgesi olmalıdır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yendikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Şehriyeler 5 veya 10 kg'lık paketler halinde

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Fatih ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

almacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İNCE (ÇORBALIK) ERİŞTE

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutabet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan erişte ler alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır.

Suya geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Eriştenin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Erişte, 5 Kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MAKARNA

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutabet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan makarnalar alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır.

Suya geçen madde % 6'nın altında olmalıdır, % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Makarnanın, eriştenin, kesme makarnanın "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Makarna, 5 Kg'lık ambalajlı düdü (ince uzun), boncuk, yüksük, dirsek makarna çeşitlerinde ve 500 gram'lık ambalajlı yassı fırın, spagetti makarna çeşitlerinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SIVI AYÇİÇEK YAĞI

Berrak, tortusuz, açık sarı renkli, şeffaf görünümde, kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kurumda yemeklerde deneme çok olumlu sonuç verirse kabul edilecektir. Orijinal, 18 lt'lik teneke ambalajlarda bulunacaktır. Yağın dumanlanma noktası yüksek olacaktır. Gıda sanayisinde kullanılabilecek türde, kısa sürede yanmayacak türde olacaktır. Acımsı olmayacaktır. Ambalajlar üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim numarası, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, içindekiler, SYA yüzdesi bulunacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış, ezilmemiş olacaktır. Yağın, imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır.

ZEYTİNYAĞI

Riviera zeytinyağı olacaktır. Yeşilden sarıya değişen renkte olacaktır. Serbest yağ asitli oleik asit cinsinden her 100 gr'da %15'den fazla olmamalıdır. Berrak, tortusuz, kendine has tatta ve kokuda olacaktır. Acımsı olmayacaktır. Peroksit değeri maksimum %15 meq aktif oksijen/kg yağ olmalıdır. 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktar, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları, serbest yağ asidi yüzdesi bulunmalıdır. Zeytinyağının, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ÖZEL KIZARTMALIK SIVI YAĞ EVSAFI

Fritözde kullanılmak için özel olarak rafine edilmiş olmalıdır. Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş,

Koçhan ÖZGÜN ÇALIŞIR
Orman Dairesi Başkanı

Fatma YILMAZ
Orman Dairesi Başkanı

Tarik ERDOĞAN
Orman Dairesi Başkanı

Sarıgül ERDOĞAN
Orman Dairesi Başkanı

ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
- Bu standardın işareti ve numarası
- Parti numarası
- Mamulün adı
- Mamulün tipi
- Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
- İmal tarihi (Ay ve yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen son kullanma tarihi

ÇAY

Piyananın en iyi kalitede çayı olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. Küflenmiş, ıslak olmayacaktır. Dışardan yabancı koku çekmiş olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Demlenip kontrol edilmeden alınmayacaktır. Denendiğinde çay aroması verecektir. Nem oranı %6'yi geçmeyecektir. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları bulunmalıdır. Çayın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DOMATES SALÇASI

Suda eriyen kuru madde oranına göre ikili-duble (kıvamlı koyu, kuru madde oranı %28-30 Brix) olmalıdır. Domates çekirdek ve kabukları üründe bulunmamalı. Salçadaki siyah noktalar 1 gr'da %2'yi geçmemelidir. Salçada PH -3,7-4,5 olmalıdır. Su miktarı %82'den, tuz miktarı %6 dan fazla olamamalıdır. Salçada renk kaybı, lezzet bozukluğu (yanık tat), yabancı koku, küf olmayacaktır. 5kg'lık teneke kutularda olmalıdır. Teneke bombajsız, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, sızıntısız, passız olmalıdır. Kutu doldurma oranı en az %90 olmalıdır. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır. Salça denenecek, yemeğe koyu renk veren tercih edilecektir.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ,tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nun izninin bulunması gereklidir.
- Salçanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY UNU

Birinci nevi un olmalıdır. Buğday unu, yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma olmamalı, kendine özgü renk ve görünümde olmalı. Rengi beyaz sarımtırak olacaktır. Nem oranı en çok % 14,5 olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Kuru maddede protein miktarı en az % 10,5 olmalıdır. Asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok %0,07 olmalıdır. Unun kirlilik deneyi; 6 cm. çapındaki filtre kağıdı üzerinde en fazla 60 siyah nokta bulunabilir ve böcek kökenli her nokta 30m'den büyük olmamalıdır. Unun en az % 98'i 212 mikronluk 70'nolu elekten geçmelidir. 10 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim alınacaktır. Klorlama dahil, ağartma işlemi uygulanmış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, Tarım ve Orman

Kübra COŞGUN ÇALŞIR
Ezman Diyarbakır

Fatma YILMAZ
Diyarbakır

Fahri ERDOĞAN
Diyarbakır

Sinirli ERDAL
Diyarbakır

Bakanlığının izni, üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Yaş öz gluten miktarı 35'ten fazla olacaktır.Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİRİNÇ UNU

Yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır. Temiz, rengi beyaz,kendine özgü renk ve kokuda olacaktır.Kızışmış,acımış,ekşimiş,kokmuş olmayacaktır. İçinde böcek,kurt ve diğer canlı-cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır.Orijinal 250 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir.Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım ve Orman Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır.Pirinç ununun, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY NIŞASTASI

Buğdaydan usulüne göre elde edilmiş buğday nişastası olacaktır. Elde edildiği maddenin adını taşıyacaktır. Hangi cins maddenin nişastası ise yalnız ona ait olacak, başka cins ile karıştırılmayacaktır. Toz halinde beyaz renkte ve homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır. Nem oranı patates nişastasında en fazla % 18, buğday, mısır ve pirinç nişastalarında ise % 13 olacaktır. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.5'er kg'lık ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni,net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır.Nişastanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MERCİMEK UNU EVSAFI

Mercimek unlarında rutubet miktarı %14'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında kuru madde de kül miktarı %13'den ve külün %10'luk hidroklorik asitle çözülmeyen kısmı %0.20'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında serbest asitlik %0.50'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında protein miktarı (kuru maddede) en az %25 olmalı. Mercimek unları temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızışmış, acımuş, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş, veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalı. Mercimek unları aynı renk mercimeklerden işlenmiş olmalı, içinde başka renkten mercimek parçacıkları bulunmamalı. Mercimek unları içinde böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı.

Mercimek unları boyanmış sağlığa zararsız da olsa maddelerle muamele edilmiş olmamalıdır. Ambalajlar yeni, temiz ve içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış 250 gr ve 500 gr.lık paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağız, katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturmak suretiyle kapatılır. Ayrıca bir dış ambalaj içerisinde de komulabilir. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TARHANA

Piyasada satılan yeni mahsul ve acısız olmalıdır. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TURŞU (KARIŞIK) EVSAFI

Kendi has renk ve görünüşte, sebzesi yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalanmamış ve yabancı madde bulunmamalıdır. Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70, her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır. Karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde olmalıdır. Turşu, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde malın adı, imal tarihi, tipi,

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetsiyen

Fatma YILMAZ
Diyetsiyen

Tarik İRDÜÇAN
Diyetsiyen

Simge KEMAL
Diyetsiyen

süzme ağırlığı, son kullanma tarihi ve raf ömrü, Tarım ve Orman Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Turşunun kalite sistem belgesi olmalıdır. Yeni üretim olacak. 20 kg'lık teneke ambalajlarda, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ)

Yeni sene ürünü, bütün, temiz olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve ölü böcek ve diğer hayvansal zararlı maddeler olmayacaktır. Sultaniye cinsi, ağartılmamış (natürel) grubu, rengine göre 11 tip numara üzüm olacaktır. Kuru üzüm, standart (iri) boyda olacaktır. 100 gramındaki tane adedi 301-370 adet olacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Topaklanmış kısımlar iki el arasına alındığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Nem %15-16, SO2 miktarı % 0,5 olacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabarcaktır. 5'er kg'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Üzümün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU İNCİR

Yeni sene ürünü ve piyasanın ev iyisi (1.sınıf) olacaktır. Bütün, sağlam olacak, kimyasal madde, yabancı tat ve koku, ölü böcek ve böcek kalıntıları ve canlı kurt bulunmayacaktır.

Usulüne uygun kurutulmuş olacaktır. Hasarsız, güneş yanıklı, yarık ve çatlaksız olacak, temiz olacaktır. Renkçe balı kabuğu mevsimine uygun yumuşaklıkta olacak, çeşidin ve tipin özelliklerini taşıyacaktır. Ekşi, şekerlenmiş, küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, güvelenmiş, olmayacaktır. Nem oranı % 20-22, 1 kg'da meyve tanesi sayısı en çok 60 adet olacaktır. İncir 7 numaradan küçük olmayacaktır. Karton ambalajda dizili olacaktır. Orijinal ambalajda bulunacaktır. Ambalajların üzerinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. İmal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan kuru incir müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU KAYISI (ŞEKERSİZ ŞEKER PARE)

Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü, açık sarı renkte olacaktır. Her türlü canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva ve yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuruk, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacak. Nem miktarı % 25, 100 gr'da tane sayısı 10-12 adet olacaktır. SO2 miktarı % 0,2 'yi geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. 5 kg'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Kuru kayısının "kalite sistem belgesi" olacaktır. Son kullanma tarihi günümüze en uzak, imal tarihi teslim gününe en yakın olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

CEVİZ İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. Ceviz içleri, sarı veya koyu saman rengine, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır. Küflü, kurtlu, hastalıklı, acımuş, buruşuk, tamamen kurumuş, rengi bozulmuş, çürük, örümcekleşmiş ve herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Nem oranı % 5'li geçmemelidir. Cevizler, insan sağlığı yönünden uygun, 5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

FINDIK İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. 1 sınıf kalitede, çürük, küflü, kurtlu, kırık, fena kokulu, bayat, acılaşmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Kuru olacak, nem miktarı % 5'i geçmeyecektir. Fındıklar düzgün taneli, tozsuz, kavrulmuş ve ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz-açık bej arasında olacaktır. Fındıklar 5 kg'lık orijinal ve insan sağlığına uygun materyalden yapılmış ambalajlarda teslim alınacaktır. Kabuksuz olacaktır. Paketlerin

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Sahap ÖZEL
Diyetisyen

üzerine firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ÇAM FISTIĞI

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Taneleri bütün, dolgun, iri olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, nemli, kurtlanmış olmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Çam fıstığının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İRMİK

Temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olacaktır. İrmikler; kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş, nemlenmiş, örümcekleşmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde parazit ve yabancı madde bulunmayacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacaktır. İri buğday irmiği olacaktır. Rutubet miktarı en fazla %14.5 olacaktır. Protein miktarı, kuru maddede en az %10.5 olacaktır. Kül miktarı, kuru maddede en çok %1 olmalıdır. Asitlik en çok %0.05 olmalıdır. Pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Un haline getirilip elendikten sonra kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacak, elastikiyeti normal olacaktır.

500 gr'lık ambalajlarda olacak. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları, irmiğin grubu bulunmalıdır. İrmığın, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZ

1. Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Sofra tuzu homojen olmalı, tane büyüklüğü, göz açıklığı 1000 mm'lik elekten tamamı, 210 mm'lik elekten ise en çok % 20'lik kısmı geçecek büyüklükte olmalıdır.
2. Rutubet oranı sofratuzunda kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.
3. NaCl miktarı, katkı maddeleri hariç olmak üzere sofratuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır.
4. Sofra tuzuna 50-70 mg/ kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur.
5. Tuzda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
6. Tuzda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.
7. Tuzdaki katkı maddeleri ve bulaşanlar Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğini hükümlerine uygun olmalıdır.
8. İyotlu sofratuzları, koyu renk (mavi vb.) ambalajlarda olacak; ambalaj üzerinde "iyotlu sofratuzu" ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, içine giren iyot miktarı, firma adı, adresi bulunacaktır.
9. Sofra tuzları 500 gr'lık tuzluk biçimindeki kutu ambalajlarda, yemeklik tuz, 1,5 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
10. Su ile 5 kere yıkamaya tabi tutulduğunda içinde tuz harici hiçbir madde görülmecektir.
11. Tuzun "kalite sistem belgesi" olacaktır.
12. Yemeklik ve sofratuzları iyotlu olacaktır.

PUL KIRMIZI BİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Bayatlamış, boyanmış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş, topaklaşmış, nemlenmiş olmayacaktır. Kurutulmuş olacaktır. İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır. Yabancı tat ve koku almamış olacaktır. İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır. Su ile yıkamaya tabi tutulduğunda biber yaprağı ve gövdesinden başka madde bulunmayacaktır. Yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlece %8'i, kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i, çekirdek ve parçaları %40'ı aşmamalıdır. Rutubet oranı %15, yabancı madde en çok %0.5 m/m, Toplam kül en çok %17, %10 luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1, uçucu yağ en

Külba GÖSGÜN ÇALIŞIR
Yürütmen/Diyetisyen

Fatma YÜZME
Diyetisyen

Lirik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge YERLİ
Diyetisyen

az 0.2 ml/100 gr,yemeklik tuz en az %0.9 m/m olmalıdır.Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^3
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10^3	1×10^5
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10^2
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfid indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10^4	1×10^6

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım ve Orman Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,paketleme tarihi bulunmalıdır.Pul biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Pul biberin aflatoksin içerip içermediği ile ilgili hıfzısıha raporu olacaktır.

KARABİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (I. sınıf) olacaktır. Bayatlamış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş, topaklaşmış, nemlenmiş olmayacaktır.Çinde yabancı madde bulunmayacak,kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.Çinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır. Öğütülmemiş, tane karabiber olacaktır. Gereklikçe, belirli zaman aralıklarında tane karabiber idaremizin görevlendirdiği bir personelin kontrolünde firma yetkilisi tarafından öğütülecektir. Yabancı madde en çok %1 m/m,rutubet en çok %12,toplam kül en çok %8 m/m,%10'luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1 m/m,uçucu olmayan eter ekstrat en az %6 m/m,selüloz en çok %18 m/m,uçucu yağ en az 2 ml/100 gr. olmalıdır. Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^3
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10^3	1×10^5
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10^2
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfid indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10^4	1×10^6

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım ve Orman Bakanlığının izni,parti

Kübra COŞGUN ÇALTIŞIR
Yetkili Dış Ticaret

Fatma YILMAZ
Dış Ticaret

Tarik ERDOĞAN
Dış Ticaret

Sinirli İZMİR
Dış Ticaret

numarası ve/veya seri numarası,paketleme tarihi bulunmalıdır. Karabiberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU NANE

Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, yabancı tat ve koku almış olmamalı, içersinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır. Nane içinde yabancı madde en çok % 0.1, rutubet en çok % 10, toplam kül en çok % 10, sap, dal, ve parçacıkları en çok % 5 olmalıdır. 25 kg'lık dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon olacaktır. Numune orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde, üretici firmanın adı, üretim yeri ve nanein ürün yılı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KİMYON

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Ambalajları hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. orijinal ambalajda olmalı, ambalajların üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KEKİK

Kendine özgü renk, tat ve aromada olacak, küflenmiş, çürümüş, yabancı tat ve koku almış olmayacak, içinde canlı böcek veya böcek kalıntıları görülmeyecektir. Nem miktarı en çok % 12, sap parçaları ve tohum miktarı en çok % 10, yabancı madde ise en fazla % 2 olacaktır. Orijinal ambalajlarda bulunacaktır. Dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacak. Numune orijinal ambalajda teslim edilecek. Üretici firmanın adı, üretim yeri ve tarihi ambalaj üzerinde belirtilecek. Kekikğin kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KARBONAT

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zararsız 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KÖFTE BAHARI

Ana maddesi karabiber, tatlı kırmızı toz biber, az miktarda defne yaprağı, kekik ve karanfilden oluşmalıdır. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Köfte baharının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DEFNE YAPRAĞI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Yapraklar delikli ve lekeli olmanalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Defne yaprağının kalite sistem belgesi olmalıdır.

KUŞ ÜZÜMÜ

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş ve kurtlanmış olmayacaktır. Beklemeye bağlı şekerlenme ve topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, toprak, çöp gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Kuş üzümünde, 25 gramındaki tane sayısı 200- 500 adet olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuş üzümünün kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Uzman Diyetisyen

Tanık ERDOĞAN
Uzman Diyetisyen

Sinem ERGİL
Uzman Diyetisyen

TATLI BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirilenmiş, acımsı, küflü, kurulu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünite de tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, karton kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZLU BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirilenmiş, acımsı, küflü, kurulu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünite de tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

REÇEL

Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve oranı en az % 45 olmalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde içeriği % 68' den daha az olamaz. PH değeri 2,8-3,5 aralığında olmalıdır. Renklendirici bulunmamalıdır. Kutuların dolun oranı en az % 90 olmalıdır. Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen temizlenmiş, canlı - cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmayacaktır. Parlak, canlı, yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tadı olacaktır. Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatta olmayacak ve jelatin, zambak vb. maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1.sınıf) olacaktır. Şekerlenmiş olmayacaktır.30 gr' lık özel ambalajlarda olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, 100 gr' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilmelidir. Reçellerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak reçeller tercih edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Reçeller vişne, çilek, kayısı reçeli çeşitlerinde olacaktır.

TAHİNLİ PEKMEZ EVSAFI:

40 gr.lık poşetlerde alınacaktır. Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin% 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür. Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir. Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır. Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır. Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız

Kubra COŞGÜN ÇALISIR
Uzman Ekspertizyen

Fatma YILMAZ
Ekspertizyen

Fatih ERDOĞAN
Ekspertizyen

Sinir KAROL
Ekspertizyen

böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır. Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır. Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır. PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Poşet Tahin pekmez küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

- Yüklenicinin adı veya markası
- TM veya Türk Malı deyimi
- Cinsi
- Net ağırlığı
- İçinde bulunan maddelerin adları
- İmal ve son kullanma tarihi

TAHİN HELVASI

Piyasanın en iyisi ve kakao karışımı olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır. Kendine has tat, lezzet ve yapıda olacak, ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Tahin miktarı en az % 50, yağ miktarı susam yağı olarak en az % 25 olacaktır. Protein miktarı en az % 9, toplam şeker en çok % 45, nem en çok % 3 ekstrakte edilmiş yağda asitlik en çok % 2 (oksit asit cinsinden) olacaktır. Acı, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışı vurmuş, macunlanmış olmayacaktır. Haşere parçaları, böcek kalıntıları v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Sakızimsı görünüm veren helva kabul edilmez. Orijinal, 80 gr'lık jelatin ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde helvaya katılan maddeler açık olacak yazılı olacaktır. Helvanın tahin miktarı, yağ miktarı (susam yağı olarak), protein miktarı, toplam şeker miktarı analizi, Hıfzısıhha'ya yaptırılacak ve belgelendirilecektir. Ambalajlar ezik, delik olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Helvanın imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan tahin helvası müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAHVALTILIK KUTU BAL

Süzme çiçek balı olacaktır. 30 gr'lık özel ambalajlarda olmalıdır. Rengi altın sarısı olmalıdır. Şekerlenmiş olmayacaktır. İçinde yabancı madde, parazit, arı parçaları ve yavru arı içermemelidir. İçinde nişasta bulunmamalıdır. Kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içermemelidir. İnvert şeker miktarı çiçek balında %65'ten az olamaz. Rutubet %20'den fazla olmamalıdır. Sakaroz en çok %5 olmalıdır. Suda çözünmeyen madde miktarı en çok %0,1 olmalıdır. Mineral madde-kül miktarı %6'yı geçmemelidir. Asitlik miktarı 40 meq/kg'dan fazla olmamalıdır. Diastaz sayısı 8'den az olmamalıdır. HMF (hidroksi metil furfurool) miktarı 40 mg/kg'dan fazla olmamalıdır. Ticari glukoz içermemelidir. Balın şeker protein oranını ölçen C 13 analizi sonucu -1'den düşük olmalıdır. Naftalin bulunmamalıdır. Çiçek balında fruktoz ve glikoz şekerlerinin yalnız başlarına veya toplamı 100 gr.'da 60 gr.'dan az olamaz. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, balın orijini, balın piyasaya sunuş şekli, balın toplandığı yıl üretim tarihi olarak, satışa hazır hale geldiği tarih dolun tarihi olarak belirtilecektir. Balın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAHVALTILIK TEREYAĞ

I. sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır. Sarımsı, homojen renkte olacak Tat ve kokusu hoş olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Su salmış, çok sert veya yumuşak, yapışkan, elastik yapıda, unumsu kumlu, donuk, parçalanmış yapıda olmayacaktır. Benekli, dalgalı, alacalı, çok koyu veya çok açık, soluk renkte olmayacaktır. Rutubet en çok %16 olmalıdır. Süt yağı miktarı kütleye en az %82, asiditesi en çok süt asidi cinsinden %18 olmalıdır. 1 gr'da 20'den çok küf ve maya bulunmamalıdır. Rechard-Meissal sayısı en az 22 olmalıdır. Bakteriolojik nitelikleri aşağıdaki gibi olmalıdır. (adet/gr.)

Kubra ÇOŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Fahri ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

Toplam bakteri	<10.000
Koliformlar	<10
Proteolitik organizmalar	<1000
Lipolitik	<1000
Pseudomonas frangi	<10
Psikrofilikler	<1000

15 gr.lık orijinal ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım ve Orman Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır.Tereyağın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAHVALTILIK MARGARİN EVSAFI:

İyi kaliteli nebati margarin olacaktır. Erime derecesi 36'yi geçmeyecektir. Diğer fiziki ve kimyevi vasıfları gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Nebati kahvaltılık margarinlerin ihtiva ettikleri safi yağ miktarı %82'den aşağı olmayacaktır. Tuz miktarı %12'den fazla olmayacaktır. Bu yağlara %5 nispetinde nebati lezzetin ve gıda maddelerinin tüzüğünün 9-101 ve 103'cü madde şartları dahilinde A ve D vitaminleri ilave edilebilir. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
- Seri veya parti veya seri kod numarası
- Malın adı
- Sınıfı
- Tipi, bu standardın işaret numarası
- Çeşidi
- Net ağırlığı (gram olarak)
- İmal tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen tarihi veya raf ömrü
- Soğukta muhafaza edileceği

ZEYTİN

Piyasanın en iyisi olacaktır. Cins olarak sele zeytini, gemlik zeytini olacaktır. Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalı, bu renk zeytin etinin 1 ile 2 mm'sine veya yarısına işlemelidir. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Zeytinin eti, çekirdeğine yapışmayacaktır. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit,böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.Etli taneli,küçük çekirdekli olmalıdır.Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi,sınıfı, grubu,tipi ve stili aynı olmalıdır.Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır. Zeytinin içinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır. Zeytin tane adedi, 100 gr.da 31'i aşmayacaktır.100 gr. zeytinin çekirdekleri iyice temizlendikten sonra, bu çekirdeklerin ağırlığı 21 gr.'mı geçmeyecektir. Tuz oranı siyah salamurada %7, sele zeytininde %10, yeşil zeytinde %6 olacaktır. Salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak, gözle görülen yabancı madde içermeyecektir. Zeytinlere tat analizi yapılacaktır. Ambalaj temiz olacak, ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni,zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı,tipi(sele,salamura), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Zeytin 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Şansa bağlı olarak ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAOLU FINDIK KREMASI

% 60 kakao içeriği olmalıdır. Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu fındık kreması), imalat seri/kod

Kübra FOSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tarık ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., bulunmalıdır. Kakaolu fındık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SADE FINDIK EZMESİ

Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu fındık kreması), imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., bulunmalıdır. Kakaolu fındık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TOZ ŞEKER

Rafine şeker olacaktır. Nemli, taşlaşmış, topaklaşmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Polarizasyon < 99.7 iletkenlik kütü < 0.04, invert şeker miktarı(%m/m)<0.04, kurutma kaybı(%m/m)<0.1, renk tipi (Braunschweig puanı)<12 olmalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktar, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Şekerin, kalite sistem belgesi olacaktır. 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

POŞET ŞEKER

Kahvaltılarda kullanılmak üzere 10 gr'lık ambalajlarda hazırlanacaktır.

POŞET TUZ

1gr.lık poşetlerde istenecektir.

POŞET BAHARAT

(Karabiber, Nane, Sumak): Gerektiği durumlarda 1 gr.lık poşetlerde istenecektir.

POŞET ÇAY (ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI)

İyi kalitede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde rutubet, yabancı cins madde, küf olmayacaktır. Kendine has koku ve renkte olacaktır. Özel ambalajında olacak üzerinde yüklenicinin adı, net ağırlık, imal tarihi belirtilecektir. Boyalı olmayacak piyasada satılan iyi kalite çaylardan olup, miktarı 1,5 gramdan az olmayacaktır. Poşetleme sırasında zimba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

KUTU MEYVE SUYU EVSAF

Meyve sularında yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır. Meyve suları vişne, portakal, şeftali, kayısı olarak gelecektir. Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Meyve suları 200 ml'lik özel ambalajlı kutularda olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Meyve suyunun ISO ve HACCP belgesi olacaktır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Kutuların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olmalıdır.

1. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası
2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 Şeklinde)
3. Parti numarası,
4. Malın adı,
5. Tipi,
6. Miktarı,
7. Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)

SİRKE EVSAFI

Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır. Sirkeler ; kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içerisinde teslim edilir. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi

Kobra COŞGUN KALİŞİR
Uzman Dış Ticaret

Fatma YUNLU
Denetçi

Tarik ERDOĞAN
Denetçi

Simge FİDAN
Denetçi

- Bu Standardın işaret numarası (TS 18800 şeklinde)
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

GÜL SUYU EVSAFI:

Sağlığa zarar vermeyen TS'de belirtilmiş plastik 250 g.'lık şişelerde Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. İçinde yabancı bir katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır. Şişe üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici yüklenici adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalı.

SUSAM EVSAFI

Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır. Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Teslim şekli; standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

YAŞ HAMUR MAYASI EVSAFI

Kendine has renk ve tat da olacaktır. Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır. Ekşimiş ve küflenmiş olmayacaktır. Mayalar gerektiğinde hamur içinde denenecek ekmeği iyi kabarmayan mayalar reddedilecektir. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

KURU MAYA

İçinde Doğal maya (*Saccharomyces cerevisiae*), bitki kökenli sorbitan monostearat olmalıdır. 100 gr'lık ambalajlarda olmalıdır. Maya kendisinin 4-5 katı ılık suda 15 dakika bekletilerek denenecektir. İntant kuru maya olmalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Kuru mayanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAO

Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Koyu kahve renginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. İçerisinde kabuk, tohum, diğer yabancı maddeler bulunmayacak, şeker katılmış olmayacaktır. Kurtlanmış, böceklenmiş, acımuş, nemlenmiş, topaklaşmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır. Kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla %9 olmalıdır. Topaklanmayı önleyiciler kakao kuru karışımında 10 gr/kg ile sınırlı olmalıdır. Orjinal 50 Kg'lık içi naylon, dışı kalın kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktar,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım ve Orman Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao mütahit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Kabra COŞGUN ÇALDIŞIR
Uzman Dış Ticaret

Fatma YILMAZ
Dış Ticaret

Fahri ERDOĞAN
Dış Ticaret

Sinayir ERGİL
Dış Ticaret

VANİLYA

1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku ve tatta olacaktır. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Vanilyanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PRALİN EVSAFI

Piyasanın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. İçinde sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır. Acımsı, kötü koku olmuş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

ACI ÇİKOLATA EVSAFI

Piyasanın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımsı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

DONDURMA EVSAFI

Piyasanın en iyisi olacaktır. Taze süt ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımsı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Soğuk zinciri kırılmadan taşınmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

MANDIRA ŞANTİ (KREM ŞANTİ) EVSAFI

Gözle görülebilir kirlilik olmayacak, rengi parlak olacaktır. Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü metalimsi yanık tat olmayacaktır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalı, dongun yapı olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

Kübra COŞGUN ÇALGIŞIR
Uzman Dış Ticaret

Fatma YILMAZ
Dış Ticaret

Tarik ERDOĞAN
Dış Ticaret

Simge ERDOĞAN
Dış Ticaret

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

POŞET KEK

Poşetlerin üzerinde yüklenici adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır. Son kullanma tarihine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Ambalajın üzerinde cinsi hangi nevi undan ve yağdan yapıldığı, ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır. Boya maddesi kullanılmayacaktır. Taze olacaktır. Ezilmiş ve kırık olmayacaktır. Kekler kurumun isteği doğrultusunda sade, kakaolu veya meyveli olacaktır.

PASTACILIK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ KATI YAĞ (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkallı tatlılar için özel geliştirilmiş olmalıdır. Tereyağ aromalı olmalıdır. Yufkaların kat kat olmasını sağlamalı, yapışmayı önlemelidir. Tatlıların matlaşmasını önlemeli, parlak ve ideal bir renk almasını sağlamalıdır. Kuvvetlendirilmiş urfa yağı aroması içermelidir. 18 kg'lık teneke ambalajlarda olmalıdır.

UN (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Fiziksel ve kimyasal özellikleri: Yaş öz (gluten) ağırlıkça en az %32; Sedimentasyon (kabarma) en az 35 ml , Protein ağırlıkça en az % 32 , su kaldırma ağırlıkça en az %60 , Hamurun dayanıklılığı en az 10 dakika,yumuşama derecesi en az 50 BU, uzayabilirlik en az 170 mm, hamur uzama direnci en az 650 BU olmalıdır.

Yapısal özellikleri:

- Su kaldırmasına bağlı olarak daha fazla ürün elde edilmelidir.
- Yüksek elastikiyete sahip, kuvvetli hamur elde edilmelidir.
- Yufka açılması esnasında kolay açılabilme ve yırtılmama özelliği olmalıdır.
- Pişirme esnasında kenar yapmama özelliği olmalıdır.
- İmalat esnasında dirençli bir hamur olmalıdır.
- Şerbet emme özelliği olmalıdır.
- Baklava yapımı için özel üretilmiş olmalıdır.
- Geç bayatlamalıdır.

10 Kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Baklava yapımı için üretilmiş özel amaçlı un olmalıdır.

MARGARİN (PASTA İÇİN ÖZEL)

Pastacılık sektörüne özel yüksek performanslı margarin olmalıdır. Kek ve mayalı hamurlara esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermelidir. Bayatlamayı geciktirmeli, raf ömrünü uzatmalıdır. Ürünlerin piştikten sonra mükemmel bir renk ve lezzet almalarını sağlamalıdır. Spesiyal pastacılık çeşitlerine uyumlu olmalıdır. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır. 2,5 kg'lık bloklar halinde gramaj çizgili paketlerde olmalıdır.

PUDRA ŞEKERİ

1. Rutubet en çok %10 olacaktır.
2. Piyasada bulunan en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır. Küflenmiş, nemli, topaklaşmamış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
3. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır. Ambalaj üzerine sonradan yapıştırılan tarih ve TSE etiketleri kabul edilmeyecektir.
4. 200-1000 gr.lık ambalajlarda olacaktır. İçinde yabancı madde olmayacaktır

Polarizasyon	99,7°S*
İletkenlik külü	0.04 * %m/m
Invert şeker içeriği	0.04 * %m/m
Kurutma kaybı	0.1**
Renk	60 ICUMSA birimi
Nişasta içeriği	5.0 diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda %m/m olarak

KABARTMA TOZU

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen


Fatma YEMELİ
Diyetisyen

Fahri ERDOĞAN
Diyetisyen

Sinay EREN
Diyetisyen

Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır.18 kg'lık kolilerde(9*2 kg'lık plastik kavanozlarda olmalıdır.)


Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen


Fatma YILMAZ
Diyetisyen


Tanik ERDOĞAN
Diyetisyen


Sinem AKOĞLU
Diyetisyen

EK.3:MUTFAK ARAÇ-GEREÇLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ KONVEYÖRLÜ BULAŞIK MAKİNESİ

- Kurutma ünitesi: Standart.
- İki hızlı konveyör bandı.
- İki adet yıkama motoru.
- 27 KW boiler gücü.
- 9 KW tank gücü.
- 9 KW kurutma ünitesi motor gücü.
- Ön yıkamasız makineler için motor gücü; 0,35 Kw 2800 D/Dk x 2
- Ön yıkamalı makineler için motor gücü; 0,35 Kw 2800 D/Dk x 3
- 50 Kw 380 V makine toplam gücü.
- Tam ve otomatik yıkama 55° C gerçekleşirken sıcak su ile durulama işlemi 80°-85° C de gerçekleşir.
- 24 voltluk kontrol akımı kullanım süresince emniyet temin eder.
- Manyetik kapı güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik rezistanlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 2000 tabak yıkama kapasiteli

TEPSİ TOPLAMA ARABASI(45'Lİ)

- Rafli tepsi toplama arabası
- Etrafı Açık
- Üstü Bardak Rafli
- Paslanmaz Çelik
- 4 Tekerli 2 si frenli
- 37x53 cm ölçülü servis tepsilerini toplamada kullanılır
- 45 Adet Tepsi kapasiteli
- Ölçüler: 122x57x160

PLATFORM MALZEME TAŞIMA ARABASI

- 660 mm* 1070mm*910mm(U*G*Y) ebatlarında olacak.
- Kalın tekerlekli olacaktır.
- Platform ebadı 600*1000 mm olacaktır.
- Paslanmaz çelik (AISI-304, 18/10 Cr/Ni) olacak.
- 2'si frenli, 2'si frensiz 4 tekerlekli olacak.
- 2 adet yedek tekerleği olacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacak.

MUTFAK ROBOTU(EV TİPİ):

- Tüm aksesuarları ile çok işlevli mutfak robotu
- 1.5 litre kapasiteli blender ve robot kabı
- Parçalayıcı bıçak
- Spatula saklama bölümü
- Aksesuarlarını içinde saklayan mutfak robotu
- Rende bıçaklarını saklama haznesi
- Kablo saklama yuvası
- 10 kademeli hız ayar düğmesi
- Paslanmaz çelikten 5 farklı dilimleme ve rendeleme bıçağı
- Narenciye sıkma aksesuarı
- Sert meyve ve sebze sıkma haznesi
- Emniyet kilit sistemi
- En az 2 yıl garantisi olacaktır.
- Blender ve robot kabı beraber makine gövdesinde bulunacaktır.

Kabra GÖSGÜN ÇALIŞIR
Uzman Danışman

Fatih YILMAZ
Uzman Danışman

Fatih ERDOĞAN
Uzman Danışman

Sime ERGİL
Uzman Danışman

ÇIRPMA TELİ (KÜÇÜK):

- 40 cm. uzunluğunda, 2 numara olacak. iç içe 3 tel göbekli olacak.
- Paslanmaz çelik saplı, paslanmaz çelik telli olacak.

ÇIRPMA TELİ(BÜYÜK):

- 75 cm uzunluğunda, 4 numaralı, 3 göbekli, tahta saplı olacaktır.
- Teller tahtanın içine gömülü olacak, puntalı olmayacaktır.

SİNEK ÖLDÜRÜCÜ CİHAZ

- Sineği çekmek için özel tip ampulleri olmalıdır.
- Cihaz Sanayi Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Cihaz en az 2 sene garantili olmalıdır.
- Elektrikli olmalıdır.
- Izgaralı olmalıdır.
- 110 m2 alana etki etmelidir.

NUMUNE ÇUBUĞU

- Paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.
- Çuvalın alt kısmından numune almak için kullanılacaktır.

PROB TERMOMETRE :

- 13.3 cm prob uzunluğu olmalıdır.
- Üstten başlıklı olmalıdır.
- Otomatik kapanabilir olmalıdır.
- Hassasiyet $\pm 1^{\circ}\text{C}$, çözünürlüğü $0,1^{\circ}\text{C}$ olmalıdır.
- İğne ucunun kapağı olmalıdır.
- Dijital göstergeli olacak
- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır. Pil şarj etme makinesi olmalıdır.
- Yemeklerin iç sıcaklığının kontrolünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- IP 67 koruma sınıfına sahip su geçirmez özellikte olmalıdır.
- Yıkanebilir özellikte olmalıdır.
- Hold/Max./Min. özellikleri olmalıdır.
- Ölçüm aralığı $-40^{\circ}\text{C} \dots 230^{\circ}\text{C}$ arasında olmalıdır.
- Cihazla birlikte kalibrasyon sertifikası da verilmelidir.

SICAKLIK VE NEM KAYDEDİCİ (TERMOHİGROMETRE)

- Sıcaklık ölçümü $-20^{\circ}\text{C} \dots 60^{\circ}\text{C}$ olmalıdır.
- Nem ölçümü $0 \dots \%100$ olmalıdır.
- Sıcaklık ölçüm hassasiyeti $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ($0^{\circ}\text{C} \dots 60^{\circ}\text{C}$ arası), $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($-20^{\circ}\text{C} \dots 0^{\circ}\text{C}$) olmalıdır.
- Nem ölçüm hassasiyeti $\pm \%2,5$ ($\%10 \dots \%90$ arası) $\pm \%5$ ($\%0 \dots \%10$ arası ve ($\%90 \dots \%100$ arası) olmalıdır.
- Fonksiyonlar MAX/HOLD/ $^{\circ}\text{C}$ veya $^{\circ}\text{F}$
- Çözünürlük $0,1^{\circ}\text{C}$ ve $\%0,1$ olmalıdır.
- $3^{1/2}$ ekran(2000 counts) olmalıdır.
- Ekran aydınlatması olmalıdır.
- Darbeye dayanıklı dış kılıfı olmalıdır.
- Boyutları $173*60,5*38$ mm, ağırlık 185 gr olmalıdır.
- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır.
- Nem standardı ($\%75$) bulunmalıdır.
- Depoların köşelerine konulacak, nem ve sıcaklık ölçümünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- LCD ekranı olmalıdır.

- Cihaz kaydedici özelliğe sahip olmalıdır.
- Cihaz istenilen sıklıkta otomatik olarak nem ve sıcaklık değerlerini kaydedebilmelidir.
- Cihazın 16000 veri kapasitesi bulunmalıdır.
- Kaydedilen veriler USB bağlantısı ile istenildiği zaman PC ortamına aktarılabilir.
- Darbeye dayanıklı olmalıdır.
- Kalibrasyon sertifikası ile birlikte verilmelidir.
- Cihazla birlikte USB bağlantısı ve bilgisayar yazılımı da verilmelidir.

HORTUM

- Bükülüp, kıvrılmayacak şekilde, yumuşak, 30±2 m. uzunluğunda en az 3 katlı, arasından metal-çelik geçen özellikte, yüksek sıcaklıkta suya dayanıklı olacaktır. Hortumun sarılabilmesi için paslanmaz çelik aparatı olacaktır.

ÇELİK ERZAK RAFI

- Yükseklik: 200cm
- Genişlik: 186 cm
- Derinlik: 31-60cm
- Raf yüksekliği ayarlanabilir
- Rafların taşıma kapasitesi 25-60kg

ÇİFT SAPLI KIZARTMA TAVASI

- Paslanmaz çelik (18/10 CrNi) olacak
- 100 cm çapında, 18 cm yüksekliğinde
- 3 tabanlı olacaktır.

ÇEŞİTLİ EBATLARDA TENCERE

- Ev tipi mutfaklarda kullanılmak üzere 6 ebat paslanmaz çelik, kapaklı, yanmaz kulplu, dayanıklı tencere.

FIRIN TEPSİ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- Kullanılacak fırınların iç ölçü ebatlarına uygun ebatlarda olacaktır.
- Tepsiler saplı ve kapaklı olacaktır.
- Kapakların kulpları tepsi kenarına girme olacak, taşıma esnasında yukarı doğru çıkacaktır
- Kapaklar aynı düzlükte kalacaktır.
- Kapaklar gastronomik küvetlere uygun olacaktır.
- Küvetlerin sap boşlukları ve kepçe delikleri olacaktır.
- Sap kalınlıkları en az 2 mm olacaktır.
- Ağırlığı en az 2,5-3 kg olacaktır.
- Kalın olacak, ısıyla eğilme göstermeyecektir.
- Sapı monoblok olacaktır.

KEVGİR ÇEŞİTLERİ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10.5 cm. Çapında, 160gr. kapasitede, 2 numara olacaktır (30 adet).
- 28 cm çapında, 1800 gr kapasitede, 10 numara olacaktır(20 adet).
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır.
- Kalan 10 adet her ebattan 1 adet olacaktır.

TEL SÜZGEÇ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 30 cm çapında alttan 2 adet tel boruyla destekli olacaktır.
- Sapı monoblok olacaktır.
- Kalın telli

KEPÇE

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10 cm. Çapında, 220 gr. kapasitede, 3 numara olacaktır(100 adet).
- 20.5 cm çapında, 1170 gr kapasitede, 8 numara olacaktır(15 adet).

- 25.5 cm çapında, 2000 gr kapasitede, 9 numara olacaktır(15 adet).
- 8 ve 9 numara kepeçelerde yandan 2 adet destekli olacaktır.
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır.

PASLANMAZ ÇELİK SPATULA

- Sap ve Çelik Kısmı komple Paslanmazdan Üretilmiş, 12 cm Hijyenik Büyük Boy Spatula

SOYACAK

- ABS saplı olacaktır.

FARKLI RENKTE KESME BLOKLARI

- Polietilen olacaktır.
- Beyaz, mavi, yeşil renklerde, oluksuz olacaktır.
- 70*100 cm boyutlarında, 5 cm yüksekliğinde olacaktır.

RENKLİ SAPLI BIÇAKLAR

- 30 cm ebadında, paslanmaz çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.ABS plastik saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır. Beyaz (10 adet), sarı (40 adet), yeşil(70 adet), kırmızı(70 adet), mavi (10 adet) renk ve sayılarda olacaktır.

ET AÇMA BIÇAĞI

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 48 cm ebadında, ABS saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır.

BÖREK BIÇAĞI:

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 25.5 cm ebadında, orta boy olacaktır.

SATIR

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 37.5 cm ebadında, uzun saplı olacaktır.
- ABS saplı, 4 numara olacaktır

MASAT:

- Oval olacak
- 3.5 cm eninde olacaktır.
- 4 mm kalınlığında olacaktır.
- Havayı çelik olacaktır. Nikelaj olmayacaktır.
- Ağız kısmı tornada açılmış olacaktır.
- Bıçak sürtüldüğünde bıçağı tutacaktır.

SERVİS MAŞASI

- 21 cm ebadında
- Paslanmaz çelik(18/10 Cr/Ni) olacak
- Bir tarafı kaşıklı, diğer tarafı 2 uçlu çatal olacaktır.
- 2 mm kalınlığında olacaktır.

SERVİS SPATULASI

- 37 cm ebadında
- Paslanmaz çelik(18/10 Cr/Ni) olacak
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Deliksiz olacaktır.

YEMEK TAKIMI:

- 1.sınıf porselen veya Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine (2011 tarihli ve 28157 sayılı yönetmelik) uygun olacaktır. Porselen malzemenin üzerinde markası yazılı olacak ve TSE damgası basılı olacaktır. Otel grubu porselen olacaktır. En az 4 mm kalınlığında üretilmiş olacaktır. Doğal kaynaklı hammaddeden yapılmış olmalı, beyazlığını boyadan değil kullanılan hammaddeden almış olmalı, ısıya dayanıklı olmalı, hijyenik olmalı, gıdaya uygun olmalı. TSE-TSEK-ISO 9001-ISO 2000-CE vb. belgeleri bulunmalıdır. Bir lambaya tutulduklarında, ışığı çok az

Kübra DOĞAN ÇALIŞIR
Uzman Dış Ticaret

Fatma YUSUFLU
Dış Ticaret

Yarın ERDOĞAN
Dış Ticaret

Simge ERDOĞAN
Dış Ticaret

geçirmelidir. Porselen sert porselenden yapılmış olacaktır. Sert porselenin bünyesinde yüksek kaolen oranı ve 1400 C gibi yüksek bir sıcaklıkta oluşan feldispat sırrı oluşmuş olacaktır. Porselenler sır içi ya da sır altı dekorlanmış olmalıdır. Dekorlu alanlar da dekorsuz alanlar gibi ışığı yansıtmalıdır. Elle dokunulduğunda kaygan ve pütürlü bir yüzeye sahip olmalıdır. Modern dizaynı olmalıdır. Aşağıda belirtilen porselen araç-gereçler sözü edilen porselen özelliklerini taşıyacaktır ve hepsi desen, şekil olarak bir takımın parçaları olacaktır.

1. **ÇORBA KASESİ:** Yukarıda açıklanan özelliklere sahip, çapı 12 ± 1 cm, yüksekliği en az 4, en çok 5 cm olan.
2. **TATLI TABAĞI:** yukarıda açıklanan özelliklere sahip, çapı en az 17, en çok 19 cm civarında, yuvarlak, içe doğru çok hafif çukurlaşan ancak bakıldığında düz gibi görünen TSE belgeli olacaktır.
3. **YEMEK TABAĞI ÇUKUR:** yukarıda açıklanan özelliklere sahip üst çap 20 cm, alt çap 10 cm olacak.
4. **SALATA TABAĞI:** Yukarıda açıklanan özelliklere sahip $15\text{cm}\pm 1$ ebatlarında, kayık, orta boy olacak.
5. **PEÇETELİK, TUZLUK, KARABİBERLİK, KÜRDANLIK, PULBİBERLİK:** yukarıda açıklanan özelliklere sahip olacak. Yemek takımına uygun olacaktır.

YEMEK KAŞIĞI:

- AISI 304 18\10 krom/nikel alaşımli paslanmaz çelik, en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır. Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır. Kaşığın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır. Kaşık sapı monoblok olacak. Sap kısmının içi dolu olacak. Mıknatıs ile muayene edildiğinde, mıknatıs kaşığı çekmeyecektir. Kaşığın ağırlığı 97 ± 3 olacaktır. Kaşığın üzerinde kaşığı üreten firmanın adı yazılı olacaktır. Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır. Yemek kaşığının garanti belgesi olacaktır. Kaşık sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

YEMEK ÇATALI:

- AISI 304 18\10 krom/nikel alaşımli paslanmaz çelik, en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır. Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır. Çatalın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır. Uçları çok sivri olmayacak. Çatal sapı monoblok olacak. Çatalın sap kısmının içi dolu olacak. Mıknatıs ile muayene edildiğinde, mıknatıs çatalı çekmeyecektir. Çatalın ağırlığı 97 ± 6 olacaktır. Çatalın üzerinde çatalı üreten firmanın adı yazılı olacaktır. Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır. Yemek çatalının garanti belgesi olacaktır. Çatal sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

YEMEK BIÇAĞI:

- AISI 304 18\10 krom/nikel alaşımli paslanmaz çelik, en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır. Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır. Biçağın tipi monoblok olacaktır. Biçağın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır. Biçağın sap kısmının içi dolu olacak. Biçağın ağırlığı 130 ± 3 olacaktır. Biçağın üzerinde biçağı üreten firmanın adı yazılı olacaktır. Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır. Yemek biçağının garanti belgesi olacaktır. Biçak sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

TERMOTRANS ISI YALITIMLI YEMEK TAŞIMA SİSTEMİ:

- Ürün ebatları $460\times 630\times 670 \pm 3$ mm olmalıdır.
- Ürün $13 \text{ kg} \pm 400 \text{ gr}$ ağırlığında olmalıdır.
- Ürün GN gastronom küvetlere uygun olmalıdır.
- GN gastronom küvetler ürün içerisinde bulunan yuvalara rahatça girip çıkmalı, yuvalarına terazide oturmalıdır.
- Ürün dış yüzeyi ısı yalıtımlı olmalıdır. İç ve dış keskin köşelere sert bir cisimle bastırıldığında içe geçme olmamalıdır. Delik, noktasal patlama olmamalı ve buralardan yalıtım malzemesi dışarıya çıkmamalıdır.
- Ürün çalışma sıcaklığı $+100 \text{ C}^\circ - 40 \text{ C}^\circ$ olmalıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilmelidir.

- Ürünün her iki yanında ergonomik taşıma kulpu olmalıdır. Taşıma kulpları açılıp kapanabilir olmalı ve kulplarda kırılma, eğiklik olmamalıdır.
- Ürünün ön kısmında kilitli kapağı olmalıdır. Kapak kilidi sert bir şekilde açılıp kapanmalı, gövde ve kapağın sıkı bir şekilde kapatılmasını sağlamalıdır.
- Kapak gövdeye uyumlu olmalıdır. Kapak gövde üzerindeki kanallara zorlamadan sürtünerek oturmalıdır. Kapak gövde eteklerinde eğim olmamalı, etek aralıkları kapak kaplı iken max. 8 mm olmalıdır.
- Ürünün altında bulunan pabuçlar düzgün olmalı ve ürün düz bir zemine konduğunda içerisine konan yemekler dengede durmalıdır.
- Ürün GN 1/1 20-65-100-150 mm yükseklikte gastronom küvet ve contalı kapak ile kullanıma uygun olmalıdır.
- Ürün yüzeyinde renk dalgalanması ve renk farklılığı olmamalıdır.
- Ürün garantili olmalıdır.
- Her bir ürünün içinde kendisine uygun 3 adet 150 mm yüksekliğinde plastik bantlı, sızdırmaz kapaklı gastronom küveti bulunmalıdır.

EV TİPİ EL BLENDİR:

- Ayarlanabilir hız özellikli
- Sessiz çalışan motor
- Tamamen paslanmaz çelik blender kolu ve gövde
- Karıştırma, parçalama, püre haline getirme.

METAL(ÇELİK) ELDİVEN

- Eldiven ince paslanmaz çelik tellerden ve polyester iplikten örülmüş
- Rahat giyilebilen esnek bir yapıya sahip, kesilmelere karşı el koruyan

DÖNER BİÇAĞI

- Özel hafifletilmiş döner bıçağı
- DICromanium X46 CrMn13 Paslanmaz Çelik
- Eurocut maksimum kavrama sağlayan özel sap

YEMEK SERVİS TEPSİSİ

- Hızlı yemek tüketimi olan yerlerde yemek taşınması kolay
- Hafif ve dayanıklı
- Gıda ile temas eden malzemeler tüzüğüne uygundur, laboratuvar testleri yapılmıştır.
- Lekelere karşı mükemmel direnç sağlar.
- Kaymaz materyal
- 37x53 cm boyutlarında

PATATES SOYMA MAKİNESİ

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| - Paslanmaz Patates Soyma Makinesi | 220 |
| - Kapasite | 25 Kg. - 500 Kg / h |
| - Motor Gücü | 1.1 kW |
| - Ağırlık | 65 Kg. |
| - Ebat | 55 x 85 x 95 Cm. |
| - Hız | 250 d/dk. (rpm) |

DÖNER OCAĞI (4 radyanlı otomatik)

- Gazlı
- Ölçü 93 * 51 * 29
- Güç 1,2 Kg / h - 1,32 m³ / h

KONVEKSİYONLU FIRIN

- Pişirme süresini %45 azaltan, maksimum verimlilik sağlayan.
- Gaz, elektrik kullanımını ve zamanını %60 azaltan.
- 20 tepsi kapasiteli

BUZDOLABI

Kübra COŞGUN ÇAKIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMUŞLU
Diyetisyen

Levent ERDEGAN
Diyetisyen

Simge ERGİL
Diyetisyen

- Çift kapılı
- Dondurucu ve soğutucu kısmı ayrı
- Dondurucu kısmı üstte
- 550 litrelik

SANAYİ TİPİ BLENDİR

- Dış Ölçü: 135x100x600 mm, Enerji Tipi: Elektrik, Güç: 250W, 230V, 50Hz
- Ayarlanabilir hız özellikli
- Sessiz çalışan motor
- Tamamen paslanmaz çelik blender kolu ve gövde
- Karıştırma, parçalama, püre haline getirme.
- Çırpıcı eklenebilme özellikli

BIÇAK STERİLİZATÖRÜ

- Ultraviyole C lambası sayesinde içerisine konulan tüm bıçak ve diğer takımları uzun süre bakteri ve mikroptan arınmış durumda muhafaza eden
- Ultraviyole C radyasyon süresi 0-90 dakikalık timerli
- Kapağında manyetik stop svici mevcut olan
- Ebat(mm): 1498x155x635
- Güç(kW): 0,1

ISITMALI SERVİS ARABASINA UYGUN ÇEŞİTLİ EBATLARDA GASTRONOM KÜVET

- Paslanmaz çelikten
- Benmeri arabalarına ve termotrans ısı yalıtımlı taşıma sistemlerine uygun ebatlarda ve çeşitli derinliklerde
- Kapaklı

TABAK TAŞIMA ARABASI

- Poliüretan bölmeli
- Ayarlanabilen
- 250 tabak kapasiteli
- Üzeri kapatılabilen

TEFLON TAVA

- Alüminyum gövde
- Polyester curtain dış kaplama
- Curtain teknolojisi ile üretilen yapışmaz PTFE kaplamalı iç yüzey
- Homojen ısı dağılımı sağlayan CD taban tornası
- 16-20-24-32 arası değişik çaplarda

TERMO TEPŞİ ISI YALITIMLI TAŞIMA ARABASI

- Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiş
- Termo tepsi dağıtımında ve toplanmasında kullanılan.
- 2 sıra halinde 20 adet termo tepsi taşıma kapasitesine sahip
- 2 adet frenli 2 adet frensiz 4 adet 360 derece dönebilen tekerleğe sahiptir.
- Tepsiler yerleştirildikten sonra sabitlenerek hareket halinde düşmesi engellenmiştir.
- Alınan tepsilere uygun boyutta rafları olacak.

HASSAS TERAZİ

- Geniş LCD ekran
- Yüksek hassasiyetli sensörlerle daha hassas sonuçlu tartı
- Dara alma fonksiyonu
- Otomatik kapatma
- Düşük pil göstergesi
- Otomatik sıfırlama
- Maksimum ağırlık: 5kg
- Birimler: gr , oz
- Doğruluk çözünürlük ve tam hassasiyet: 1gr , 0.1oz
- Güç kaynağı: 2AA(Kalem Pil) X 1.5V Pil

Kübra COŞGUN ÇALISIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YUMLUK
Diyetisyen

Tarik ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

- Malzeme: Yüksek kaliteli beyaz plastik gövde
- Ekran: LCD
- Tartı sahasının tam boyutu: 147mm
- LCD ekran boyutu: 5,1 X 2cm
- Boyutlar: 24 X 16.8 X 1.5cm

ÇEŞİTLİ EBATLARDA YEMEK KAZANI

- Paslanmaz çelik
- Kapaklı ve kulplu
- Ebatları ve adetleri;
- 150 lt'lik 3 adet
- 120 lt'lik 3 adet
- 100 lt'lik 3 adet
- 70 lt'lik 3 adet
- 50 lt'lik 3 adet
- 40 lt'lik 3 adet
- 20 lt'lik 2 adet

ÇAY KAZANI

- Paslanmaz çelik
- Termostatlı
- 12 litre
- Dem haznesi ayrı

MASA, SANDALYE

- Masalar ;Yükseklik 75-85 cm
- Derinlik 70-90cm
- Genişlik 110-120cm
- Sandalye: kolay temizlenebilir, dayanıklı özellikte olacak.

KIYMA MAKİNASI

- 400/saat kıyma çekme
 - o kw, 220 Volt
- Alüminyum tek parça gövde
- Krom kaplama kafa, helezon ve bilezik
- İleri geri çalıştırma özelliği
- Makina ölçüleri 31x68x44
- Kafa kısmı çıkarılıp rahatça temizlenebilen

KONSERVE AÇMA MAKİNASI

- Elektrikle çalışabilen
- Helisel dişli
- Çift taraflı olarak bilenmiş paslanmaz bıça
- Ayarlanabilir sabitleme ayağı sayesinde her masaya kolaylıkla monte edilebilen,
- Kolayca sökülüp takılabilen
- Sabitleme ayağı tablası paslanmaz çelik
- % 100 paslanmaz gövde ile hijyen standartlarına uygun
- Konserveler açma ağız 50 – 300 mm arası ayarlanabilir özellikte

YER OCAĞI

- Paslanmaz çelik gövdeli
- Sanayi tip dökümlü
- Ocak brülörleri çift yanışlı

Kübra COŞGUN ÇALIŞIR
Uzman Diyetisyen

Fatma YILMAZ
Diyetisyen

Tanıl ERDOĞAN
Diyetisyen

Simge ERDOĞAN
Diyetisyen

- Emniyet ventilli valfli
- LPG veya dođalgaza uyumlu
- En 700mm
- Boy 700 mm
- Y¼kseklik 500 mm

ET D¼VECEĐİ

- Paslanmaz elik, d¼vecek kısmı d¼z p¼r¼zs¼z.

ELEKTRİKLİ BIÇAK BİLEME ALETİ

- Kullanacağımız yuvayı evirebilmenizi sağlayan d¼ner başlık
- Hızlı, pratik ve güvenli
- Sol ya da sađ elle kullanıma uygun
- Bas - alıştır butonu
- ıkarılabilir başlığı sayesinde kolay temizlenir
- Yer kaplamaz
- Kaymaz ayaklar

K¼bra COŐG¼N ÇALIŞIR
Uzman D¼yetisyen

Fatma YEMELİ
D¼yetisyen

Tarik ERDOĞAN
D¼yetisyen

Simay ERDOĞAN
D¼yetisyen