

malzemelerinin kullanılamaz duruma gelmesi veya miadının dolması durumunda bunları idareye bildirir ve teslim eder.

17. Malzeme listesinde açıkça belirtilmemiş olmakla birlikte, işin gereği gibi, eksiksiz ve teknik şartname hükümlerine uygun şekilde yürütülmesi için gerekli olduğu idare tarafından tespit edilen her türlü malzeme, ekipman ve sarf unsuru yüklenici tarafından ayrıca bir bedel talep edilmeksizin temin edilir. Yüklenici, bu tür eksiklikleri ileri sürerek hizmetin ifasından kaçınamaz veya geciktiremez. İdarenin bu kapsamda yapacağı talepler, sözleşme bedeline dahil kabul edilir ve yüklenici bu hususta herhangi bir ek ücret, fiyat farkı veya hak talebinde bulunamaz.

YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

SIR A	MALZEME ADI	BİRİMİ	MİKTAR
1	Fırın tepsisi ve Kapakları	Adet	10
2	Çırpma teli(büyük)	Adet	3
3	Çırpma teli(küçük)	Adet	7
4	Renkli saplı bıçak çeşitleri (3 farklı renk)	Adet	20
5	Kepçe çeşitleri (küçük,büyük ve orta)	Adet	10
6	Tel süzgeç	Adet	4
7	Et açma bıçağı	Adet	2
8	Kevgir çeşitleri	Adet	10
9	Çeşitli ebatlarda çelik tencere ve Kapakları	Adet	6
10	Çelik süzgeç	Adet	4
11	Ev tipi el blenderı	Adet	1
12	Masat	Adet	2
13	Metal(çelik) eldiven	Adet	2
14	Satır	Adet	2
15	Servis maşası	Adet	6
16	Servis spatulası	Adet	6
17	Sıcaklık ve nem ölçer (termometre ve hidrometre)	Adet	4
18	Prob termometre	Adet	4
19	Hortum	Adet	1
20	Çift saplı kızartma tavası (uygun boyutlarda süzgeciyle)	Adet	4
21	Et döveceği	Adet	2
22	Soyacak	Adet	10
23	Döner bıçağı	Adet	2
24	Börek bıçağı	Adet	2
25	Paslanmaz çelik spatula	Adet	2
26	Porselen çorba kasesi	Adet	200
27	Porselen tatlı tabağı	Adet	200
28	Porselen yemek tabağı	Adet	200
29	Porselen salata tabağı	Adet	200
30	Porselen tuzluk(desenli)	Adet	40
31	Porselen karabiberlik(desenli)	Adet	40
32	Porselen kürdanlık (desenli)	Adet	40
33	Porselen pulbiberlik (desenli)	Adet	40
34	Yemek servis tepsisi	Adet	200
35	Yemek kaşığı	Adet	200
36	Yemek çatalı	Adet	200
37	Yemek bıçağı	Adet	200
38	Döner ocağı (4 radyanlı, otomatik)	Adet	1
39	Buzdolabı(ev tipi çift kapılı)	Adet	1
40	Dijital giyotin tipi bulaşık makinesi (500 tabak yıkama kapasiteli)	Adet	1

Erkan KAMRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

41	Bıçak sterilizatörü (10 bıçak kapasiteli)	Adet	1
42	Isıtmalı servis arabasına ve benmarilere uygun kapaklı gastronom küvet (uygun çeşitli ebatlarda)	Adet	40
43	Tabak taşıma arabası (poliüretan gövdeli, ayarlanabilir bölücülü, 250 tabak kapasiteli)	Adet	1
44	Teflon tava	Adet	4
45	Masa örtüsü (2 farklı renkte)	Adet	60
46	Zımparalanmış kalın masa camı	Adet	25
47	Platform malzeme taşıma arabası	Adet	2
48	Hassas terazi	Adet	1
49	Çeşitli ebatlarda yemek kazanı ve kapakları	Adet	6
50	Sanayi tip düdüklü tencere	Adet	1
51	Çay kazanı	Adet	2
52	Derin dondurucu	Adet	1
53	Tartı kantarı	Adet	1
54	Sinek Öldürücü Cihaz	Adet	2
55	Numune Çubuğu	Adet	2

Not: Yukarıda yazılı olan araç-gereçlerin teknik şartnameleri ek sayfalardadır.(Bkz. EK 2).

Söz konusu araç-gereçler, muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun bulunduktan sonra kabul edilecektir.

Yukarıda belirtilen tüm malzemeler kontrol komisyonunun onayına resim ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra alınacaktır.

Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar idarenin onayına sunulduktan sonra getirilecektir.

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 idareden ücret veya personel talep edemez. Bu hizmetlerin sunumu esnasında kullanılacak sarf malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu hizmetler: musluk değiştirilmesi, conta, akan tuvalet sifonu ve lavabo tamiri gibi sıhhi tesisat arızaları, hortum, ampul değiştirilmesi, ufak elektrik tesisat arızaları, klimalar, kırılan ya da değiştirilmesi gereken malzemelerin değiştirilmesi (elektrik, su tesisat işleri) ve yerel boya badana, kapı ve pencere kolları, menteşelerinin değiştirilerek onarılması ile tamir işleridir. Su giderlerinin, logarların, dolması veya taşması durumunda tüm sorumluluk yükleniciye aittir.
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.
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 adet 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. Ayrıca dışarıda bulunan tüplerin efektif kullanımını sağlamak (donmasını önlemek vb) yüklenicinin sorumluluğundadır. İdare gerek gördüğü durumda tüpler için ayrı bir oda-bölme yapılmasını yükleniciden talep edebilir.
7. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

8. Boya, elektrik, tesisat gibi işler için ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür. Ayrıca yılda 1 kere kontrol komisyonunun 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.
10. Yükleniciye teslim edilen demirbaşlardan kullanıma uygun olmayan, bozuk veya arızalı olanları yüklenici yaptırıp kullanılır hale getirmekle yükümlüdür (fırınların doğalgaza ya da LPG'ye uyumlu hale dönüştürülmesi vb).

YEMEKTE KULLANILAN MADDELERİN SATIN ALINMASI

1. Ekmek günlük olarak mutfağa alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek ve gramajı uygun olmayan ekmekler kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfaka getirilen ekmekler diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağzı kapalı şekilde taşınacaktır, kesinlikle poşetlerle taşınmayacaktır. Hem hastalara hem personele kepekli ekmek seçeneği her gün taze olarak sunulacaktır.
2. Yemeğin özelliğine göre kontrol komisyonu istediğinde ayrıca lavaş getirilecektir.
3. Et ve Süt Kurumu veya belediyenin veteriner kontrolünde kesim yapan mezbahanesinde kesimi yapılmış ve karkas, okunaklı damgası olanların dışında getirilecek etler kesinlikle kabul edilmeyecektir. İşlenmiş olarak gelen etler (çekilmiş kıyma, kuşbaşı vs.) hiçbir şekilde kabul edilmeyecektir.
4. Yüklenici tarafından kullanılan yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde kullanılan su, arıtıcı kurulum arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
5. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumu (TSEK)'nin standartlarına ve ekte verilen gıda ve katkı maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır.
6. Yemek yapımında kullanılan her türlü malzeme için öncelikle verilen iase tabelasındaki gramajlar daha sonra Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki gramajlar geçerlidir.
7. Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler de Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK'in kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve Ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır.
8. Yemek üretim ve dağıtımıyla ilgili mamul maddelere ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (fatura, irsaliye vb.) üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek, daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş, çıkış ve stok kayıtlarını; her ay hak ediş dosyasına konulmak üzere yazılı olarak ve bilgi işlem (disket veya CD) ortamında muayene ve denetim komisyonuna ibraz etmek zorunludur.
9. Yüklenici; dışarıdan temin ettiği et, ekmek, yoğurt, tatlı vb. yiyecekler ve temizlik malzemeleri için ilgili müessese ile idarenin onayını alarak anlaşma yapar. İdare anlaşma yapılan yüklenicilerin sağlık yönünden sakınca taşımadığını kontrol eder veya ettirir. Yüklenici; sözleşme yaptığı müesseselerle arasındaki sözleşme akdini idareye ibraz eder.
10. Komisyon yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerin kontrolünü yapma ve teknik şartnameye uygun olmayan yiyecek maddeleri geri çevirme yetkisine sahip olacaktır.
11. Yemekte kullanılacak gıda maddelerinin teknik şartnameleri ek sayfalarda verilmiştir. Eklerde teknik özellikleri bulunmayan malzemeler istenildiğinde kontrol komisyonunun kabul edeceği özelliklerdeki malzemeler kabul edilecektir.
12. 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

YEMEKTE KULLANILAN MALZEMELERİN DEPOLANMASI

1. Soğuk hava deposunda sonradan oluşabilecek arızalar yüklenici tarafından, masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içinde acilen tamir ettirilmelidir.
2. Soğuk hava depolama alanlarında çalışan termometre ve hidrometre olmalıdır. 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 çuvala 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 yapmalıdır. Depolarda sinek ve haşere korucu en az iki adet sinek kovucu cihaz bulundurulmalıdır.
4. Depo anahtarları idarenin tayin edeceği yemekhane kontrol komisyonu üyelerinden birinde ve yüklenici sorumlusunda bulunacaktır.
5. Yemek yapımında kullanılan malzemelerin saklandığı (depolandığı) mekânda yemek yapımı ile ilgili olmayan yabancı hiçbir araç, gereç ve malzeme bulundurulmayacaktır.
6. Depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
7. Tahta kasalarda depolama olmayacak. Depolamada plastik kasalar kullanılacaktır.
8. Depoya konulan malzemelerin ağızları kapak veya streç film ile örtülü tutulacaktır.
9. Depolamada çapraz bulaşmaya dikkat edilecektir.
10. Yiyecekler kendi sınıfın durumuna göre uygun depolarda ayrı ayrı depolanacaktır.
11. Depo sıcaklık kontrol ve temizlik kontrol formları 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 nem-ölçer alet (Higrometre) bulundurulmalıdır. Depolarda kullanılacak termometre dijital göstergeli, çalışan termometre olmalıdır.
14. Kuru depoların gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı % 60-65 olmalıdır. Bunun için nem-ölçer higrometre bulunmalıdır.
15. Muayene ve denetim komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler, tereyağı vs. mevcut olan soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.
16. Yemeklerde kullanılacak malzemeler depolarda ağız açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz olmayacaktır.
17. Et, tavuk, hindi, balık -1 °C, dondurulmuş ürünler -18 °C, diğer gıda malzemeleri +4 °C' de muhafaza edilmelidir.
18. Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir:

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

YEMEK MALZEMELERİNİN HAZIRLANMASI

1. Sebzeler ve salatalar kontrol komisyonunun izni olmadan bir gün önceden doğranmayacaktır.
2. Yemeğin hazırlık aşamasında renk kodlaması olan doğrama blokları ve bıçaklar kullanılacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

3. Hazırlık esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır.
4. Kıyma kullanılacağı zaman mutfakta çekilecektir. Et yemeklerinde tosun eti, kullanılacak. Gerekirse etler kuzu veya dana etinden yağı veya siniri alınmış şekilde olacaktır.(Keçi eti kullanılmayacaktır.)
5. Hiçbir surette artan yemekler diğer bir öğünde veya ertesi gün servise sunulmayacak ve başka yemek yapımında kullanılmayacaktır.
6. Meyveler ve sebzeler her mevsime göre değişik olup yıkanmış ve klor solüsyonu ile dezenfekte edilmiş olarak dağıtılacaktır.
7. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceğin çözdürme işlemi orijinal ambalajı içinde gerçekleştirilecektir. 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 Eleşkirt Devlet Hastanesi mutfağında gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle el değmeden gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Yemeklerin pişirilmesi esnasında aşçılar eldiven, bone , maske, kolluk ve önlük kullanacaktır.
2. Mutfakta pişirme esnasında kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan (pastane bölümü hariç) imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır. Hazırlama, tüm pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtımına hazır olacak şekilde mutfakta pişirilmiş olacaktır. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içerisinde hijyenik koşullarda ve uygun ağız sıcaklığında yemek servisinin yapılması için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
3. Yemek pişirme esnasında yemeğin özelliğine göre et kullanılacaktır. Örneğin Yemek hayvanın rostosundan yapılan bir yemekse hayvanın rostosu dışında farklı bir et kullanılmayacaktır.
4. Kontrol komisyonunun izni olmadan yemekler 1 gün önceden pişirilmeyecektir.
5. Yemeklerde (döner hariç) içyağı, kuyrukyağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda yemeklerde margarin, tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır. Kullanılacak sıvı yağ 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. Tavuğun boyun ve kuyruk kısmı bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav ve makarnalarda tereyağ, hamur işlerinde kaliteli ve bitkisel margarinler kullanılacaktır.
10. Konserve yiyecekler ile kontrol 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 kontrol komisyonu huzurunda atık yağ toplama varillerine dökülecek ve düzenli aralıklarla imha edilip, belgeler idareye sunulacaktır.
13. Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik) vs gibi tatlıların üretimi yüklenici tarafından yapılacaktır. Mamul olarak komisyona haber verilmeden satın alınmayacaktır. Yüklenici hastane idaresi gerek gördüğü takdirde imalathanenin denetiminden sonra hazır tatlı alabilecektir. Tatlı alınacak imalathanenin Tarım Köy İşleri Bakanlığından üretim izin belgeleri olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminin de doğal pastörize süt kullanılacaktır. Süt tozu hiçbir yiyeceğe katılmayacaktır.
14. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici bir buzdolabı bulunduracak, numuneleri depolarda muhafaza etmeyecektir.
15. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.
16. Yemek tarifeleri konusunda kontrol komisyonu yüklenici sorumlusuna gereken durumlarda değişikliklerle alakalı taleplerde bulunabilecektir.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Soru

Nazife EROĞLU
Hemşire

YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ

1. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda, ayran ağzı kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
2. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtımını anında eldiven, bone, maske, kolluk kullanmak zorundadırlar.
3. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
4. Normal yemek alan hastaların kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin ve servis sorumlularının gerekli gördüğü hallerde ara öğünlerinin (1, 2 veya 3 öğün olabilir) dağıtımı yapılacaktır.
5. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11³⁰ da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
6. Klinikte yatan hastalara kahvaltı tek kullanımlık ağzı kapaklı 4 bölmeli köpük tabldotlarda servis arabasıyla, öğle ve akşam yemekleri termotepsilerle, termotepsilere özel üretilmiş en az 20 tepsi taşıma kapasitesine sahip raflı tepsi arabasıyla servis yapılacaktır. Ekmekler kepekli ve beyaz ekmek olmak üzere iki çeşit ve taze olarak dilimlenip kişi başı 100 gr poşetlendikten sonra servise sunulacaktır. Hekim veya servis sorumlusunun talebiyle bu miktar artırılıp azaltılabilir.
7. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
8. 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 gastronomlar ile yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Klinik mutfaklarına bu şekilde taşınan yemeklerin hastaya servisi; içinde orijinal porselen tabaklar bulunan termos tepsilerle yapılacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhanede benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhanede yemek servisi, selfservis tepsilerde, porselen tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
10. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik-yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispanser peçete bulundurulacaktır. Porselen yemek tabakları, yemek-tatlı çatal ve kaşığı, yemek bıçakları, servis tepsileri yüklenici tarafından sağlanacaktır.
11. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtım da 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 kahvaltıları köpük kaplarda (ağzı kapalı dört gözlü) yapılacaktır. İdare tek kullanımlık malzemeler (köpük, kase, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) için ayrıca ödeme yapmayacaktır. Hasta ve personel yemeğinin normal yemek saatinin dışında verilmesi gereken hallerde personel veya hastaya yemeğin sıcak olarak ulaşması sağlanacaktır.
13. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağzı 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. Yemekhanede kullanılan porselen tabaklarla hastaların kullandığı tabaklar kesinlikle karıştırılmayacaktır. Hafta sonları ve gerektiğinde düzenli olarak hastaların yemek tabakları ve tepsileri dezenfekte edilecektir.

YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITIMI

1. Yemeklerin nakli temiz ve uygun kaplarda (gastronom küvet) ağzı kapaklı, dışarıyla temas etmeden ve sıcaklığını koruyacak şekilde yapılacaktır. Yemek dağıtımını ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir.
2. Yemekhanelerde ilgili öğün veya öğünlerinin yemek malzemeleri dışında malzeme bulundurulmaması gereklidir.
3. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekmek servisleri yenilenecek, kirlenen masa örtüleri varsa değiştirilecektir.
4. Muhtemel yer değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
5. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum yüklenici hakkında cezai işlem yapacaktır.
6. Bulunan çöp toplama mahalline yüklenicinin kendi imkânlarıyla nakil edilecek, gerek çöplerin gerek diğer artık maddelerin ve pis suların bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir. Yemek

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

artıkları kalın plastik torbalara konularak çöp arabalarında çöplüğe götürülecek, evsel atık kısmına atılacak ve ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak, bu poşetler yüklenici tarafından karşılanacak ve yüklenici ücret talep etmeyecektir.

7. Yaz kış yemekhane havalandırılması için yüklenici gerekli sistemi kuracak ve kurduğu sistem için idareden onay alacaktır. Bu işler için hiçbir ücret talep etmeyecektir.
8. Yüklenici tarafından pişirilen yemeklerin (benmarilerde) sıcaklıkları muhafaza edilerek servis yapılacaktır. Sıcak yemekler 65°C0-70°C' de 3 saati geçmemek koşuluyla, soğuk yemekler 4°C'nin altında muhafaza edilmesi gerekmektedir.
9. Klinik sorumlusu tarafından belirlenen refakatçinin yemek dağıtımını yapılacaktır.
10. Yemek servisi sonrası tepsi ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
11. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir.
12. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven, kolluk ve bone kullanacaktır.
13. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
14. Yemek servisi dağıtımını, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfaka giriş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
15. Yemek saatlerinde idare tarafından (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapılabilir.
16. Hasta ve hasta refakatçilerinin yemekleri bizzat hasta odalarına götürülecektir. Personel yemekleri ise belirlenen yemekhanelerde ayrı ayrı self servis şeklinde dağıtım yapılacaktır. Yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir. Belirtilen saatler servisin başlangıç ve bitiş saatleridir. Saatlerde yapılmak istenilen değişiklikler idare onayına sunulduktan sonra uygulanabilir.

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	Eleşkirt Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17.30- 18.30 arası	Eleşkirt Devlet 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 yapılabilir ve yüklenici bu konudan haberdar edilecektir.

17. Hastane idaresinin isteği halinde yemek servisinden 2 saat önce olmak üzere yükleniciye haber vermek kaydıyla günlük kahvaltı ve yemek sayısına ilave istenilen miktar ve sayıda yemek ve kahvaltı (mesai saatleri içinde hastane idaresi ve kontrol komisyonunun istemiyle mesai saatleri dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem., Nöb. Supervizor tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.
18. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
19. Personel servisi ile ilgili olarak self servis ünitesi yüklenici tarafından salonlara kurulacaktır. Servis yapılacak banko sayısı kontrol komisyonu ve idare tarafından belirlenecektir.

Erkan KAHİRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

20. 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 verirse boyama yapılacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane kontrol komisyonu ve idare onayına sunulacaktır.
21. Hastanemizde çalışan yemek şirketi personelleri (garsonlar) yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15-30 dk sonra odaları dolaşarak boş tepsileri toplamalı, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tepsi kalmadığından emin olmalıdır.
22. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 3.uyarıdan sonra kontrol komisyonu ve idarenin talebiyle işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
23. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılamayan hastane personeline paket yemek verecektir.
24. Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (benmari, termobox, izoterm tepsisi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
25. 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 kullanılabilecek 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 otomati ile sağlanacaktır. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı, içerisi naylon torbalı olacaktır. Yemek servislerinden sonra yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği yere ağızları bağlanarak dökülecektir. Yüklenici çöpleri taşıırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır. Bu duruma uyulmadığı takdirde 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 dispanser havlu kağıt bulunduracaktır.
7. Yüklenici, yemek yapımı ve sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenici faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır.
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 (kazan, fırın tepsisi vb) 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 kontrol komisyonuna incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır. Doldurulacak belgeler kontrol komisyonuna sunulacak, onay alındıktan sonra doldurulmaya başlanacaktır. Bu bilgiler günlük tarihler atılarak teslim edilecektir.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Nemsiye

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

Hastane Temizliğinde Kullanılması Gereken Temizlik Bezleri

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

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

Hastane Mutfağı Temizliğinde Eldiven Kullanımı:

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

Mutfak Temizliği

Temizlik basamakları:

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

Ofis ve koridor temizliği :

- Ofis temizliğinde yukarıda mutfak için tanımlanan basamaklar aynen uygulanır.
- Koridorda bulunan tam eşyaların tozu alınır.
- 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.
- Kat boşlukları ve asansörler koridorlar için tanımlandığı şekilde temizlenmelidir.
- Yemek asansörü 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 (pedalli) olmalıdır. Çöp kovaları 2 günde bir çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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 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. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
3. Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.
4. Bulaşık yıkanan 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.
5. Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.
6. Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağzı sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağzı kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
7. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.
8. Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar kliniklerde ofislerde, mutfak ve yemekhanelerde ise bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir.

1. Mutfak Ve Kullanılan Malzemelerin Temizliği

A-Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacak, yer ve koridorlar günde 3 kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evrelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfaka 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, biogüvenlik 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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 tavaalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınlardan kullandıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.

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

C-Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

4. Yemekhane ve Koridorlar

A-Günlük Temizlik: 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.
- Şirket sorumlusu temizlik çizelgesini kendi oluşturacaktır.

TEMİZLİK MALZEMELERİ

1. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
2. Mutfak zemin temizliğinde ıslak zemine uygun temizlik otomati kullanılacaktır.
3. Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığında üretim izni almış firmaların ürünleri olacak ve bu bilgiler etiket üzerinde görülecektir. Tereddüde düşüldüğü durumlarda ilgili belgeler denetim komisyonuna ibraz edilmelidir. Etiketleme kurallarına uymayan ürün kesinlikle kullanılmayacaktır. Ürün kalitesi beğenilmediğinde ise bir başka ürün ile değiştirilecektir.
4. Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli için aşağıdaki konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecek ve bu eğitimlerin tedarikçi deterjan firmasınca da desteklenip belgelendirilmesi istenecektir. Ayrıca, düzenlenen bu belgelerin bir kopyası kuruma periyodik olarak verilecektir.
 - a- Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanım sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri kullanım aşamaları mutfakın ilgili alanlarına asılı olacaktır.
 - b- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,
 - c- Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak
 - d- Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlayıp sağlamadığı,
 - e- Aracı firma olup olmadığı,
 - f- İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
 - g- Belediye kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı
 - h- 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

5. Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabıta tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
6. Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu malzemeler Hastane Müdürü, Yemekhane Kontrol Komisyonu, 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 kontrol komisyonu kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. İhale bittiğinde artan temizlik malzeme ve gereçleri hastane ambarında kalacak, yükleniciye teslim edilmeyecektir. Firma yalnızca varsa (amortismanlı) iş makinelerini alacaktır.
7. Temizlik ekipmanları; eskidikçe, özelliğini yitidikçe, idarenin isteği doğrultusunda yenisi ile değiştirilecektir.
8. Yüklenici tarafından alınacak olan temizlik malzemelerin miktarları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler

S N.	Temizlik ekipmanları	12 Aylık Miktar	Birimi
1	Kombine kat arabası	1	Adet
2	Presli çift kovalı Paspas yıkama arabası	4	Adet
3	Çelik çöp kovası büyük (50 litre Pedallı)	4	"
4	Çöp taşıma arabası (490*580*960 mm)	2	"
S N.	Temizlik Malzemeleri	Miktarı	Birimi
1	Çekpas (80) cm	20	Adet
2	Bulaşık Teli	300	"
3	Bulaşık Süngeri(en:13±2, boy:18±2)	500	"
4	Kurulama Bezi(Tülbent)	500	Metre
5	Bulaşık yıkama eldiveni (large, X Large)	500	Çift
6	Çöp Poşeti(80x110)	6.000	Adet
7	Çöp poşeti (100x140)	3.000	"
8	Büyük boy sert yer fırçası	20	"
9	Kağıt peçete(tek poşetli)	200.000	Paket
10	Bone	3.000	Adet
11	Maske	4.000	"
12	Sıvı el sabunu (Antibakteriyel)	70	Kg.
13	Islak mop gereci	10	Adet
14	Islak mop (Mikro fiber Kumaştan)	60	Adet
15	Tel Nemli paspas gereci(85 cm)	10	Adet
16	Nemli paspas(85 cm Mikro fiber kumaştan)	60	Adet
17	Yer yıkama Deterjanı (dezenfektanlı)	300	Kg.
18	Z Katlama Kağıt havlu (200'lük paketlerde)	700	Paket
19	Ağır kir ve yağ çözücü (Kazanlar için)	50	Kg.
20	Kireç çözücü (kazanlar için)	20	Kg.
21	Çamaşır suyu	2.000	Kg.
22	Eldiven (non steril, pudrasız Medyum ve large)	80.000	Çift
23	Bulaşık yıkama deterjanı (elde)	300	Kg.
24	Sıvı sabun aparatı(abs) (paslanmaz çelik)	2	Adet
25	Galoş	15.000	Çift
26	Temizlik bezi(40x40) (mikrofiber)(sarı, mavi, kırmızı, yeşil)	150	Adet
27	Fırın eldiveni(Isıya dayanıklı)	10	Adet
28	El Dezenfektanı	15	Kg.
29	Klor solüsyonu	10	Lt.
30	Su Geçirmez Bulaşık Önlüğü	6	Adet
31	Paslanmaz çelik yüzey parlatici	10	Kg

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

32	Krem Yüzey Temizleyici(konsantre, amonyaklı)	40	Kg
33	Kağıt havlu aparatı(Z Katlama)	2	Adet
34	Plastik Çatal	30.000	Adet
35	Plastik Bıçak	30.000	Adet
36	Köpük Tabldot(dört gözlü ve kapaklı)	30.000	Adet
37	Köpük çay bardağı (240 ml.)	30.000	Adet
38	Plastik çay kaşığı	30.000	Adet
39	Yağ çöz bulaşık makinesi için	20	Kg
40	Bulaşık yıkama deterjanı (makine için)	300	Kg
41	Parlatıcı (makinada)	200	Kg
42	Kireç çözücü madde (makinada)	60	Kg
43	Camsil	10	Kg
44	Fırça ve kürek takımı	15	Adet
45	Pas sökücü	30	Kg
46	Oda parfümü (yemekhaneler için)(1litrelik)	50	Adet
47	Kapaklı tek kullanımlık kase (11.5cmx5 cm-350 ml sert plastik)	5000	Adet
48	Kilitli plastik şeffaf paket(5cmx5cm ve 7cmx9cm 100 lü paket)	10.000	Paket
49	Streç film(17 mikron, en: 45cm uzunluk 150 metre)	100	Rulo
50	Streç Film Dispenseri (streç filme uygun özellikte)	2	Adet
51	Alüminyum folyo(12 micron 45 cm x 100 m)	50	Rulo
52	Polietilen doğrama bloğu temizleme-kazıma aparatı	3	Adet
53	Dispanser peçete(200-250'lik)	10.000	Paket
54	Dispanser Peçetelik	30	Adet
55	Püskürtme Yüzey Dezenfektanı (750 ml)	25	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. Malzemelerin 1/3'ü iş başlangıcında hastaneye teslim edilecektir.

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. Mikrofiber kumaştan olmalıdır.

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

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

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

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

TEMİZLİK KİMYASALLARI:

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

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

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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.

PÜSKÜRTME YÜZEY DEZENFEKTANI (750 ML): Gıda temas yüzeylerini de içeren bütün sert yüzeylerde kullanıma hazır olmalıdır. Mutfak ekipmanlarının ve diğer sert yüzeylerin hızlı ve etkin dezenfeksiyonunu sağlayan alkol ve bakterisidin optimum bir karışımı olmalıdır. Geniş bir yelpazedeki mikroorganizmalara karşı etkili olmalıdır. Durulama gerektirmemeli, birçok mikroorganizmaya karşı etkili, hijyen güvenliğine katkıda bulunan, trigger sprey sayesinde kullanımı kolay olmalı, çabuk kuruma özelliği sayesinde iş akışındaki duraklamaları minimize etmelidir.

ODA PARFÜMÜ

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

NOT: Temizlik malzemelerinin kullanma talimatı ve taşıma bilgisi ayrıca yazılı halde kontrol komisyonuna 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 sunularak onay alındıktan sonra alımı yapılacaktır.

NORMAL KAHVALTI, YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ:

- Hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Normal kahvaltı; 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 idarenin belirlediği saatler olarak belirlenir.
- Kahvaltıda çay haftada 5 kez olmak üzere 1 bardak, meyve suyu haftada 1 kez süt haftada 2 kez olmak üzere 200 gramlık tetrapak ambalajlarda verilecektir. İdarenin isteği doğrultusunda 2 gramlık poşet çaylarda verilebilir.
- Kahvaltı gerekli durumlarda kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.
- Ramazan aylarında normal kahvaltıya ek olarak börek, poğaça, simit, çorba, menemen vb. dönüşümlü olarak kontrol komisyonunun vereceği listeye göre çıkarılacaktır. Ayrıca kahvaltıda verilen ürünlerin gramajları komisyon onayıyla artırılacaktır.
- Gece kahvaltısı nöbet tutan personele verilecek kahvaltıdır. Fiyat ve içerik olarak normal kahvaltıyla aynı özelliktedir. Personele hem gece kahvaltısı hem de köpüklerde kumanya şeklinde kahvaltı verilmeyecektir. Biri seçilecektir. Yerini terk edemeyen personeller için köpüklü kaplarda kahvaltı verilecektir.
- Tüm birimlere ve hastalara kahvaltı kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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 itibariyle yeterli, iâşe listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.

DIYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ :

- Her hastaya öğle ve akşam 6 ayrı çeşit kap yemek verilecektir.
- Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir.
- Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır.
- Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibariyle yeterli, gramaj listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.
- Diyet yemeği yemesi zorunlu hastane personelinin gereksinimleri raporlanıp hastane idaresine bildirildikten sonra hastalığına özel listeler doğrultusunda yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Diyet yemeklerinin hastane beslenme ve diyet bölümünün ve doktorların öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur.
- Diyet yemeklerine verilen ekmekler hastalığa özgü şekilde hastanın doktoru tarafından belirlenecektir. Su, herhangi bir sıvı kısıtlaması olmayan hastaya 500 ml verilecektir.
- Diyet hastalarının endikasyonuna ve ihtiyacına göre alabileceği diyetlerin içerikleri aşağıda belirtilmiştir. Belirtilen listelerden diyetin özelliğine göre diyet uzmanının uygun gördüğü kap sayısınınca 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 sütlaç 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.

R₃ İçeriği;

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hanıza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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

DİYET 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 kaleminden 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, ıhlamur vb bitki çayları diyetisyenin belirlediği listeye uygun şekilde servis edilecektir.

DİYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı diyet uzmanı veya servis sorumlusu tarafından bir gün önceden saat 16.30' a kadar yüklenici görevlisine bildirilecektir.
2. Ara öğünler 10:30, 14:30, 20:00 saatlerinde verilecektir.
3. Diyet yemeklerinde zeytinyağı + mısır özü yağı karışımı kullanılacaktır. Tereyağı ve margarin kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinde kavurma, kızartma işlemi yapılmayacaktır.
4. Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre hekim veya uzman diyetisyen tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
5. Sorumlu hekim ve diyetisyenin talimatına uygun olarak bir hastaya 6 çeşide kadar diyet yemeği verilir.
6. Diyet yemeği alan personele diyetine uygun ana ve ara öğün verilir.
7. Diyet yemekleri tuzsuz olarak pişirilecektir.
8. Kahvaltı menüsündeki verilen çeşit miktarı hastanın diyetinin özelliğine göre arttırılabilir veya değiştirilebilir.
9. Katlarda yemek dağıtmaktan sorumlu olan kat garsonları, diyet alan hastaların başında bulunan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Firma tarafından görevlendirilen kat garsonları bu konuda kontrol 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

11. Serviste yatan diyet hastalarının, tükettikleri yiyecek miktarları aldıkları diyetin türüne ve hasta sayısına göre her gün değişiklik göstermektedir. Bundan dolayı hazırlanacak diyet yemeklerinin miktarı ve türü (gavaj, muhallebi, sakarinli muhallebi, sakarinli komposto, proteinsiz çörek, glutensiz ekmek, pelte, haşlanmış patates, yağsız çorba, yağsız makarna, yağsız pirinç pilavı vb) öğlen yemeği için en geç 10.00'a akşam yemeği için en geç 15.00'a kadar servis sorumlu hekim veya hemşireler tarafından kontrol komisyonuna bildirilecek, komisyon tarafından yükleniciye günlük olarak bildirilecektir.
12. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda aspartam içeren toz tatlandırıcılar kullanılacaktır.
13. Öğünde verilecek yemekler teknik şartnamede bulunan iase listelerine uygun olarak hazırlanacaktır.
14. Özel diyet alan hastalar için, servis sorumlularının belirleyeceği saatlerde kahvaltı, öğle-akşam yemekleri ve ara öğün dağıtımı yapılacaktır.
15. Bazı özel hastalarda proteinsiz un, glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekler temin edilip, pişirilip, servise sunulacaktır.
16. Kliniklerde yatan hastaların özelliği göz önünde bulundurularak, normal yemek yiyen hastaların durumuna uygun gerekli değişiklikler yapılır. Bu değişiklikler rasyonda belirtilir.
17. Hasta bildirimleri (normal ve diyet yemekleri) servis sorumluları tarafından saat 16.00' a kadar yapılacaktır. Hasta yatış çıkışlarında artış veya eksiklikler servis sorumluları tarafından değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılacaktır. 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 tatlandırıcılı olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılır.
19. Bu listede olmayan yemekler de hekim veya diyet uzmanı tarafından rasyona yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLERİN GRAMAJ MİKTARI

- Diyetisyenlerin ve doktorların öngördüğü hastalara belirlenen saatlerde (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar, ortopedi vs hastaları) yine doktorun belirlediği saatlerde ve öğün sayısında aşağıda belirtilen yiyeceklerden 2 veya 3 çeşit olarak verilecektir.
- Süt ve yoğurttan bir tanesi verilirse diğer gruplardan bir çeşit seçilip iki çeşitten oluşan bir ara öğün olarak kabul edilecektir.
- Ara öğünde alternatif olarak diyetisyen veya hekim talebi ile 40 gr yarım yağlı beyaz peynir ve 1 dilim tam buğday ekmeği (30gr) verilebilecektir.
- Hastane personellerinden radyasyon ve kimyasal maddelere maruz kalan (boya, tiner gibi), kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen vb. bölümlerde çalışan ve başhekimlikçe belirlenen kişilere 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 (200 gram UHT)
- Taze meyve suyu (200 gram normal veya tatlandırıcılı)
- Ayran (200 gram bardak)
- Yoğurt (200 gram bardak)
- Meyve (200 gram)
- Kek, poğaça,
- Çiğ salata
- Haşlanmış veya püre edilmiş patates
- Limonata (Normal ve Tatlandırıcılı)
- Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Ihlamur
- Elma Tatlısı
- Ayva Tatlısı
- Sütlaç (200 gr)
- Muhallebi (200 gr)

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hanıza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Nişasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcı)) (1-2 su bardağı)
- Nişasta kurabiyesi (4-8 adet)
- Proteinsiz Çörek
- Dondurma
- Glutensiz Ekmek
- Galeta
- Peynir
- Ekmek

NOT: Diyalize kahvaltı olarak süt, çay, şeker, salatalık, ekmek dışında 3 ayrı çeşit kahvaltılık verilecektir. Haşlanmış yumurta, tuzsuz peynir, tuzsuz zeytin, tanesiz reçel, bal+tuzsuz tereyağı çeşitler arasında bulunacaktır. Süt veya çaydan biri 200 ml olacak şekilde ve ayrıca yanında 500 ml su verilecektir. Haftada 3 gün (pazartesi-çarşamba-cuma) ekmek yerine simit, poğaça veya açma ekmek yerine verilecektir. Bu ürünler dışında başka bir ürün verilmeyecektir. Öğle seansına gelen hastalara tercihen diyaliz kahvaltısı veya diyaliz ara öğünü olarak elma, armut, portakal, mandalina, çilek gibi meyvelerden biri bir porsiyon olacak şekilde yanında 200 ml süt ve 500 ml su ile verilecektir.

- Diyaliz kahvaltısı 09.00-09.30 saatleri arasında, diyaliz ara öğünü 14.00-14.30 saatleri arasında firma personeli tarafından hastalara servis edilecektir.

- Diyaliz kahvaltısı köpük tabakta, ekmekler paket ekmek veya streçlenmiş şekilde, meyveler de yine streçlenmiş şekilde verilecektir.

-Diyaliz kahvaltısı diyet kahvaltı olarak su ile birlikte verilen 2 çeşitten oluşan ara öğün 1 adet ara öğün olarak ücretlendirilecektir.

NOT: Hastanede yapılan resmi toplantılarda idarenin talebi üzerine kek, poğaça, börek, pasta vb. ürünler yapılacak yanında 200ml meyve suyu ile servis edilecektir. Ücretlendirmesi ara öğün olarak yapılacaktır.

MENÜLER

1. Ay boyunca diyetisyen tarafından hazırlanıp idarece onaylanan 3 kaplık menüler uygulanacaktır. Garnitür ekstra bir kap sayılmayacaktır. Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır.
2. Serviste yatan hastalar için diyet yemeği talep edilmediğinde aylık menüye uygun o gün çıkarılan yemeğin tuzlu/tuzsuzu hastalara, personele çıkarılan yemeğin aynısı refakatçilere verilecektir.
3. Özel durumlarda (ramazan ayı, bayram, yılbaşı vb.) idare yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir. Gerek gördüğünde hastane idaresi iâşe tabelasında belirtilen yemek çeşidi ve içeriğindeki malzemelerde değişiklik yapabilecektir.
4. Öğle ve akşam menüleri farklı çeşitte olacaktır. Günün menüsü ve kalorisi her öğün yazılarak girişte sergilenecektir.
5. İâşe tabelası listesinde olmayan yemeklerde diyetisyen tarafından menüye yazıldığı takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak diyetisyen tarafından belirlenir veya gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yapılarak tutanakla tespit edilecektir.
6. Ramazan ayında oruç tutanlara iftar sahur yemekleri verilecektir:
 - Sahurda kahvaltı menüsüne ek olarak börek, kek, simit, poğaça, peynir, domates+ salatalık, reçel-tereyağı, menemen, salata, zeytinyağlı sarma ve dolmalar, hamburger, paskalya çöreği, meyve yoğurt, ayran, gözleme, patates salatası, fasulye piyazı patates püresi, patates kroket, komposto, çay, süt, meyve suyu, salam gibi yiyecekler verilecektir. Sahurda kişi başı 500 ml su ve normalde verilen ekmek miktarının 2 katı ekmek verilecektir.
 - İftarda 3 kaba ek olarak her gün kişi başı 1 porsiyon meyve veya tatlı menüye uygun şekilde eklenecektir. Su ve ekmek sahurdaki gibi olacaktır.
 - İftarda ekmek olarak masalara ramazan pidesi günlük taze olarak bırakılacaktır. Hurma ya da zeytin kişi başı 2 şer adet verilecektir.
 - İftar saatinde yarım saat önce yemekler servise hazır halde yemekhanede olacaktır.
 - Sahur vaktinden 1 saat öncesinde yemekhane açılacak ve nöbetçi personele sahur menüsü sıcak olarak servis edilecektir. Hasta/refakatçilere talep edilirse sahur saatinde kahvaltı servisi yapılacak, talep edilmezse idare tarafından belirlenen teknik şartnamenin ilgili bölümündeki kahvaltı

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

saatlerine riayet edilecektir. Bu hizmetler fiyata dahildir, yüklenici tarafından ek ücret talep edilmeyecektir.

7. 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.
8. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına kontrol komisyonunun uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. veya 5. kap olarak nitelendirilmez.
9. İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.
10. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek olmayacaktır.
11. Aylık menü hastane diyetisyeni tarafından hazırlanacak ve en geç ayın 25'inde idareye sunulup hastane idaresi ve kontrol komisyonunca incelenerek onaylandıktan sonra geçerli olacaktır. Kesinleşen listede kontrol komisyonunun onayı alınmadan hiçbir surette değişiklik yapılmayacaktır. İdarece onaylanmış liste imza karşılığı yükleniciye teslim edilecektir. Listenin bir örneği de idarede bulunacaktır.
12. 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. Etli sebze yemekleri
5. Etli dolma ve sarmalar
6. Etli 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
2. **Küçük Parça Et Yemekleri:** Bahçıvan kebab, tas kebabı, orman kebabı, çiftlik kebab, patlıcan kebab, çoban kavurma, macar gulaş, hünkar beğendi, et sote
3. **Köfteler:** Kadınbudu köfte, dalyan köfte, İzmir köfte, terbiyeli köfte, çiftlik köfte, ızgara köfte, tepsi köfte, fırın köfte
4. **Etli Sebze Yemekleri:** Sebzeli güveç, etli bamya, etli taze fasulye, kabak musakka, Dana Kıymalı karnabahar, kabak kalye, karnıyarık, etli kış/yaz tür lüsü, Dana Kıymalı semizotu, Dana Kıymalı ıspanak, etli patates, patates oturtma, fırın patates, Dana Kıymalı kapuska, etli bezelye, sebze öğreten
5. **Etli dolmalar ve sarmalar:** Etli biber dolma, etli kabak dolma, etli domates dolma, etli patlıcan dolma, etli karışık dolma, etli yaprak sarma, etli lahana sarma
6. **Etli Kurubaklagil Yemekleri:** Etli nohut, etli kuru fasulye, Dana Kıymalı yeşil mercimek,
7. **Yumurtalı Yemekler:** Dana Kıymalı yumurta, ıspanaklı yumurta, menemen

B. Grup Yemekler :

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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, meyhanesi pilavı.

3. Makarnalar:Fırın makarna, sade makarna, soslu makarna, peynirli makarna, soslu spagetti

4. Börekler:Kol böreği, talaş böreği, bohça böreği, tepsi böreği, serpme börek, ıspanaklı börek, mercimekli bükme böreği, sigara böreği, puf böreği, milföy börek, muska böreği, mekik böreği.

5.Zeytinyağlı Yemekler: Zeytinyağlı Sebze Yemekleri, imambayıldı, 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, kızılçık komposto, kayısı komposto, erik komposto, kuru üzüm hoşafı, kuru kayısı hoşafı, kuru erik hoşafı, karışık hoşaf.

4. Tatlılar:

a. Hamur Tatlıları:Baklava, şöbiyet, bülbul yuvası, tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kalbura bastı, kemal paşa 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. Ayrıca özel durumlarda (Ramazan ayı, bayramlar, yılbaşı, vb.) idare yemek listesinde yemek çeşidi sayısında yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.

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

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
Hünkâr beğendi	Kıymalı yumurta	
Şehriyeli Güveç	Tas Kebabı	

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire