

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 Üzüm	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.	Çikolata 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

			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.
						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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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.			

Havuç Dilimi	Ceviz İçi	15 gr.	Hurma Tathisi	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/KuşÜzümlü	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 Tathisi	Ceviz İçi	15 gr.	Kalburabas tı	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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Kemal Paşa Tatlısı	H.Cevizi/Fındıklı	1 gr.	Kazandibi	Nışasta	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.
							Nışasta	10 gr.

Kestaneli Rulo Pasta	Kestane	30 gr.	Kirazlı Keşkül	Jöle	10 gr.	Krem Karamel	Süt	100 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Kiraz	20 gr.		Şeker	40 gr.
	Şeker	30 gr.		Nışasta	10 gr.		Vanilya	0,02 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Un	12 gr.		Şeker	60 gr.			
	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.			
	Toz Şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.			
	Vanilya	0,5 gr.						
	Yumurta	1,5 ad.						
	Nışasta	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.
	Nışasta	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						

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

	Pralin	5 gr.							
Muzlu Kare Pasta	Muz	30 gr.	Muzlu Keşkül	Jöle	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.	
	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.

Vezer 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	250 gr.	Çilek	Çilek	225 gr.
Elma	Elma	200 gr.	Karpuz	Karpuz	500 gr.	Kavun	Kavun	500 gr.
Kayısı	Kayısı	200 gr.	Erik	Kırmızı Erik	250 gr.	Kiraz	Kiraz	200 gr.
				Can Eriği	200 gr.			
Malta Eriği	Malta Eriği	250 gr.	Mandalina	Mandalina	250 gr.	Muz	Muz	250 gr.
Portakal	Portakal	220 gr.	Şeftali	Şeftali	250 gr.	Üzüm	Üzüm	300 gr.

KOMPOSTOLAR

Ayva Kompostosu	Ayva	60 gr.	Çilek Kompostosu	Çilek	60 gr.	Elma Kompostosu	Elma	60 gr.
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Kuru Üzüm Kompostosu	Kuru Üzüm	60 gr.	Kızılçık Kompostosu	Kızılçık	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.	Domates li 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.
	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.
	Kıvırcık	1/5 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.
	Salatalık	50 gr		Zeytin Yağı	5 gr.		Mısır	20 gr.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

[illegible]

DİYET PİLAV VE MAKARNALARI

DİYET PİLAV VE MAKARNALARI								
Erişte	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Makarna Çeşitleri	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	5 gr.
	Erişte	40 gr.		Makarna	40 gr.		Pirinç	50 gr.
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.
Malta Eriği	Malta Eriği	200 gr.	Mandalina	Mandalina	200 gr.	Muz	Muz	200 gr.
Portakal	Portakal	200 gr.	Şeftali	Şeftali	200 gr.	Üzüm	Üzüm	200 gr.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZIC
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

DİYET TATLILARI

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 lı Muhallebi	Nişasta	20 gr.	Tatlandırıcı lı Sütlaç	Pirinç	5 gr.
	Şeker/Tatlandırıcı	40/1,5 g		Tatlandırıcı	1,5 gr.		Tatlandırıcı	1,5 gr.
				Süt	200 gr.		Süt	200 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Vanilya	0,2 gr.
							Nişasta	10 gr.
Sütlaç	Nişasta	10 gr.						
	Pirinç	5 gr.						
	Süt	200 gr.						
	Şeker	40 gr.						
	Vanilya	0,2 gr.						
DİYET KOMPOSTOLARI								
Ayva Kompostosu	Ayva	30 gr.	Çilek Kompostosu	Çilek	30 gr.	Elma Kompostosu	Elma	30 gr.
	Şeker	20gr.		Şeker	20 gr.		Şeker	40 gr.
	Kök tarçın	1 gr						
Kayısı Kompostosu	Kayısı	30 gr.	Kırmızı Erik Kompostosu	Kırmızı Erik	30 gr.	Kiraz Kompostosu	Kiraz	30 gr.
	Şeker	20 gr.		Şeker	20 gr.		Şeker	20 gr.
Kuru Üzüm Kompostosu	Kuru Üzüm	30 gr.	Kızılçık Kompostosu	Kızılçık	30 gr.	Vişne Kompostosu	Vişne	30 gr.
	Şeker	20 gr.		Şeker	30 gr.		Şeker	30 gr.

ARA ÖĞÜNLER

Çikolatalı Puding	Kakao	0,6 gr.	Elmalı Kurabiye	Elma Marmelatı	40 gr.	Kek	Ay çiçek yağı	20 gr.
	Uvertür çikolata	8 gr.		Kabartma Tozu	3 gr.		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.
	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	Albay ağ	25 gr.
	Patates	100 gr.		Kabartma Tozu	0,5 gr.		Kırık Fındık	4 gr.
				Ovaleks	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	Albay ağ	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.			

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Mahlepli Paskalya	Mahlep	1 gr.	Poğaç	Alba yağ	25 gr.	Susamlı Simit	Albay ağ	30 gr.
	Maya	4 gr.		Maya	2,5 gr.		Maya	2,5 gr.
	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.

GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTNAMESLER(EK-1)

ETLERİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

TOSUN ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Getirilecek et tosun eti olacaktır.
2. Tosun eti 3 veya 4 yaşında olacaktır.
3. Tosun eti 60-65 randımanlı olacaktır.
4. Gövde eti kemiği % 13-16 arasında olacaktır. Bu miktardan fazla kemik tespit edilen etler derhal iade edilir aynı gün yeniden et istenir.
5. Kesilmiş hayvanların gövdeleri dörde bölünmüş olarak teslim edilecek,
6. Rengi çok açık veya açık pembe olacaktır. Lifleri ince, kesit yüzeyleri taneler çok sık veya sık, kesit yüzeyi kadife gibi, kıvamı sert ve elastik olacaktır.
7. Kasların arasında ve lenf gövdelerinde hafif yağ zerrecikleri olacaktır. Gövdelerin dış yüzü ince beyaz, katı ve sert olan bir kabuk yağı ile örtülü olacaktır.
8. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Dışkı, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
9. Etler yağsız olacaktır. Et, böbrek yağlarından ve diğer fazla yağlardan temizlenmiş olacaktır. Böbrek ve yağı alınmadan getirilen etlerde her 100 kg için 6 kilogram çıkarılacak ve et ağırlığı buna göre bulunacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

10. Etlik ile ilgili özellikler aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır.

- Gövde dolgun tıkrız ve derindir.
- Sokum geniş ve dolgundur.
- Butlar dolgun ve yuvarlaktır.
- But profili dış bükeydir.
- Antrkot kabarık yoğun ve dolgundur.
- Omuz kabarık ve dolgundur.

11. Omuz sivrileri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş . Kemik başları ışıltılı beyaz veya gri renkte, kemik iliği koyu renkte olacaktır.
12. Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
13. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan, parlak kırmızı olmayacaktır. Çok kartlaşmış zayıf, cılız ve sümüksü yapıda olan etler kabul edilemez, iade edilir. Değişmediği takdirde idari şartnamede belirtilen cezai hükümler uygulanır.
14. Yemek listesinin durumuna göre but ağırlıklı et istenebilir.
15. Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası isteyecektir. Süt danalarında sığır etinde bulunan bütün özellikler olacaktır. Dana etleri 2 yaşından büyük olmayacaktır.
16. Koyun eti idarenin talebiyle kullanılacaktır.
17. Dana Kıyma mutfakta hazırlanacaktır.
18. Diyetisyen ve Gıda Mühendisince uygun görülmeyerek iade edilen etleri Mütahhit firma değiştirmek zorundadır.
19. Gövdelerdeki “veteriner kontrol damgası” daire şeklinde, mavi renkte ve okunaklı olmalıdır. Damga üzerinde etin kesildiği yerin sicil numarası, etin cinsi, etin işlendiği şehrin plaka numarası yazılı olacaktır. Karkasın gövdesinde eti muayene yapan veterinerin etiketi olacaktır. Tarım ve Köy İşleri 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 et üzerindeki soğuk damga numarası yer almalıdır. Etlerle ilgili tesis veterinerlerin dışında, bakanlık veterinerinin de hazırladığı rapor olacaktır. Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
20. Et kesimi 560 sayılı “gıdanın üretimi, tüketimi ev uygun denetlenmesine” dair kararnamenin 18. maddesine uygun olarak Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca izin verilen et kesim yerlerinde gerçekleştirilecektir. Yüklenici firma et kesimi yaptıkları yerlerin bu evsafını belgelendireceklerdir.
21. Etler en az bir gün önce kesilmiş, kesimden sonra uygun şartlarda 8-12 saat dinlendirilmiş olacak, rigor mortisi tamamlanmış ve soğutulmuş olacaktır. Aynı gün kesilmiş sıcak et kabul edilmeyecektir.
22. Teslim edilen parçalar aynı hayvana ait olacaktır. Yani aynı kesimin kol ve budu teslim edilecek, farklı parçalar kabul edilmeyecektir.
23. Gerek görüldüğünde etler, idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabii tutulur.
24. Yukarıda belirtilmeyen şartlar için gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerine bakılacak ve eklerindeki hükümler esas alınacaktır.
1. **TESLİMAT :** Teslim yapan firmanın arabası temiz, soğutma sistemli (frigorifik) ve et taşımaya uygun olacaktır. Etler araç içerisinde kancalara asılı halde, üzerleri kefenle (file beziyle) örtülü ve ağızları bağlı olacaktır. Her ne şartta olursa olsun etler araç içinde yere konmuş vaziyette getirilmeyecek. Aksi takdirde iade edilecek yada cezai işlem yapılacaktır. Etleri getiren personelin kıyafeti de duruma uygun nitelikte (başlıklı muşamba pardüsü, uzun çizme ve et taşımaya uygun eldiven olmalıdır. Araba içinde eti veren personel galoş giyip arabaya çıkacaktır. Sığır eti depoya teslim edilecektir. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
2. Teslim anında etin iç sıcaklığı, 7 °C’ den yüksek olmayacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

KOYUN ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Sağlık bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerden gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine göre uygun kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası ve tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olacaktır.
2. Gövde etlerde baş, deri, tarsal ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum sindirim organları, kalp, dalak iç ve yağları, sidik kesesi, kordonu, döllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmayacaktır.
3. Koyun eti erkek 1-4 yaş arasında olacak, kuyruksuz ve sakatatsız olarak teslim edilecektir. Gövde ağırlığı 14±3 kg olacaktır.
4. Etlilik ile ilgili özellikler
 - ✓ Gövde dolgun, derin, tıkız ve gövde profili türüne göre olmalıdır.
 - ✓ Butlar yuvarlak, dolgun, uzun ve iri boğumlu, but profili dış bükey.
 - ✓ Omuzlar kabarık ve belirli
 - ✓ Boyun ve bacaklar kısa ve dolgun
 - ✓ Kemikler ince ve kısa
 - ✓ Kas çukurları belirsiz
 - ✓ Sırt profili az belirgindir
 - ✓ Kabuk yağlarının tümü veya bir kısmı kılçıklaşmış ve kısmen düzgün, kalınlığı 1 mm, karın leğen duvarı az belirgin ve kaygan pullanma ve sert, rengi beyaz, böbreği 1/3 fazlası yağla örtülüdür.
5. Etin rengi pembe veya açık pembe, kıvam sert
6. Lifleri çok ince ve kaygan
7. Eklem kırkırdakları saydam görünümlü ve mavimsi beyaz ışıltılı
8. Kemik iliği ışıltılı pembe renkte
9. Haya kemiği kırıkdağı kolaylıkla kesilebilir halde olacak
10. Etler kesilip yüzüldükten sonra normal şartlarda en az altı saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunu en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek, soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır.,
11. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
12. Etler yumuşamış nemli, küflü ve ekşimiş, kokulu, yapışkan, parlak kırmızı rengimsi olmayacaktır
13. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, kan, pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaklardır. Gövde eti kemiği %15-20 arasında olacaktır.
14. Etlerde normal oranda (asgari yarım santim kalınlığında) bir yağ tabakası bulunacaktır.
15. Yemeğin cinsine göre gerektiğinde but getirilecektir.
16. Hastanemizde tartılarak teslim alınacak etlerin ağırlığı 15 kg' mın üzerinde olmayacaktır.
17. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.

KUYRUK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Koyun kuyruk yağı olacaktır. Kuyruk yağı normal olarak bünyeleri içinde bulunanlardan başka hayvanın diğer nesiçlerini veyahut herhangi yabancı bir unsuru ihtiva etmeyecekler, bozulmuş, kokmuş, küflenmiş ve kirlenmiş olmayacaktır. Kuyruk yağları; özel koku, renk ve lezzette olacaklardır. Terkiplerindeki safi yağ miktarı % 96 dan aşağı olmayacak, tuzsuz olacaktır. Tuzsuz olanlarda tuz oranı % 0,5 den, asiditeleri % 2 dereceden fazla bulunmayacaktır. Zararsız da olsa herhangi bir kimyevi maddeyi ve

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

yabancı bir yağı ve deri kazıntı yağlarını ihtiva etmeyecekler ve hiç bir boya ile boyanmış olmayacaklardır. Kuyruk yağları streç filme sarılacak ve gıdaya uygun 10 kg'lık torbalara konulacak, bu şekilde teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde; yağ imalathanesinin isim ve adresi, yağın elde edildiği hayvanın ve uzvunun ismi, tuzsuz olduğu açıkça yazılı bir etiket bulunacaktır. Beyaz renkte olacak, dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.

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. Ağırlığı 200-250 gr aralığında olmalıdır. Mevsimine göre alabalık şeklinde olmalıdır. Trafor 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. Balığın kalitesi, aşağıda belirtilen ekstra kalitede olacaktır.

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. Etlerde yabancı madde bulunmayacaktır. Etlerde anabolizan maddelerden stilbenler, anabolik steroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326' daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değer yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
6. Etler kaşektik olmayacaktır. Etlerin 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. Bu standardın işareti ve numarası,

- ✓ Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
- ✓ Kesim tarihi,
- ✓ Teslim tarihi,

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- ✓ 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. Etler frigorifik araçlarla mutfağa 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 $(-12)^{\circ}\text{C}$ ' 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 karşılamak 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 marinasyonsuz 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.
6. Bonfileler, frigitik araçlarla mutfağa ulaştırılacak ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözünmeye başlamış, çözünmüş, 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 Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
11. Tarım ve Köy İşleri 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

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hanıza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.

2. Karaciğer, yüreksiz 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 yapıldığı

5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

6. Tarım ve Köy İşleri 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 Köy İşleri 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 tütsülü, baharatlı, haşlanmış et lezzeti ve kokusunda ve ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri 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.
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 yarı 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 Köy İşleri 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

9. Salam %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 50 gr ağırlığında yuvarlak ekmek olmalıdır. Diyet için kullanılacak ekmekler tuzsuz ve kepekli olup, tüm ekmekler tekli poşette gelecektir. Ekmek 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. Ekmek tıkız, 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 ambarına teslim edilecektir.
- ii. Ekmek teslimatında firmayı temsil eden bir kişi hazır olacaktır
- iii. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek 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. Ekmek, deliksiz kasalarda tek sıra düzenli dizilmiş, üzeri lastikli bez bone geçirilmiş şekilde getirilecektir.
- vii. Ekmekler tek tek sayılacak, ekmek raflarına(dolaplarına) itina ile dizilecektir.

10.SİPARİŞ

- ✓ Günlük ekmek 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:

1. Extra – Extra veya extra undan yapılmış olmalıdır.
2. Su miktarı % 38'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış; normal manzara görünümlü, 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.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

4. Tarım ve Köy İşleri 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

ACIK YOĞURT

1. Dış Görünüş: Yoğurtta gözle görülebilen kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır.
2. Parlak, süt rengine temiz ve homojen yapıda olacaktır.
3. Yoğurtta 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 olmamalı.
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
- ✓ Standartta uygun olup olmadığı ve Ziraat Müh. veya Bakteriyolog imzalı rapor.
- ✓ Rapor tarihi ve numarası.

13. Tarım ve Köy İşleri 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. Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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. yoğurtta en az 12 gr. olacaktır.
18. Yoğurtta 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. Yoğurtta jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.
21. Yoğurtta 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.

KASE 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.lık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Kaselerin 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 Köy İşleri 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. Bu Standardın işaret numarası
 - iii. Seri Numarası
 - iv. Malın Adı
 - v. İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
 - vi. Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
 - vii. Yükleniciye önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

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 1 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, balıgımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.
5. Sütler, ağız kapalı, temiz, özellikle yoğurt için hazırlanmış paslanmaz çelik güğümlerde 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 alınır ise aşağıdaki bilgileri kapsayan rapor yüklenici yükleniciden istenir.
 - 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. (1.5 L)
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.

Erkan KAHİRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Harika YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire