

İÇİNDEKİLER	Sayfa No
MADDE 1. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR	2
MADDE 2. HİZMETİN KONUSU	3
MADDE 3. HİZMETİN İFA YERİ	4
MADDE 4. SATIN ALINACAK HİZMETİN CİNSİ VE SAYISI	4
MADDE 5. HİZMETİN SÜRESİ.....	4
MADDE 6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ VE UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR.....	5
MADDE 7. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ <u>ASGARİ</u> PERSONEL.....	15
MADDE 8. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ.....	23
MADDE 9. İŞİN MUAYENESİ.....	23
MADDE 10.İŞİN FATURALANDIRILMASI.....	27
MADDE 11. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ	28
MADDE 12. HAVALANDIRMA.....	29
MADDE 13.FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ.....	29
MADDE 14. BESİN HİJYENİ.....	32
MADDE 15. YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ.....	33
MADDE 16. KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ.....	35
MADDE 17. GRAMAJLAR.....	50
MADDE 18. GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ EVSAFLAR.....	71

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Buşra Yücel
Diyetisyen

SAĞLIK BAKANLIĞI

TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü

Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi
MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIMI VE
SONRASI HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1. GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR

Hastane: Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi

İdare : Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt Devlet Hastanesi Başhekimliğini

Kontrol Teşkilatı(Komisyonu): Başhekimlik Makamı tarafından görevlendirilen; İlgili teknik şartname ve Hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurulu ifade eder.

Personel: Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesi sağlık personeli, yardımcı sağlık personeli, memur, hizmetli personel, sözleşmeli personel, döner sermaye saymanlığı personeli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personelleri ifade eder.

Hasta: Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesinde teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

Refakatçi: Hastane idaresinin müsaadesi ile yatan hastaya refakat eden bir kişiyi ifade eder. (Güvenlik gerekçesiyle mahkum hastalara refakat eden güvenlik güçleri istisnadır.)

Yüklenici Firma: İhale neticesinde sözleşme yapılan firmayı ifade eder.

Normal Yemek: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan), hasta refakatçisi, tüm hastane personeli, tüm yüklenici firma personelleri, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personellere verilen, üç (3) kaptan oluşan menüdür.

Normal Kahvaltı: Hasta (diyet yemeğine ihtiyaç duymayan) ve hasta refakatçisine verilen, (ekmek, çay, şeker, su hariç) üç (3) çeşitten oluşan kahvaltılık menüdür.

Nöbetçi personele gece kahvaltısı (normal kahvaltı), talep edilmesi durumunda sabah kahvaltısı verilecektir.

Diyet Kahvaltı: Hastalara tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü besin maddesini ifade eder.

Diyet Yemeği(R3): Hastalara ve sağlık kurulu raporu ile hastalığını belgeleyen personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddesini ifade eder.

Sıvı Diyet(R1-R2): Yutma güçlüğü ve benzeri özel durumu olanlara verilecek her türlü yemek ve besin maddesini ifade eder.

Ara Öğün: Hastaların ve bazı personellerin ana öğünlerine ilave olarak verilebilecek besin maddelerini ifade eder.

B.A.Ü: Brüt Asgari Ücret

ADSM: Doğubayazıt Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi (Hastanesi)

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

MADDE 2. HİZMETİN KONUSU

Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak (tatiller, dini ve resmi bayramlar dahil), malzeme dahil her türlü yemek pişirme, servis ve servis sonrası hizmetlerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metotları ve ilgili diğer hususları kapsar.

MADDE 2.1. HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

2.1.1. Bu hizmeti sunarken doğacak olan hukuki ve tıbbi sorumluluk yükleniciye aittir.

2.1.2. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin SGK, maliye, belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ve tahakkuk edecek cezaların hastane adına tecelli edenlerde dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumlulukta yükleniciye ait olacaktır.

2.1.3. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.

2.1.4. Usulüne uygun olarak yapılmayan yemek işi dolayısıyla, işin yeniden yükleniciye yaptırılması halinde ek ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması veya idare tarafından yapılması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yükleniciden tahsil edilir.

2.1.5. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır, kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.

2.1.6. Depoya ambalajlı olarak giren tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda maddelerinin Genel “ Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği” hükümlerine uygun olmalıdır.

2.1.7. Unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar, İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir. İdare ve Yüklenici 4734 sayılı Kamu İhale Yasası ve Yönetmeliklerine göre hazırlanan tip İdari Şartname, sözleşme ve Teknik Şartnamede yazılı hükümleri karşılıklı yerine getirmekle yükümlüdür.

2.1.8. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.

2.1.9. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.

2.1.10. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.

2.1.11. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19. 04. 2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmenliği” ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.

2.1.12. İdarece gerek görülmesi halinde yüklenicinin kullanımında bulunan mutfak ve yemekhanelerde “depo, gıda maddeleri ve malzemeleri, personel vb) bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak bağımsız yetkili kurum ve kuruluşlara (kamu veya özel) hijyen denetimi yaptırmak, kuru gıda depolarda nem ölçer, termometre bulundurmak yüklenicinin sorumluluğundadır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

MADDE 3. HİZMETİN İFA YERİ

Hizmetin ifa yeri Sağlık Bakanlığı Dr. Yaşar Eryılmaz Doğubayazıt İlçe Devlet Hastanesiolup, birimler aşağıda gösterilmiştir.

- 1-) Mutfak
- 2-) Personel Yemekhanesi
- 3-)Tüm Servisler
- 4-) Diyaliz ünitesi, Ameliyathane, Doğumhane, Yoğun Bakımlar, Acil Servis vb. birimler
- 5-) Hastane içerisinde yeni açılacak birimler

MADDE 4. SATIN ALINACAK HİZMETİN CİNSİ VE SAYISI

Hastanemiz 159 yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla işe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir. ADSM ile idareimiz arasında protokol imzalanması durumunda şehir merkezinde bulunan ADSM'ye yemek hizmeti verilecektir.

Tablo 4.1 Toplam Satın Alınacak Hizmetin Cinsi ve Sayısı

Satın alınacak hizmetin cinsi (malzeme dahil)	Öğün Sayısı
1-) Normal Yemek	200.000(ikiyüzbin)
2-) Diyet Yemeği (R3)	8.000 (sekizbin)
3-) Normal Kahvaltı (Normal ve Gece)	46.500(kırkaltıbinbeşyüz)
4-) Diyet Kahvaltı	4.000(dörtbin)
5-) Sıvı Diyet(R1-R2)	4.000(dörtbin)
6-) Ara Öğün	21.000(yirmibirbin)

Tablo 4,1'de belirlenen yemek adetleri yaklaşık hesaplanan değer olup, bu sayılar hasta ve refakatçi sayısı ile personel hareketleri, yangın, sel, deprem, savaş, tamirat tadilat vb. sebeplerle artıp azalabilir. Bu durumda öğün sayılarında yüzde 20 artma veya yüzde 20 azalma (+%20/-%20) olabilir.

4.2. Hastanenin taşınması durumunda idarece belirlenen şekilde Tablo 4.1' de belirtilen herhangi bir hizmet cinsinin tükenmesi durumunda tükenen hizmet cinsi üzerinden hesaplama yapıp herhangi bir hizmet cinsine uygun olacak şekilde aktarma yapılacaktır ve yüklenici söz konusu durumda hak kaybına uğramayacaktır.

MADDE 5. HİZMETİN SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 12 aydır. Açık ihale sürecinin tamamlanması ve yürürlüğe girmesi ile ekonomik olarak avantajlı olan ihale ile devam etmek için idare tarafından fesh edilebilir. Fesih nedeniyle yüklenici firma "uğradığım zarar vs. herhangi bir sebeple idareden tazminattalebinde bulunamaz.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

MADDE 6. HİZMETİN İFA ŞEKLİ VE UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR

- 6.1. Her hasta ve refakatçisine kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. Diyetisyen tarafından gerekli görülen hastalara ek olarak ara öğün verilir.
- 6.2. Personele öğle yemeği, nöbetçi personele kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve gece kahvaltısı (normal kahvaltı) verilir.
- 6.3. Hastane personelinden hastalığına uygun sağlık kurulu raporu almış olanlara gece kahvaltısı, normal kahvaltı, öğle ve akşam yemeğinde diyetisyence belirlenen diyet menüsü verilir.
- 6.4. Haftanın 7 günü (tatil, dini ve resmi bayramlar dahil) gece kahvaltısı, sabah kahvaltısı (normal ve diyet), öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde normal ve diyet yemeklerinin hastane mutfağında pişirilmesi, hastane idaresinin belirlediği dağıtım yerlerindeki yemek ofislerine taşınması, sıhhi koşullarda muhafaza edilmesi ve kontrol teşkilatı tarafından istenen sıcaklıkta servis edilmesi yüklenici firmanın sorumluluğundadır.
- 6.5. Hasta, çocuk ve bebeklere özel menülerin hazırlanabilmesi için yüklenici tarafından hastane mutfağı içerisinde diyet yemekleri hazırlık bölümü oluşturulacaktır. Gerektiğinde bu alanda hastane diyetisyenleri hastalar için özel besin karışımları hazırlayabilir.
- 6.6. Çocuk ve bebek hastalar için farklı menüler hazırlanması kurum diyetisyenleri tarafından istenebilir. Bu menüler verildiği öğüne göre diyet yemek ya da diyet kahvaltı olarak değerlendirilir.
- 6.7. Hasta ve hasta refakatçilerine odalarında, hastane idaresinin uygun gördüğü birimlerdeki personelin çalışma yerinde yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir. Bunun haricindeki personele ise hastane idaresinin belirlediği yemek salonlarında yemek servisi ve servis sonrası hizmetleri verilecektir.
- 6.8. Kurumun ihtiyacına göre hizmetin eksiksiz şekilde ifa edilmesi için yüklenici firma personellerinin vardiya şeklinde çalışması talep edilebilir. Vardiya çalışmadan doğabilecek personel yemek, yol vb. masrafları yüklenici firmaya aittir.
- 6.9. Personel sayısına ve yemeğin cinsine göre servis yapılacak çeşit ve sayıda porselen tabak yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Yemekhanelerin tümünde porselen tabak, çelik çatal, çelik kaşıklarla, çelik bıçak ile servis yapılacaktır. Acil kliniğinde, intaniye kliniğinde, ameliyathane yemekhanesinde, acil personeline ve diğer kliniklerde de bulaşma riski olan hastalara çeşit vegramajlara uygun kapaklı, **en az 4 gözlü termobox**, tek kullanımlık yemek seti (çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan, tuz ve paketli kolonyalı mendil) ile servis yapılacaktır. **Yatan hasta ve refakatçilere en az 4 gözlü termo tepsi**, termo tepsilere uygun porselen tabak, çatal, kaşık, peçete, kürdan, tuz ve paketli kolonyalı mendil ile servis yapılacaktır. Gerektiğinde servise bıçak ilave edilecektir. Tuzsuz diyet tüketen hastalar için yemek setine tuz eklenmeyecektir.
- 6.10. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen marka ürünler kontrol teşkilatı izni dışında iş bitimine kadar değiştirilmeyecektir.
- 6.11. Hastane içerisinde bulaşıcı hastalık nedeni ile pandemi (salgın) riski mevcut ise enfeksiyon komitesinin veya idarenin direktiflerine göre tek kullanımlık 4 veya 5 gözlü kapaklı

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

tabldot, hijyenik olarak paketlenmiş tek kullanımlık çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan, tuz ve paketli kolonyalı mendil içeren yemek setiyemek servis edilen tüm birimler için temin edilecektir.

- 6.12. Kullanılacak tek kullanımlık çatal, kaşık ve bıçak kaliteli kolay kırılmayan malzemeden yapılmış olmalıdır. Kalitesizliği veya uygunsuzluğu nedeniyle kontrol teşkilatı değişim talebinde bulunursa, kontrol teşkilatının belirlediği süre içerisinde itiraz edilmeden malzemeler değiştirilecektir.
- 6.13. Mutfağın, yemekhanelerin, yemek ofislerinin, yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç-gereç ve malzemelerin (sözleşme hükümlerince hastane idaresinin yüklenici firmaya teslim ettiği çalışan haldeki malzeler ve kullanılmak üzere yüklenici firmanın hastaneye getirdiği malzemeler) hepsinin temizliği, bakımı, arızalarının giderilmesi, kaybolması durumunda tedarikinin sağlanması ve tüm sorumluluğu yüklenici firmaya ait olacak sürekli sağlam ve çalışan halde bulundurulacaktır.
- 6.14. Çalışma saatleri ve personel dağılımı iş akışı içinde kontrol teşkilatı ve idarenin onayı alınarak değiştirilebilir. Hastane güvenlik politikası gereğipersonel değişikliklerinde başlayış yapması istenilen personelin özlük dosyası hazırlanır ve yüklenici firma tarafından resmi yazı ile idareye sunulur. Hastane idaresinin bilgisi dışında personel çıkarımı yapılmayacaktır. Personel değişikliğinde başlayış yapması uygun görülen personelin özlük dosyası ve evrakları tamamlanmadan, SGK girişi yapılmadan değişiklik yapılamaz.SGK girişi yapılmadan personel işe başlatılamaz.
- 6.15. Yüklenici firma hastanemiz mutfağında vereceği hizmetin, sağlık, hijyen, sağlıkta kalite standartlarına uygun olarak işleyiş sağlanmasından sorumludur.
- 6.16. Yüklenici firma, hastane diyetisyenleri tarafından uygun görülen yemek, kahvaltı listelerine göre üretim, dağıtım yapacaktır. Hastanede diyetisyen bulunmaması durumunda hastane idaresi tarafından uygun görülen listelere göre üretim, dağıtım yapılacaktır.
- 6.17. Teknik şartnameye ve sözleşmeye aykırı olmamak kaydıyla yüklenici firma işi kontrol teşkilatının verdiği direktiflere göre yürütecektir.
- 6.18. Yemekhanede yemek esnasında kullanılacak ekmek, kürdan(poşetli), tuz, paketli kolonyalı mendil ve dispenser peçete, porselen tabaklar, porselen kase, seflon tepsi, çelik çatal,çelik kaşık, çelik bıçak yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
- 6.19. Yemekler kalite, lezzet ve nefaset yönünden eksik veya kusurlu olmayacaktır. Gramajlar Teknik Şartnamede belirtilenden az olmayacaktır. Çiğ gramaj kontrolünün yanı sıra gerektiğinde pişirme sırasında ortaya çıkan eksilmeler ya da artışlar göz önünde tutularak servis esnasında gramaj ölçümü yapılabilir. Pişmiş olarak yapılan gramaj kontrolünde şekilde eksiklik tespit edilmesi durumunda cezai işlem uygulanır.
- 6.20. Yemeklerde kullanılacak yağ; yemeklerin cins ve çeşidine göre ayçiçeği yağı, mısırözü yağı, zeytin yağı, tereyağı olarak teknik şartnamedeki evsaflara uygun kalitede olacaktır. Kızartmalarda ay çiçek yağı, zeytinyağı tüm yemeklerde zeytinyağı kullanılacaktır. Yağların depoya kabulü yapılmadan önce kontrol teşkilatınca numuneler içinden teknik şartnameye uygun yağ seçilecektir. Yemeklerde soya, soya yağı vb. kullanılmayacaktır.
- 6.21. Yağlar kontrol teşkilatı üyelerince tat, koku, lezzet ve kalite testine tabi tutulacaktır. Kusur tespit edilen yağlar itiraz edilmeden ivedilikle değiştirilecektir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

- 6.22. Kontrol teşkilatı teknik şartnameye uygun bulmadığı ya da renk, koku, tat olarak rahatsızlık verici olarak nitelendirdiği gıda maddelerinin değiştirilmesini talep edebilir. Yüklenici firma verilen süre içerisinde değiştirmekle yükümlüdür. Yüklenici firma tarafından temin edilen besin maddelerinin kalitesizliği nedeniyle reddedilmesinden doğabilecek tüm zararlara karşı yüklenici firma sorumludur.
- 6.23. Yemekte kullanılan etler İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden kesim izni bulunan mezbahalarca damgalı(okunaklı resmi mühürlü)karkas dana eti olacaktır. Karkaslar kefene sarılmış şekilde getirilecektir.Etlerin kesim raporu (bu raporda hayvan kulak küpesi numarası, veteriner hekim kaşe ve imzası bulunacaktır) olacaktır. Yüklenici firmanın kendisinin veya anlaşmalı olduğu firmanın frigorifik aracı ile etler taşınacaktır. Bu aracın kesimhaneden mal yüklenmeden önce hijyenik temizliği yapılmalıdır.
- 6.24. Tavuk ve Hindi eti kalitesine güvenilir (Son kullanma tarihi, cinsivs içeren ürün bilgi etiketi bulunan) üreticiden ya da satıcılardan alınacaktır.
- 6.25. Yüklenici firma, personeline belirlenecek konularda mesai saatleri içerisinde hizmeti aksatmayacak şekilde hizmet içi eğitim ve hastane idaresi tarafından uygun görülen konularda gerekli eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır.
- 6.26. Yüklenici firma gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile hastanenin mutfağına, yemek hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı için kullanılmak üzere malzeme ve taşınabilir ekipman yatırımı yapacak ve bunları sözleşmenin feshi veya süre bitiminin sonunda tekrar geri alabilecektir.Hastaneye getirilen ekipmanların kurulumu yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.
- 6.27. Yüklenici firma tarafından mutfak ve yemekhanelerde kullanılan su, şehir şebekesinden temin edilen su olacaktır.
- 6.28. Yemekhanelerde personel, servislerde hasta verefakatçilere dağıtılacak olan içme suyu ana öğünlerde 1 adet 500 ml pet su şeklinde olacaktır. Pet sular Sağlık Bakanlığının su tebliğine uygun olacaktır. Suların hangi sıcaklıkta servis edileceğine kontrol teşkilatı karar verir.
- 6.29. Yüklenici firma personeli, hastanede gördüğü duyduğu şahit olduğu hadiseler ve hasta mahremiyetine sadık kalacak ve sır saklar olacaktır. Bu hususta hastane idaresini haberdar edecektir. Yüklenici firma tüm personellerine idarenin uygun gördüğü şekilde gizlilik sözleşmesi imzalatmak ve kontrol teşkilatına sunmakla yükümlüdür.
- 6.30. Yüklenici firma kuru gıda deposunda en az 21 günlük ihtiyacı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır. Olası karantina durumunda soğuk hava depolarında ve dondurucularda en az 72 saat yetecek şekilde stok bulundurulacaktır.
- 6.31. Yüklenici firma hastaneye getireceği her türlü malzemeyi mesai saatlerinde içerisinde (09.00-15.00 arasında) getirecektir.Yemeklerde kullanılacak besin malzemeleri kullanılacağı günden en az bir (1) gün önce getirilecektir. Et ve tavuk kullanım tarihinden bir (1) gün önce en geç saat 12.00 a kadar getirilecektir. Balık ise kontrol teşkilatınca uygun görülen (09.00-15.00) zaman diliminde getirilecektir. Getirilen besin maddeleri kontrol ve muayene edilerek, teslim teslim belgeleri hazırlanarak taraflarca imzalanır.
- 6.32. Kontrol teşkilatı hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastane kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri yapar. Eksiklik ve

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

aksaklıkları tespit tutanağı ile yazılı olarak hastane idaresine bildirir. Tutanağa istinaden sözleşmede belirtilen ceza ve kesintiler uygulanır.

- 6.33. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen evsafa sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) menü değişikliği yapılması gerektiğinde kontrol teşkilatı bilgisi ve izniyle uygun değişiklik yapılacaktır. Yerine yapılacak yemeğe kurum diyetisyenleri karar verecektir. Bir ay içerisinde en fazla 3 kap için değişiklik yapılabilir.
- 6.34. Öğle yemeği saat 11.00; akşam yemeği saat 16.00; hasta ve personel için çıkarılacak olan gece kahvaltıları saat 22.45'de servise hazır olacak şekilde mutfakta hazır hale getirilecektir. Öğle yemeği saat 12.00'de servise başlanıp saat 13.30'da sona ermek üzere; akşam yemeği saat 17.00'da servise başlanıp saat 18.30'da sona ermek üzere düzenlenecektir. Hasta ve hasta refakatçisine sabah kahvaltısı 06.00'da servise başlanacak, saat 07.30'da kahvaltı sona erecektir. Gece kahvaltısı 23.00'da servise başlanıp 23.59'da servisi sona erecektir. Öğün saatleri kontrol teşkilatının veya idarenin isteği doğrultusunda değiştirilebilir. Yemekler mutfaktan servisler üzerine kapalı şekilde sevk edilecektir. Açık bir şekilde sevkiyat cezai müeyyide kapsamındadır. Yemek servis saatleri iş akışına göre kontrol teşkilatı tarafından değiştirilebilir. Ayrıca, ramazan ayında oruç tutan nöbetçi personel için öğün saatlerinde düzenleme yapılacaktır.
- 6.35. Yemek hizmeti esnasında öngörülmeyen bir durum ile karşılaşıldığında, yüklenici bu durumu telafi etmek üzere stokta hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş, ısıtılarak veya pişirilerek servis edilebilecek kontrol teşkilatının uygun gördüğü gıda maddelerini bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.36. Yiyecek madde ve malzemeleri iâşe edilecek kişi sayısı üzerinden şartnamedeki gramajlara göre Kontrol teşkilatı tarafından miktar kontrolü yapılır. İâşe edilecek kişi sayısı geçmiş günlere ait emsal yemek sayıları baz alınarak hesaplanır. Kontrol yemekler pişmeden önce veya yemek servisi sırasında yapılabilir. Hiçbir zaman eksik madde ve malzeme ile yemek hazırlanamaz. Eksik gramajda servis yapılamaz. Ayrıca yüklenici firma kontrol teşkilatının gramaj kontrolü yapabilmesi için 1 gram hassasiyetli terazi bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.37. Hastane personeli, hasta, hasta refakatçisi, hastanemizde hizmet veren veya geçici görevle gelen personel ve yüklenici firma personeli dışında kimseye üçüncü kişilere yemek satamaz.
- 6.38. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfaka girmesi ve dolaşması yasaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara da yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır. Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler hiç bir şekilde hastane ve hastane ek binaları dışına çıkarılmayacaktır. Yemek dağıtımı sonrasında artması durumunda kalan yemekler aynı gün içerisinde imha edilecek, artık yemek mutfak alanında bulundurulmayacaktır. Aksi takdirde sözleşmede belirtilen ceza ve kesintiler uygulanır.
- 6.39. Yemeğin pişirilme işi hastane mutfağında yapılacaktır. Hastane mutfağında yangın, su basması, arıza veya başka olağan dışı (doğal afet, salgın hastalık, v.b.) herhangi bir gelişmenin oluşması nedeniyle hastane mutfağında yemek üretimi yapılamaması durumunda firma bu süreç içerisinde üretimi aksatamaz. Şartnamemizde istediğimiz şartlara uygun şekilde hazırlayarak thermobox kutularda yüklenici tarafından temin edilecek araçlarla hastanemize getirecek ve hizmeti aksatmayacaktır. Hastanenin taşınma

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazile Büşra Yücel
Diyetisyen

durumu söz konusu olduğunda her bir birime hizmet yukarıda belirtilen şekilde aksama olmaksızın firma tarafından hizmet verilmelidir.

- 6.40. ADSM’de verilmesi istenen öğünler yüklenici firma tarafından şartnameye uygun şekilde termoboxlar ile taşınarak personele servis edilecektir. Taşıma, servis ve sonrası işlemleri için gereken araç-gereç ve ekipmanyüklenici firma tarafından temin edilecektir. İdareden herhangi bir şekilde ek ücret talep edilmeyecektir.
- 6.41. Hastane idaresi tarafından mutfak ve yemekhanede çeşitli sebeplerden dolayı tadilat yapılması gerektiğinde yemek hizmetini aksatmayacak şekilde yüklenici firma teknik şartname hükümlerine uygun (hijyen, kalite, miktar, lezzet ve nefaset vb.) olarak öğünleri hastane dışarısında il belediye sınırları içerisinde TSE onaylı bir mutfakta idarece uygun görülen alanlarda ve idare tarafından görevlendirilen kontrol teşkilatı üyelerinden bir kişi gözetiminde hazırlayarak thermobox yemek taşıma kapları ile hastanemize getirecek ve personele ve hastalara yemek dağıtımını yapacaktır.
- 6.42. Yüklenici firma mutfak ve yemekhanelerde yangın, su basması, patlama vb. iş kazalarına sebebiyet vermemek için önlemler alacaktır. Bu ve benzeri sebeplerden oluşan yüklenici kaynaklı maddi ve manevi zararların miktarı tespit edilerek rayiç bedel üzerinden yükleniciden tazmin edilir.
- 6.43. Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme idarenin haberi olmadan her ne sebeple olursa olsun hastane dışına çıkarılmayacaktır.
- 6.44. 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı “Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği” gereğince hastane mutfağında oluşan atık yağların depolanıp belli periyotlarla yönetmelikteki koşullara haiz toplayıcı firmalarla anlaşma yapılarak bu firmalara ücretsiz teslim edilmesi firma tarafından sağlanacaktır. Ayrıca atık yağ tesliminin bildirimi Atık Beyan Sistemi(MoTAT) üzerinden yapılacaktır. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi iş başlangıcından itibaren 10 gün içerisinde kontrol komisyonuna teslim edecektir ayrıca atık yağların teslimatında aldığı belgeyi de Kontrol Komisyonuna teslim edecektir. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına dökülmeyecektir.
- 6.45. 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu kapsamında işveren, çalışanların işle ilgili sağlık ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, bu çerçevede mesleki risklerin önlenmesi, eğitim ve bilgi verilmesi dahil her türlü tedbirin alınması, organizasyonun yapılması, gerekli araç ve gereçlerin sağlanması, sağlık ve güvenlik tedbirlerinin değişen şartlara uygun hale getirilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapar. Mesleki risklerin önlenmesi ve bu risklerden korunulması için:
- Çalışanları arasında iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve diğer sağlık personelleri görevlendirir. Çalışanları arasında belirlenen niteliklere sahip personel bulunmaması halinde, bu hizmetin tamamını veya bir kısmını ortak sağlık ve güvenlik birimlerinden hizmet alarak yerine getirebilir. Ancak belirlenen niteliklere ve gerekli belgeye sahip olması halinde, tehlike sınıfı ve çalışan sayısı dikkate alınarak, bu hizmetin yerine getirilmesini kendisi üstlenir.
- 6.46. Yüklenici firma yangın, iş kazası, gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem alacak ve personeline gerekli eğitimi verecektir. Yüklenici firmanın sebep olabileceği; iş kazası (çalıştırdığı personelin), yangın, su basması, gıda ve besin zehirlenmesine karşı hastaların, refakatçi kaydı olup yemek yiyen hasta yakınları ve personelin tamamını iş başlangıcından bitimine kadar sigortalatacaktır. İşin başlangıcından itibaren 15 iş günü içerisinde Sigorta

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Buşra Yücel
Diyetisyen

poliçesini noter onaylı taahhütname ile idareye teslim etmek zorundadır. Sigorta teminat limitini aşan durumlarda eksik kalan tutar yüklenici tarafından ödenecektir. Yüklenici bu hususta idareimizden ek olarak hiçbir ücret talep edemez.

- 6.47. Yüklenici firma tarafından; yemek dağıtım ve bulaşık toplama işlerinde kullanılan, depo, mutfak ve kat ofisleri ile bağlantılı asansörlerin(3. kişilerinkullanımı söz konusu değildir.) onarım işleri firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.48. Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak, yemekhaneler ve yemekhanelere bağlı lavaboların temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden yüklenici firma sorumludur.
- 6.49. Yemekhanelerde yemek sonrası seflon tepsilere uygun boyutta raflı arabalar bulundurulacaktır.
- 6.50. Hastanede kullanılacak gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksi 'ne göre Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü teknik şartnameye uygun olacaktır.
- 6.51. Kontrol teşkilatının kontrolü dışında hiç bir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol teşkilatı onayı alınmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Teknik şartnameye uygun görülmeyen yiyecek, malzemeler ve maddeler, yüklenici firma tarafından derhal değiştirilecektir.
- 6.52. Kontrol teşkilatı mutfağına getirilen ürünler içerisinde birden fazla rastgele seçim yöntemi ile ürünlerin paketlerini açarak, görünüm, koku, lezzet, pişirme, sağlamlık ve kalite vb. istenen niteliğe göre uygun testler yapılabilir. Bu testler için herhangi bir ücret talep edilmeyecektir.
- 6.53. Teknik Şartnameye uymayan her hususta Sözleşme ve İdari Şartnamede belirtilen cezai şartlar uygulanacaktır.
- 6.54. Yemek Bedelinin Ödenebilmesi için hastane ve ADSM yemekhanesinde bulunan HBYS bağlantılı Turnikeli Yemek Takip Sistemi Kullanılacaktır. Personele verilen yemek hizmetine ait hak ediş ödemeleri Yemek Takip Sisteminden alınan raporlara göre yapılacaktır.
- 6.55. Servislerde yatan hastalar ve refakatçilerine verilmesi istenen öğünler, hastane idaresince yüklenici firmaya zimmetlenecek el terminaleri kullanarak dağıtılacaktır. El terminalerinin bakım onarımı yüklenici firmaya aittir. El terminalerinin herhangi bir şekilde zarar görmesi durumunda rayiç bedel üzerinden yükleniciden tazmin edilir.
- 6.56. El terminali ve Turnikeli Yemek Takip Sisteminde yaşanabilecek arıza ve eksik veri aktarımı durumunda derhal hastane idaresine ve nöbetçi süpervisora bilgi verilerek bilgi işlem (otomasyon) birimi tarafından arızaya anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır. Arızanın öğün dağıtım saatleri içerisinde çözülememesi durumunda ortak şekilde tutulacak tutanak ile öğün dağıtımı yapılabilir.
- 6.57. Yüklenici firma temsilcisinin HBYS personel ve hasta, refakatçi öğün dağıtım raporlarına dijital olarak ulaşımı sağlanacaktır. Yüklenici firma hasta ve personele dağıtımı yapılan öğünlerin HBYS raporlarına doğru yansıyor yansımıyor takip eder. Eksiklik veya hata

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

tespit edilmesi durumunda 24 saat içerisinde hastane idaresine bilgi vererek düzeltilmesini talep edebilir. Vaktinde yapılmayan itirazlara karşı hastane idaresi sorumlu değildir.

- 6.58. İaşe edilmesi öngörülen hasta ve personel sayısı, geçtiğimiz haftaya ait turnike ve HBYS verileri esas alınarak belirlenir. Öngörülen sayılar, gerçekleşen sayıların %15 üstü ya da altında olabilir. Yüklenici bu durumu peşinen kabul edecektir.
- 6.59. Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
- 6.60. Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem alacaktır.
- 6.61. Bazı özel hastalarda Proteinsiz un, Glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekleri temin etmek firmanın yükümlülüğündedir.
- 6.62. Personelin talebi doğrultusunda öğünlerde beyaz ekmek yerine tam buğday ekmeği ya da kepekli ekmek verilecektir.
- 6.63. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan bir veya daha fazla yemek olduğunda bu yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
- 6.64. Firma bazı özel hastalara Hastane Diyetisyenin gerekli gördüğü durumlarda özel karışımların hazırlanabilmesi için 1 (bir) adet ev tipiblender, hassas terazi ve yemeklerin sıcaklıklarını ölçmek için termometre bulunduracaktır.
- 6.65. Firma kahvaltılık ürünler için birden fazla markanın numunesini getirecektir. Kontrol teşkilatı bu numunelerden tercih yapacaktır.
- 6.66. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık plastik olmayankapaklı kaplarda veya porselen joker kaselerde servis edilecektir. Kontrol teşkilatının direktiflerine göre hareket edilecektir.
- 6.67. Pişmiş yemekler ve kullanılan tüm malzemeler test edilmek üzere idarenin belirleyeceği kurumlarda analiz ettirilebilir. Bu işlemlerle ilgili tüm masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- 6.68. Kurumda eş zamanlı hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan, en az 20 (yirmi) kişi olduğu takdirde bütünü ile bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının maddi ve manevi tazminatı firma tarafından karşılanır.
- 6.69. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerinde çalışanlara 200 ml lik UHT ambalajlı sütler verilecektir. 2 adet 200 ml UHT süt 1 adet ara öğün (süt+süt) sayılacaktır. Talep edildiğinde personellere verilmek üzere peyderpey hastane idaresine tutanak ile teslim edilecektir.
- 6.70. Firma, hastane idaresi tarafından onaylanan kahvaltı ve yemek listelerine göre; gıda evsaf şartnamesine uygun temin edilen gıda malzemeleri ile kahvaltı, ara öğün, öğle yemeği, akşam yemeği şeklinde hazırlanmasını ve renk, kıvam, lezzet, tat ve koku olarak kusursuz olmasını sağlamakla yükümlüdür. Firma, kontrol teşkilatının onaylamadığı herhangi bir yemeği servise çıkaramaz. Onaylanmayan yemek derhal imha edilir ve yerine kontrol

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

teşkilatının uygun gördüğü yemek hazırlanır. Meydana gelen zarardan dolayı hastane idaresinden ek ücret talep edilemez.

- 6.71. Mutfak ve yemekhane idare tarafından 7/24 kameralar ile kayıt altına alınacaktır. Uygun özellikteki kameralar kontrol teşkilatının belirlediği, mutfakta bulunan kuru ve soğuk depo kapıları girişleri ve bu depoların içi, malzeme hazırlık ve pişirme alanları, mutfak-yemekhane giriş-çıkış kapıları, mutfak-yemekhane geçiş koridorları, yemek takip cihazını ve turnikeden geçen personelleri, vb. yerlerigöreceğ şekilde yerleştirilecektir.
- 6.72. 4735 sayılı Kanunun 25 inci maddesinde ayrıntılı şekilde belirtilen; kontrol teşkilatını ve hastane idaresini yanıltmaya, kandırmaya yönelik hareket, hile ve davranışlarda bulunulmayacaktır. Her ne şekilde olursa olsun bu davranışların kontrol teşkilatı veya idarece tutulacak tespit tutanağı ile belgelenmesi durumunda taraflarca imzalanan sözleşmenin 16. Maddesinde belirtilen uygun hükümler uygulanacaktır.
- 6.73. Müteahhit firma Cumartesi-Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek pişirme, hasta, refakatçi, personel yemek dağıtım işini aksatamaz.
- 6.74. Hastane diyetisyenlerinin uygun gördüğü pişirme ve servis yöntemini uygulamak ve istenilen yemek ve yiyecekleri temin etmek firmanın sorumluluğudur.
- 6.75. Firma depolarında kontrolteşkilatının herhangi bir şekilde onaylamadığı malzemeyi bulundurmamıştır.
- 6.76. Firmanın getireceği ekmekler ihtiyaca göre(beyaz, kepekli, tam buğday, tuzsuz vb.)günlük üretilmiş olacaktır.
- 6.77. Yüklenici firma personeli yemek ihtiyaçları için bir bedel öngörölmeyecektir. Çalıştırdığı personelin yemek ihtiyaçlarını karşılaması için hastanede çıkan yemekten bedelsiz olarak faydalanması imkanı verilecektir.
- 6.78. Şartnamede gramajı ve içeriği belirtilmiş olan yemek çeşitlerinin dışında da yemekler talep edilebilir. Beslenme ve Diyetetik Bölümü tarafından benzer yemekler örnek alınarak malzeme içeriği ve gramajlar belirlenir.
- 6.79. Çiğ sebze ve meyvelerklor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı ile yıkayıp daha sonra su ile durulanarak ön hazırlık işlemine başlanacaktır.
- 6.80. Yemeklerde ya da gıda maddelerinde hiçbir şekilde bulunmaması gereken (böcek, kıl, vb) yabancı cisimve yabancı maddeler olmayacaktır.
- 6.81. Döner, kavurma vb. yemekleriaşe edilen kişi sayısına göre pişirme sonrası ortaya çıkan kişi başı gramajları hesaplanarak hassas terazi ile tartılarak servis edilecektir.
- 6.82. Kliniklerde ve yemekhanelerde kuru veya bayat ekmek servis edilmeyecektir.
- 6.83. Firma mevcut soğuk odaların ve depoların sürekli uygun ısıda çalışır olmasını sağlamakla yükümlüdür.Herhangi bir arıza durumunda 24 saat içerisinde arıza giderilmelidir.
- 6.84. Yemeklere kontrol teşkilatı bilgisi dışında çeşitli katkıları (tavuk bulyon, hazır limon suyuv.b) eklenmeyecektir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

- 6.85. Mutfakta herhangi bir nedenle artan yemekler yeniden yemek yapımında kullanılamaz.
- 6.86. Mutfakta herhangi bir nedenle artan yemeğin, bir başka öğünde/günde servisi yapılmayacaktır.
- 6.87. Mutfak alanında ya da depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
- 6.88. Sebzeler ve salatalar bir gün önceden doğranmayacaktır.
- 6.89. Kızartmalarda kullanılan yağlar tekrar kullanılamaz.
- 6.90. Klinikler/katlar/binalar arasında ağız açık kaplarla yemek taşınmayacaktır.
- 6.91. Garsonlar öğünleri hastalara ve refakatçilere verilen bileklik barkodunu el terminaline okutarak diyetine uygun şekilde servis edecektir. Garsonlar klinik diyetisyenlerinin istediği saatlerde ara kahvaltısı servisi yapacaktır.
- 6.92. Garsonlar kliniklerde hasta odaları önünde çöp dökmeyecek ve kirli tepsi bırakmayacaklardır.
- 6.93. Mutfak ve ofislerde yemek servisinden sonra her gün yer ve tezgahlar (gerekirse fayanslar) temizlenecektir.
- 6.94. Firma çalıştırdığı elemanları, işe alırken (iş başlangıcından önce) ve çalıştığı sürede altı ayda bir akciğer grafisi ve portör muayenesini yaptırıp sonuçları Kontrol Teşkilatına bildirecektir.
- 6.95. Firma, çalıştırdığı personellerin ücretlerini sözleşmede belirtilen hükümler kapsamında banka aracılığı ile ödeyecektir. Dekontlar aylık olarak kontrol teşkilatına teslim edilecektir.
- 6.96. Çalışanların koridorlarda, merdivenlerde, merdiven boşluklarında, bürolarda, lobilerde mesai saati içerisinde ve dışında oturmaları, yemek yemeleri, yüksek sesle konuşmaları ve genel hastane kurallarına aykırı hareket etmeleri yasaktır.
- 6.97. Firma çalıştırdığı personel için dinlenme saatlerinde kullanmak üzere koltuk, masa, sandalye temin etmek zorundadır. Her personeli için bir soyunma dolabı temin etmelidir.
- 6.98. Mutfak ve yemekhane içerisinde hiçbir şekilde sigara, alkol, uyuşturucu vb. ürünler tüketilemez.
- 6.99. Yüklenici firma personeli hiçbir zaman diliminde uygunsuz kıyafet ile mutfak-yemekhane içerisinde dolaşamaz.
- 6.100. Hastane İdaresi gerek gördüğü gün ve zamanda personel sayımı yapabilir, Yapılan kontrolde görevde olmadığı tespit edilen işçi için gelmemiş muamelesi yapılır.
- 6.101. Firma, günlük ürettiği yemekler ve dağıttığı kahvaltılıklardan numune alarak 72 saat boyunca soğuk hava depoları harici kilit sistemi bulunan buzdolabında saklamak zorundadır. Herhangi bir şekilde yönetim tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır bulundurulacak ve bu testler için yapılan harcamalar firma tarafından karşılanacaktır. Taşınma durumunda numuneler kontrol teşkilatı tarafından da alınıp uygun koşullarda saklanacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

- 6.102. Hastane idaresi uygun gördüğü zamanlarda mutfak, kat ofisi ve yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek eksik ve bozuk malzemenin teminini ve tamirini talep eder.
- 6.103. Kadın doğum servisine yatışı yapılan yeni doğum yapmış hastalar için 18:00-06:00 saatleri arasında hastane diyetisyeninin uygun gördüğü nitelikte çorba hizmeti verilecektir. Ara öğünden sayılacaktır. (çorba benmarisi ile sıcak kalması sağlanacaktır.)
- 6.104. Yangın önlem ve tedbirleri alınacaktır.
- 6.105. Firma mutfak girişlerine bone, galoş koymakla yükümlüdür. Giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer (raf yada masa) yapılacaktır.
- 6.106. Mutfak ve yemekhanede bulunan tüm pencerelere sineklik takılacaktır.
- 6.107. Hastanede, mutfakta oluşabilecek her türlü kaza, yangın vb. gibi sebeplerden dolayı, hizmeti aksatamaz.
- 6.108. Firma yemekhane, kat ofisleri, tuvaletler, mutfak vb. yerlerde dezenfektanlı sıvı sabun, kağıt havlu (kağıt havlu aparatı ile birlikte) ve tuvalet kağıdını yeterli miktarda bulundurmakla yükümlüdür.
- 6.109. Hastane, firma ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlardan oluşan zarar ve ziyanı firmaya tazmin ettirecektir.
- 6.110. Firmadan kaynaklanan bir hata ve eksiklikten dolayı hastaneye resmi kuruluşların ceza uygulaması halinde, ceza firmaya aynen yansıtılacaktır. İdare tarafından müteahhit firmaya sağlam ve çalışır vaziyette ortak tutanakla teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal-kaşık, bıçak, mutfak ve yemekhane donanımı vs.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette (varsa eksiklikleri tamamlandıktan sonra) ortak tutanakla teslim alınacaktır. Müteahhit firma, yönetime ait demirbaşların tesliminden sonra teminatını almaya hak kazanır.
- 6.111. Müteahhit firma, kendisine teslim edilen iş yerlerini ve demir baş malzemeleri üçüncü (3) şahıslara kısmen veya tamamen devredemez. Aksi halde meydana gelecek zarar, protesto çekmeye ve hüküm almaya hacet kalmaksızın takip eden ilk hak edişinden kesilecektir. Zararın üçüncü (3) şahıs tarafından yapılmış olması, idarenin talep hakkını ortadan kaldırmaz.
- 6.112. Müteahhit firma, son kullanma tarihi geçmiş ürün bulundurmayacaktır. Hammadde temini gerekli miktarlarda yapıp ilk giren ilk çıkar ilkesi uygulanacaktır. Yemekhanelerde ve servislerde son kullanma tarihi belirtilmeyen ve kullanım süresi geçen ürünler her ne koşulda olursa olsun dağıtılamaz. Dağıtıldığı veya kullanıldığı tespit edilen malzemelerin sorumluluğu yüklenici firmaya aittir.
- 6.113. Yemekhane, mutfak ve kat ofislerinde firmanın ihale başlangıcında temin ettiği tüm ekipmanlar ve malzemeler yemek hizmetleri kontrol teşkilatı tarafından kullanım için uygun olduğu onaylanacaktır. Yemek hizmetleri kontrol teşkilatının onaylamadığı malzeme ve ekipmanlar kabul edilmeyecektir. Bu malzemeler firma tarafından kontrol teşkilatının verdiği süre içerisinde değiştirilecektir.

- 6.114. Yemekhanelerde personele yemek dağıtımı sırasında servis tepsilerinde tepsi kağıdı (tepsi boyutuna uygun) bulundurulması zorunludur. Ayrıca yemekhanede kullanılacak kaşık-çatal-bıçak da kese kağıdı içerisinde servis edilecektir.
- 6.115. Yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetleri kontrol teşkilatı üyelerince denetlenecektir. Bu denetlemeler sonucu tutulan tutanaklar kontrol teşkilatı ve yüklenici temsilcisi(proje sorumlusu) tarafından imza altına alınacaktır. Firma temsilcisinin tutanakları imzalamaması belirlenen eksiklik veya hatalar üzerindeki sorumluluğunu kaldırmaz. Bu tutanaklar aylık muayene kabul raporlarında kullanılmak üzere saklanacak muayene kabul raporlarına esas olacaktır. Bu tutanaklarda belirlenecek eksiklik ve hataların tespiti durumunda firmaya sözleşmenin 16. maddesinde belirtilen cezalar ve yaptırımlar uygulanır.
- 6.116. Mesai saatleri dışında hastane nöbetçi personelleri ve gözetmen(supervizör) hemşire tarafından tutulan tutanaklar kontrol teşkilatınca incelenerek teknik şartnameye uymayan hususlar tespit tutanağı haline getirilebilir.
- 6.117. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır.
- 6.118. Kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.

MADDE 7. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ ASGARİ PERSONEL

Doğubayazıt Devlet Hastanesi - Personel Özellikleri Ve Sayıları Tablosu

S.NO	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAS
1	ÜRETİM ve KLİNİK SORUMLUSU	Gıda Mühendisi veya diyetisyen unvanına sahip kişi	1	B.A.Ü'nün %60 fazlası
2	AŞÇIBAŞI	Yükseköğretim Kurumlarının en az 2 yıllık eğitim veren MUTFAK SANATLARI/AŞÇILIK/GASTRONOMİ ile ilgili bir programdan veya AŞÇILIK veya MUTFAK ile ilgili bir ortaöğretim programından mezun olanlar veya T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nca USTALIK (AŞÇI) BELGESİ sahibi olanlar. Mesleğinde en az 2 yıl deneyimli olanlar.	1	B.A.Ü'nün %60 fazlası
3	AŞÇI (En az biri tatlı yapımında tecrübeli olmalı. En az birinin karkastan et sıyracak kasaplık kabiliyeti olmalı.)	Yükseköğretim Kurumlarının en az 2 yıllık eğitim veren MUTFAK SANATLARI/AŞÇILIK/GASTRONOMİ ile ilgili bir programdan veya AŞÇILIK veya MUTFAK ile ilgili bir ortaöğretim programından mezun olanlar veya T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nca USTALIK (AŞÇI) BELGESİ sahibi olanlar. Mesleğinde en az 2 yıl deneyimli olanlar.	2	B.A.Ü'nün %50 fazlası

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

4	GARSON	Konusunda en az 1 yıl deneyimli en az lise mezunu, dağıtımda el terminali kullanabilecek kapasitede	7	B.A.Ü'nin %30 fazlası
5	YARDIMCI ELEMAN (Meydancı,Bulaşıkçı)	Meydancı, Bulaşıkçı en az ilkokul mezunu	3	B.A.Ü'nin%30 fazlası
		TOPLAM	14	

1. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti beyaz gömlek, pantolon, önlük, maske, kep ve ortopedik terlikten oluşacaktır. Terletmeyen özellikte tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele koyu renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Garsonlar siyah pantolon, beyaz gömlek, papyon, siyah yelek (kışın yelek yerine uzun kollu süveter) ve siyah ayakkabı giyeceklerdir. Personele verilecek kıyafetler teklif fiyata dahil edilecektir. Personelin ayakkabıları boyalı, saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve sökülük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır.İş kıyafetleriyle hastane içi veya dışına kesinlikle çıkılmayacaktır. Eski ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin değiştirilmesi, temini, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir. Kılık kıyafeti temiz ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Kıyafetler işe başlarken yedekleri ile verilecek, idarenin uygun gördüğü zamanlarda yenilenecektir.
2. Ayrıca yüklenici personeline kimlik kartları hazırlamak ve bunun takılmasını sağlamakla yükümlüdür. Personeller için soyunma dolabı, dinlenme alanında bulunacak televizyon, koltuk, masa ve sandalyeler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Var olan soyunma dolapları yetersiz ise eksikler yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
3. Yüklenici bu işte çalışan işçilerin yasal haklarını aynen kabul etmiş olacaktır. Yüklenici çalıştıracığı personelin sigorta primlerini belgelemekle yükümlüdür. Sigorta primlerini çalışanların branşlarına göre yatırmak zorundadır. Aylık sigorta primlerini çalıştıkları branşlara göre yatırdığına dair belgeleri her ay hak edişle beraber ibraz etmek zorundadır.
4. Tabloda belirtilen niteliklerin dışında, bir önceki sözleşme ile çalıştırılan var olan personel yeni ihale dokümanı ile getirilen şartları taşıyıp taşımadığı yine Muayene ve Kontrol Komisyonunca değerlendirmeye tabi tutulacaktır.
5. İzin hakkı kazanan işçilerin izinleri idarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacak ve izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dahil edilecektir.
- 5.Yemek üretim ve dağıtımı firma gıda mühendisi/diyet uzmanının eşliğinde ve sorumluluğunda yapılacaktır.
6. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.
7. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personel gün içinde kullanılacak şekilde 2 adet iş terliği giyecektir. İş terliklerinde renk kodlaması olacaktır. Beyaz terlik mutfakta, siyah terlik mutfak dışı alanlarda kullanılacaktır. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışılmayacaktır.
8. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

9. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu klinik diyetisyenine iletecek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
10. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır.
11. Hazırlık, pişirme ve servis esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır. Kırmızı et hazırlık aşamasında (kesim, doğrama vb.) çelik eldiven kullanılacaktır. Aksi takdirde cezai müeyyideler uygulanacaktır.
12. İşe geç geldiği saplanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılması yüklenici firmadan talep edilebilecektir.
13. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli ve boneli olacaklardır
14. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır. Servise uygun kepçe ya da kaşıklar kullanılacaktır.
15. Elllerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
16. Firma çalışanlarının vardiyaları idare tarafından belirlenecektir. Vardiya şeklinde çalışma gerçekleşmezse yüklenici personeline ek mesai ödeyecektir. Ek mesai ücreti hastaneden talep edilmeyecektir. Yüklenici firma ek mesai ücretlerini personeline ödediğine dair yazılı evrak ve banka dekontu getirecektir.
17. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.
18. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
19. Yüklenici adına çalışan gıda mühendisi/diyetisyenler ve firma sorumlusu hafta içi 08.00-17.00 ve hafta sonları 09.00-16.00 saatlerinde hastanede bulunacaklardır.
20. Yüklenici hastanede çalıştırdığı elemanların tüm haklarını yürürlükteki iş kanunu, kanuna bağlı yönetmelikler, genelgeler ve yürürlükteki SGK yasasına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı yüklenici sorumludur.
21. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
22. Yüklenici çalışan tüm personelin iş akış şemaları ve iş tanımlarını yaparak hastane idaresine teslim edecektir. İş akış ve görev tanımları yemekhane sorumlusu veya diyetisyen tarafından değiştirilebilecektir.
23. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
24. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir.
25. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır.
26. Yüklenici personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
27. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir.
28. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
29. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu klinik diyetisyenine iletecek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
30. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri yemekhane sorumlusu veya mutfak diyetisyenine bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi

- bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir. İşi erken biten personel mesaisinin bitmesini beklemek zorundadır.
31. Yüklenici, hiçbir şekilde hastane diyetisyeninin ve idarenin onayı-izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
 32. Yüklenici işlerin yürütülmesinde, gerektiği şekilde eğitim ve öğretim görmüş diplomalı özellik arz eden durumlarda sertifikalı personel çalıştıracak, bu personelin seçiminde hastane diyetisyeni ve idarenin uygun gördüğü kişiler işe alınacaktır.
 33. Yüklenici çalıştıracığı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek, bunun için idareden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Personelin yol ve yemek ücreti yükleniciye ait olup hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacak ve personel kartla yemek yemeyecektir.
 34. İşe geç geldiği saptanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılabilecektir. Yemek hizmet üretiminde aksaklıklara sebebiyet verecek herhangi bir kusurlu durumda personel hakkında aynı konu üzerine tutulan 3 tutanak sonrasında işten çıkarma yapılabilecektir.
 35. Elllerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
 36. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
 37. Yüklenici her bir çalışanın yol ihtiyacını, 26 (yirmi altı) iş günü üzerinden yol parası olarak karşılayacaktır.
 38. 4857 sayılı İş Kanunu'nun 8. maddesi ve ilgili mevzuat gereğince; Yüklenici, işin süresi dikkate alınarak çalıştıracığı tüm personel ile yazılı iş sözleşmesi imzalamak zorundadır. İmzalanan bu sözleşmelerin birer nüshası, personelin işe başladığı tarihten itibaren en geç 3 (üç) iş günü içerisinde, işçinin özlük dosyasına eklenerek İdareye teslim edilecektir. Sözleşmelerde belirtilen ücret ve çalışma koşulları, Yüklenicinin İdareye sunduğu teklif ve bu Teknik Şartname hükümleriyle çelişmez.
 39. Yüklenici personeli: Üniforma, bone, eldiven ve maske kullanmak zorundadır. Tırnaklar kısa ve temiz, saçlar kapalı, takı ve saat takılmadan çalışılmalıdır. Hastalık (ishal, ateş, cilt hastalığı vb.) durumunda derhal görevden uzaklaştırılmalıdır.
 40. Yüklenici, 6331 sayılı Kanun'un 6. maddesi gereği, bir İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personeli (DSP) hizmeti almakla yükümlüdür. Bu hizmet bir Ortak Sağlık Güvenlik Birimi (OSGB) aracılığıyla sağlanacak ve sözleşme örneği hastaneye ibraz edilecektir.
 41. İşyeri hekimi tarafından önerilen sağlık ve güvenlik tedbirleri yüklenici tarafından yerine getirilecektir.
 42. Personelin periyodik sağlık muayeneleri, tetkik sonuçları ve raporları yüklenici tarafından arşivlenecek ve hastane talep ettiğinde sunulacaktır.
 43. Firma çalıştıracığı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır.

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

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

Çalıştırılacak Personelden Talep Edilen Belgeler:

- Nüfus cüzdanı fotokopisi, 1 adet fotoğraf, Adli Sicil Kaydı, ikametgâh belgesi, SGK giriş bildirgesi
 - Sağlık raporu (boğaz, burun ve gaita kültürü, akciğer grafisi, hepatit markerleri raporu, hepatit aşısı vb. içeren)
 - Hijyen eğitim belgesi
 - Konusu ile ilgili istenilen; diploma, sertifika, bonservis, yeterlilik belgesi, ustalık belgesi vb.
44. Bu belgeler işe başlandığı tarihte tamamlanacaktır. Özellikle portör incelemesi ister yeni alınan, isterse eski eleman olsun **3 (üç) ayda** bir tekrarlanacaktır. Yüklenici çalıştıracağı personelin ilk işe başlamadan önce portör muayenelerini yaptırıp ve bundan sonra ilgili kanunlarda öngörülen sürelerde periyodik olarak üç aylık portör muayenelerini de yaptırarak sonucu enfeksiyon kontrol hemşirelerine ve diyetisyene resmi evrakla bildirecektir.
45. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler hastanemizde yaptırılacak, ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
46. Grip, nezle, ishal v.s. hastalığı olan personel diyetisyenin uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır.

Yüklenici tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir. Yüklenici iş başlangıcında tüm personelin aşağıda belirtilen tahlillerine baktıracak, sözleşme süresince işe yeni başlayan işçilere de aynı uygulamayı yapacaktır.

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

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

Not: İşin başlangıcında ve devamı sırasında idare tarafından uygun görülmeyen personelin değişimi yapılacaktır. Personel değişikliği yapılmadan önce başlayış yapması istenen personelin dosyasının bir nüshası resmi yazı ile idareye teslim edilecek, bir nüshası firmada kalacaktır. Özlük dosyası olmayan ya da dosyasında eksiklik bulunan personel tespit edilmesi durumunda eksik personel çalıştırılmış muamelesi yapılır. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel derhal değiştirilecektir.

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

- Aylık SGK dönem bordrosu
- Maaş bordrosu

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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

48. Yüklenici Hastanemiz mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçiler ile ilgili özel bordrolar düzenlemek ve bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermemelidir.

7.1 Personel Nitelik ve Görev Tanımı

7.1.1. Üretim-Klinik Sorumlusu:

- Hastanede verilecek yemek hizmeti ile ilgili organizasyonu teknik şartname hükümlerine göre sağlayan, hizmet akışını takip eden, hastane idaresi ile yüklenici firma arasındaki iletişimi sağlamaktan sorumlu, imza yetkisi olan,
- Gıda Mühendisi veya diyetisyen unvanına sahip alanında en az 1 yıl tecrübeli,
- Hastaneye gelecek olan malzemenin kontrolü, uygun depolara yerleştirilmesi, malzemelerin kullanılacağı süreye kadar uygun koşullarda saklanması, yemeğin hazırlanması, üretimi ve dağıtımı aşamalarında; yıkama, klorlama, hijyen koşullarının sağlanması, pişmiş yemeğin uygun ısıda dağıtımının sağlanması, tüm personelin hijyen kontrollerinin, portör muayenelerinin ve takiplerinin yapılması, hastane idaresince uygun görülen konularda şirket personeline eğitim verilmesi, yemekhanelerdeki yemek servis kontrollerinin yapılması, öğle ve akşam yemeklerinden uygun koşullarda şahit numune alıp 72 saat saklanmasından sorumlu kişidir.
- Hastane diyetisyenleri tarafından hazırlanan listelere göre yemek sayı ve çeşitlerinin mutfağa doğru bir şekilde bildirilmesi,
- Hazırlanan diyet menülerine uygun olarak üretim yaptırılması ve zamanında servis edilmesinin sağlanmasından,
- Mutfağının kontrolünün, sıcak yemek arabalarının servis öncesi uygun ısıya getirilmesinden
- Yemeklerin mutfaktan sıcak yemek arabalarına dağıtımının, servislere yemek sevkiyatının listelere uygun şekilde yemek ve ara öğünlerin dağıtımının, yemek sonrası bulaşıkların ve çöpün uygun koşullarda toplanmasından,
- Aşçı ve garsonların kişisel ve genel hijyen kurallarına uymalarının, portör muayenelerinin ve takiplerinin yapılmasından,
- Hastane idaresince veya kontrol teşkilatınca uygun görülen konularda şirket personelinin eğitiminden,
- Hasta diyetleri ile ilgili olan değişiklikleri hastane diyetisyeni ile irtibata geçerek kontrolünden sorumlu olan kişidir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

7.1.3. Aşçıbaşı:

- Yemeklerin lezzetli, güzel görünümlü, güzel kokulu, sağlıklı ve zamanında hazır olmasını sağlamak(gerektiğinde yemek yapımına katılır),
- Kendisine bağlı olan personelin çalışma düzenlerini, iş bölümünü ve organizasyonları düzenlemek konusunda üretim sorumlusuna yardımcı olmak, çalıştığı personeli motive etmek, gerekli konularda personeline eğitim vermek,
- Kontrol teşkilatı ve üretim sorumlusu ile birlikte mutfağa gelen ürünlerin ve besin maddelerini kontrolüne katılmak,
- Mutfağın ve personelin temizlik hijyen kurallarını oluşturmak ve kontrol etmek,
- Depolardaki malzemelerin tazeliğini ve depo stok durumunu kontrol etmek, FIFO prensibine göre çalışmak, bu konuda proje müdürünebrifing vermek,
- Diğer konularda Proje müdürünün direktiflerine göre hareket etmek.

7.1.4. Aşçı

- Yemeklerin lezzetli, güzel görünümlü, güzel kokulu, sağlıklı ve zamanında hazır olmasını sağlamak,
- Yemek dağıtımına katılmak,
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.
- Belirlenen miktar ve nitelikte et işlenmesini sağlar.

7.1.5. Meydancı

- Görev aldıkları alandaki her türlü taşıma, hazırlık, temizlik hizmetini ifa etmek.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

7.1.6. Garson:

- Hastane diyetisyeninin verdiği direktiflere göre yemek servisi yapar.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket eder.

7.1.8. Bulaşıkçı:

- Bulaşık ve çalışma alanı temizliğinden sorumludur.
- Diğer konularda proje müdürü ve aşçıbaşının direktiflerine göre hareket etmek.

7.2 PERSONELİN MESAI SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Eklerde belirtilen giyecek kıyafetler yüklenici tarafından karşılanıp işe başlamadan önce numunelerini komisyona sunacak ve onaylandıktan sonra, işe başladığı gün personel başına belirtilen sayıda ve personel ölçülerinde teslim edecektir.

Kışlık kıyafetler her yıl Ekim ayının ilk günü, yazlık kıyafetler ise Nisanın ilk günü personele teslim edilecektir.

Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayı olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek zorundadır.

A. AŞÇILAR ve AŞÇIBAŞI İÇİN

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (siyah), üst forma (beyaz) ve kepi (beyaz). (aşçıbaşının üst forması ve kepi beyaz üzeri siyah şeritli olacaktır.)
2. Yıllık 6 adet önlük.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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

B. GARSONLAR VE MEYDANCILAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım beyaz gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) vesiyah pantolon(4 adet), kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır). (beyaz renk)
3. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
4. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tiştir(beyaz/siyah)

C. BULAŞIKÇILAR, TEMİZLİKÇİLER İÇİN

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

Kıyafetlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

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

7.3. Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile bu günlerde çalışılacak gün sayıları aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. Ulusal bayram ve genel tatil günleri 2023 - 2024 yıllarını kapsayacak şekilde 2429 Sayılı "Ulusal Bayram ve Genel Tatiller Hakkında Kanun" hükümlerine göre oluşturulmuştur. Bu günlerde; 1 (Bir) Aşçı, 4 (dört) Garson ve 1 (Bir) Bulaşıkçı çalışacaktır.

Ulusal bayram ve genel tatil günleri ile çalışılacak gün sayıları		
ULUSAL BAYRAM VE GENEL TATİL GÜNÜ ADI	TATİL GÜNÜ TARİHLERİ	GÜN SAYISI
Yılbaşı Tatili	1 Ocak 2027	1,0
Ramazan Bayramı Arifesi	8 Mart 2027	0,5
Ramazan Bayramı 1. Günü	9 Mart 2027	1,0
Ramazan Bayramı 2. Günü	10 Mart 2027	1,0
Ramazan Bayramı 3. Günü	11 Mart 2027	1,0
Ulusal Egemenlik Ve Çocuk Bayramı	23 Nisan 2027	1,0
Emek Ve Dayanışma Günü	1 Mayıs 2027	1,0
Atatürk'ü Anma Gençlik Ve Spor Bayramı	19 Mayıs 2027	1,0
Kurban Bayramı Arifesi	15 Mayıs 2027	0,5
Kurban Bayramı 1. Günü	16 Mayıs 2027	1,0
Kurban Bayramı 2. Günü	17 Mayıs 2027	1,0
Kurban Bayramı 3. Günü	18 Mayıs 2027	1,0
Kurban Bayramı 4. Günü	19 Mayıs 2027	1,0
Demokrasi ve Milli Birlik Günü	15 Temmuz 2027	1,0
Zafer Bayramı	30 Ağustos 2027	1,0
Cumhuriyet Bayramı Arifesi	28 Ekim 2027	0,5
Cumhuriyet Bayramı	29 Ekim 2027	1,0

7.4. Hastanenin taşınma durumunda personel sayısı hastanenin ihtiyacına binaen hastane idaresi tarafından revize edilecektir.

MADDE 8. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için, İhale Teknik Şartnamesinin Tablo 15'deki maddede istenilen malzemeleri temin etmek zorundadır. Yüklenici tarafından kullanılacak her türlü malzeme, kontrol teşkilatı tarafından teknik şartnameye göre kontrol edilerek işe başlanır. Bu hususta iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Varsa eksiklikler tespit edilerek verilen süre içerisinde tamamlanması istenir. (İş yeri Teslim Tutanağı).

Ayrıca idarece hastanenin mutfak, yemekhane ve kat ofislerine ait taşınır ve taşınmaz her türlü demirbaş malzemelerin tespiti yapılarak bir tutanakla yükleniciye teslim edilir. İş yeri ve her türlü malzemede kullanım sırasında ortaya çıkabilecek arıza ve zaiyat yüklenici tarafından giderilecektir. Yüklenici kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzemeyi ve iş yaptığı fiziki alanı (mutfak ve yemekhane sınırlarında bulunan bütün duvar, tavan, pencere, soğuk hava depoları vs.) işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde tam ve eksiksiz şekilde sağlam teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

MADDE 9. İŞİN MUAYENESİ

İşin muayenesi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu Hizmet Alımları Muayene ve Kabul Yönetmeliğine göre yapılacaktır.

Yüklenici tarafından hastaneye getirilecek yiyecek ve içecek maddeleri ve malzemeleri, hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre yapılacaktır. Bu işlemler kontrol teşkilatı tarafından günlük olarak kontrol edilir.

Kontrol teşkilatı tarafından, teknik şartnameye uygun görülmeyen yiyecek, içecek madde ve malzemeleri yüklenici tarafından derhal uygun olanı ile değiştirilir. Değiştirilmediği takdirde durum hakkında bir tutanak tutularaksözleşmenin cezai müeyyideleri uygulanır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

9.1 İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

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

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

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

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

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

- Görev yapılacak her bir alan için İdare ile birlikte risk değerlendirme ekipleri oluşturulması,
- Yüklenici, İdare tarafından belirtilen tarihlerde, yine İdare ile birlikte belirlenecek olan personele Risk Değerlendirmesinin birlikte yapılabilmesi için gerekli tüm eğitimleri verecektir.

- Tehlike Tanımlama ve Risk Değerlendirme çalışmalarında kullanılacak olan Program Akış Şemasını hazırlayacaktır.

- İşin Kapsamı kısmında belirtilen tüm ünitelerin bölümler halinde ayrılarak tehlikelerin tanımlanması, risklerin belirlenmesi ve analiz etme, risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması, dokümantasyonu, yapılan çalışmaların güncellenmesi ve gerektiğinde yenileme aşamaları izlenerek Risk değerlendirme işi yapılacaktır.

- İşyerlerinde yapılan işlerin niteliklerine uygun kişisel koruyucu donanımların çeşit ve sayısının tespit edilmesi, uluslararası standartlara uygun şekilde teknik özelliklerinin belirtilmesi sağlanacaktır.

- Kullanılacak iş sağlığı ve güvenliği işaret- levhalarının miktarlarının ve monte edilecek yerlerin tespiti yapılacak, levhaların temini ve montajı idarece yapılacaktır.

- İşyerlerinde kullanılan ekipmanların periyodik kontrollerinin denetim altına alınması ve sürdürülebilir bir planlama için periyodik kontrole tabi ekipmanların kullanıldığı üniteler, adedi, markası, gücü, devir sayısı, işletme basıncı, kapasitesi gibi teknik özelliklerini içeren bir liste hazırlanarak periyodik kontrol planlaması yapılacaktır.

- Çalışan, ikamet eden, ziyaretçi ve tedarikçiler için İSG hususlarında uyulması gereken kurallar için bir El Kitapçığı veya broşür hazırlanarak elektronik ortamda sunulması sağlanacaktır.

- İstenen tüm dokümantasyon 3 nüsha olarak birim birim ayrılmış vaziyette ve değişim yapmaya müsait şekilde klasörlerde hazırlanacaktır. 3 adet de her birim için ayrı ayrı elektronik ortamda hazırlanarak idareye sunulacaktır. Dokümantasyonda kullanılan programın çalıştırılması için gerekli eğitim notunu da içerecektir.

- Yüklenici; iş bitiminden önce Teknik şartname ve ekinde belirtilen konuyla ilgili mevzuat dışında belirtilmemiş olan İş Sağlığı ve Güvenliği konusu ile ilgili diğer mevzuatta idareden

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

istenilen bir yükümlülük mevcut ise risk değerlendirme kapsamında onu da yapmakla mükelleftir.

- Yüklenici; tehlikeler tanımlanırken çalışma ortamı, çalışanlar ve işyerine ilişkin ilgisine göre asgari olarak aşağıda belirtilen bilgileri toplamak suretiyle dokümantasyon oluşturacaktır.

- İş yeri bina ve eklentilerinin

- İşyerinde yürütülen faaliyetler ile iş ve işlemler,

- İş için kullanılan cihaz ve ekipmanları,

- Kullanılan kimyasal vb. maddeler,

- Artık ve atıklarla ilgili işlemler,

- Çalışanların ihtiyaç duyulan her aşamada sürece katılarak görüşlerinin alınması,

- İşe başlamadan önce ilgili mevzuat gereği alınacak çalışma izin belgeleri,

- Çalışanların eğitim, yaş, cinsiyet ve benzeri özellikleri ile sağlık gözetimi kayıtları,

- Genç, yaşlı, engelli, gebe veya emziren çalışanlar gibi özel politika gerektiren gruplar ile kadın çalışanların durumu,

- İşyerinin teftiş sonuçları,

- Meslek hastalığı kayıtları,

- İş kazası kayıtları,

- İşyerinde meydana gelen ancak yaralanma veya ölüme neden olmadığı halde işyeri ya da iş ekipmanının zarara uğramasına yol açan olaylara ilişkin kayıtlar,

- Ramak kala olay kayıtları,

- Malzeme güvenlik (MSDS) bilgi formları,

- Çalışma alanlarında ortam ve kişisel maruz kalma düzeyi ölçümlerinin (Belgeli Kuruluşlarca) yaptırılması ve sonuçları,

- Varsa daha önce yapılmış risk değerlendirmesi çalışmaları,

- Acil durum planları,

- Sağlık ve güvenlik planı ve patlamadan korunma dokümanı gibi belirli işyerlerinde hazırlanması gerekli dokümanlar,

- Tehlikelere ilişkin bilgiler toplanırken aynı iş/ üretim, yöntem ve teknikleri ile iş/ üretim yapan benzer İşyerlerinde meydana gelen iş kazaları ve ortaya çıkan meslek hastalıkları değerlendirilmelidir.

- Toplanan bilgiler ışığında; İSG ile ilgili mevzuatta yer alan hükümler de dikkate alınarak, çalışma ortamında bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik, psikososyal, ergonomik ve benzeri tehlike kaynaklarından oluşan veya bunların etkileşimi sonucu ortaya çıkabilecek tehlikeler belirlenmeli ve kayda alınmalıdır. Bu belirleme yapılırken aşağıdaki hususlar dikkate alınmalıdır.

- İşletmenin yeri nedeniyle ortaya çıkabilecek tehlikeler.

- Seçilen alanda, işyeri bina ve eklentilerinin plana uygun yerleştirilmemesi veya planda olmayan ilavelerin yapılmasından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- İşyeri bina ve eklentilerinin yapı ve yapım tarzı ile seçilen yapı malzemelerinden kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Bakım ve onarım işleri de dahil işyerinde yürütülecek her türlü faaliyet esnasında çalışma usulleri, vardiya düzeni, ekip çalışması, organizasyon, nezaret sistemi, hiyerarşik düzen, ziyaretçi veya işyeri çalışanı olmayan diğer kişiler gibi faktörlerden kaynaklanabilecek tehlikeler.

- İşin yürütümü, üretim/iş teknikleri, kullanılan kimyasal maddeler vb., makine ve ekipman, araç ve gereçler ile bunların çalışanların fiziksel özelliklerine uygun tasarlanmaması veya kullanılmamasından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Kuvvetli akım, aydınlatma, paratoner, topraklama gibi elektrik tesisatının bileşenleri ile ısıtma, havalandırma, atmosferik ve çevresel şartlardan korunma, drenaj, arıtma, yangın önleme ve mücadele ekipmanı ile benzeri yardımcı tesisat ve donanımlardan kaynaklanabilecek tehlikeler.

- İşyerinde yanma, parlama veya patlama ihtimali olan maddelerin işlenmesi, kullanılması,

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

taşınması, depolanması ya da imha edilmesinden kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışma ortamına ilişkin hijyen koşulları ile çalışanların kişisel hijyen alışkanlıklarından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışanın, işyeri içerisindeki ulaşım yollarının kullanımından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışanların İSG ile ilgili yeterli eğitim almaması, bilgilendirilmemesi, çalışanlara uygun talimat verilmemesi veya çalışma izni prosedürü gereken durumlarda bu izin olmaksızın çalışılmasından kaynaklanabilecek tehlikeler.

- Çalışma ortamında bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik, psikososyal, ergonomik ve benzeri tehlike kaynaklarının neden olduğu tehlikeler ile ilgili işyerinde daha önce kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırma çalışması yapılmamış ise risk değerlendirmesi çalışmalarında kullanılmak üzere; bu tehlikelerin, nitelik ve niceliklerini ve çalışanların bunlara maruz kalma seviyelerini belirlemek amacıyla gerekli bütün kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmalar yapılmalıdır.

- Farklı işlerin yürütüldüğü bölümlerin her biri için Risklerin belirlenmesi ve analizi için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.

- Tespit edilmiş olan tehlikelerin her biri ayrı ayrı dikkate alınarak bu tehlikelerden kaynaklanabilecek risklerin hangi sıklıkta oluşabileceği ile bu risklerden kimlerin, nelerin, ne şekilde ve hangi şiddette zarar görebileceği belirlenmelidir.

- Toplanan bilgi ve veriler ışığında belirlenen riskler; işletmenin faaliyetine ilişkin özellikleri, işyerindeki tehlike veya risklerin nitelikleri ve işyerinin kısıtları gibi faktörler ya da ulusal veya uluslararası standartlar esas alınarak seçilen yöntemlerden biri veya birkaçı bir arada kullanılarak analiz edilmelidir.

- Analizin ayrı ayrı bölümler için yapılması halinde bölümlerin etkileşimleri de dikkate alınarak bir bütün olarak ele alınıp sonuçlandırılmalıdır.

- Analiz edilen riskler, kontrol tedbirlerine karar verilmek üzere etkilerinin büyüklüğüne ve önemlerine göre en yüksek risk seviyesine sahip olandan başlanarak sıralanmalı ve yazılı hale getirilmelidir.

- Risk kontrolünde aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır:

- Planlama: Analiz edilerek etkilerinin büyüklüğüne ve önemine göre sıralı hale getirilen risklerin kontrolü amacıyla bir planlama yapılmalıdır.

- Risk kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması: Riskin tamamen bertaraf edilmesi, bu mümkün değil ise riskin kabul edilebilir seviyeye indirilmesi için aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır.

- Tehlike veya tehlike kaynaklarının ortadan kaldırılması,

- Tehlikelinin, tehlikeli olmayanla veya daha az tehlikeli olanla değiştirilmesi,

- Riskler ile kaynağında mücadele edilmesi,

- Risk kontrol tedbirlerinin uygulanması: Kararlaştırılan tedbirlerin iş ve işlem basamakları, işlemi yapacak kişi ya da işyeri bölümü, sorumlu kişi ya da işyeri bölümü, başlama ve bitiş tarihi ile benzeri bilgileri içeren planlar hazırlanmalıdır.

- Uygulamaların izlenmesi: Hazırlanan planların uygulama adımları düzenli olarak izlenir, denetlenir ve aksayan yönler tespit edilerek gerekli düzeltici ve önleyici işlemler tamamlanır.

- Risk kontrol adımları uygulanırken toplu korunma önlemlerine, kişisel korunma önlemlerine göre öncelik verilmeli ve uygulanacak önlemlerin yeni risklere neden olmaması sağlanmalıdır.

- Belirlenen risk için kontrol tedbirlerinin hayata geçirilmesinden sonra yeniden risk seviyesi tespiti yapılmalıdır. Yeni seviye, kabul edilebilir risk seviyesinin üzerinde ise bu maddelerde ki adımlar tekrarlanmalıdır.

- Dokümantasyon;

- Risk değerlendirmesi aşağıdaki ana hususları kapsayacak şekilde dokümanite edilmelidir.

- İşyerinin unvanı, adresi ve işverenin adı.

- Gerçekleştiren kişilerin isim ve unvanları ile bunlardan iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi olanların Bakanlıkça verilmiş belge bilgileri.

- Gerçekleştirildiği tarih ve geçerlilik tarihi.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazime Büşra Yücel
Diyetisyen

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

MADDE 10.İşİN FATURALANDIRILMASI

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

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

Bülent zcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nr Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Yukarıda belirtilen faturaya eklenmesi gereken belgeler her ay idarenin görevlendirdiği ve ilgili birimlerde çalışan personeller tarafından incelenecek ve varsa eksiklikleri yazılı olarak idareye bildirilecektir. Elektrik ve su giderleri yüklenici tarafından taktırılacak süzme sayaç(gerektiği kadar) ile belirlenerek, hastane teknik birimi ilgili elemanlarınca her ay okunup hesaplanacaktır. Yazılı olarak satın alma birimine teslim edilecektir. Okunan sayaç değerleri belediye ve elektrik kurumunca belirlenen birim fiyat üzerinden ücretlendirilecektir. Hesaplanan bedel, firma adına tahakkuk ettirilecek dönem alacağından düşülecektir. Ayrıca takılacak süzme sayaçlar için yemekhane mahallini besleyen tüm elektrik hatlarının süzme sayaca bağlantısı yapılacak şekilde ayarlanması pano kurulması işleri yüklenici firmaya aittir.

Yemekhane ve mutfak mahallindeki meydana gelebilecek kapı pencere elektrik ve sıhhi tesisattaki arızaların giderilmesi ve arızalarda kullanılacak malzeme temini yükleniciye aittir. Yemekhane ve mutfak mahallindeki zemin ve duvar mermer ya da fayansların kırılması ya da zarar görmesi durumunda yenisi ile değişmesi için kullanılacak malzeme temini ve yapımı yüklenici firmaya aittir. Kırılan ve yerinden çıkan asma tavanların değişmesi ve tamir edilmesi işleri yüklenici firmaya aittir.

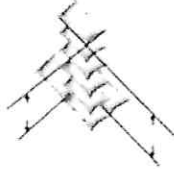
MADDE 11. MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ

Malzemelerin muhafaza edileceği kullanıma uygun, aşağıdaki maddelerde belirtilen şartları sağlayan depolar yüklenici tarafından iş başlangıcından önce oluşturulacaktır.

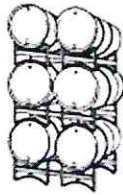
“Güvenli İstifleme Rehberi” standartlarına uyulacak

Depolara konulacak malzemeler için aşağıdaki kurallara uyulmalıdır:

1. İstif yüksekliği 3 metreyi aşmamalıdır.
2. Malzemeler yere temas etmeyecek paletlerin üzerinde olacaktır. Yerden yüksekliği 30 cm olmalıdır.
3. Raflara dizilen malzemeler ile duvar arasında 30 cm mesafe olmalıdır.
4. Çuvallar çapraz istifleme şeklinde istif edilmelidir.
5. Ağır çuval ve torbalar dört köşesi çaprazlama olarak ve en çok 5 sırada bir, 1 torba eksik konularak istif edilmelidir.



6. Variller ve diğer büyük kaplar yuvarlanmayacak şekilde istif edilerek kişilerin kazaya uğraması önlenmelidir.



7. İşlenmiş mamul, yarı mamul ve diğer malzemeler özelliklerine (ebat ve ağırlıklarına) göre düzgün olarak düşmeyecek ve devrilmeyecek şekilde istiflenmelidir.

11.1. Soğuk depolama;

11.1.1. Soğuk depolarda dışarıdan da görülebilecek şekilde, kalibrasyonu yapılmış dijital termometre bulundurulmalıdır. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.1.2. Soğuk depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde 30 cm yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir. Raflar paslı ya da zarar görmüş olmayacaktır.

11.1.3. Soğuk depolarda nem oranı %75-90 olmalıdır. Bunun için kalibre edilmiş nemölçer alet (higrometre) bulundurulmalıdır. Ölçülen nem oranları sabah ve akşam olmak üzere yapılacak ve bu değerler çizelge haline getirilerek muhafaza edilmelidir.

11.1.4. Küçük parça etler 0°C ile +2°C arasında en fazla 1(bir) gün, kahvaltılık ürünler+2 ile +4 °C arasında, sebzeler ve meyveler +2°C ile +6°C arasında saklanmalıdır.

11.1.5. Karkas şeklindeki etler -18°C ile -22°C arasında en fazla 6 ay saklanmalıdır.

11.1.6. Soğuk hava depolama alanında bir termometre olmalıdır.

11.2 Kuru depolama;

11.2.1 Kuru depo-depolar veya kilerde kalibrasyonu yapılmış termometre olmalıdır. Kuru deponun sıcaklığı 10-15 derece olmalıdır. Bu değerleri sağlamak için firma gerekli teknik ekipmanları temin etmekle yükümlüdür. Isı ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.2.2. Kuru depoların veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler firma tarafından alınmış olmalıdır.

11.2.3. Kuru depolarda uygun raf sistemleri yüklenici tarafından kurulacaktır.

11.2.4. Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bu değerleri sağlamak için firma gerekli teknik ekipmanları sağlamakla yükümlüdür. Bunun için kalibrasyonu yapılmış nemölçer alet (higrometre) bulundurulmalıdır. Nem ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere 2 kere yapılmalı ve bu değerler çizelge halinde muhafaza edilmelidir.

11.2.5. Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulunmayacaktır. Malzemeler yerden, duvardan ve tavandan uzak şekilde depolanacaktır. Kullanılacak un, hububat vb çuvala gelen ürünler paslanmaz çelik ızgaraların üzerine istiflenmelidir.

11.2.6. Gıda maddeleri, temizlik malzemeleri ile bir arada bulunmayacaktır.

MADDE 12. HAVALANDIRMA

Mutfağın sıcaklığı yaz-kış 20-22°C olmalıdır. Bu ısı değerleri firma tarafından alınacak tedbirlerle (klima vb.) sağlanacaktır. Masraflar yükleniciye ait olacaktır. Havalandırma için gereken bakım, tadilat, tamirat işleri idarenin onayı alınarak yetkili firmaya yaptırılacak, hizmeti aksatacak şekilde söz konusu işlerin yaptırılmaması halinde idare tarafından yetkili servise yaptırılarak fatura bedeli yüklenici firmanın ilk hak edişinden kesilecektir.

MADDE 13.FİZİKSEL ALAN ve ARAÇ-GEREÇ HİJYENİ

13.1 Mutfak, yemekhaneler ve ilgili hizmet alanlarının periyodik olarak ilaçlanması işi Sağlık Bakanlığının "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" yükümlerine göre yapılacaktır. Yüklenicinin halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacaktır. Bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın anılan izin belgesine sahip olan bir alt yüklenici firmaya yaptırılması yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici Firma, alt yüklenici firma ile yapılacak sözleşmeyi işe başladıktan sonra hastane idaresine sunacaktır. İlaçlama rutin olarak 30 gün de bir yapılacak (ihtiyaca göre daha sık yapılabilir) ve her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar yıkanacaktır. Bu işle ilgili tüm giderler (ilaç ve işçilik) yüklenici firmaya aittir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

13.2 Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç gereç kolay temizlenebilen girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır. Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK'İN kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır

13.3 Yemekhane, mutfak ve ilgili hizmet alanlarının girişlerinde hijyenik dezenfektanlı paspaslar kullanılacaktır. Söz konusu hijyenik dezenfektanlı paspaslar yüklenici tarafından temin edilecektir.

13.4. Yemek artıkları ve çöpler;

13.4.1. Mutfak, yemekhaneler ve kat yemek ofislerindeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirilecek. Çöp toplamada kullanılacak poşetler yüklenici firma tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir. Yemekhane ve mutfak alanı ya da depolarda bir önceki günden kalma yemek artıkları bulunmayacaktır. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı olacaktır.

13.4.2. Mutfak, yemekhaneler ve kat ofislerinden kaynaklanan çöp ve yemek artıkları Enfeksiyon Kontrol Komitesi talimatlarına uygun olarak yüklenici firma tarafından hastanenin ana çöp toplama mahalline taşınır. Taşınması sırasında gerek çöplerin gerekse diğer artık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi yüklenici firma tarafından önlenecektir. Kirlenmesi halinde derhal temizliği sağlanacaktır. Doğacak olan sorunlardan firma sorumludur.

13.4.3. Mutfak artıklarını ana kanalizasyon kolonlarına gittiği bir tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici mutfak tarafında bulunan dış rögarların temizlemesini yaptıracaktır. Teknik galeride bulunan yağ tutucuların temizliği yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

13.5 Yüklenici, yemekhanelerde bulunan yemek servis malzemeleri ile mutfaktaki araç-gereç, cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Mutfak malzemeleri ve tezgahların temizliğinde ilgili Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır.

13.6 Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

13.7 Yüklenici sorumlusu, hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir.

13.8 Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Kırmızı et, kanatlı eti, sebze, balık, hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları sırasıyla kırmızı-sarı-yeşil-mavi-beyaz renkte olup polietilen malzemeden olacaktır. Tahtalar üzerine konulacak tezgahların ölçüsünde olacaktır. Tahtalar tezgahların üzerine tezgahlar ise zemine sabitlenmelidir.

13.9 Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak, giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapılacaktır.

13.10 ISO 22000 nin öngördüğü kritik noktaların kontrolü ve yönetimi ile ilgili tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar) günlük olarak beslenme ve diyet bölümüne incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır.

13.11 Temizlikte 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 birdezenfekte edilmelidir. 4 günde bir yenisiyle değiştirilmelidir.

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

13.12 TEMİZLİK PROGRAMI:

1. Mutfak Temizliği

Yer, Duvar ve Koridor Temizliği

Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak; kullanılan et kütüğü, tezgah vb yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra tuz ile korunacak. Yer ve koridorlar günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler kireç, pas çözücü, ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfaka girişlerde galoş kullanılacaktır.

Haftalık Temizlik: Rogar, cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.

Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği; havalandırma sistemlerinin temizliği; böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ayda bir kez usulüne uygun olarak yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

2. Gıda Ve Soğuk Hava Deposu

Günlük Temizlik: Askı, tezgah ve yerlerin temizliği; depoların ısı ayarlarının kontrolü.

Haftalık Temizlik: Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

Aylık Temizlik: Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği.

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

3. Pişirme Sistemi

Günlük Temizlik: Kuzine, ocaklar, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği; et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer makineler işi bittikten sonra temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınların kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği. Tüm malzemeler gün sonunda temiz bırakılacaktır.

Haftalık Temizlik: Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği

Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

4. Yemekhane ve Koridorlar

Günlük Temizlik: Bankoların, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi, Çöp kovalarının boşaltılması ve deterjanlı su ile yıkanması

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

Aylık Temizlik: Duvarların, yerlerin, perdelerin temizlenmesi

Yemekhane ve koridorlarda, ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi ve sorumlu diyetisyen yetkili olacaktır.

5. Servis Ofisleri

Günlük Temizlik: sıcak yemek üniteleri, tabaklar, termo tepsiler, diğer mutfak gereçleri, yerler, tezgâhlar, bulaşık makineleri her kullanımdan sonra,

Haftalık Temizlik: sıcak yemek üniteleri, tabaklar, termo tepsiler, yerler, bulaşık makinesi, kapılar derinlemesine temizlenecektir.

Aylık Temizlik: Duvar ve fayansların silinmesi; cam ve kapıların temizlenmesi; giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Böcek ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

MADDE 14. BESİN HİJYENİ

14.1. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

14.2. Servise hazır sıcak yiyecekler, en az 67°C'yi sağlayabilecek bir sistemde bekletme işlemine tabi tutulacaktır. Bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk sunulması gereken yemekler ise, soğutulduktan sonra +4°C veya altında muhafaza edilecektir. Servis sıcaklığı +4 °C ile +10°C arasında olacaktır.

14.3. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde olmalıdır.

14.4. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ile meyveler taze ve teknik şartnameye uygun olacak ve kullanılmadan önce çok iyi yıkanacaktır. Yıkama esnasında klor bazlı sebze meyve dezenfektanı kullanılacaktır.

14.5. Gıda üretimine uygun olmayan hiçbir mutfak malzemesi kullanılmayacak, kesinlikle besinlerle temas ettirilmeyecektir (teneke vb).

14.6. Yemek servisinde kullanılan; plastik, alüminyum, strafor vb. gıda ile temas eden malzemelerin Tarım ve Köy işleri Bakanlığının izni ile üretilmiş olması ve üzerinde uygun amblemlerin bulunması gerekmektedir.

14.7. Aşçılar ve yardımcıları tek kullanımlık eldiven giyecek ve eldivenlerde pudra ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır. Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlıların sunumu tek kullanımlık plastik olmayan kaplarda yapılmalıdır. Diyet hastalarına verilecek Komposto, muhallebi, sütlaç vb. yiyecekler kapaklı tek kullanımlık kaplarda sunulacaktır. Ayrıca ara kahvaltılar streç filmle kaplanacaktır.

14.8. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır.

14.9. Ekmekler toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak şekilde servis yapılacaktır. Bayat ekmek servisi yapılmayacaktır.

14.10. Pişmiş veya servise hazır yiyeceklerle elle dokunulmamalıdır.

14.11. Pişirilen yemeklerden ve pişirme sırasında kullanılan sudan (250 cc) alınan numuneler ağız kilitli poşetlerde veya BPA'sız yiyecek saklanması uygun plastik kutularda kapalı

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

olarak soğuk hava deposunda ya da buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Herhangi bir zehirlenme şüphesi durumunda konuyla alakalı görevlendirilmiş bilir kişilerin gerekli gördüğü numuneler alınıp yine bilir kişilerce uygun görülen analizler yaptırılacaktır. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı (kilitli poşet, yol giderleri vs.) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Gerekliğinde Hıfzıssıhaya analize gönderilmek üzere, soğuk zincirini bozmadan taşınmasını sağlayacak özel kaplar firma tarafından temin edilecektir.

14.12. Yemeklerden ve içme suyundan gerek görülmesi halinde örnek alınarak Hıfzıssıhha Enstitüsünde kontrol ettirilebilecek, gerekli duruma göre işlem yapılacaktır. Bu tür kontrollerin tüm masrafı Yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır.

MADDE 15. YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

15.1.Sabit Malzeme Listesi

Aşağıda belirtilen malzeme miktarları, hizmet süresince sabit kalacak ve eksilen malzemeler tamamlanacaktır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda iş süresince kullanılabilecektir. Aşağıda belirtilen demirbaş malzemelerin kurulumu için gerekli altyapı, ekipman ve teçhizat (deterjan pompası vb.) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Aşağıda belirtilen malzemeler sağlığa zararlı olmamakla birlikte paslanmaz nitelikte olacaktır.

1. Döner Ocağı (paslanmaz çelik) 2 adet
2. Döner Bıçağı- DICromanium X46 CrMn13 paslanmaz çelik 3 adet
3. Yemek Masası 5 adet (Çelik iskeletli- Yemekhanede kullanılan masalarla uyumlu-Werzalit)
4. Yemek Masası Sandalyesi 20 adet (Çelik iskeletli- Yemekhanede kullanılan sandalyelerle uyumlu-Werzalit)
5. Çelik eldiven (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 1 çift
6. Gastronom küvet (contalı kapaklı, çeşitli ebatlarda, Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)) 40 adet
7. Polietilen Doğrama Tahtası 10 adet (ayaklı, Hijyenik Darbelere Dayanıklı, kırmızı-sarı-beyaz-yeşil-mavi renklerde (160x60x85 cm)
8. Sebze yıkama evyesi (150x100x80 cm, su birikintisini önlemek için gidere doğru eğimli, tek gözlü, havuzlu, en az 40 cm derinlikli) 2 adet
9. Endüstriyel mutfak evye bataryası-Çift Başlı (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)- 2 adet)
- Çift başlı su çıkışı, fıskiye ve hareketli boru
10. Yer Ocağı 8 adet (gaz emniyetli, emniyet ventilli, valfli, çift yanışlı, paslanmaz çelik, LPG destekli) (Hastaneye doğal gaz çekilmesi halinde doğal gaz ile endeksli olacak şekilde 8 adet ocak)
11. Gazlı Kuzine (Fırınlı, 6 Ocaklı) 1 adet (Hastaneye doğal gaz çekilmesi halinde doğal gaz ile endeksli)
12. Seflon Tepsi Toplama Arabası (en az 12 raflı 24 tepsi kapasiteli (Seflon tepsi ölçüsüne uygun) 6 adet
13. Paslanmaz Çelik Bıçak
 - Kırmızı et bıçakları kırmızı saplı (et doğrama, et açma, kemik sıyrma) 5 adet
 - Sebze bıçakları yeşil saplı, 5 adet
 - Tavuk işleme bıçakları sarı saplı 5 adet
 - Pişmiş besinler kahverengi saplı 5 adet
 - Balık işleme mavi saplı 2 adet
 - Süt ürünleri beyaz saplı 2 adet

14. Paslanmaz Zırh Bıçak 1 adet(Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
15. Paslanmaz Börek Bıçağı 2 adet(Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
16. Et döveceği 1 adet(Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
17. Sebze soyacak ve oyacak 10 adet(Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni)
18. Kepçe,(çeşitli ebatlarda) (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 15 adet
19. Kevgir (çeşitli ebatlarda) (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 15 adet
20. Servis Kaşığı (çeşitli ebatlarda) (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
21. Endüstriyel Çırpma teli (çeşitli ebatlarda) (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
22. Tel kevgir, (çeşitli ebatlarda) (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 10 adet
23. Spatula, maşa (çeşitli ebatlarda) (Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) 12 adet
24. Endüstriyel Elektrikli Pleyt Izgara 1 adet (yeterli kapasitede)
25. Paslanmaz Çelik Et askı arabası – Tabanda, kanların toplanması için indirimli ve gerektiğinde çıkarılıp yıkanabilen tabla bulunan (150x55x170 ebatlarında) 3 adet
26. Konveksiyonel Fırın 1 Adet (15 tepsi kapasiteli) (Tepsi boyutu 53x65 cm) (Hastaneye doğal gaz çekilmesi halinde doğal gaz ile endeksli)
27. Konveyörlü Bulaşık Makinesi (saatte 1500 tabak yıkama kapasiteli) 1 adet
28. Bulaşık makinesi basketi 10 adet
29. Bulaşık makinesi çatal-kaşık basketi(bölmeli) 5adet
30. Hassas terazi (1 gram hassasiyetli) 2 adet
31. Endüstriyel Tip Platform Terazi (en az 300 kg kapasiteli)
32. Elektrikli et kıyma makinesi 1 adet - komple paslanmaz çelik gövdeli, yeterli kapasitede
33. Endüstriyel Patates soyma makinesi 1 adet (35kg/sefer ve üzeri)
34. Ev Tipi El Blender Seti 1 adet (850 watt ve üzeri gücünde)
35. Endüstriyel El Blender- Mikser Seti 1 adet
36. Dolaplı Çalışma Tezgahı (190x70x85 cm) 3 adet
37. Dolaplı Çalışma Tezgahı (130x70x85 cm) 2 adet
38. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (110x35 cm) 2 adet
39. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (90x30 cm) 3 adet
40. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (65x25 cm) 3 adet
41. Çift Tabanlı Paslanmaz Çelik Kazan (45x20 cm) 3 adet
42. Kazan Taşıma Arabası(tam iskeletli) 2 adet
43. Ev tipi paslanmaz çelik tencere (çeşitli ebatlarda) 3 adet
44. Paslanmaz Çelik Fırın Tepsisi (Konveksiyonlu fırın ölçüsünde, çeşitli derinliklerde) 30 adet
45. Yağ Tavası (kızartmalar için) 3 adet
46. Servis Tepsisi(seflon, 37 cm – 53 cm) 350 adet
47. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Kaşığı 500 adet
48. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Çatalı 500 adet
49. Paslanmaz Çelik(18/10 Cr/Ni) Yemek Bıçağı 300 adet
50. Porselen Çorba Kasesi (12 cm) 800 adet
51. Porselen Çukur Yemek Tabağı(21 cm) 600 adet
52. Porselen Düz Tabak(19 cm) 600 adet
53. Porselen Düz Tabak(17 cm) 600 adet
54. Porselen Kare Kayık Tabak (14 cm) 500 adet
55. Çay Otomatı 1 adet (120 bardak kapasiteli 12 lt)
56. Servis Arabası (2 raflı) 1 adet
57. Çay Otomatı Taşıma Arabası 1 adet

58. Thermo-box Taşıma Kabı(460 mm - 630 mm - 670 mm “en-yükseklik-boy”) 6 adet
- Yıkanabilir.
 - +100 °C sığağa, -40 °C soğuga dayanıklı.
59. Thermo-tepsi (530mm – 370 mm -105 mm“en-yükseklik-boy”) 100 adet
- Darbe ve kırılmaya dayanıklı.
 - +100 ile -40 Dereceye kadar dayanıklı.
 - Her bir bölme birbirinden bağımsız.
 - Yıkanabilir.
60. Platform Yük Taşıma El Arabası (tam iskeletli - 300 kg taşıma kapasiteli) 2 adet
61. Problu Nem Ölçer Termometre 10 adet
62. Endüstriyel Boy Konserve Açma Makinesi 2 adet
63. Masat 3 adet
64. Mini buzdolabı (Numune Muhafazası için) 1 adet
65. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 4 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (60x190x150cm)
66. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 4 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (60x90x150cm)
67. Paslanmaz Çelik kiler erzak rafı 4 katlı 5 adet (tek raf 200 kg taşıma kapasiteli) (150x40x150cm)
68. Kombine temizlik arabası 1 adet
69. Tekli Tek Kapılı personel giyinme dolabı (40x41x185cm-ahşap veya metal-tüm dolaplar uyumlu) - 16 adet
70. Termosifon 80 lt
71. Dijital gıda termometresi 2 adet
72. Benmari Arabası 4 küvetli - 3 adet
73. Endüstriyel Tip Hamur Yoğurma Makinesi (Min. 50 kg kapasiteli) - 1 adet
74. Endüstriyel Tip Fritöz 1 adet (Min. 22 lt kapasiteli)

Not:Yukarıda sayılan malzemelerin dışında hastanemize ait olan ve tutanakla firmaya teslim edilecek olan demirbaşların her türlü bakım, onarım, kalibrasyon yapılacak ve arızaları yüklenici firma tarafından ivedilikle giderilecektir.

Yukarıda belirtilen tüm malzemeler kontrol teşkilatı onayına ölçü ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra teslim alınacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar kontrol komisyonunun onayına sunulduktan sonra getirilecektir.

MADDE 16. KAHVALTI, NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

16.1. NORMAL-GECE KAHVALTI: Hasta ve hasta refakatçilerine her sabah kahvaltı verilir. Nöbetçi personele de gece kahvaltısı verilir. Kahvaltıya ek olarak 1 adet su verilecektir. Bu kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunulacağını kontrol teşkilatı belirler ve firma buna uyar. Ayrıca nöbetçi personele verilecek gece kahvaltısının servis saatleri idarece firmaya bildirilir.

Normal Kahvaltı İçeriği: Normal kahvaltı, içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek, su dışında 3 ayrı kap olarak verilecektir. Çocuk servisinde yatan hastalara süt ya da meyve suyu verilecektir. Hangisinin verileceğine Kurum Diyetisyeni karar verecektir. Reçel-tereyağ, bal-tereyağ tek çeşit sayılır. Her gün çeşitlerden en az biri hayvansal kaynaklı olacaktır. Kahvaltıdaki peynir; beyaz, kaşar, labne, eritme, krem

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

ve gravyer peynir, zeytin; yeşil ve siyah, reçel; gül, çilek, kayısı, vişne vb. şeklinde çeşitlendirilecektir. Haziran-Temmuz-Ağustos-Eylül aylarında 3 kapkahvaltıya ek olarak 150 gram "domates-salatalık" ya da 150 gram "domates-biber" eklenecektir. Hasta ve refakatçilere her öğün için kişi başına toplam 150 gr. olmak üzere 50'er gr.lık 3 adet ekmek verilecektir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

Gece Kahvaltı İçeriği: Nöbetçi personele verilen içecek (süt, meyve suyu, çay, poşet çay veya poşet bitki çayları vb.), şeker, ekmek, 500 ml paketli su dışında 3 çeşitten oluşan öğündür. Servis saatinde kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda değişiklik yapılabilir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Her gün çeşitlerden biri sıcak çeşit olacaktır(omlet, menemen, tost, vb.) Her gün çeşitlerden en az biri hayvansal kaynaklı olacaktır. Kahvaltıdaki peynir; beyaz, kaşar, labne, krem ve gravyer peynir, zeytin; yeşil ve siyah, reçel; gül, çilek, kayısı, vişne vb. şeklinde çeşitlendirilecektir. Personel için kişi başı toplam 150 gr. olmak üzere 50'er gr lık 3 adet normal ekmek verilecektir. Menüye göre 3 kaba ek olarak poğaça-simit-börek-kek vb. talep edilebilir.

Kahvaltılarda kullanılacak yiyecek ve içeceklerin gramajları ve aylık verilme sayıları aşağıda belirtilmiştir. Diyetisyenin uygun gördüğü durumlarda tabloda yer almayan yiyecekler de istenebilir.

KAHVALTI ÇEŞİTLERİ PORSİYON GRAMAJLARI AYLIK VERİLME SAYISI

	MIKTAR veya İÇERİĞİ	AYLIK VERİLME SAYISI
Çay	200 ml	30
Çay (poşet)	2 g.	30
Bitki çayları (poşet)	2 g.	30
Süt (UHT)	200 ml.	15
Meyve suyu	200 ml.	15
Beyaz peynir	40 g	15
Kaşar peynir	20 g	15
Piknik eritme üçgen peynir	20 g	15
Piknik krem beyaz peynir	40 g	15
Piknik labne peynir	40 g	15
Piknik tereyağ	15 g	12
Yumurta	65-70 g	15
Siyah zeytin	25 g	15
Yeşil zeytin	25 g	15
Diyet zeytin	30 g	30
Domates-salatalık	150 g	30
Piknik bal	30 g	15
Piknik tahin pekmez	30 g	15
Kakaolu fındık ezmesi	30 g	15
Piknik reçel	30 g	15
Kesme şeker	10 g	30
Sucuklu yumurta	30 g sucuk, 70g yumurta	10
Menemen	100 gram domates, 50 gram yeşil biber, 1 adet 65-70 gram yumurta, 10 gram yağ, 1 gram baharat, 1 gram tuz	10
Omlet	70g yumurta 30 g peynir 5 cc yağ	10
Poğaça	100 g buğday unu, 20 cc süt, 5 cc sıvı yağ, 5 g şeker, 1 g maya, 1 g tuz, 1 g susam, 1/8 yumurta	15

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Kaşarlı tost	20 g kaşar 100 g ekmek 5 g margarin	10
Karışık tost	20 g kaşar 30 g sucuk 100 g ekmek 5 g margarin	10
Börek	75 gram yufka, 40 gram beyaz peynir, 10 gram maydanoz, 10 cc yağ, 1 g tuz, 1 g baharat	10
Simit	100 g buğday unu, 20 cc süt, 5 cc sıvı yağ, 5 g şeker, 1 g maya, 1 g tuz, 1 g susam, 5 g pekmez	15
Çorba	Madde 17 de belirtilen gramajlar kullanılacaktır.	15
Su	500 ml	30

Not: Hangi çeşitlerin hangi gün verileceği hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Bu listede olmayan kahvaltı çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan kahvaltılarda kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer çeşitler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

46.2. ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ: Normal ve diyet yemekleri belirtilen sayılara göre tuzlu ve tuzsuz olarak ayrı ayrı pişirilecektir. Her öğünde 1. grup yemek esas yemektir. Ekmek ve su, çeşitlerin dışında tutulacaktır. Öğle ve akşam yemekleri farklı olacaktır. Öğle yemeği sabah, akşam yemeği öğleden sonra pişirilecektir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

YAZ AYI İÇİN NORMAL ÖRNEK YEMEK LİSTESİ			
GÜNLER	GECE KAHVALTISI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZARTESİ	SİMİT LABNE ZEYTİN ÇAY DOMATES-SALATALIK	EZOĞELİN ÇORBA PİLİÇ TOPKAPI HAŞHAŞLI REVANİ	PATLICAN MUSAKKA ARPA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI CACIK
SALI	HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-BİBER	MACAR KEBABI MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA	TERBİYELİ TAVUK KÖFTE MEYHANE PİLAVI TURŞU
ÇARŞAMBA	AÇMA KAŞAR PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	SÜZME MERCİMEK ÇORBA HALİSE HALKA TATLI	TAS KEBABI ARPA ŞEHRİYE PİLAVI YOĞURT
PERŞEMBE	KREM PEYNİR ZEYTİN TAHİNPEKMEZ ÇAY DOMATES-BİBER	SEBZELİ TAVUK İNCİK SOSLU SPAGETTİ AYRAN	EZOĞELİN ÇORBA ETLİ KARIŞIK DOLMA(YOĞURT GARNİ) BROWNİ
CUMA	SİMİT OMLET ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	BOSTAN KEBABI NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI TİRAMİSU	SEBZELİ GÜVEÇ ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI KURU CACIK
CUMARTESİ	KAŞAR PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	ETLİ TAZE FASULYE MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI HAYDARI	ÇITIR BAGET (PATATES GARNİ) SOSLU MAKARNA AYRAN
PAZAR	PATATESLİ POĞAÇA ZEYTİN REÇEL-TEREYAĞ BEYAZ PEYNİR ÇAY DOMATES-SALATALIK	ETLİ BARBUNYA PİRİNÇ PİLAVI TURŞU	KREMALİ MANTAR ÇORBASI BULGUR ÜSTÜ TAVUK KAVURMA TULUMBA
PAZARTESİ	MOZAİK KEK ZEYTİN BEYAZ PEYNİR REÇEL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	PÜRELİ DANA ROSTO TEL ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI DEREOTLU KABAK TARATOR	ETLİ KURU NOHUT PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA
SALI	HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	FIRINDA SOSLU KANAT (PATATES GARNİ) MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI BABAGANNUŞ	ETLİ BEZELYE BULGUR PİLAVI CACIK
ÇARŞAMBA	AÇMA BEYAZ PEYNİR KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	BEŞAMEL SOSLU KEBAP MEYHANE PİLAVI MEVSİM SALATA	SARAY KÖFTE GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI PATLICAN SALATASI

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

PERŞEMBE	SİĞARA BÖREĞİ KAŞAR PEYNİRİ REÇEL-TEREYAĞ ÇAY DOMATES-SALATALIK	SÜZME MERCİMEK ÇORBASI PILAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER AYRAN	PATATES OTURTMA MÜCEDDERE PİLAVI KURU CACIK
CUMA	UZUMLU KEK LABNE ZEYTİN ÇAY DOMATES-BİBER	HÜNKAR BEĞENDİ İÇ PİLAV VIŞNE KOMPOSTO	ETLİ PATATES ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI MEVSİM SALATA
CUMARTESİ	HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	ETLİ KURU FASULYE ARPA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI TURŞU	TAVUK ŞİŞ(PATATES GARNİ) SOSLU MAKARNA AYRAN
PAZAR	POĞAÇA ÜÇGEN PEYNİR ZEYTİN REÇEL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	MANTARLI TAVUK SOTE MEYHANE PİLAVI KAKAOLU PUDİNG	KARIŞIK OTURTMA PİRİNÇ PİLAVI CACIK
PAZARTESİ	SİMİT ZEYTİN TAHİN PEKMEZ ÇAY DOMATES-SALATALIK	GEMİCİ ÇORBA PİLİÇ TOPKAPI TİRAMİSU	PÜRELİ HASANPAŞA KÖFTE PEYNİRLİ MAKARNA KAYISI HOŞAFI
SALI	KAKAOLU KEK REÇEL-TEREYAĞ BEYAZ PEYNİR ÇAY DOMATES-BİBER	SEBZE ÇORBASI HALİSE DAMLA SAKIZLI YALANCI TAVUK GÖĞSÜ TATLISI	TAVUKLU ÇİFTLİK KEBABİ MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI MEYVE
ÇARŞAMBA	OMLET ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	KADINBUDU KÖFTE (PATATES GARNİ) CEVİZLİ ERİŞTE AYRAN	ETLİ KURU NOHUT PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA
PERŞEMBE	AÇMA KAŞAR PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	OSMANLI ÇORBA BULGUR ÜSTÜ TAVUK KAVURMA ÇOBAN SALATA	İSLİM KEBABİ NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI HAYDARI
CUMA	SİĞARA BÖREĞİ ZEYTİN TAHİN PEKMEZ ÇAY DOMATES-SALATALIK	MACAR KEBABİ DOMATESLİ BULGUR PİLAVI TULUMBA	EKŞİLİ TAVUK KÖFTE ERİŞTE MEYVE
CUMARTESİ	POĞAÇA ÜÇGEN PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	TERBİYELİ HAŞLAMA ET MÜCEDDERE PİLAVI KEMALPAŞA TATLISI	ETLİ BARBUNYA TEL ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA
PAZAR	PORTAKALLI KEK BEYAZ PEYNİR KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	FIRINDA SOSLU KANAT (SEBZE GARNİ) MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI BABAGANNUŞ	DÜĞÜN ÇORBASI KARIŞIK YAZ KIZARTMASI(YOĞURT GARNİ) BROWNİ
PAZARTESİ	SİMİT REÇEL-TEREYAĞ BEYAZ PEYNİR ÇAY DOMATES-BİBER	SOSLU AKÇABAT KÖFTE (PATATES GARNİ) ARPA ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI YOĞURT	PATLICAN KEBABİ MEYHANE PİLAVI CACIK

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

SALI	AÇMA KREM PEYNİR TAHİN PEKMEZ ÇAY DOMATES-SALATALIK	KAĞIT KEBABI MÜCEDDERE PİLAVI AYRAN	ETLİ KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI TURŞU
ÇARŞAMBA	PATATESLİ POĞAÇA HAŞLANMIŞ YUMURTA KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-BİBER	TERBİYELİ ET HAŞLAMA NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA	DULKADIN ÇORBA ÇARDAK KEBABI LİMONLU SÜTLAÇ
PERŞEMBE	POĞAÇA BEYAZ PEYNİR KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	ÇEŞMİNİGAR ÇORBASI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER GAVURDAĞI SALATA	SALÇALI GEMİCİ ÇORBA MANTI(YOĞURT GARNİ) HAŞHAŞLI REVANİ
CUMA	SİMİT ÜÇGEN PEYNİR REÇEL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	İZMİR KÖFTE PEYNİRLİ BÖREK SÜTLAÇ	PÜRELİ KADINBUDU KÖFTE CEVİZLİ ERİŞTE ERİK HOŞAFI
CUMARTESİ	AÇMA LABNE TAHİNPEKMEZ ÇAY DOMATES-SALATALIK	HÜNKAR BEĞENDİ İÇ PİLAV KÖZLENMİŞ KAPYA BİBER SALATASI	ETLİ PATATES ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI MEVSİM SALATA
PAZAR	MOZAİK KEK KAŞAR PEYNİR BAL-TEREYAĞI ÇAY DOMATES-BİBER	ETLİ KURU NOHUT PİRİNÇ PİLAVI TURŞU	ÇİN TAVUĞU PEYNİRLİ MAKARNA MEYVE
PAZARTESİ	SİMİT OMLET KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY DOMATES-SALATALIK	KEKİKLİ TAVUK KÜLBASTI MEYHANE PİLAVI AYRAN	ETLİ TAZE FASULYE MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI KURU CACIK
SALI	ÜZÜMLÜ KEK PEYNİR TAHİN PEKMEZ ÇAY DOMATES-BİBER	MERCİMEK ÇORBASI PİLİÇ TOPKAPI HALKA TATLI	ETLİ KURU FASULYE ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI TURŞU

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

KIŞ AYI İÇİN NORMAL ÖRNEK YEMEK LİSTESİ

GÜNLER	GECE KAHVALTISI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZAR	POĞAÇA LABNE ZEYTİN REÇEL-TEREYAĞI ÇAY	PATATES OTURTMA PİRİNÇ PİLAVI CACIK	SEBZELİ TAVUK İNCİK SOSLU SPAGETTİ PEMBE SULTAN
PAZARTESİ	SİMİT HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	PÜRELİ KADINBUDU KÖFTE NOHUTLU BULGUR PİLAVI AYRAN	PAŞA KEBABI PEYNİRLİ MAKARNA SUPANGLE
SALI	AÇMA KAŞAR PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY	ÇİN TAVUĞU SOSLU MAKARNA YOĞURT	ETLİ KURU NOHUT ARPA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI TURŞU
ÇARŞAMBA	SİMİT KREM PEYNİR ZEYTİN TAHİNPEKMEZ ÇAY	TERBİYELİ ET HAŞLAMA GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA	KÖRİLİ TAVUK SEBZELİ SPAGETTİ MEYVE
PERŞEMBE	POĞAÇA HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	TAVUK PANE SOSLU MAKARNA AYRAN	PÜRELİ KEBAP MÜCEDDERE PİLAVI HAYDARI
CUMA	AÇMA KAŞAR PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY	SÜZME MERCİMEK ÇORBA ŞEHRİYELİ GÜVEÇ İNCİRLİ KEŞKÜL	KARNİYARIK PİRİNÇ PİLAVI TURŞU
CUMARTESİ	SİMİT REÇEL-TEREYAĞ ZEYTİN BEYAZ PEYNİR ÇAY	TEPSİ KEBABI ARPA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI YEŞİLLİK SALATASI	MANTARLI TAVUK SOTE FIRIN MAKARNA MEYVE
PAZAR	MOZAİK KEK ZEYTİN LABNE REÇEL-TEREYAĞI ÇAY	DOMATES ÇORBA ETLİ BİBER DOLMA(YOĞURT GARNİ) BROWNİ	TAVUK KAVURMA ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI YOĞURT
PAZARTESİ	POĞAÇA HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	ADANA KÖFTE(PATATES PÜRESİ GARNİ) NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI HAVUÇ TARATOR	TAVUK IZGARA(IZGARA SEBZE GARNİ) CEVİZLİ ERİŞTE AYRAN
SALI	AÇMA BEYAZ PEYNİR REÇEL-TEREYAĞI ÇAY	KREMALI MANTAR ÇORBA ETLİ DÜĞÜN PİLAVI MEVSİM SALATA	TAVUK ŞİŞ(PATATES GARNİ) PEYNİRLİ MAKARNA PEMBE SULTAN
ÇARŞAMBA	SİĞARA BÖREĞİ KAŞAR PEYNİRİ BAL-TEREYAĞ ÇAY	GEMİCİ ÇORBA TEBİYELİ HAŞLAMA ET HAŞHAŞLI REVANİ	TERBİYELİ TAVUK KÖFTE SEBZELİ MAKARNA KABAK TARATOR

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

PERŞEMBE	POĞAÇA LABNE ZEYTİN REÇEL-TEREYAĞI ÇAY	SÜZME MERCİMEK ÇORBA ANKARA TAVA HAVUÇ TARATOR	ETLİ KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI TURŞU
CUMA	AÇMA HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	MACAR GULAŞ ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ	SEBZELİ TAVUK JÜLYEN PEYNİRLİ CEVİZLİ MAKARNA MEYVE
CUMARTESİ	PORTAKALLI KEK ÜÇGEN PEYNİR ZEYTİN REÇEL-TEREYAĞI ÇAY	TERBİYELİ TAVUK KÖFTE ERİŞTE KEMALPAŞA	ETLİ BEZELYE PİRİNÇ PİLAVI CACIK
PAZAR	SİMİT ZEYTİN LABNE TAHİN PEKMEZ ÇAY	ORMAN KEBABI MEYHANE PİLAVI MEYVE	YUMURTALI İSPANAK PATATESLİ BÖREK KEŞKÜL
PAZARTESİ	MOZAİK KEK REÇEL-TEREYAĞ BEYAZ PEYNİR ZEYTİN ÇAY	PATLICAN KEBABI NOHUTLU BULGUR PİLAVI CACIK	KAŞARLI DOMATES ÇORBA ETLİ KARIŞIK DOLMA(YOĞURT GARNİ) ISLAK KEK
SALI	HAŞLANMIŞ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	SEBZELİ TAVUK KANAT ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI BABAGANNUŞ	PATLICAN MUSAKKA NOHUTLU BULGUR PİLAVI CACIK
ÇARŞAMBA	KAŞAR PEYNİR ZEYTİN BAL-TEREYAĞI ÇAY	HAVUÇ ÇORBA PİLAV ÜSTÜ ET KAVURMA TULUMBA	GEMİCİ ÇORBA ÇARDAK KEBABI MEYVE
PERŞEMBE	SİĞARA BÖREĞİ ZEYTİN TAHİN PEKMEZ ÇAY	İNEGÖL KÖFTE(PATATES GARNİ) MEYHANE PİLAVI TULUMBA	ŞAFAK ÇORBA PÜRELİ FIRIN TAVUK BAGET MAKARNA SALATASI
CUMA	PORTAKALLI KEK ÜÇGEN PEYNİR BAL-TEREYAĞI ÇAY	SEBZE ÇORBA FIRIN TAVUK İNCİK(MAKARNA SALATASI GARNİ) AŞURE	SOSLU AKÇABAT KÖFTE PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA
CUMARTESİ	AÇMA PATATESLİ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	SARAY KÖFTE MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI LOKMA	TAVUK SOTE PEYNİRLİ MAKARNA MEVSİM SALATA
PAZAR	POĞAÇA KAKAOLU FINDIK KREMASI BEYAZ PEYNİR ÇAY	TAVUK ŞİŞ(PATATES CİPS GARNİ) BEŞAMEL SOSLU MAKARNA AYRAN	BAHÇIVAN KEBAP PİRİNÇ PİLAVI HAYDARI
PAZARTESİ	SİMİT MENEMEN ZEYTİN TAHİN PEKMEZ ÇAY	ADANA KÖFTE(PATATES PÜRESİ GARNİ) ERİŞTE KAYISI HOŞAFI	TAS KEBABI ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

SALI	PEYNİRLİ POĞAÇA ZEYTİN TAHİN PEKMEZ ÇAY	TERBİYELİ TAVUK KÖFTE ERİŞTE HAYDARI	İZMİR KÖFTE PEYNİRLİ MAKARNA CEVİZLİ TEL KADAYIFLI MUHALLEBİ
ÇARŞAMBA	SUCUKLU YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	TAVUKLU ELBASAN TAVA ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI İNCİRLİ KEŞKÜL	ETLİ KURU NOHUT PİRİNÇ PİLAVI TURŞU
PERŞEMBE	AÇMA ÜÇGEN PEYNİR ZEYTİN TAHİN PEKMEZ ÇAY	SEBZELİ TAVUK KANAT SOSLU SPAGETTİ AYRAN	PATLICAN KEBABI MEYHANE PİLAVI KURU CACIK
CUMA	SİĞARA BÖREĞİ ZEYTİN TAHİNPEKMEZ ÇAY	BOSTAN KEBABI ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI TULUMBA	PÜRELİ DANA ROSTO NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI PEMBE SULTAN
CUMARTESİ	SİMİT PATATESLİ YUMURTA ZEYTİN KAKAOLU FINDIK KREMASI ÇAY	DÜĞÜN ÇORBA ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK DOLMA(YOĞURT GARNİ) PORTAKALLI REVANİ	SEBZELİ TAVUK PİRZOLA SOSLU SPAGETTİ KALBURA BASTI

16.2.1Yemek Çeşitleri:

Normal yemeklerde uygulanacak aylık verilme sayıları aşağıda ki listelere göre olmalıdır. Ana malzemenin dışında yemeğin içine girebilecek yağ, salça, tuz, baharat, un, garnitür vb. malzemelerin miktarı yemeğin cinsine, servis şekline göre ekte verilen içerikler esas alınacaktır. Firma geliştirdiği standart yemek tariflerini Hastane Beslenme ve Diyetetik Bölümü'ne getirecektir. Uygun görülen menüler uygulanabilecektir.

1. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)

- | | |
|--|------|
| 1- Parça ve kuşbaşı Et yemekleri ve köfteler | 4-12 |
| 2- Tavuk Yemekleri | 4-12 |
| 3- Etlili/kıymalı Taze veya Dondurulmuş Sebzeler | 0-8 |
| 4- Etlili Kuru Baklagiller | 0-8 |
| 5- Yumurtalı Yemekler | 0-4 |
| 6- Balık Yemekleri | 0-4 |

NOT: Dolma, Semizotu, Ispanak vb. Yemekler yoğurtlu verilecektir. Balık yemekleri yanında garnitür olarak salata verilecektir.

2. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)

- | | |
|----------------------------|-----|
| 1- Çorbalar | 30 |
| 2- Pilavlar ve Makarnalar: | 30 |
| 3- Börekler | 4-6 |
| 4- Zeytinyağlı Sebze | 0-4 |
| 5- Zeytinyağlı Baklagiller | 0-4 |
| 6- Kızartmalar | 0-4 |
| 7- Zeytinyağlı Dolma | 0-4 |

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

3. GRUP YEMEK ÇEŞİTLERİ: AYLIK VERİLME SAYISI (TEK ÖĞÜN İÇİN)

1- Salatalar	30
2- Yoğurt	10
3- Cacık	10
4- Tatlılar	15
5- Meyve	10
6- Hoşafklar, Kompostolar	10
7- Ayrar	30

Meyve ve Sebzelerin kullanılacağı dönemler aşağıda verilmiştir.

Elma	1 Eylül -1 Mart	Kuru soğan	Her ay
Portakal	15 Ekim- 15 Nisan	Patates	Her ay
Mandalina	15Ekim- 1 Mart	Yeşil soğan	Bulunduğu sürece
Üzüm	15 Temmuz-15 Kasım	Marul	Her ay
Armut	1 Temmuz- 15 Ekim	Hıyar	Her ay
Kayısı	1 Temmuz-15 Eylül	Dereotu	Her ay
Şeftali	1 Temmuz- 15 Ekim	Maydanoz	Her ay
Kiraz	Mevsiminde	T.bezelye	Mevsiminde
Vişne	1 Temmuz - 1 Eylül	T.kabak	Mevsiminde
Çilek	Mayıs- Haziran	Pırasa	Mevsiminde
Muz	Her ay	B.lahana	1 Kasım- 28 Şubat
Taze erik	1 Temmuz-15 Eylül	K.lahana	Bulunduğu sürece
Taze incir	piyasada bulunduğu sürece	Havuç	Her ay
Ayva	15 Eylül-28 Şubat	Ispanak	Mevsiminde
Malta eriği	Mevsiminde	Kereviz	1 Kasım- 28 Şubat
Limon	Her ay	Karnabahar	1 Aralık-28 Şubat
Karpuz	15Temmuz-31 Ekim	Sarma yaprak	Her ay
Kavun	1 Eylül-30 Kasım	Semizotu	1Mayıs-15 Ekim
Dolma biber	30 Haziran-15Kasım	Yeşil biber	Her ay
T.fasulye	1 Mayıs-1 Ekim	Barbunya	Nisan- Haziran
T.bakla	1Mayıs-15 Ağustos	Patlıcan	Her ay
Domates	Her ay	Turp	Mevsiminde
Kıvırcık	1Mayıs-31 Aralık	Pazı	Mevsiminde
Taze bamya	15 Haziran-15Ekim	Sarımsak	Her ay
Bal kabağı	Mevsiminde	Nane	Mevsiminde

16.3 DİYET KAHVALTI VE YEMEKLERİ:

DİYET KAHVALTI:

Diyet kahvaltı doktorun gerekli gördüğü hastalara klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen ekmek ve içecek hariç en az 2 en fazla 8 çeşitten oluşan öğündür. Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetler, hastanın tedavisi için gerekli, günlük enerji ve besin ögesi gereksinimini sağlayacak şekilde ve diyetisyen tarafından belirlenen içeriklere uygun miktar, çeşit, tat, kıvam, görünüş ve kalitede olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Yatan hasta servislerinde verilecek olan tüm diyet rasyonlarına ait kahvaltılar diyet kahvaltısı olarak kabul edilecektir. Ayrıca diyaliz birimindeki hastalar için her gün belirlenen saatlerde günde iki veya üç kez hastane diyetisyenlerinin belirlediği menüde diyet kahvaltısı verilecektir.

DİYET KAHVALTI AYLIK VERİLME SAYISI PORSİYON GRAMAJLARI

	Aylık verilme sayısı	Miktar
Çay	30	200 ml
Süt (UHT)	30	200gram
Süt(UHT, Light)	30	200 gram
Peynir (tuzlu, tuzsuz,kaşar,krem)	30	40 gram
Reçel (taneli-tanesiz-diabetik vb.)	30	20 gram
Bisküvi(proteinli-proteinsiz vb.)	30	20 gram
Bal	2-3 gün/hafta	20 gram
Tereyağ	30	15 gram
Yumurta	30	65-70 gram
Tuzsuz zeytin	20	25 gram
Haşlama patates	30	90 gram
Komposto normal veya tatlı.	30	1 su bardağı
Glutensiz ekmek	İsteğe göre	50gram
Meyve suyu (poşet)	30	200ml
Meyve	30	200gram
Söğüş domates salatalık	30	100 gram
Tuzlu tuzsuz ekmek (poşet)	30	50 gram
Tanesiz komposto	15	200 gram
Çorba	30	200 gram
Yoğurt	30	200 gram

Not: Hangi çeşitlerin hangi gün verileceği hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. Bu listede olmayan kahvaltılık çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan kahvaltılıklarda kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer çeşitler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

DİYET YEMEKLERİ(R3)

Diyet yemeği gerekli görülen hastalara klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen kahvaltılık, öğle, akşam yemeği ve ara öğünlerde verilen en az 2 en fazla 8 çeşit yiyeceklerdir. Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetler, hastanın tedavisi için gerekli, günlük enerji ve besin ögesi gereksinimini sağlayacak şekilde ve diyetisyen tarafından belirlenen içeriklere uygun miktar, çeşit, tat, kıvam, görünüş ve kalitede olmak üzere her türlü yiyeceği kapsayacaktır. Diyabet hastalarına ara öğünlerinde kavun, karpuz, üzüm, incir, muz verilmeyecektir. Özel diyet alan hastaların ve personelin kahvaltılık, öğle ve akşam yemekleri ve ara öğünleri, hastane diyetisyenlerinin belirleyeceği saatte dağıtılacaktır.

Özel diyetlerde, diyete ek olarak bir veya birkaç çeşit yiyecek verilebileceği gibi, bağımsız olarak tüm yiyecek ve yemeklerin cins ve miktarlarını belirtmek suretiyle özel diyet listeleri düzenlenebilir. Diyet yemeklerinin cins ve miktarlarının, hastane diyetisyeninin önerdiği diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur. Diyet yemeği yemek zorunda olan personelin gereksinimleri, hastane diyetisyeninin önerileri doğrultusunda ve personel yemekhanesinde yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Diyet yemek çeşitleriyle, aylık verilebilme miktarları aşağıda gösterilmiştir. Hastanın tanı ve tedavisine uygun olarak aşağıdaki tabloda bulunmayan yiyecekler talep edilebilir.

DİYET YEMEKLERİ	AYLIK VERİLME SAYISI
Haşlama et (Kemiksiz)	30
Köfte	30
Tavuk	30
Balık	0-4
Çorbalar	30
Sebzeler	30
Pilav-makarna	30
Komposto-hoşaf	30
Sütlü tatlılar	30
Pelte	30
Salata (Mevsimine göre)	30
Poşet yoğurt(200 gr)	30
Light yoğurt (200 gr)	30
UHT süt(200gr)	30
Light süt(200gr)	30
Laktozsuz süt (200gr)	isteğe göre temin edilir
Meyve	30
Proteinsiz Çörek, Glütensiz ekmek	İsteğe göre yapılır/temin edilir.

SIVI DİYET(R1-R2)

R1: Cerrahi klinikleri,yatan hasta servisleri, bebekler ve yoğun bakım hastalarından gerekli görülenlere, belirtilen sayılarda verilir. Çay, limonata, tanesiz komposto-hoşaf, et suyu, tanesiz çorba, ayran gibi yiyecekleri kapsar. En az 2 en fazla 5 çeşitten oluşan öğündür. Sabah, öğle ve akşam verilebilir. Diyetisyenin gerekli gördüğü hastalara ve personele verilir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

R2 (Yumuşak Gıda): Bebekler, yutma güçlüğü ve benzeri özel durumu olanlarda süt, muhallebi, yoğurt, kıymalı-kıymasız sebze püreleri, meyve püreleri, et püre, unlu-kıymalı çorbalar, ayran, yoğurt gibi yiyecekleri kapsar. Cerrahi klinikleri, yoğun bakım hastaları ve gerekli görülen servisler için rutin olarak istenilebilir. . En az 2 en fazla 5 çeşitten oluşan öğündür.Sabah, öğle ve akşam verilebilir. Diyetisyenin gerekli gördüğü hastalara ve personele verilir. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir. 15 günlük örnek sıvı diyet menüsü;

R1			R2 (Yumuşak Gıda)		
1.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesizkom posto	6.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz komposto	11.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz komposto	1. GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Meyve püre	6.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Meyve püre	11.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Meyve püre
2. GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	7.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	12. GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	2.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	7.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	12.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

3. GÜN Limonata Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	8.GÜN Limonata Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	13.GÜN Limonata Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	3.GÜN Çorba Zırh tavuk köfte Sebze püre Muhallebi	8.GÜN Çorba Zırh tavuk köfte Sebze püre Muhallebi	13.GÜN Çorba Zırh tavuk köfte Sebze püre Muhallebi
4.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	9.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	14.GÜN Ayran Tanesiz çorba Tanesiz komposto	4.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Puding	9.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Puding	14.GÜN Çorba Kıymalı sebze püre Yoğurt Puding
5.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	10.GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	15. GÜN Çay Tanesiz çorba Tanesiz hoşaf	5.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	10.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt	15.GÜN Çorba Zırh köfte Meyve püre Yoğurt

16.4 DİYET ARA ÖĞÜNÜ:

Ara öğünler hastane diyetisyeni tarafından belirlenen çeşit ve miktarda uygun görülen saatlerde aşağıda belirtilen yiyeceklerden servis edilir. Ara öğünler genellikle süt+meyve, yoğurt+meyve, ayran+meyve, süt+sütvb. şekilde olacaktır. Diyetisyen hastanın durumuna göre aşağıda bulunmayan ara öğünler de verilmesini isteyebilir.

- Poşet Çay, (2 gramlık)
- UHT Süt(200 ml)
- Poşet Meyve suyu (200 ml.)
- Taze Meyve suyu (200 ml.)
- Limonata (Normal ve tatlandırıcılı)
- Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı)
- Ihlamur (2 gramlık poşet)
- Salata (Söğüş olarak)
- Poşet Ayran (200 ml.)
- Poşet Yoğurt (200 gr.)
- Meyve (200 gr)
- Bisküvi (Tatlı, tuzlu)
- Sütlaç
- Muhallebi
- Haşlanmış patates
- Haşlanmış yumurta(55-60 gr)
- Poşet Roll Ekmek(50 gr.)
- Peynir (Tuzlu, tuzsuz)
- Kuruyemiş(ceviz, fındık vb.)
- Diyetisyen tarafından belirlenen listeye göre poğaça, kek, kurabiye vb.
- vb.

16.5 İFTAR YEMEĞİ:

Ramazan ayında iftar vaktinde personele verilecek olan yemektir. İftar yemeği Normal Yemek olarak sayılacaktır. 1. grup yemeğin yanında 2 çeşit 2. grup yemek ve 1 çeşit 3. grup yemek verilecektir.

İftarda ekmek olarak masalara ramazan pidesi günlük taze olarak bırakılacaktır. Pide miktarı Personel ve refakatçilere toplam 150 gr. olacaktır. Kişi başı 500 ml su verilecektir. Kişi başı 13 adet kuruhurma verilecektir.

Hastane tarafından tüm personel toplu iftar yemeği verilmesi talep edilebilir. O güne ait iftar menüsüne idarenin talebi doğrultusunda ek olarak meşrubat getirilecektir.

Menüler hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

16.6 SAHUR YEMEĞİ:

Ramazan ayında sahur saatinde personele verilecek olan öğündür. Sahur yemeği Gece Kahvaltısı olarak sayılacaktır. Sahur için 3 kaba ek olarak çorba yapılacaktır. Menü hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecektir.

16.7 TRAVAY DİYETİ

Doğumhanedebulunan travay hastalarının hastalıklarına uygun özel gajalar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.

Travay diyetleri doğum öncesi kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirttiği sayı ve miktarda (bir öğün için 3 çeşit) verilebilir. Sabah-öğle-akşam ve gece öğünü olabilir. (bir öğün için 2 çeşit) Diyetin içeriğindeki ana öğünler (kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği) kahvaltı üzerinden fiyatlandırılacaktır. Diyetin içeriğindeki ara öğünler ise ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

Yedi günlük travay örnek menüsü

TRAVAY DİYET						
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI
TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)
BAL	BAL	BAL	BAL	BAL	BAL	BAL
SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)
SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)
ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	82 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO
ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE
2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)
ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ
ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT
ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO
AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM
2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)
ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ	ŞEKERLİ MUHALLEBİ
ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO	ŞEKERLİ KOMPOSTO
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERLİ KOMPOSTO

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

16.8 DİYABETİK TRAVAY DİYETİ

Doğumhanede bulunan dm travay hastalarının hastalıklarına uygun özel gavajlar ve içeriği belirtilmiş özel karışımlar diyetisyenlerin öngördüğü şekilde hazırlanacaktır.

Dm travay diyetleri doğum öncesi kullanılan diyetler olup hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirlediği sayı ve miktarda (bir öğün için 3 çeşit) verilebilir. Sabah-öğle-akşam ve gece öğünü olabilir. (bir öğün için 2 çeşit) Diyetin içeriğindeki ana öğünler (kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği) kahvaltı üzerinden fiyatlandırılacaktır. Diyetin içeriğindeki ara öğünler ise ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

Yedi günlük diyabetiktravay örnek menüsü

DM TRAVAY DİYET						
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI	KAHVALTI
TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)	TUZSUZ PEYAZ PEYNİR(80 GR)
DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL	DİYABETİK REÇEL
SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)	SİMİT (YARIM)
SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)	SÜT (LAKTOZSUZ)
ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1	ARA ÖĞÜN 1
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO
ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE	ÖĞLE
2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)
ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ
ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT	YOĞURT
ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2	ARA ÖĞÜN 2
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO
AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM	AKŞAM
2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)	2 KASE ÇORBA (TUZSUZ)
ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ	ŞEKERSİZ MUHALLEBİ
ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO	ŞEKERSİZ KOMPOSTO
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3	ARA ÖĞÜN 3
6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER	6 ADET KRAKER
2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO	2 ADET ŞEKERSİZ KOMPOSTO

MADDE 17. GRAMAJLAR:

Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlardan aşağı inilmeyecektir. Hastanemize yemek hizmetini verecek firmanın uygulayacağı gramajlar ve çıkartılacak yemek çeşitleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemek çeşitleri de hastane diyetisyenlerince yazıldığı takdirde firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Listede olmayan yemeklerde kullanılan gramajlar, verilen gramaj listesindeki benzer yemekler temel alınarak Beslenme ve Diyetetik Birimince belirlenir.

Diyet ve beslenme bölümü tarafından, gerektiğinde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iye edilecek kişi sayısı ve ektaki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılır.

Gramaj listesinde verilen gramajlar çiğ malzeme miktarıdır. Belirtilen sebze gramajları temizlenmiş(ıskartası ayrılmış) miktarlardır.

Adet olarak servis edilecek besinlerde, getirilen besinlerin porsiyon büyüklüğünden kaynaklı oluşan adet eksikliklerini yüklenici firma tamamlamak zorundadır.

Diyetisyenin uygun bulduğu bazı yemeklerin yanına garnitür ve/veya yoğurt verilip 4. kap sayılmayacaktır. Bazı menüler pilav üstü olarak yazılıp 4. Kap sayılmaz.

Personel, hasta ve refakatçilere her öğün için kişi başına toplam 150 gr. olmak üzere 50'şer gr.lık 3 adet normal ekmek verilecektir.

Diyet yemeği yiyen personel ve hastalara her öğün için ortalama 100 gr olmak üzere 50'şer gr.lık 2 adet diyet içeriğine göre; normal, tuzsuz, tuzsuz kepekli, kepekli vb. ekmek verilecektir.

Gramajlarda belirtilen susuz net turşu miktarıdır. Bazı köfte yemeklerine hastane diyetisyenlerince galeta unu eklenmesi talep edilebilir.

YEMEĞİN CİNSİ MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI

NOT: Standart Yemek Gramajlarındaki ' * ' işareti kemiksiz et ve tavuk miktarını ifade eder. Baharat çeşitleri (diyetisyenlerce eklenebilir) ve tuz miktarları hastane diyetisyenleri tarafından değiştirilebilir.

NOT: Diyet menülerinde et, tavuk, balık gramajları kişi başi kemiksiz **90 gram** olarak kabul edilecektir. Gramajı belirtilmemiş diyet yemekleri şartnamede belirtilen normal yemek gramajları esas alınarak hastane diyetisyenince belirlenir. Gramajı bulunmayan yemekler, gramajı bulunan benzer yemek gramajları esas alınarak belirlenir.

ET YEMEKLERİ

Tas Kebabı

Dana Eti * 100 gr.
Patates 100 gr.
Domates 25 gr.
Havuç 20 gr.
Sivri biber 5 g.
Soğan(Kuru) 10 gr.
Salça 7 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.

Kapama Et

Dana eti* 100gr.
Patates 100 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 20 gr.

Tuz 1 gr.

Pilav Üstü Et Kavurma

Dana eti*(kemiksiz) 120 g

Tuz 0.5 g

Kuru Soğan 10 g

Pirinç 20 g

Sıvı Yağ 5 g

Yaprak Et Döner

Dana eti * 120 gr.

Dana iç (gömllek) yağı 25 gr.

Yoğurt 10 gr.

Kuru Soğan 20 gr.

Sıvı Yağ 10 gr.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Rüşra Yücel
Diyetisyen

Karabiber 0,4 gr.
Kekik 0,4 gr.
Tuz 1 gr.

Pürelı Dana Rostı

Dana eti * 120 gr.
Patates 100 gr.
Domates 20 gr.
Salça 10 gr.
Un 5 gr.
Süt 20 gr.
Yağ 20 gr.
Tuz 1gr.

Güvec

Ayçiçek Yağı 5 gr
Buğday Unu 5 gr
Domates 50 gr
Domates Salçası 5 gr
Havuç 30 gr
Karabiber 1 gr
Taze Fasulye 30 gr
Kuru Sarımsak 1 gr
Kuru Soğan 20 gr
Maydanoz 2 gr
Patates 50 gr
Patlıcan 50 gr
Dana Eti* 120 gr
Sivri Biber 20 gr
Tuz 0.5 gr

Hünkar Beğendi

Ayçiçek yağı 5 gr
Buğday Unu 10 gr
Domates 50 gr
Karabiber 1gr
Kaşar Peyniri 20 gr
Kuru Soğan 20 gr
Patlıcan 200 gr
Dana Eti* 120 gr
Süt 50 ml
Tuz 0.5 gr

Terbiyeli Haşlama Et

Dana Eti * 120 gr.
Patates 70 gr.
Havuç 50 gr.
Yoğurt 20 gr.
Un 5 gr.
Yağ 10 gr.
Yumurta 0,03 adet
Limon 0,12 adet
Tuz 1 gr.

Orman Kebabı

Dana Eti * 100 gr.
Patates 100 gr.
Havuç 25 gr.
Sivri biber 5 gr.
Bezelye 20 gr.
Kuru Soğan 20 gr.
Sıvı yağ 5 gr.
Kekik 0,5 gr.
Tuz 1 gr.

Sebzeli Kebap

Dana Eti* 100gr.
Patates 70 gr
Havuç 30 gr
Kabak 70gr
Patlıcan 70 gr
Sıvı yağ 10 gr
Salça 10 gr
Tuz 1 gr.

Coban Kavurma

Dana Eti* 120 gr.
Kuru Soğan 20 gr.
Sarımsak 1 gr.
Salça 5 gr.
Biber 30 gr.
Sıvı yağ 10 gr.
Karabiber 0,4 gr.
Pulbiber 0,4 gr.
Tuz 1 gr.

Et Sote

Dana Eti * 100 gr.
Kuru Soğan 20 gr.
Yeşilbiber 20 gr.
Yağ 10 gr.
Domates 30gr.
Salça 5gr.
Kekik 0.5 gr.
Karabiber 0.5 gr.
Tuz 1 gr.

Ankara tava

Dana eti* 100 gr.
Domates 15 gr.
Sivri biber 5 gr.
Şehriye 60 gr.
Sıvı yağ 10 gr.
Karabiber 0.5 gr.
Tuz 1 gr.

Bahçivan Kebabı (Kış)

Dana eti * 100 gr.
Patates 50 gr.
Patlıcan 100 gr.
Domates 40 gr.
Sivri biber 10 gr.
Havuç 30 gr.
Bezelye 20 gr.
Kuru soğan 20 gr.
Sarımsak 1 gr.
Salça 10 gr.
Sıvı yağ 30 gr.
Tuz 1 gr.

Bahçivan Kebabı (Yaz)

Ayçiçek Yağı 5 gr
Domates 50 gr
Domates Salçası 5 gr
Karabiber 1 gr
Kekik 1 gr
Bezelye 30 gr
Kuru Soğan 20 gr
Maydanoz 2 gr
Patates 50 gr
Patlıcan 50 gr
Dana Eti(Kemiksiz) 100 gr
Sivri Biber 20 gr
Tuz 0.5 gr

İslim kebabı

Dana eti * 100 gr.
Patlıcan 150 gr.
Kuru soğan 25 gr.
Sarımsak 1 gr.
Domates 30 gr.
Yağ 30 gr.
Maydanoz 1/10 demet
Salça 5 gr.
Yeşilbiber 10 gr.
Tuz 1 gr.
Un 5 gr.

Macar Gulaş

Dana eti* 100gr.
Havuç 20gr.
Bezelye 10gr.
Kıyılmış biber 20 gr.
Un 5gr.
Süt 20 cc
Salça 5gr.
Yağ 5gr
Tuz 1gr.

Kağıt Kebab

Dana Eti* 100 gr.
Patates 50 gr.
Domates 30 gr
Havuç 25 gr
Bezelye 25 gr.
Kuru Soğan 25 gr.
Salça 10 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Tuz 1 gr.

Ciftlik Kebab

Dana Eti* 100 g.
Domates 25 g.
Havuç 15 g.
K.Bezelye 25 g.
Kuru soğan 7 g.
Patates 70 g.
Salça 7 g.
Sıvı yağ 5 g.
Kekik 0,2 g.
Pul biber 0,3 g.
Karabiber 0,2 g.
Tuz 2 g.

Beşamel Soslu Kebab

Dana eti* 100 gr.
Süt 30 gr
Kaşar peyniri 25 gr.
Patates 35 gr
Bezelye 20 gr
Havuç 20 gr
Sıvı yağ 20 gr
Tereyağı 5 gr
Un 3 gr
Tuz 2 gr

Buğu Kebabı

Ayçiçek Yağı 5 gr
Arpacık Soğan 60 gr
Domates 50 gr
Dana Eti*100 gr
Karabiber 1 gr
Kekik 1 gr
Defne Yaprağı 1gr
Kuru Sarımsak 1 gr
Tuz 0.5 gr

Patlıcan Kebab

Dana eti * 100 gr.
Patlıcan 200 gr.
Kuru soğan 25 gr.

Sarımsak 2 gr.
Domates 30 gr.
Yeşilbiber 20 gr
Sıvı yağ 30 gr.
Salça 5 gr.
Tuz 1 gr.

Bostan Kebabı

Dana Eti (Kemiksiz) 90 gr
Patlıcan 200 gr
Mısır 20 gr
Bezelye 20 gr
Kuru soğan 20 gr
Yağ 30 gr
Maydanoz 1/10 demet
Tuz 1 gr
Salça 5 gr

Cardak Kebabı

Dana Eti (Kemiksiz) 70 gr
Yufka 70 gr
Bezelye 15 gr
Mısır 15 gr
Havuç 5 gr
Kuru Soğan 15 gr
Maydanoz 1/10 Demet
Tuz 0,2 gr
Yoğurt 100 gr
Salça 5 gr
Yağ 30 gr

El Basan Tava

Dana Eti (Kemiksiz) 100 gr
Yumurta ¼ adet
Yağ 5 gr
Un 5 gr
Tuz 1 gr
Süt 30 ml

Sebzeli Güvec

Dana Eti (Kemiksiz) 90 gr
Patates 50 gr
Patlıcan 100 gr
Kuru Soğan 10 gr
Domates 20 gr
Ç, Biber 5 gr
Tuz 1 gr
Yağ 10 gr

Şehriyeli Güvec

Dana Eti (Kemiksiz) 90 gr
Şehriye 60 gr
Yağ 10 gr
Salça 3 gr
Tuz 1 gr
Kuru Soğan 10 gr

KÖFTELER

Soslu Akçabat Köfte

Dana Eti * 100 gr.
Ayçiçek yağı 5 g
Buğday unu 5 g
Karabiber 1 g
Kimyon 1 g
Köfte Baharatı 1 g
Kuru Sarımsak 1 g
Kuru Soğan 20 g
Maydanoz 2 g
Domates Salçası 5 g
Domates 100 g
Sivri Biber 20 g
Tuz 0.5 g
Yumurta 15 g

Adana Köfte

Dana Eti* 100 gr
Kuru soğan 20 gr
Sarımsak 2 gr
Yumurta 0,03 adet
Salça 5 gr
Galeta unu ya da ekmek içi 10 gr
Maydanoz 3 gr
Pul biber 1 gr
Kimyon 1 gr
Karabiber 0,5 gr
Tuz 1 gr

Izgara Köfte

Dana Eti* 100 gr
Dana gömlek yağı 20 gr
Kuru soğan 20 gr
Yumurta 0,03 adet
Galeta unu ya da ekmek içi 20 gr
Pul biber 1 gr
Kimyon 1 gr
Karabiber 0,5 gr
Tuz 1 gr

Fırın Köfte

Dana Eti* 100 gr.
Patates 150 gr.
Domates 50 gr
Çarliston Biber 50 gr.
Kuru Soğan 20 gr.
Salça 5 gr.
Maydanoz 3 gr.
Sıvı yağ 30 gr.
Galeta unu ya da ekmek içi 10 gr
Yumurta 0,03 adet

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Pul Biber 1 gr.
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Tuz 1 gr.

Çiftlik Köfte

Dana Eti* 100gr.
Patates 60 gr.
Havuç 25 gr.
Bezelye 25 gr.
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Kuru Soğan 10 gr.
Maydanoz 5 gr.
Salça 10 gr.
Yağ 10 gr.
Yumurta 0,03 adet
Tuz 1 gr.

Tavuk Köfte

Tavuk Göğüs * 100 gr.
Dana İç yağ 15 gr.
Yumurta 0,03 adet
Maydanoz 5 gr.
Kuru Soğan 20 gr.
Domates 50 gr.
Çarliston biber 20 gr.
Patates 75 gr
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Pul biber 0,5 gr.
Sıvı Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr

İzmir Köfte

Dana Eti* 100gr.
Patates 100 gr.
Domates 50 gr.
Yumurta 0,03 adet
Maydanoz 5 gr.
Biber 20 gr.
K.Soğan 20 gr.
Sarımsak 1 gr.
Salça 15 gr.
Pul biber 0,5
Karabiber 0,5 gr.
Kimyon 0,5 gr.
Yağ 15 gr.
Un 3 gr.
Tuz 1 gr.

Terbiyeli Köfte

Dana Eti* 100 gr.

Patates 50 gr.
Havuç 30 gr.
Un 10 gr.
Pirinç 10 gr.
Yoğurt 20 gr.
Yumurta 0,03 adet
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Maydanoz 5 gr.
Nane 1 gr.
Yağ 10 gr.
Limon 0,05 adet
Tuz 1 gr.

Pürelİ Hasan Paşa Köfte

Dana Eti * 100 gr.
Patates 100 gr.
Süt 25 gr.
Soğan 10 gr.
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Salça 10 gr.
Kaşar peyniri 20 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Yumurta 1/8 Ad.
Un 5 gr.
Tuz 1 gr.

Eksili Köfte

Ayçiçek Yağı 5 gr
Buğday Unu 10 gr
Karabiber 1 gr
Kırmızı Biber 1gr
Köfte Baharatı 1 gr
Kuru Nane 0.5 gr
Kuru Soğan 20 gr
Pirinç 10 gr
Dana Eti* 100 gr
Kuru Sarımsak 1 gr
Limon 20 gr
Tuz 0.5 gr
Yoğurt 50 ml
Yumurta 15 gr

Pürelİ Kadın Budu Köfte

Dana Eti* 100 gr.
Patates 100 gr.
Süt 30 gr.
Yumurta 0,3 adet
Un 10 gr.
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Kuru soğan 15 gr.
Sarımsak 0,5 gr.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

Maydanoz 3 gr.
Pirinç 12 gr.
Sıvı Yağ 40 gr.
Tuz 1 gr.

Pürelı Kebap

Dana eti*(kemiksiz) 120 g
Patates 100 g
Havuç 20 g
Kuru Soğan 10 g
Domates 20 g
Bezelye 10 g
Ç.Biber 5 g
Süt 30 g
Tuz 0.5 g
Salça 7 g
Sıvı Yağ 5 g

Dalyan Köfte

Dana Eti* 120 gr.
Patates 75 gr.
Domates 50 gr
Biber 25 gr.
Havuç 20 gr.
Bezelye 20 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Salça 5 gr.
Kimyon 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Pul biber 0,5 gr.
Yumurta 0,4 adet
Maydanoz 5 gr.
Dereotu 1/10 Demet
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.

İnegöl Köfte

Dana eti* 120 gr.
Domates 75 gr.
Galeta unu 5 gr.
Kabartma tozu 2 gr.
Kuru soğan 15 gr.
Sarımsak 0,25 gr.
Sivri biber 25 gr.
Yumurta 0,03 adet
Pul biber 0,4 gr.
Karabiber 0,3 gr.
Tuz 2 gr.

Saray Köfte

Dana Eti (Kemiksiz) 90 gr
Patates 25 gr
Domates 20 gr

Ç.Biber 5 gr
Karabiber 0,2 gr
Kuru Soğan 10 gr
Salça 5 gr
Tuz 1 gr
Yağ 5 gr
Yumurta 1/20

Sulu Köfte

Dana Eti (kemiksiz) 90 gr
Patates 30 gr
Domates 20 gr
Bezelye 10 gr
Ç.Biber 5 gr
Karabiber 0,2 gr
Kuru Soğan 10 gr
Salça 5 gr
Tuz 1 gr
Yağ 5 gr
Yumurta 1/20 Adet

Sebzeli Köfte

Dana Eti* 90 g
Patates 50 g
Patlıcan 50 g
Bezelye 10 g
Domates 20 g
Ç.Biber 5 g
Kuru Soğan 10 g
Salça 7 g
Karabiber 0.2 g
Tuz 0.5g
Yumurta 1/20 adet
Sıvı Yağ 5 g

Terbıveli Köfte

Dana Et (Kemiksiz) 90 gr
Pirinç 20 gr
Yoğurt 50 gr
Yumurta 1/10 Adet
Kimyon 0,3 gr
Karabiber 0,2 gr
Maydanoz 1/100 Demet
Nane 0,5 gr
Tuz 1 gr
Kuru Soğan 10 gr
Yağ 5 gr
Limon 1/8 Adet

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

TAVUK HİNDİ BALIK

Körili Tavuk

Tavuk Eti (Kemiksiz) 120 g
Patates 20 g
Havuç 20 g
Kuru Soğan 10 g
Salça 5 g
Tuz 0.5 g
Sıvı Yağ 5 g
Karabiber 0.2 g

Tavuk Döner

Tavuk Fileto* 120 gr.
Dana gömlek yağı 15 gr.
Yoğurt 10 gr.
Kuru soğan 20 gr.
Sıvı yağ 10 gr.
Kırmızı biber 0.4 gr.
Kekik 0.4 gr.
Tuz 1 gr.

Tavuk Pane

Tavuk Eti(kemiksiz) 120 g
Galeta Unu 10 g
Yumurta 1/4 Adet
Tuz 0.5 g
Sıvı Yağ 30 g(Kızartma amaçlı kullanılır.
Karabiber 0.2 g
Fırında Tavuk İncik
Tavuk incik* 150g
Ayçiçek yağı 5 g
Karabiber 1 g
Tuz 0.5 g
Garni Patates 100 g

Tavuk Şiş

Tavuk fileto 120 gr.
Domates 35 gr.
Çarliston biber 25 gr.
Sarımsak 1 gr.
Sıvı yağ 10 gr.
Salça 10 gr.
Yoğurt 10 gr.
Pul biber 1 gr.
Kekik 1 gr.
Tuz 1 gr.

Fırın Tavuk Baget

Tavuk Baget 150 gr.
Patates 150 gr.
Domates 50 gr.
Çarliston 20 gr.

Salça 10 gr.
Sıvı Yağ 20 gr.
Pul biber 1 gr.
Kekik 1 gr.
Tuz 1 gr.

Sebzeli Tavuk Kanat

Tavuk kanat 150 gr.
Patates 150 gr.
Çarliston 50 gr.
Salça 10 gr.
Sıvı Yağ 20 gr.
Pul biber 1 gr.
Kekik 1 gr.
Tuz 1 gr.

Sebzeli Tavuk Pırzola

Tavuk pırzola 150 gr.
Patates 150 gr.
Domates 35 gr.
Çarliston biber 25 gr.
Sıvı yağ 10 gr.
Salça 10 gr.
Pul biber 1 gr.
Kekik 1 gr.
Tuz 1 gr.

Haşlama Tavuk

Tavuk Baget 150 gr.
Patates 80 gr.
Havuç 20 gr.
Maydanoz 0,01 demet
Limon 15 gr.
Kuru Soğan 10 gr.
Sıvı yağ 5 gr.
Un 5 gr.
Tuz 2 gr.

Çin Tavuk

Tavuk Göğüs Eti* 120 gr.
Kuru Soğan 5 gr.
Yoğurt 5 gr.
Salça 3 gr.
Kekik 0,5 gr.
Kara Biber 0,5 gr.
Pul Biber 0,5 gr.
Sıvı Yağ 30 gr.
Sarımsak ¼ adet
Kabak 25 gr.
Havuç 25 gr.
Kıyılmış biber 25 gr.
Tuz 2 gr.

Tavuk Sinitzel

Tavuk * 120 gr.
Patates 150 gr.
Galeta unu 25 gr.
Yumurta ¼ Adet
Sıvı Yağ 30 gr.
Kırmızı biber 0,5 gr
Karabiber 0,2 gr
Tuz 2 gr.
Domates ve yeşillik garnitür olarak verilecektir.

Tavuk Kavurma

Tavuk Eti* 120 gr.
Yeşil Biber 20 gr.
Kıyılmış biber 20 gr.
Domates 50 gr.
Kuru Soğan 10 gr.
Sıvı Yağ 15 gr.
Kara Biber 0,5 gr.
Salça 10 gr.
Tuz 1 gr.

Paşa Kebabı

Tavuk Eti (Kemiksiz) 110 gr
Patates 50 gr
Domates 30 gr
Ç.Biber 20 gr
Kuru Soğan 10 gr
Salça 5 gr
Tuz 1 gr
Yağ 2 gr
Karabiber 0,2 gr

Mantarlı Tavuk Sote

Tavuk Fileto 125 g
Mantar 100 g
Domates 20 g
Çarliston 20 g
Salça 7 g
Tuz 0.5 g
Sıvı Yağ 5 g
Kuru Soğan 10 g

Tavuk Izgara

Tavuk Eti* 120 gr.
Yeşil Biber 30 gr.
Domates 50 gr.
Patates 100 gr.
Kuru Soğan 10 gr.
Sıvı Yağ 15 gr.
Kara Biber 0,5 gr.
Salça 10 gr.
Tuz 1 gr.

Hindi-Tavuk Sote

Tavuk/hindi* 120 gr.
Kuru soğan 20 gr.
Yeşilbiber 20 gr.
Domates 50 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Pul biber 0,5 gr.
Kekik 0,5 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Tuz 1 gr.

Alabalık Kızartma

Alabalık 150 gr.
Roka 0,25 demet
Tere 0,25 demet
Sıvı yağ 30 gr.
Un 10 gr.
Tuz 1 gr.

Hamsi Buğulama

Hamsi 150 gr. (temizlenmiş)
Kuru soğan 20 gr.
Sıvı Yağ 15 gr.
Limon ¼ Adet
Tuz 1 gr.

Hamsi Kızartma

Hamsi 150 gr. (temizlenmiş)
Sıvı yağ 30 gr.
Un 10 gr.
Limon 10 gr.
Tuz 1 gr.
Garnitür olarak yanında salata verilecektir.

Parmak Tavuk

Tavuk Fileto* 120 gr.
Patates 150 gr.
Galeta unu 15 gr.
Yumurta 0,2 adet
Pul biber 0,1 gr.
Karabiber 0,1 gr.
Kekik 0,1 gr.
Sıvı yağ 30 gr.
Tuz 1 gr.
Domates 50 gr. (söğüş)
Çarliston 30 gr. (söğüş)

Sebzeli Tavuk Jülyen

Tavuk But (Kemiksiz Derisiz) 120 gr
Taze kabak 120 gr.
Kıyılmış biber 25 gr.
Yeşil biber 25 gr.
Havuç 20 gr.
Kuru soğan 15 gr.
Sarımsak 1 gr.
Sıvı yağ 20 gr.
Kekik 1 gr.
Karabiber 0,4 gr.
Tuz 2 gr.

Fırında Balık

Mevsiminde Balık 150 g
Sıvı Yağ 30 g
Buğday Unu 15 g
Limon ¼ adet
Kuru Soğan 10 g
Tuz 1 g

**ETLİ KURUBAKLAGİL
YEMEKLERİ****Etli Kuru Fasulye**

Kuru Fasulye 60 gr.
Dana eti* 50 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Salça 5 gr.
Sıvı Yağ 20 gr.
Tuz 1 gr.

Etli Kuru Nohut

Nohut 60 gr.
Dana eti* 50 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Salça 10 gr.
Sıvı Yağ 20 gr.
Tuz 1 gr.

Etli Barbunya

Barbunya 60 g
Dana Eti* 50 g
Kuru Soğan 10g
Havuç 30 g
Salça 10 g
Sıvı Yağ 20 g
Tuz 1 g

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

(*)işaretli sebzeler net taze sebze miktarlarıdır.

Dondurulmuş Sebzeler (Tüm Sebzeler) 150 gr

Etli Bamya

Bamya* 200 gr.
Dana eti* 50 gr.
Tuz 1 gr.
Salça 10 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Kuru soğan 20 gr.

Etli Bezelye

Bezelye* 200 gr.
Dana eti* 50 gr.
Salça 10 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Kuru soğan 20 gr.
Patates 50 gr.
Havuç 20 gr.
Tuz 1 gr.

Kıymalı kapuska

Beyaz Lahana 200 gr.
Dana Eti* 50 gr.
Kuru soğan 20 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Salça 10 gr.
Kırmızıbiber 0,5 gr.
Limon ¼ Adet
Tuz 1 gr.

Etli Terbiyeli Kereviz

Dana Eti* 50 gr.
Kereviz 200 gr.
Limon 1/8 Adet
Yumurta 1/8 Adet
Yoğurt 20 gr.
Un 5 gr.
Sıvı Yağ 10 gr.
Tuz 1 gr.

Patates oturtma

Dana eti* 50gr.
Patates 200 gr.
Kuru soğan 25 gr.
Salça 5 gr.
Domates 25 gr.
Yeşil biber 20 gr.
Maydanoz 1/10 Adet

Sıvı Yağ 25 gr.

Tuz 1 gr.

Etli yaz türlü

Dana eti* 50 gr.

Patlıcan 75 gr.

Kabak 50 gr.

Patates 50 gr.

Taze fasulye 30 gr.

Domates 30 gr.

Yeşilbiber 20 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 10 gr.

Kuru soğan 20 gr.

Sarımsak 1 gr.

Tuz 1 gr.

Etli kış türlü

Dana Eti* 50gr.

Patates 50 gr.

Havuç 25 gr.

Bezelye 20 gr.

Patlıcan 75 gr.

Kimyon 0,5 gr.

Karabiber 0,5 gr.

Kuru Soğan 10 gr.

Maydanoz 5 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 10 gr.

Yumurta 0,03 adet

Tuz 1 gr.

Sarımsak 1 gr

Süt 50 ml

Etli Biber Dolma

Dana eti* 50 gr.

Dolma biber 150 gr.

Pirinç 25 gr.

Kuru soğan 25 gr.

Salça 5 gr.

Domates 25 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Yoğurt 100 gr.

Maydanoz 1/10Demet

Nane 1/10Demet

Tuz 1 gr.

Yumurtalı Ispanak

Yumurta 1 Adet(65-70 gr.)

Ispanak 200 gr.

Kuru soğan 25 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Salça 10 gr.

Tuz 1 gr.

Patlıcan musakka

Dana eti* 50 gr.

Patlıcan 200 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Kuru soğan 25 gr.

Domates salçası 10 gr.

Pul biber 1 gr.

Tuz 1 gr.

Kabak dolma (yoğurtlu)

Dana eti* 50 gr.

Kabak 200 gr.

Pirinç 25 gr.

Dereotu 1/6 Demet

Kuru soğan 25 gr.

Salça 10 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Yoğurt 100 gr.

Tuz 1 gr.

Kabak musakka

Dana eti* 50 gr.

Kabak 200 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Kuru soğan 25 gr.

Salça 10 gr.

Yoğurt 100 gr.

Tuz 1 gr.

Kıymalı karnabahar

Dana eti* 50 gr.

Karnabahar 200 gr.

Kuru soğan 25 gr.

Salça 10 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Tuz 1 gr.

Kıymalı pırasa

Dana eti* 50 gr.

Pırasa 200 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Salça 5 gr.

Limon ¼ Adet

Tuz 1 gr.

Kıymalı ıspanak

Dana eti* 50 gr.

Ispanak 200 gr.

Sıvı yağ 15 gr.

Salça 5 gr.

Limon ¼ Adet

Tuz 1gr.

*Garnitür 150 gr yoğurt verilecektir

Etli taze fasulye

Dana eti* 50 gr.
Taze fasulye* 200 gr.
Domates 25 gr.
Salça 10 gr.
Kuru soğan 25 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.

Patlıcan Karniyarik

Dana eti* 50 gr.
Patlıcan 200 gr.
Kuru soğan 30 gr.
Domates 25 gr.
Yeşil Biber 10 gr.
Yağ 15 gr.
Maydanoz 1/10Demet
Salça 10 gr.
Sıvı yağ 30 gr.
Tuz 1 gr.

ZEYTİNYAĞLI SEBZELER

Zeytinyağlı Bakla

Taze bakla 200 gr.
Taze soğan 25 gr.
Zeytinyağı 15 gr.
Dereotu ¼ Adet
Yoğurt 100 gr.
Limon 1/8 Adet
Tuz 1 gr.

Zeytinyağlı Barbunya Pilaki

Barbunya 50 gr.
Patates 30 gr.
Havuç 20 gr.
Salça 10 gr.
Zeytinyağı 15 gr.
Limon 1/8 Adet
Un 5 gr.
Tuz 1 gr.

Zeytinyağlı kereviz

Kereviz 200 gr.
Kuru soğan 25 gr.
Havuç 25 gr.
Limon ¼ Adet
Zeytinyağı 15 gr.
Patates 25 gr.
Bezelye 10 gr.

Tuz 1gr.

İmambayıldı

Patlıcan 200 gr.
Domates 50 gr.
Zeytinyağı 10 gr.
Salça 5 gr.
Kuru soğan 25 gr.
Sarımsak 1gr.
Sivri biber 10 gr.
Tuz 1 gr.

Zeytinyağlı taze fasulye

Taze fasulye* 200gr.
Soğan 20 gr.
Salça 10 gr.
Zeytinyağı 10 gr.
Tuz 1 gr.

Zeytinyağlı pırasa

Pırasa 200 gr.
Zeytinyağı 15 gr.
Havuç 25 gr.
Salça 10 gr.
Limon ¼ Adet
Pirinç 5 gr.
Maydanoz 1/10Demet
Tuz 1 gr.

Kabak Ograten

Kabak 200 gr.
Kaşar peyniri 20 gr.
Un 10 gr.
Süt 40 gr.
Yumurta ½ Adet
Tereyağ 10 gr.
Tuz 1gr.

Zeytinyağlı biber dolması

Dolma Biber 150 gr.
Pirinç 50 gr.
Domates 20 gr.
Soğan 20 gr.
Kuş üzümü 5 gr.
Limon ¼ Adet
Zeytinyağı 20 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Salça 5 gr.
Nane 0,5 gr.
Tuz 1 gr

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Zeytinyağı lahana sarması

Lahana 200 gr.
Pirinç 20 gr.
K.Soğan 30 gr.
Salça 15 gr.
Maydanoz 1/10 demet
Kuş üzümü 10 gr.
Çam fıstığı 10 gr.
Kuru nane 0,5 gr
Zeytinyağı 10 gr.
Tuz 1 gr.

Müever

Yumurta ¼ Adet
Kabak 150 gr
Kaşar Peyniri 10 gr
Un 5 gr
Dereotu 1/10 Adet
Sıvı Yağ 30 gr
Tuz 1 gr
Karabiber 0,2 gr

KIZARTMALAR

Karışık yaz kızartması

Patlıcan 75 gr.
Biber 50 gr.
Sıvı yağ 40 gr.
Yoğurt 100 gr.
Patates 75 gr.
Kabak 50 gr.
Tuz 1 gr.

Patlıcan biber kızartma

Patlıcan 150 gr.
Biber 50 gr.
Yoğurt 100 gr.
Z. Yağı 30 gr.
Tuz 1 gr.

Karışık Kış kızartması

Karnabahar 150 gr.
Havuç 100 gr.
Yoğurt 100 gr.
Yumurta ¼ Adet
Un 20 gr.
Sıvı yağ 30 gr.
Tuz 1 gr.

Saksuka

Patlıcan 100 gr.
Patates 100 gr.
Domates 50 gr.
Yeşil Biber 30 gr.
Sıvı Yağ 30 gr.
Sarımsak 2 gr.
Tuz 1 gr.

PİLAHLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER

* Bu gruba diyetisyenin isteği doğrultusunda 5 gr. tereyağı ya da margarin eklenebilir.

Erişte

Pilavlık Erişte 60 gr.
Yağ 20 ml
Tuz 1 gr.

Etlı Dügün Pilavı

Dana Eti(Kemiksiz)* 90 g
Pirinç 50 g
Nohut 10 g
Tuz 0.5 g
Sıvı Yağ 5 g
Dere Otu 1/20 demet
Kuru Soğan 10 g

Şehriyeli Pirinç Pilavı

Pirinç 60 gr.
Şehriye 10 gr.
Yağ 10 gr.
Tuz 1gr.

Türkistan Pilavı

Ayçiçek Yağı 25 gr
Domates Salçası 25 gr
Biber Salçası 3 gr
Havuç 100 gr
Kuru Soğan 50 gr
Sarımsak 5 gr
Dana Eti* 120 gr
Pirinç (Basmati) 100 gr
Kimyon 1 gr
Tuz 0.5 gr
Karabiber 1 gr