

TC
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI DEVLET HASTANESİ
2020 YILI MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME VE DAĞITIM VE SONRASI
HİZMETLERİ İHALESİ (3 AY) TEKNİK ŞARTNAMESİ

İÇİNDEKİLER

Tanımlar	2
İşin Konusu	2
İşin Yapılma Yeri + Dağıtım	3
Hizmetin Süresi	3
Tekliflerin Hazırlanması Ve Değerlendirilmesi	3
Fiyatlandırma	3
Bildiriler	3
İş Yerinin Yükleniciye Teslimi	3
İşin Yürütülebilmesi İçin Gerekli Personel	3
İşin Kontrolü	11
İş Emniyeti Ve Sağlık Tedbirleri	12
Hukuki Ve Tıbbi Sorumluluk	12
Genel Hükümler	13
Taşımayla Yemek Hizmeti Verilecek Birim Ve Kurumların Hizmet Özellikleri	15
Cezalar Ve Kesintiler	16
Kullanılacak Araç- Gereçler İle İlgili Hükümler	16
Bakım Onarım İşleri	19
Yemekte Kullanılan Maddelerin Satın Alınması	20
Yemekte Kullanılan Malzemelerin Depolanması	21
Yemek Malzemelerinin Hazırlanması	22
Yemeğin Pişirilmesi	22
Yemeğin Servis Edilmesi	23
Yemeklerin Taşınması Ve Dağıtım	24
Mutfak Hizmetlerinde Temizlik İşlerinin Yürütülmesi	25
Normal Kahvaltı, Yemek Ve Diyet Yemeklerinin Şekli	34
Menüler	37
Hastanemizde Çıkan Yemekler	39
14 Günlük Yemek Listesi	45
15 Günlük Diyet Yemek Listesi	45
Mutfakta İşe Tabelası İle Kurallar	46
EK.1:İşe Tabelası	
EK.2:Gıda Maddeleri İle İlgili Teknik Şartnameler	
EK.3:Mutfak Araç-Gereçleri Teknik Şartnamesi	

Hübra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AHSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede Ağrı Devlet Hastanesi bundan böyle "İdare" olarak adlandırılacaktır.

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

HASTANE: Ağrı Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimler bundan sonra "HASTANE" olarak adlandırılacaktır.

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

YETKİLİLER: Başhekim ve Yardımcıları, Diyetisyen, Yemekhane ve Mutfak Sorumlusu

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

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

REFAKATÇİ: Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

KAHVALTI: Yatan hastalara ve nöbetçi personele verilecek olan kahvaltı.

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

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

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

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

İŞİN KONUSU

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

Hastanemizde verilen tahmini yemek miktarları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

S N:	YEMEK TÜRÜ	MİKTAR	BİRİM
1	NORMAL KAHVALTI(NORMAL +GECE KAHVALTISI)	40.000	ADET
2	DİYET KAHVALTI	9.000	ADET
3	NORMAL YEMEK	125.000	ADET
4	DİYET YEMEĞİ(R3)	8.000	ADET
5	SIVI DİYET YEMEĞİ (R1,R2)	2.000	ADET
6	ARA ÖĞÜN(PERSONEL+HASTA)	13.000	ADET

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

Bütün menüler hazırlanan iâşe tabelalarına uygun olarak çıkarılacaktır.

Kubra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve PDLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

Hastanemiz 400 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, hastanemizin protokollerle yemek hizmeti sunmayı taahhüt ettiği kurumlar ve ilçe hastaneleri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla iase edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir.

1-İŞİN YAPILMA YERİ ve DAĞITIMI:

Yemek üretilecek mutfak:

Ağrı Devlet Hastanesi Mutfağı(yemekler tek bir mutfakta yapılacak)

Yemek dağıtımı Ağrı Devlet Hastanesi İdaresince uygun görülecek tüm birim veya kurum olarak belirlenir.

Eleşkirt Devlet Hastanesi, Hamur Devlet Hastanesi, Ağrı Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi ve Ağrı Halk Sağlığı Müdürlüğünün yemek hizmeti personel ve taşıma dahil yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

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

Belirlenen ek bina, birim veya ilçe hastanelerine taşıma dahil yemek dağıtım ve sonrası hizmetleri yüklenici tarafından gerçekleştirilecektir.

2-HİZMET SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 3 aydır.

3-TEKLİFLERİN HAZIRLANMASI VE DEĞERLENDİRİLMESİ

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

4-FİYATLANDIRMA

Yemekhanelere turnike ve kartlı geçiş sistemi kurulacak, turnikeden geçip yemek yiyen personel sayısı belirlenecek, hasta ve refakatçiler ise hastane otomasyon sisteminde Hastane Diyetisyeni kontrolünde servis sorumlularının gireceği sayılar (Rasyon sistemi) üzerinden belirlenecektir.

5-BİLDİRİLER

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

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

6-İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:

Sözleşmenin imzasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için hastane idaresi tarafından mutfak, yemekhane ve kat mutfaklarındaki her türlü taşınır taşınmaz malzemelerin tespiti yapılır. Bu tespitten sonra her iki taraf arasında mutfağın, yemekhanelerin ve idare tarafından verilecek tüm demirbaş ve ekipmanların sağlam şekilde yükleniciye teslim edildiğine dair ortak bir tutanak düzenlenir.

7-İŞİN YÜRÜTÜLEBİLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL

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

Kübra COŞGUN
Uzun Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve DOLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayran ALTINTAŞ
Diyetisyen

ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI VE ÖZELLİKLERİ

S. NO	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAŞ
1	ŞİRKET MÜDÜRÜ(SORU MLUSU)	Konusunda en az 1 yıl deneyimli, en az yüksekokul mezunu	1	BAÜ*%50
2.	GIDA MÜHENDİSİ veya DİYETİSYEN	Diyetisyen:Beslenme ve diyetetik eğitim-öğretim programını (en az 4(dört) yıllık) tamamlayarak beslenme ve diyetetik lisans diploması alanlar. Gıda Mühendisi:Gıda mühendisliği eğitim-öğretim programını (en az 4 yıl) tamamlayarak gıda mühendisi lisans diploması alanlar.	1	BAÜ*%60
5.	AŞÇIBAŞI	Alanında en az 10 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	2	BAÜ*%70
6.	AŞÇIBAŞI YARDIMCISI	Alanında en az 5 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	2	BAÜ*%50
7.	AŞÇI YARDIMCISI	Alanında en az 10 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	5	BAÜ*%40
8.	KASAP	Konusunda en az 5 yıl deneyimli	2	BAÜ*%40
9.	BULAŞIKÇI	Konusunda en az 2 yıl deneyimli	4	BAÜ*%20
11.	MEYDANCI(HA ZIRLIK PERSONELİ)	Konusunda en az 1 yıl deneyimli olanlar	4	BAÜ*%20
12.	ŞEF GARSON	Alanında en az 1 yıl deneyimli ve alınan personel içerisinde diyetisyenin belirlediği	2	BAÜ*%40
13.	GARSON	Konusunda en az 2 yıl deneyimli olanlar	20	BAÜ*%30
14.	TEMİZLİK ve DEPO GÖREVLİSİ	Konusunda en az 1 yıl deneyimli olanlar	2	BAÜ*%30
15.	ŞOFÖR	En az B sınıfı ehliyete sahip olmak	2	BAÜ*%30

*BAÜ:Asgari Ücretin kısaltması.

- Hizmetin yürütülebilmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri tabloda gösterilmiştir. Yüklenici hastane idaresine muhatap olacak, idare düzeyinde bir yetkilisini mesai saatleri içerisinde bulunduracaktır. Hafta sonu ve tatil günleri için hizmeti aksatmayacak şekilde çalışmalarında düzenleme yapacaklar ve bunu idareye bildireceklerdir. Yüklenici adına çalışan gıda mühendisi/diyetisyen hizmet alanları içerisinde görevlerini yerine getireceklerdir. Yüklenicinin çalıştıracağı elemanların diploma ve belgelerini işe başlamadan en az 10 takvim günü öncesinde idareye sunması zorunludur.

Kübra COŞGUN
Uzla Diyetisyen

Hülya AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Meriye POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Sevin BANIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

2. Tabloda belirtilen niteliklerin dışında, bir önceki sözleşme ile çalıştırılan var olan personel hastane diyetisyeni ve idarenin onayına sunularak devam ettirilebilir.
3. Aşçı yardımcılarında 1 tanesi tatlı-hamur ustası olarak görevlendirilecektir.
4. Yüklenici, idareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik (işten ayrılma veya çıkarılması) yapılması gerektiğinde yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla en geç 1 (bir) iş günü içinde aynı niteliklere sahip personel görevlendirecektir. Çalıştırılan toplam personel sayısı değiştirilmeyecektir. İzin ve rapor durumlarında işi aksatmayacak sayıda personele izin verilecektir ve ayrıca izinler yemekhane sorumlusu ve hastane diyetisyenine danışılarak ayarlanacaktır.
5. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti beyaz gömlek, pantolon, önlük, maske, kepek ve ortopedik terlikten oluşacaktır. Terletmeyen özellikle 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. 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.
6. Yüklenici idarenin haberi olmadan kliniklerde yemekhanelerde ve merkez mutfakta eleman değiştirmeyecektir. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel (yazılı uyarılan davranışların devam etmesi halinde) derhal değiştirilecektir. Yüklenici çalıştıracığı personeli Hastane idaresinin onayına sunacaktır. Hastane idaresinin onayına sunulmayan veya onayından geçmeyen personel çalıştırılmayacaktır. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personele dosya tutulacak, içinde kimlik bilgileriyle, güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacak ve yüklenici beslenme-diyet bölümü tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır ve hastanenin zararını karşılayacaktır.
7. Yüklenici 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.
8. Yüklenici çalıştırdığı personelin yemeğini kendisi karşılayacaktır. Hastane yemekhanede çalışan personel için yemek ödemesi yapılmayacaktır.
9. Çalışan elemanların eğitimi yüklenici gıda mühendisi/diyetisyeni tarafından ayda bir yapılacaktır. Yüklenici yıllık eğitim planını hazırlayacak ve eğitim dokümanlarını idareye teslim edecektir. Hastane diyetisyenleri şirket tarafından yapılan eğitimleri denetleyecektir. Hastane diyetisyenleri gerek duyduğunda eğitim planında değişiklik yapabilecektir.
10. Görevli personel idarenin söylemi üzerine mutfak ve yemekhane içerisinde farklı görev yerlerinde çalıştırılabilecektir.
11. Yüklenici personelin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi (haftalık ve aylık çalışma çizelgesini) Hastane Yemekhane Sorumlusuna yazılı olarak bildirecektir. Aşçı ve garsonların çalışma saatleri yüklenici tarafından idarenin onayına sunulacaktır.
12. Çalışan personel hastanenin, mutfağın, kat mutfaklarının ve yemekhanelerin hiçbir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır. Personeller için soyunma dolabı idare tarafından karşılanacaktır. Eksik gelirse yüklenici eksikliği giderecektir. Personelin dinlenme odasına koyulacak masa ve sandalyeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Kübra COŞGUN
Yazm. Diyetisyen

Hüriye AKSÖT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selma BANIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

Külbra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

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

- Aylık SGK dönem bordrosu
 - Maaş bordrosu
 - Personelin maaşlarını bankaya yatırıldığına dair onaylı banka listesi
 - Hastanemiz idaresine yapmış olduğu hizmetlerde çalıştırdığı personelin sigorta, stopaj ve her türlü vergilerini vergi dairesine yattığına dair makbuzların eklenmesi.
 - Varsa ek mesailerin ödendiğine dair makbuz
 - Puantajlar
 - Personel giriş-çıkış imza listesi veya kartlı geçiş sisteminden alınan dökümanlar
 - Raporlu olan personellerin raporları
 - Raporlu olan personelin puantaj da ve bordroda gösterilmeleri (rapor ücretlerinin hak edişten düşülmesi)
 - Her ay bir önceki ayın muhtasar beyannamesinin ilgili kurumca tasdikli bir sureti
 - Yeni giren işçilerin işe giriş bildirgesinin bir sureti
 - Çalıştırılan işçilere ait primlerinin ödendiğine dair SGK' dan alınacak onaylı isim listesinin çalışma odalarında işçiler tarafından görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.
30. Yüklenici Hastanemiz mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçiler ile ilgili özel bordrolar düzenlemek ve bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermemelidir.
31. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.
32. Yüklenici çalıştıracığı personelin ilk işe başlamadan önce portör muayenelerini yaptırıp ve bundan sonra ilgili kanunlarda öngörülen sürelerde periyodik olarak üç aylık portör muayenelerini de yaptırarak sonucu enfeksiyon kontrol hemşirelerine ve diyetisyene resmi evrakla bildirecektir.
33. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler hastanemizde yaptırılacak, ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
34. Grip, nezle, ishal v. s. hastalığı olan personel diyetisyenin uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır.
35. Yüklenici tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir.

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

36. 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. Vardiya listeleri idareye bildirilecektir.
37. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
38. Yüklenici, çalışan personelinin, idarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamalı, hizmet binaları içinde izinsiz dolandırmamalıdır.

Kübra ÇOŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selma BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

39. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
40. Yüklenici Kurumumuzdan emekli olan veya ayrılan personeli istihdam edemeyecektir.
41. Hastanemizde yüklenici tarafından görevlendirilecek personeller ile ilk işe başlayanlara yüklenici ve hastane yetkililerince hizmet içi eğitim verilecektir.
42. Yüklenici mutfakta kendi adına sürekli 1 gıda mühendisi/diyetisyen bulunduracaktır
43. Yüklenici adına çalışan gıda mühendisi/diyetisyenler ve şirket müdürü hafta içi 08.00-17.00 ve hafta sonları 09.00-16.00 saatlerinde hastanede bulunacaklardır.
44. Personelin seçiminde hastane diyetisyenleri, hastane idaresi ve yemekhane sorumlusu yetkili olacaktır.
45. 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.
46. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
47. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir.
48. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır.
49. Yüklenici personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
50. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir.
51. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
52. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu klinik diyetisyenine ileticek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
53. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri yemekhane sorumlusu veya mutfak diyetisyenine bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir. İş erken biten personel mesaisinin bitmesini beklemek zorundadır.
54. Yüklenici; özel durumlarda ve idare tarafından gerekli görülen zamanlarda eğitim veya diğer konularda görüşme yapmak üzere tüm elemanların toplanmasını sağlayacaktır.
55. Yüklenici, hiçbir şekilde hastane diyetisyeninin ve idarenin onayı-izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
56. Yüklenici personeli her ne suretle olursa olsun idare personeli ile arasında bulunan hiyerarşik düzene uyum sağlayacaktır. Hiyerarşik düzene riayet etmeyen yüklenici personeli hakkındaki karar, her iki taraf yetkililerince yapılacak ortak değerlendirme sonucunda verilecektir.
57. Yüklenici taahhüt ettiği hizmetler için çalıştırdığı personelin denetimini kendisi sağlayacaktır. İstenilen özelliklerde hijyen ve giyim kurallarına uygun olmayan ve görev tanımına, iş bölümüne ve rotasyona aykırı davranış sergileyen personel hakkında tutanak tutulup işlem başlatılacaktır. Ayrıca yükleniciye işin aksamasına mahal veren personelin denetimini sağlayamadığı için cezai işlem uygulanabilecektir.
58. Yüklenici personelinin, hastaların güvenliği ve tıbbi ihtiyaçlarını içeren konulardaki tüm talimatlara uyulmasından sorumludur
59. 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.
60. Yüklenici çalıştıracığı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümlenecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Personelin yol ve yemek ücreti yükleniciye ait olup hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacak ve personel kartla yemek yemeyecektir.
61. İşe geç geldiği saplanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılabilecektir.

Kübra COŞGUN
Yük. Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan AL. TUNAY
Diyetisyen

62. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli ve boneli olacaklardır.
63. Yüklenici, personelinin idarenin ve resmi emniyet birimlerinin güvenlik talimatına tam olarak uymalarını sağlayacak, uymayan personeli derhal değiştirecektir.
64. İdare, denetim amacıyla, vardiya başlangıç, bitim ve saptayacağı değişik zaman dilimlerinde, firma personeli için kimlik saptama, işe devam tespiti vb. amaçlarla mekanik veya elektronik kontrol yöntemlerini uygulayabilir. Yüklenicinin vardiya planı ile kontrol sisteminin uyumlu olması gerekmektedir. İdare tarafından önceden onaylanması kaydı ile nöbet değişiklikleri kabul edilecektir.
65. Hastane Binalarında kartlı sistem ile giriş çıkış uygulaması başlatıldığında, Bu kartlar proximity manyetik alan kart olup, yüklenici tarafından çalıştırdığı personel sayısınca idareye teslim edecek. İdare kart basımı ve imzadan sonra yükleniciye zimmet karşılığı teslim edilecektir. İstihdam ettiği personelinin güvenlik giriş kartlarını usulüne uygun şekilde muhafaza etmelerini, işten ayrılmaları halinde iade etmelerini sağlayacaktır. Sözleşme süresi sona erdiği veya Sözleşme hükümleri uyarınca daha önce feshedildiği takdirde, tüm kartlar İdareye iade edilecektir.
66. İş başlangıcıyla beraber ilk gün yüklenici firma tarafından proximity manyetik alan kart sistemiyle çalışan turnike sistemini hastaneye bağlı tüm yemekhanelere kurmakla yükümlüdür. Ayrıca görev yerini terk edemeyen personeller (servisler, acil, yoğun bakım vb.) için taşınabilir kart okuyucu sistemini (el terminali 2 adet) tüm hizmet binalarında kullanmak zorundadır. Turnikenin yükleniciden kaynaklı kurulmadığı her gün sözleşmede belirlenen cezai işlemler yazılı uyarıya gerek kalmaksızın uygulanacaktır. Sonradan açılacak birimlerin veya binaların yemekhanesi olması durumunda idarenin talebiyle uygun görülen yerlere turnike sistemi ve bariyerler kurulacaktır. Turnike sisteminde kullanılan yazılım hastanemizde kullanılan personel kartlarıyla uyumlu olacak yemek için ayrıca kart kullanılmadan personel kartlarına tanıtım işlemi yapılacaktır. Sistem idarenin uygun gördüğü bilgisayara kurulum sayılarla yüklenicinin ihale süresi boyunca hiçbir etkileşimi olmayacaktır. Turnike sistemindeki veriler hem hastanede idarenin uygun gördüğü bilgisayarda yedeklenecek hem de ihale süresi boyunca günlük olarak harici depolama alanına aktarılacaktır.
67. Çalışan elemanların görev yerleri, dağılımı ve çalışma saatleri, gerekirse hastane idaresi tarafından değiştirilebilecektir.
68. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
69. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
70. Yüklenici her bir çalışanın yol ihtiyacını, 26 (yirmi altı) iş günü üzerinden yol parası olarak karşılayacak veya yüklenici tarafından servis konulduğu takdirde, servisi kullanmayanlara bilet verilecektir.
71. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.

Personelin uyması gereken kurallar:

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

Külte COŞGUN
Uzun Diyetisyen

Hülya AKSÖZ ÇİÇEK
Diyetisyen

Meryem POLAT
Diyetisyen

S.Meryem KAZDAL
Diyetisyen

Selma BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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 yıllık haklarının yarısı, 6.ayda ise diğer yarısı Diyetisyen kontrolünde yemekhane sorumlusu tarafından imza karşılığında dağıtılacaktır.
- Formalar işin başladığı birinci güne kadar teslim edilmediği takdirde, ilgili cezai müeyyide uygulanacaktır.
- Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayi olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek ve ambar deposuna teslim etmek zorundadır.
- Yüklenici; tüm çalışanlarına üniforma ve tanıma rozeti (güvenlik için) ile önceden İdare tarafından onaylanacak tip ve şekilde giysilere işlenmiş tanıtmış işaretleri temin edecektir.
- Tanıtma işaretleri idarenin onaylayacağı tip ve büyüklükte olacak, giysilerin yine idarenin onaylayacağı yerlerine koyulacaktır. Tanıtma işaretleri hiçbir biçimde boya ve/veya baskı olmayacaktır. Bu işaret ve kokartlar nakış sistemi ile direkt olarak giysilere işlenecektir.

A. AŞÇILAR, TATLICI, DİYETÇİ VE KASAP İÇİN

1. 3 aylık ikişer (2) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (yanda kırmızı şeritler olacak, diğer alanlar beyaz renkte olacak), üst forma (kol ve yaka kırmızı, diğer alanlar beyaz olacak) ve kepe (kırmızı şeritli)(1'i uzun 1'i kısa kollu)
2. 3 aylık 2 adet önlük.
3. 3 aylık 2 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (1 siyah, 1 beyaz renk)
4. 3 aylık 2 adet bisiklet yaka, pamuklu penye-tişört
5. Kasap için iki adet ilave olarak iki adet yandan çıt bantlı baştan geçmeli önü ve arkası kapalı kalın muşamba önlük ve bir çift çelik örgü eldiven

B. GARSONLAR VE ŞOFÖRLER İÇİN

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

C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİKÇİ İÇİN

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

✓ Kıyafetlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

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

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

AŞÇI GÖMLEĞİ: Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyamid 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. Sıcığı ve soğuğu çok iyi izole ederek için ayak terlemelerini azaltmalıdır. Hava geçirgenliği sayesinde ayağı serin tutmalıdır. Suya karşı kayma direnci olmalıdır. Kaygan olmamalıdır. Terliklerin tabanı TPU Compact taban veya kauçuk taban olmalıdır. Tabanında yerle temasını tam sağlayacak şekilde belirgin girinti ve çıkıntılar

Kübra COŞGUN
Uzrun Diyetisyen

Hürriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve FAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ahhan AL EDİN TAŞ
Diyetisyen

olmalıdır. Saya ve iç taban suni deriden yapılmış olmayacaktır. Hakiki deriden yapılmış olacaktır. En az 1.6 mm deri kalınlığı olacaktır. Taban PVC olmayacaktır. İç taban 5 nokta özellikli ortopedik olmalıdır. Yıllık 1 adet beyaz, 1 adet siyah renkte olacaktır.

İŞİN KONTROLÜ:

1. Et, meyve ve sebze alımı 1(bir) gün önceden saat 9.00-10.30'a alınacaktır. Cuma günü saat 9.00-14.30'da cumartesi, pazar, pazartesi gününün erzakı gelecektir. İdarenin oluşturacağı bir kontrol komisyonu tarafından özel teknik şartnamede yer alan evsafalara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, kuruma gelen malzemeler uygun görülmezse hafta içi en geç saat 14.00'a kadar, hafta sonu 16.00'a kadar yenisi ile değiştirilecektir. Bu saatler dışında getirilen malzemeler kabul edilmeyecektir. Yüklenici, yemeğin üretimi için o güne ait günlük gıda maddelerinde, muayenede ret olanları veya depodaki mallardan özelliğini yitirenleri, yapılan denetimlerde depolarda bulunmaması gereken malları tutanak altına alarak (idarenin bilgisi dahilinde) dışarı çıkartacaktır. Depolara girişi yapılan tüm malzemeler hastanenin denetiminde olacaktır. Geçen süre içerisindeki malın miktarının eksilmesi veya özelliğini kaybetmesinden dolayı idare sorumlu olmayacaktır.
2. Hizmet alanlarına idarece belirlenecek saatler dışında yiyecek malzemeleri giriş ve çıkışları yapılmayacaktır. Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün veya akşamına servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında idarenin görevlendireceği bir komisyon tarafından denetlenecektir. Menüde yer alan yemeklerin yapım şekli konusunda Hastane Diyetisyeni ve Kontrol Komisyon Başkanı onayı alınacaktır.
3. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske kullanmak zorunludur.
4. İdare tarafından görevlendirilen Muayene Kabul ve Kontrol Komisyonu, gıdaların depoya alınmasından, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup, görülen aksaklıkların giderilmesi için yükleniciyi uyarır ve düzeltmeleri yaptırır. Muayene ve kontrol komisyonu malın muayenesi ile birlikte idarece yükleniciye verilen depoya konulmasından, gıda maddelerinin yürürlükteki gıda mevzuatına ve teknik şartnamede istenilen şartlara uygun olup olmadığından sorumludur.
5. Depoya yüklenici tarafından getirilen gıda maddelerinin muayene ve tesellümünden sonra komisyonca muayene tesellüm belgesi düzenlenerek imza edilir. Şartnameye uygun olmayanlar reddedilir. Yüklenici reddedilen gıda maddelerini aynı gün içinde değiştirmek zorundadır. Değiştirmede idari şartnamenin ve sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai hükümler uygulanır.
6. Pişirilen yemeklerden ve pişirme sırasında kullanılan sudan (250 cc) alınan numuneler ağzı kilitli poşetlerde veya BPA'sız yiyecek saklanması uygun plastik kutularda kapalı olarak soğuk hava deposunda yada buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Muayene ve denetim komisyonunun gerekli gördüğü şüpheli durumlarda da numune alınıp analiz ettirilecektir. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı (kilitli poşet vs.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.
7. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır.
8. Diyetisyen gözetiminde; yemekhane sorumlusu veya iâşe memuru tarafından, gerektiğinde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iâşe edilecek kişi sayısı ve ekteki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılır.
9. İâşe tabelalarının hazırlanması varsa iâşe memuru, yoksa yemekhane sorumlusu tarafından bir gün önceki yemek yiyen kişi sayısına göre hesaplanıp diyetisyen onayına sunulacak ve diyetisyen gözetiminde tartımlar gerçekleştirilecektir. Ayrıca iâşe tabelaları düzenli olarak dosyalanacaktır. Gramajlara uyulmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

Kobra COŞGUN
Uz. Diyetisyen

Hülya AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve FOLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Aynur ALTINTAŞ
Diyetisyen

10. Teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak yüklenici firma müdürü tarafından düzenlenecek, yemekhane sorumlusu, iaeş memuru, gıda mühendisi, diyetisyen imzasıyla dosyalanacaktır.
11. Yemekler kalite ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır
12. Mutfağa muayene ve kontrol komisyonunun kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
13. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen ürünler dışında başka ürün iş bitimine kadar kabul edilmeyecektir.
14. İşyerinin ve işçilerin kontrolü: İdare gerek gördüğünde işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler yüklenici tarafından derhal giderilir.
15. İdarece görevlendirilen muayene ve kontrol komisyonu şartnamedeki herhangi bir maddenin yerine getirilmediğini veya şartnameye uygun olmadığını tespit ettiğinde İdareye tutanak ile durumu bildirir. Yüklenici ile direkt bağlantıya geçmez.
16. Gerek görüldüğünde ihaleye teklif veren yüklenicilerin mutfak ve depoları ihale sonuçlanmadan önce idarece belirlenen ekip tarafından denetlenecektir.
17. İdare mutfakta gerek gördüğü sayıda gözlemci bulunduracak, yüklenici buna itiraz etmeyecektir.
18. Hazırlanan yemekler sorumlu diyetisyen tarafından kontrol edilip “ Service Uygundur ” onayı alındıktan sonra servis edilecektir. Hazırlanan yemek numuneleri en geç öğle öğünü için 10. 30, da akşam öğünü için 16.30 da kontrol için hazır bulundurulacaktır. Sorumlu diyetisyen tarafından kontrol yapılmadan yemek servisi kesinlikle yapılmayacaktır. Sorumlu diyetisyen tarafından uygundur onayı verilmeden yemek servisi yapıldığı tespit edilirse cezai işlem uygulanır. Uygun olmayan yemeğin telafisi o gün ki servis zamanına kadar yüklenici tarafından sağlanacaktır.
19. Diyet Uzmanı hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastaneye kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri ve denetimleri yapar, aksaklıkların ortadan kaldırılması için müteahhide gerekli uyarıyı yapar. Yüklenici bu eksiklikleri verilen süre içinde yerine getirmekle sorumludur. Eksiklik ve aksaklıkların devam etmesi halinde yazılı veya sözlü olarak hastane idaresine bildirir. İdare tarafından gerekli işlemler yapılır.
20. Mutfaktan ek binalara götürülecek yemeklerin taşınması sırasında kullanılacak araç kontrol komisyonu tarafından işe uygunluğu belirtilen bir araç olacaktır ve yemek taşıma işlemi dışında başka hususi bir işte kullanılmayacaktır.
21. Hastane yönetimi tarafından bir kişi iaeş memuru olarak görevlendirilecek ve bu memur her gün yenen yemek sayısına göre bir sonraki günün menüsüne uygun iaeş tabelaları hesaplayacak ve yüklenici firmanın depo sorumlusu ile birlikte malzeme giriş çıkışını kontrol edecek, tartımlar diyetisyenin gözü önünde 1 gün önceden yapıp yemek hazırlıklarına başlanacaktır.

İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

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

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

HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

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

Kübra COŞGUN
Uzman Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve NAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan AL TUĞAŞ
Diyetisyen

3. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
4. Usulüne uygun olarak yapılmayan yemek işi dolayısıyla, işin yeniden yükleniciye yaptırılması halinde ek ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması veya idare tarafından yapılması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yükleniciden tahsil edilir.
5. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır, kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.
6. Depoya ambalajlı olarak giren tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodexi Gıda maddelerinin Genel "Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır.
7. Unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar, İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir. İdare ve Yüklenici 4734 sayılı Kamu İhale Yasası ve Yönetmeliklerine göre hazırlanan tip İdari Şartname, sözleşme ve Teknik Şartnamede yazılı hükümleri karşılıklı yerine getirmekle yükümlüdür.
8. İdarenin doğacak zararları yüklenicinin kesin teminatından veya hak edişlerinden kesme hakkı vardır.
9. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
10. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.
11. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
12. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19. 04. 2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
13. 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.
14. İstekliler T.C. Gıda tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış, ihale tarihi itibari ile geçerlilik süresini doldurmamış (pasif olmamış) işletme kayıt belgesi (yemek üretimi) veya gıda üretim belgesini beyan edeceklerdir.

GENEL HÜKÜMLER

1. Yemekhane yemek yiyen kişi sayısı; hastane kimlik kartıyla turnikeden geçen kişi sayısı esas alınarak değerlendirilecektir. Yemek yiyen yatan hasta ve refakatçi sayıları klinik diyetisyenlerinin kontrolünde servis sorumlularının hazırladığı rasyonlarla, hastane otomasyon sistemi üzerinden girilen sayılar doğrultusunda belirlenecektir. İmza karşılığında yemek verilmeyecektir.
2. Yüklenici, idarece onaylanan kahvaltı, yemek listesine göre yukarıda belirtilen şartlarda temin edeceği gıda maddelerinin, kahvaltı, yemek ve diyet yemeği, ara kahvaltı, şeklinde hazırlanmasını sağlar. Hazırlanan yemek, kahvaltı ve diyet yemekleri renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen nitelikte olacaktır.
3. Yüklenici servis sonrası oluşan kirli kaplar ve yemek artıklarının toplanıp bulaşıkların yıkanma işini yapar ve artıkları sorumlu birimlerle koordinasyon sağlayıp, çöpün akmasını ve görülmesini önleyecek poşetler içinde çöp toplama merkezine ulaştırır.
4. Yüklenici cumartesi, pazar ve resmi tatiller (milli, dini bayramlar ve yılbaşı) dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde de hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personelin yemeklerinin hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır.

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve YAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

5. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere (boya, tiner gibi) maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerde çalışan ve hastane diyetisyeni tarafından kişilere idare belirtilen personel ara öğünü verilecektir.
6. Yemekhane kullanılmayan masa ve sandalyeler yüklenici tarafından sağlanacaktır. Masa örtülerinde kullanılacak kumaş leke tutmayan, kırışmayan, tüylenmeyen, elektriklenmeyen, kaymayan, kolay ütülenebilir, sık yıkanmaya uygun özellikte olmalıdır. Kirlendiği zaman değiştirilecek şekilde iki farklı renkte kapak ve bir alt örtü olacak şekilde yüklenici tarafından temin edilecek, günlük yıkanmasını ise yüklenici üstlenecektir. Sandalyeler çelik iskelet ve deri koltukla kaplı, dayanıklı halde olacak, komisyonun onayına sunulan özellikteki ürünler kabul edilecektir.
7. Yemek dağıtım yapılan tüm yemekhanelerde iş başlangıcının ilk gününde turnike sistemi kurulacaktır. Yemek dağıtım sırasında izdihamın önüne geçilmesi için bariyerlerin kurumu yükleniciye aittir. Turnike sisteminin sağlıklı çalışması yüklenici sorumluluğundadır. Yüklenici kaynaklı aksaklıklar tespit edildiğinde verilen süre içerisinde giderilmezse sözleşmede belirtilen cezai hükümler kontrol komisyonu tarafından uygulanacaktır.
8. Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturan personele temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır.
9. Mutfakta yapılan yemeklerin sıcaklığını ölçmek için yemek termometresi ile depoların nem oranını ve sıcaklığını ölçmek için nem-sıcak ölçer bulundurmak, ölçümlerin düzenli olarak formlara işlenmesini sağlamak ve gerekli tüm bilgileri günlük vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
10. Mutfakta bulunan mevcut fırın, hastane diyetisyeni ve idarenin isteğine göre yüksek kapasiteli bir fırınla değiştirilebilecektir.
11. Yüklenici, yemekhaneler, mutfak ve klinik mutfaklarının, depoların, her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için 15 günde bir defa hastane idaresi tarafından belirlenen gün ve saatte ilaçlama yapacaktır. Mayıs-eylül ayları arası (eylül dahil olmak üzere) her hafta komisyon tarafından belirlenecek günlerde ilaçlama işlemi yüklenici firma tarafından yapılacaktır. İlaçlama, Haşerelere karşı İlaç Uygulama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecek, yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip olması durumunda kendisi, bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip bir firmaya yaptıracaktır. İlaçlama işi, Enfeksiyon Kontrol Komitesinin kontrol ve denetimi altında yapılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır. İlaçlama sonrası meydana gelebilecek zehirlenme vakası olursa yüklenici bundan doğacak bütün hukuki durumlardan sorumludur.
12. Hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan en az 15 kişi olduğu takdirde bütünüyle bu kişilerin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici tarafından karşılanacaktır, hekim zehirlenme raporunu beklemeden idare uygun gördüğü durumlarda yemek numunelerini incelemeye gönderebilecektir.
13. Ağrı Devlet Hastanesi mutfağında meydana gelebilecek tamir, tadilat, mutfağın yenilenmesi, kaza (su baskını, kazan patlaması, doğalgaz kaçağı vb mücbir sebepler) ve herhangi bir grev ya da işi bırakma halinde yüklenici, bu şartnamede belirtilen şartlara uygun üretilmiş yemeği temin etmek ve hizmeti aksatmadan yürütmek zorundadır.
14. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, klinik mutfakları, yemekhaneler ve depolar ile verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder. Yüklenici verilen süre içinde bu eksikleri gidermek zorundadır.
15. Klinik mutfaklarının düzeni, dağıtım için çıkarılmış malzemelerin saklanması ve hastaya diyetinin eksiksiz verilmesini sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Kat mutfaklarına gönderilen yiyecekler hastalar tarafından aynı gün tüketilmediği takdirde bu gıda maddelerinin sorumluluğu diyetisyene aittir. Artan yemekler dökülecektir.

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Aynan ALYUNTAŞ
Diyetisyen

16. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi ve atık yağların teslimatında aldığı belgeyi idareye vermek zorundadır. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına verilmeyecektir.
17. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü; Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), ekte verilen yiyecek teknik şartnamesine uygun olacaktır.
18. Genel salgın hastalık (kuş gribi, deli dana, kolera, pandemi vb) durumlarında kontrol komisyonu ve hastane enfeksiyon komitesinin önerisine göre yemek değişikliği, mutfak ve yemekhanelerde düzenlemeler yapılabilecektir.
19. Yüklenici tarafından yemekhanelerde kullanılmak üzere ruhsatlı , tek kullanımlık 500 ml içme suyu temin edilecektir. İstenildiğinde alınan suyun analiz raporları idareye verilecektir. Hasta ve refakatçiye öğlen ve akşam yemeklerinde su verilecek ve verilecek su personele verilen ile aynı özelliklere sahip olacak ve ekmek ve suyun ücreti fiyat dâhil masraflardan sayılacaktır.
20. Ekmekler rol ekmek olmak üzere beyaz ve kepekli şeklinde 2 çeşit olacak, her rol ekmeğin gramajı en az 60 gram olacak ambalajlı şekilde ve kişi başı (personel, hasta, refakatçi, stajyer öğrenci) 2 rol ekmek (120 gram) verilecektir.
21. Yüklenici mutfak, kat ofisleri ve yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.
22. Yemekhane, kat mutfakları ve mutfak içinde bulunan tüm asansörlerin bakım ve onarımları yükleniciye aittir. İdare uygun gördüğü durumlarda yükleniciyle karşılıklı protokol yaparak asansörlerin bakım onarımını düzenli aralıklarla yaptırıp masrafları yüklenici hak edişinden kesebilir.
23. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır.
24. İdarece belirlenen yemek saatlerinde dağıtım yapılacaktır. Kliniklerde belirlenen yemek saati bitiminden en geç 30 dakika sonra bulaşık kapları toplanmış olmalıdır. Serviste dağıtılan yemeklerin bulaşık kapları varsa kat mutfaklarında yoksa da uygun şekilde her kata 30 dakika süreliğine konulmuş uygun arabalarda toplanması sağlanmalıdır. Bulaşık kaplarının yerlere konulması yasaktır.
25. İdare yükleniciye teslim ettiği demirbaşları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici; İdareden yazılı izin almadan bu mekanlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde idarenin izni olmadan hiçbir şekilde toplantı yapmayacaktır.
26. Kırmızı et, belediyenin ruhsatlı kesimhanesinde veteriner kontrolünden geçirilmiş raporlu ve damgalı karkas olarak kabul edilecektir.

Hastanenin veya herhangi bir ek binanın-birimin taşınması durumunda yemek hizmeti aksatılmadan devam ettirilecektir ayrıca taşıma işine yemekhane kısmı da dahil ise taşıma işi tamamen yükleniciye ait olacaktır. Taşıma sırasında verilecek olası zararlar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

TAŞIMAYLA YEMEK HİZMETİ VERİLECEK BİRİM VE KURUMLARIN HİZMET ÖZELLİKLERİ

1. Taşımayla yemek hizmeti Eleşkirt Devlet Hastanesi, Hamur Devlet Hastanesi, Ağrı Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi, Ağrı Halk Sağlığı Müdürlüğü ve idaremizin protokol kapsamında yemek hizmeti vermeyi kabul edeceği birim ve kurumlar olarak belirlenmiştir.
2. Eleşkirt Devlet Hastanesine 1 garson 1 şoför, Hamur Devlet Hastanesine 1 şoför, Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi ve Halk Sağlığı Müdürlüğüne 1 garson hizmette çalıştırılacaktır. Yemekhane kontrol komisyonu gerek gördüğünde personellerin yerlerini değiştirebilecektir.
3. Taşıma, yemek dağıtımı ve sonrası hizmetleri devam ettirebilmek için yüklenici firma idareden araç veya personel talebinde kesinlikle bulunmayacaktır.
4. İdarenin uygun gördüğü ve sonradan eklenecek birim ve kurumlara protokol tarihi baz alınarak taşımayla yemek hizmeti verilmeye başlanacaktır.

Kobra COĞUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve HÖLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BARIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

5. Taşıma hizmetinde kullanılacak araçlar yemek taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacak, her taşıma sonrası iç kısmı temizlenecek, iki gün aralıklarla tüm araç temizlenecektir.
6. Termotrans ısı yalıtımlı yemek taşıma sistemi kullanılmadan yemek taşıma hizmeti kesinlikle yapılmayacaktır. Termotrans Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Sistemi her yemek taşıma işleminden sonra temizlenecektir.
7. Aracın yemek taşıma kısmında yiyecek-içecek dışında hiçbir şey taşınmayacaktır.
8. Taşıma işlemi için en az bir araç kullanılacaktır.
9. Ağrı Devlet Hastanesi mutfağında hazırlanan öğlen yemeği en geç saat 11:30 da, akşam yemeği ise 16:00 da gönderilen birim veya kurumlarda servise hazır olacaktır.
10. Taşıma işlemi TS 13075 standartlarına uygun olup, frigofirik araçlarla yapılacaktır.
11. Termotrans Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Sistemleri içerisinde taşımaya uygun olmayacak yemekler (Tepsi vb) kontrol komisyonu onayıyla muadilleriyle değiştirilecektir.
12. Yemek öğününün herhangi bir sebeple çıkmaması durumunda sözleşmenin cezalar ve kesintiler kısmındaki müeyyedeler uygulanacaktır.
13. Öğle ve akşam yemekleri Ağrı Devlet Hastanesi yemek menüsüne uygun olacak, farklı öğünlerde aynı yemekler verilmeyecektir.
14. Nöbetçi personel ve yatan hasta kahvaltısı için gerekli malzemeler yüklenici firma tarafından, belirlenen kurumlara haftalık olarak gönderilip uygun koşullarda depolanıp servise hazır hale getirilecek.
15. Yemek servisi için kullanılan gerekli malzemeler hizmetin sunulduğu kurumda bulundurulacak, temizliği o kurumlarda sağlanacaktır.
16. Yemekhanelerde masalarda bulunacak tüm kuver ürünleri hazır bulundurulacaktır (peçete, tuzluk, karabiberlik vb).
17. Ekmekler günlük gönderilecektir.
18. Teknik şartnamede personelin uyması gereken hususlar ve ayrıca yemek servis ve sonrası tüm hususlar taşımayla yemek hizmeti verilen yerlerde de geçerli olacaktır.
19. Öngörülemeyen hususlar idare ve kontrol komisyonunun ortak kararıyla yüklenici mağdur edilmeden çözüme kavuşturulacaktır.

CEZALAR ve KESİNTİLER

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

KULLANILACAK ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

1. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak, tepsi vb.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim alınacaktır.
2. Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç gereç, makine, ocak, baca, havalandırma sistemi, filtreler, su arıtma cihazı, sıhhi tesisatı ve benzerlerinin onarım ve periyodik bakımını yapacak veya yaptıracaktır. Hastane teknik servisi tarafından kontrolü yapılacaktır. İdare uygun görürse yükleniciyle karşılıklı protokol çerçevesinde bakımları yapıp masrafları yüklenici hak edişinden düşecektir.
3. İşin ifası sırasında idarece yükleniciye teslim edilen demirbaşlar, makineler, buzdolapları, elektrikli- elektriksiz araç- gereçler dışında idarece gerek görülen her türlü demirbaş malzeme ve araç-gereçler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu malzemelerin bozulması halinde yüklenici tarafından idarenin bu konudaki yazılı bildiriminden sonra verilen süre içinde yüklenici bahsi geçen malzemeleri alacak veya tamir ettirerek idareye bilgi verecektir. İdarece yetersiz kalite, nicelik ve nitelikteki demirbaş malzeme ve teçhizat yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir. .
4. Mevcut soğuk odaların tamiri, bakım ve onarımı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
5. Yemeklerin hazırlanmasında pişirilmesinde saklanması ve naklinde çelik kaplar kullanılacaktır. Kesinlikle bakır, alüminyum, plastik kaplar kullanılmayacaktır. Depolarda tahta sandık bulundurulmayacaktır.

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÖZ ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve TOKAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

6. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ve kayıpların telafisi teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb özelliklerdeki malzemelerden olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedeli ayniyat talimatnamesi hükümlerine göre yükleniciden tahsil edilecektir
7. 3 ayda bir yapılacak periyodik sayımlar sonunda kaybolan, kırılan ve hasar gören vs. malzemeler anında yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
8. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç, gereç kolay temizlenebilen, girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceği kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır
9. Yiyecek içeceklerle ilgili tüm sanayi tip araç gerecin uygun aralıklarla bakımı yüklenici tarafından sağlanmalıdır.
10. Kaşık, çatal, porselen, bardaklar, hasta ve personel için ayrı şekillerde veya farklı amblemler-işaretler vurulmuş şekilde olacaktır
11. Temizlik veya yemek hazırlığı ve yapımı işlerinde kullanılan iş makineleri arızalandığı takdirde kontrol komisyonu tarafından belirlenen süre içerisinde arıza giderilecek veya yerine başka bir makine temin edilecektir. Hastane idaresince ihtiyaç görülmesi halinde itibariyle kullanılacak makineler %30 artırılıp eksiltilebilir.
12. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır.
13. Müteahhit gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile Hastanenin mutfağına yemek dağıtım için kullanılmak üzere hiçbir ücret talep etmeden malzeme ve ekipman yatırımı yapacak ve bunların sözleşmenin feshi veya hitamında en geç 3 ay olmak üzere yeni yüklenici işe başlayıncaya kadar önceki hale dönüştürülmek şartı ile aynen geri alabilecektir. Yüklenicinin hastanemiz mutfağına yatırım yapacağı malzemelerin miktarları aşağıdaki gibidir.
14. Teknik şartnamede ayrıntılı şekilde belirtilmeyen hususlar kontrol komisyonu ve idare isteği doğrultusunda yükleniciyi de mağdur etmeden çözümlenecektir.
15. Yemek pişirme ve dağıtım hizmetlerinde kullanılacak demirbaş malzemelerden idarenin elinde mevcut olanlar hastane idaresi tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak ile zimmet edilecektir. Demirbaşların kullanımı sırasında arıza yapması halinde yüklenici arıza yapan demirbaşın tamirini derhal yaptıracaktır. Demirbaşın kaybolması veya herhangi bir sebeple zayii halinde yüklenici o demirbaşı temin etmekle mükelleftir. Aksi halde yüklenicinin tahakkuk edeceği ilk aylık ödemesinden kesilerek zayii olan demirbaş temin edilecektir. İdare tarafından kendisine verilmiş olan miatlı demirbaşlar ve sarf malzemelerinin kullanılmamaz duruma gelmesi veya miadının dolması durumunda bunları idareye bildirir ve teslim eder.

YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

SIRA	MALZEME ADI	BİRİMİ	MİKTAR
1	FIRIN TEPSİSİ	Adet	30
2	MUTFAK ROBOTU(EV TİPİ)	Adet	1
3	ÇIRPMA TELİ(BÜYÜK)	Adet	10
4	TULUMBA MAKİNESİ	Adet	1
5	ÇIRPMA TELİ(KÜÇÜK)	Adet	5
6	RENKLİ SAPLI BIÇAK ÇEŞİTLERİ	Adet	30
7	KEPÇE ÇEŞİTLERİ	Adet	20
8	TEL SÜZGEÇ	Adet	5
9	ET AÇMA BIÇAĞI	Adet	5
10	SİNEK ÖLDÜRÜCÜ CİHAZ	Adet	5
11	KEVGİR ÇEŞİTLERİ	Adet	20

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

12	ÇEŞİTLİ EBATLARDA TENCERE	Adet	6
13	ÇELİK SÜZGEÇ	Adet	3
14	EV TİPİ EL BLENDİRİ	Adet	2
15	MASAT	Adet	5
16	METAL(ÇELİK) ELDİVEN	Adet	2
17	SATIR	Adet	5
18	SERVİS MAŞASI	Adet	20
19	SERVİS SPATULASI	Adet	20
20	SICAKLIK VE NEM ÖLÇER (TERMOMETRE VE HİDROMETRE)	Adet	5
21	NUMUNE ÇUBUĞU	Adet	2
22	PROB TERMOMETRE	Adet	4
23	HORTUM	Adet	4
24	ÇİFT SAPLI KIZARTMA TAVASI (uygun boyutlarda tel süzgeciyle beraber)	Adet	4
25	ET DÖVECEĞİ	Adet	2
26	SOYACAK (farklı boyut ve çeşitlerde)	Adet	20
27	DÖNER BİÇAĞI	Adet	5
28	BÖREK BİÇAĞI	Adet	2
29	PASLANMAZ ÇELİK SPATULA	Adet	15
30	PORSELEN ÇORBA KASESİ	Adet	2000
31	PORSELEN TATLI TABAĞI	Adet	2000
32	PORSELEN YEMEK TABAĞI	Adet	2000
33	PORSELEN SALATA TABAĞI	Adet	2000
34	PORSELEN TUZLUK(DESENLİ)	Adet	100
35	PORSELEN KARABİBERLİK(DESENLİ)	Adet	100
36	PORSELEN KÜRDANLIK (DESENLİ)	Adet	100
37	PORSELEN PULBİBERLİK (DESENLİ,KAŞIKLI)	Adet	100
38	YEMEK SERVİS TEPSİSİ	Adet	1.000
39	YEMEK KAŞIĞI	Adet	2.000
40	YEMEK ÇATALI	Adet	2.000
41	YEMEK BİÇAĞI	Adet	2.000
42	PATATES SOYMA MAKİNESİ (SANAYİ TİP)	Adet	2
43	DÖNER OCAĞI(4 RADYANLI, OTOMATİK)	Adet	2
44	KONVEKSİYONLU FIRIN(DİYETİSYEN VE İDARENİN BELİRTTİĞİ BOYUT VE BÜYÜKLÜKTE OLACAKTIR)	Adet	2
45	BİÇAK BİLEME MAKİNESİ	Adet	1
46	BUZDOLABI(EV TİPİ ÇİFT KAPILI)	Adet	4
47	BLENDER (SANAYİ TİP)	Adet	1
48	KONVEYÖRLÜ BULAŞIK MAKİNESİ(2000 TABAK YIKAMA KAPASİTELİ)	Adet	1
49	BİÇAK STERİLİZATÖRÜ(10 BİÇAK KAPASİTELİ)	Adet	3
50	ISITMALI SERVİS ARABASI	Adet	6
51	ISITMALI SERVİS ARABASINA VE TERMOTRANS ISI YALITIMLI TAŞIMA SİSTEMLERİNE VE KULLANILAN BENMARİLERE UYGUN GASTRONOM KÜVET (UYGUN ÇEŞİTLİ EBATLARDA)	Adet	40
52	TABAK TAŞIMA ARABASI(POLİÜRETAN GÖVDELİ, AYARLANABİLİR BÖLÜCÜLÜ,250 TABAK	Adet	5

	KAPASİTELİ)		
53	TEFLON TAVA	Adet	4
54	GİYOTİN TİPİ 1000-1200 TABAK/SAAT YIKAMA KAPASİTELİ BULAŞIK MAKİNESİ	Adet	2
55	SANAYİ TİPİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ(10+10 LİTRELİK)	Adet	2
56	TERMOTEPSİ ISI YALITIMLI TAŞIMA ARABASI	Adet	1
57	TEPSİ TOPLAMA ARABASI 45'Lİ	Adet	4
58	FARKLI RENKTE KESME BLOKLARI	Adet	6
59	MASA	Adet	300
60	SANDALYE	Adet	1200
61	MASA ÖRTÜSÜ	Adet	10
62	PLATFORM MALZEME TAŞIMA ARABASI	Adet	4
63	ÇELİK ERZAK RAFI	Adet	25
64	HASSAS TERAZİ	Adet	3
65	ÇEŞİTLİ EBATLARDA YEMEK KAZANI	Adet	15
66	SANAYİ TİP DÜDÜKLÜ TENCERE	Adet	2
67	KIYMA MAKİNESİ	Adet	2
68	KONSERVE AÇMA MAKİNASI	Adet	2
69	YER OCAĞI	Adet	2
70	ÇAY KAZANI	Adet	3
71	ISITMALI BANKET ARABASI (20-30 TEPSİ KAPASİTELİ)	Adet	14

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

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

BAKIM ONARIM İŞLERİ

- Yüklenici iş mahalli ve malzemelerini sözleşme karşılığı kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra, sözleşme süresince bu mahallerde yapacağı bakım ve onarımı, yine aynı şekilde teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Hiçbir şekilde bu işler için idareden ücret talep edemez. Bu hizmetlerin sunumu esnasında kullanılacak sarf malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu hizmetler: musluk değiştirilmesi, conta, akan tuvalet sifonu ve lavabo tamiri gibi sıhhi tesisat arızaları, hortum, ampul değiştirilmesi, ufak elektrik tesisat arızaları, klimalar, kırılan ya da değiştirilmesi gereken malzemelerin değiştirilmesi (elektrik su tesisat işleri) ve yerel boya badana, kapı ve pencere kolları, menteşelerinin değiştirilerek onarılması ile tamir işleridir.
- Yüklenici iş esnasında meydana gelecek zarar ve hasarın idarece yüklenicinin yetkili elemanlarına bildirilmesinden itibaren derhal giderecektir. Giderilmeyen hasar ve zararlar idarece karşılanarak masrafları yüklenicinin takip eden aylık istihkakından kesilecektir.
- Mutfakta, kat ofislerinde, yemekhanelerde kullanılan propan gaz veya doğalgaz bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- LPG veya doğal gaz giderleri firma tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su için ara sayaç(süzme) takılacak ve ay sonu toplam kullanım bedeli yüklenici hak edişinden kesilecektir.

Kağan ÇOŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKSİTTEPEÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merhan KAZDAL
Diyetisyen

Selim BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Doğalgaz aboneliğini yüklenici işe başladığı gün üzerine alacak, çıkarken borç bırakmadan aboneliği iptal ettirecektir. Aylık ödemeleri yüklenici bizzat gerçekleştirecektir. Tüm abonelik ücreti yükleniciye aittir.

5. Yüklenici elektrik ve su hizmetlerinden yararlanırken tasarruf prensiplerine uyacaktır.
6. Yüklenici; LPG, elektrik vb. yanıcı parlayıcı maddelerin kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici yangın ve benzeri durumlara karşı mutfakta LPG tüplerinin bulunması nedeni ile 2 ad. 12 kg.lık ABC (kuru kimyevi)veya karbondioksitli yangın söndürme tüpü bulunduracaktır. Bu yangın tüplerinin bakım ve dolumu yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici bu yangın tüplerini ayniyat saymanı başkanlığındaki komisyona teslim edecektir
7. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.
8. Boya, elektrik, tesisat gibi işler işin ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür. Ayrıca yılda 1 kere beslenme ve diyet bölümünün belirlediği vakitte boyamakla yükümlüdür.
9. Yüklenici kendisine teslim edilen mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayını almadan tamirat ve tadilat yapmamak ayrıca, bu mekânlar ile bu mekânlarda bulunan malzemeleri hiçbir şekilde 3. şahıslara devretmemek; demirbaş malzemelerin mutfak ve yemekhaneler bazındaki taksimatını, idarenin bilgisi olmadan değiştirmemek yükümlülüğüne sahiptir.

YEMEKTE KULLANILAN MADDELERİN SATIN ALINMASI

1. Ekmek günlük olarak mutfağa alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek ve gramajı uygun olmayan ekmekler kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfaka getirilen ambalajlı rol ekmekler diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağzı kapalı şekilde taşınacaktır, kesinlikle poşetlerle taşınmayacaktır.
2. Yemeğin özelliğine göre kontrol komisyonu istediğinde ayrıca lavaş getirilecektir
3. Et ve süt kurumu dışında getirilecek etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
4. Yüklenici tarafından kullanılan su, idarenin isteği doğrultusunda arıtıcı kurulup arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
5. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumu (TSEK)'nun standartlarına ve ekte verilen gıda ve katkı maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır.
6. Yemek yapımında kullanılan her türlü malzeme için öncelikle verilen iaşe tabelasındaki gramajlar daha sonra Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki gramajlar geçerlidir
7. Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK'İN kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve Ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır
8. Yemek üretim ve dağıtımıyla ilgili mamul maddelere ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (fatura, irsaliye vb) üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek, daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş, çıkış ve stok kayıtlarını; her ay hak ediş dosyasına konulmak üzere yazılı olarak ve bilgi işlem (disket veya CD) ortamında muayene ve denetim komisyonuna ibraz etmek zorunludur.
9. Yüklenici; dışarıdan temin ettiği et, ekmek, yoğurt, tatlı vb. yiyecekler ve temizlik malzemeleri için ilgili müessese ile idarenin onayını alarak anlaşma yapar. İdare anlaşma yapılan yüklenicilerin sağlık yönünden sakınca taşımadığını kontrol eder veya ettirir. Yüklenici; sözleşme yaptığı müesseselerle arasındaki sözleşme akdini idareye ibraz eder.
10. Komisyon yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerin kontrolünü yapma ve teknik şartnameye uygun olmayan yiyecek maddeleri geri çevirme yetkisine sahip olacaktır.
11. Yemekte kullanılacak gıda maddelerinin teknik şartnameleri ek sayfalarda verilmiştir.

Kübra GÖSGÜN
Zn. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merih KAZDAL
Diyetisyen

Serim BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALIYAZAR
Diyetisyen

YEMEKTE KULLANILAN MALZEMELERİN DEPOLANMASI

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

<u>Malzeme</u>	<u>Soğuk hava deposu</u>
Et	3 gün
Tavuk, hindi	1-2 gün
Balık	1 gün
Pastörize süt, yoğurt, ayran	1 gün
Peynir(tuzsuz)	1-2 gün
Peynir	3-4 gün

Külba COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSÖZ ÇEKİR
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAĞIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Yumurta	7 gün
Sebze ve meyve	1 gün

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

YEMEK MALZEMELERİNİN HAZIRLANMASI

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

YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ

1. Yemeklerin pişirilmesi Ağrı Devlet Hastanesi mutfağında gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle el değmeden gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Yemeklerin pişirilmesi esnasında aşçılar eldiven, bone, maske, kolluk ve önlük kullanacaktır.
2. Mutfakta pişirme esnasında kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan (pastane bölümü hariç) imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır. Hazırlama, tüm pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtımaya hazır olacak şekilde mutfakta pişirilmiş olacaktır. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içerisinde hijyenik koşullarda ve uygun ağız sıcaklığında yemek servisinin yapılması için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
3. Yemek pişirme esnasında yemeğin özelliğine göre et kullanılacaktır. Örneğin Yemek hayvanın rostosundan yapılan bir yemekse hayvanın rostosu dışında farklı bir et kullanılmayacaktır
4. Diyetisyenin izni olmadan yemekler 1 gün önceden pişirilmeyecektir. Yemekler sunulacağı gün sabah saat 07.00'dan önce pişirilmeye başlanmayacaktır.
5. Yemeklerde (döner hariç) içyağı, kuyruyağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda yemeklerde margarin, tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır. Kullanılacak sıvı yağ teknik şartnameye uygun olacaktır.
6. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.
7. Et bulyon, tavuk bulyon gibi katkı maddeleri hiçbir surette yemeğe katılmayacaktır.
8. Tavuğun boyun ve kuyruk kısmı bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav ve makarnalarda tereyağ, hamur işlerinde kaliteli ve bitkisel margarinler kullanılacaktır.
10. Konserve yiyecekler ile muayene ve denetim komisyonunun izni dışında yemek yapılmayacak, bunun yerine usulüne uygun olarak paketlenip dondurulmuş yiyecekler kullanılacaktır.
11. Salatalarda sızma zeytinyağı kullanılacaktır.
12. Kızartmalarda kullanılan yağ bir kez kullanılacak, kullanılmış kızartma yağları hiçbir surette yemeklerde kullanılmayacaktır. Mutfakta yapılan kızartmalardan sonra çıkan kızartma yağları muayene ve kontrol komisyonu huzurunda atık yağ toplama varillerine dökülecek ve düzenli aralıklarla imha edilip, belgeler idareye sunulacaktır.
13. Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik) vs gibi tatlıların üretimi yüklenici tarafından yapılacaktır. Mamul olarak satın alınmayacaktır.

Kültür GÖSGÜL
Diyetisyen

Hüriye ARSUT ÇELİK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ashhan AZİZLİTAŞ
Diyetisyen

Yüklenici hastane idaresi gerek gördüğü takdirde imalathanenin denetiminden sonra hazır tatlı alabilecektir. Tatlı alınacak imalathanenin Tarım Köy İşleri Bakanlığında üretim izin belgeleri olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminin de doğal pastörize süt kullanılacaktır. Süt tozu hiçbir yiyeceğe katılmayacaktır.

14. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici bir derin dondurucu bulunduracak, numuneleri depolarda muhafaza etmeyecektir.
15. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ

1. Yemekhanede yemek dağıtım sırasında yemeğin özelliğine göre nane, kekik, pul biber bulundurulacaktır.
2. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda yoğurt kapalı tek kullanımlı bardaklarda-kaselerde, ayran ağzı kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
3. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtımını anında eldiven, bone, maske kullanmak zorundadırlar.
4. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
5. Normal yemek alan hastaların kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin ve klinik diyetisyenlerinin gerekli gördüğü hallerde ara kahvaltılarının (1, 2 veya 3 öğün olabilir) dağıtımı yapılacaktır.
6. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11³⁰ da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
7. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
8. Yemek dağıtımını ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir. Yemeğin özelliğine göre ketçap, mayonez, kekik, nane vb. baharatlar servis bankosunda servisten önce konulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır.
9. Klinik mutfaklarına taşınan yemeklerin hastaya servisi; içinde orijinal porselen veya kaliteli melamin tabaklar bulunan tepsilerle veya idarenin onayıyla tabldot tepsi ile yapılacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhanede benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhanede yemek servisi, selfservis tepsilerde, porselen tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
10. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik-yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispanser peçete bulundurulacaktır. Yemekhanelerde, uygun yemeklerde kullanılmak üzere baharat büfesi (kekik, nane vb.), sos büfesi (mayonez, ketçap) bulunacaktır. Porselen yemek tabakları, su bardağı, yemek-tatlı çatal ve kaşığı, yemek ve meyve bıçakları, servis tepsileri yüklenici tarafından sağlanacaktır.
11. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtım da yukarıdaki şartlara uymak koşuluyla kesintisiz olarak yapılacaktır.
12. Yoğun bakım , ameliyathane, anjiyo ve benzeri bölümler gibi personelin yemeğini çalıştığı yerde yediği birimlere ve bulaşıcı hastalık nedeniyle gereken hastalara tek kullanımlık köpük, çatal, kaşık vb. malzeme ile yemek verilecektir. Personelin gece kahvaltuları köpük kaplarda (ağzı kapalı dört gözlü) yapılacaktır. İdare tek kullanımlık malzemeler (köpük, kase, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) için ayrıca ödeme yapmayacaktır. Hasta ve personel yemeğinin normal yemek saatinin dışında verilmesi gereken hallerde personel veya hastaya yemeğin sıcak olarak ulaşması sağlanacaktır.
13. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağzı kapalı kaplarla servis edilecektir.
14. Yemeğin pişirilip hazırlanması, ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk yüklenicininindir.
15. Yemekhanede kullanılan porselen tabaklarla hastaların kullandığı tabaklar kesinlikle karıştırılmayacaktır. Haftasonları ve gerektiğinde düzenli olarak hastaların yemek tabakları ve tepsileri dezenfekte edilecektir.

Kübra BOŞÇUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİZEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Sevin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITIMI

1. Yemek dağıtımı ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir.
2. Yemekhanelerde ilgili öğün veya öğünlerinin yemek malzemeleri dışında malzeme bulundurulmaması gereklidir.
3. Bütün gıda maddeleri temiz kaplarda, termobox kutularda ve dış tesirlere karşı muhafazalı ve örtülü, toz, yağmur gibi etkenlerden korunacak şekilde raflı, gıda taşımaya özel paslanmaz çelikte iç yüzey kaplanmış arabalarla nakledilecektir. Nakil arabalarında hiçbir şekilde insan taşınmayacaktır. Nakil arabalarına yüklemelerde galoş, bone, maske kullanılması zorunludur.
4. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekmek ve su servisleri yenilenecek, kirlenen masa örtüleri varsa değiştirilecektir.
5. Muhtemel yer değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
6. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum yüklenici hakkında cezai işlem yapacaktır.
7. Bulunan çöp toplama mahalline kendi imkânlarıyla nakil edilecek, gerek çöplerin gerek diğer artık maddelerin ve pis suların bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir. Yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak çöplüğe götürülecek, evsel atık kısmına atılacak ve ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak, bu poşetler yüklenici tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir
8. Yaz kış yemekhane havalandırılması için gerekli sistemi kuracak ve kurduğu sistem için idareden onay alacaktır. Bu işler için hiçbir ücret talep etmeyecektir
9. Diyaliz ünitesine diyetlerine uygun özel olarak hazırlanmış menülerde 2 veya 3 öğün yemek verilecektir
10. Yüklenici tarafından pişirilen yemeklerin (benmarilerde) sıcaklıkları muhafaza edilerek servis yapılacaktır. Sıcak yemekler 65°C-70°C' de 3 saati geçmemek koşulu ile soğuk yemekler 4°C'nin altında muhafaza edilmesi gerekmektedir.
11. Kat mutfaklarından klinik diyetisyenlerinin haberi olmadan hiç kimseye yiyecek veya araç-gereç verilmeyecektir.
12. Kat mutfaklarında yemek servisi sonrası tepsi ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
13. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir
14. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven ve bone kullanacaktır.
15. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
16. Yemek servisi dağıtımı, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfağa iniş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
17. Yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb) değişiklik yapabilecektir.
18. İdaremizce hizmet verilmesi protokoller ile kararlaştırılmış ek bina ve diğer kurumlara yemek taşıma ve dağıtım ve sonrası hizmetler yüklenici firma tarafından gerçekleştirilecektir. Bu iş için gerekli personel ve tüm malzeme ve ekipmanlar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Hamur devlet hastanesi yemekhanesinin masa-sandalyesini de yüklenici firma temin edecektir.
19. Hasta ve hasta refakatçilerinin yemekleri bizzat hasta odalarına götürülecektir. Personel yemekleri ise belirlenen yemekhanelerde ayrı ayrı self servis şeklinde dağıtım yapılacaktır. Yemekhaneler, tahmini yemek sayıları ve yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir.

Kübra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİZEK
Diyetisyen

Merve POLALI
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Personel Yemek Saatleri:

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07. 30 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele
Öğle	11. 45 - 13. 30 arası	Ağrı Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17. 45 - 19, 00 arası	Ağrı Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri

Hasta Yemek Saatleri:

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

Diyet Yemekleri Saatleri :

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

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

22. Hastane idaresinin isteği halinde yemek servisinden 2 saat önce olmak üzere yükleniciye haber vermek kaydıyla günlük kahvaltı ve yemek sayısına ilave istenilen miktar sayıda yemek ve kahvaltı (mesai saatleri içinde hastane idaresi ve diyet uzmanlığının istemiyle mesai saatleri dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem., Nöb. Supervizor tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.
23. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
24. Personel servisi ile ilgili olarak self servis ünitesi yüklenici tarafından salonlara kurulacaktır. Servis yapılacak banko sayısı Hastane diyetisyeni ve idare tarafından belirlenecektir.
25. Yemek salonunun estetik düzenlemesi yüklenici tarafından yapılacaktır (Masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme vb). Yükleniciye yemekhane tesliminden sonra yemekhaneyi boyatacaktır. Ayrıca kontrol komisyonunun belirlediği tarihte (kış bitişi bahar başlangıcı) yemekhanelerde ve mutfakta gerekli olduğuna karar verilirse boyama yapılacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane diyetisyeni ve idare onayına sunulacaktır.
26. Hastanemizde çalışan yemek şirketi personelleri (garsonlar) yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15-30 dk sonra odaları dolaşarak boş tepsileri toplamalı, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tepsisi kalmadığından emin olmalıdır.
27. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 3.uyarıdan sonra işten çıkarma işlemi beslenme ve diyet bölümü ve yüklenici firma ortaklığında işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
28. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılmayan hastane personeline paket yemek verecektir
29. Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (benmari, termobox, izoterm tepsi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
30. Yemekhanelerde masalarda limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber, kürdan, peçetelik bulundurulacaktır.

MUTFAK HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLERİNİN YÜRÜTÜLMESİ

1. Yüklenici kullandığı tüm mekanların temizliğinden sorumludur. Mutfak, yemekhaneler ve klinik mutfaklarının her türlü temizliği yükleniciye aittir. Bu bölümlerde ayda en az 4 genel temizlik (fayans, dolap, evye, davlumbaz vb) yapılacak, uygun temizlik ürünleri (yağ çözücü, kireç çözücü

Kobra COŞGUL
İzml. Diyetisyen

Hüriye AKSÖZ ÇİÇEK
Diyetisyen

Meriye BÖLÜK
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

- vb) kullanılacak, her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlik işlerinde kullanılacak tüm araç-gereçler eksiksiz olacaktır.
2. Mutfağın yemek yapılan bölümüne girişte içinde dezenfektan madde bulunan küvet veya paspas konulacaktır.
 3. Yemek yapılan yerde kapı ve pencerelere zararlı canlıların girmesini engelleyici önlemler alınacaktır.
 4. Mutfakta pişirme alanı dışındaki yerlerin ve yemekhanenin temizliği kat otomatu ile sağlanacaktır. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı, içerisi naylon torbalı olacaktır. Yemek servislerinden sonra yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği yere ağızları bağlanarak dökülecektir. Yüklenici çöpleri taşıırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır. Bu duruma uyulmadığı takdirde sözleşmede yer alan cezai işlemler uygulanacaktır.
 5. Mutfak atıklarının logarlara verilmesi durumunda firma bu logarların bakım ve temizlik işlerini üstlenecektir. Logarların tıkanmasını önlemek amacıyla süzgeç takılacak, gerekli giderler yükleniciye ait olacaktır.
 6. Yüklenici yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında duş, tuvalet, lavabolara sıvı sabunluk takacak, içinde sürekli dezenfektanlı sıvı sabun ve yanında dispanser havlu kağıt bulunduracaktır.
 7. Yüklenici, yemek yapımı ve sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenici faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır.
 8. Bölümlerin temizliği ile ilgili bir temizlik programı ve adımlarını belirten çizelge olmalıdır. Bu program alan ve araç ve gereçlerin temizlik ayrıntılarını, temizliğinin ve kontrolünün ne zaman ve kim tarafından yapılacağını belirten ayrıntıları içermelidir. Bölümlerde temizlik ve kontrolle ilgili saatlik imza çizelgeleri bulunmalıdır. Ayrıca elde yıkanan bulaşıkların yıkandığı suyun değiştirilmesi ile ilgili saatlik imza föyü kullanılmalıdır.

TEMİZLİKTE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

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

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

Hastane Temizliğinde Kullanılması Gereken Temizlik Bezleri

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

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

Kübra COŞGUN
Uzman Diyetisyen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Hastane Mutfağı Temizliğinde Eldiven Kullanımı:

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

Mutfak Temizliği

Temizlik basamakları:

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

Banyo-tuvalet temizliği:

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

Kobra COŞGUN
Yzm. Diyetisyen

Hürriye AKSÖT/CİCEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve MAZDAL
Diyetisyen

Selin BALIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Ofis ve koridor temizliği :

1. Ofis temizliğinde yukarıda mutfak için tanımlanan basamaklar aynen uygulanır.
2. Koridorda bulunan tam eşyaların (sekreter masası, oturma grubu, duvar bandı, tablolar, vb.) tozu alınır.
3. Koridorlar için ayrı bir (ofislerde kullanılanı farklı) paspas ve kuru mop kullanılmalıdır. Önce çekçek ile kaba kirler alınmalı, ardından su ve sıvı deterjan ile paspaslanmalı ve kurulanmalıdır.
4. Kat boşlukları ve asansörler koridorlar için tanımlandığı şekilde temizlenmelidir.
5. Yemek asansörü yüklenici tarafından günde 3 kez, her yemek servisinden 30 dakika önce temizlenmelidir.

Mobilyalar: Günlük; toz alma işlemi yapılmalıdır. Haftalık; silme işlemi yapılmalıdır. Özelliği olan makam koltukları, bekleme sandalyeleri, çekyatlar, kumaş kaplı diğer oturma koltukları ve yataklar gerektiğinde kuru temizleme yaptırılmak suretiyle temizlenecektir.

Çöp kovaları: Her dolduğunda boşaltılmalı, günlük su ve deterjanla yıkama işlemi yapılmalıdır. Çöp kovaları paslanmaz çelik, köşeleri yuvarlatılmış, el değmeden açılır kapanır özelliğli (pedallı) olmalıdır. Çöp kovaları 2 günde bir çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.

Camlar: Haftalık silme işlemi yapılmalıdır. Gereken durumlarda periyodu beklemeden silme işlemi yapılmalıdır.

Perdeler: Ayda bir yıkanıp ütülenerek temizliği yapılmalıdır.

Duvarlar: Gereken durumlarda lokal lekeler silinmelidir. 15 günde bir kez nemli mop kullanılarak deterjanlı su ile silinmeli ve kurulanmalıdır.

Tavanlar : Ayda iki kez toz alımı kuru vakumla yapılmalıdır.

Tavandaki lambalar : Haftada bir kez toz alımı yapılmalıdır. Ayda bir kez nemli bezle silme işlemi yapılmalıdır.

Radyatörler : Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez petekler fırçalanmalıdır.

Ahşap bölgeler : Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez nemli bezle silinmelidir.

Logarların Temizliği: Hastane kanalizasyon şebekesine bağlı logarlar her ay periyodik şekilde temizlenecek veya temizlettirilecektir. Bu temizlik sırasında kullanılacak malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfak kanalizasyonu mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa yüklenici söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda yüklenici söz konusu kanalizasyonu idareye aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

Artıkların Toplanması Bulaşık Yıkama Ve Temizlik Yapılması

Hastanemizde kullanılan hasta ve personel yemek araçları (tabak, kaşık, çatal, bıçak vb) hijyenik ortamda bulaşık makinesinde yıkanacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini ile sıcak su tesisatının kurulması yüklenici tarafından yapılacaktır.

Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.

Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.

Bulaşık yıkanılan ve atıkların toplandığı mekânlarda haşere ile mücadelede en etkin yöntemler kullanılacaktır. Bu konuda idare tarafından sürekli kontroller yapılacak ve en küçük aksaklıkta cezai işlem uygulanacaktır.

Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.

Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağzı sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağzı kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.

Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.

Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar kliniklerde ofislerde, mutfak ve yemekhanelerde ise bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir.

Kübra COŞKUN
Bznp. Diyetisyen

Hüriye AKSU T.ÇİÖEK
Bznp. Diyetisyen

Meriye POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selvi BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

1. Mutfak Ve Kullanılan Malzemelerin Temizliği

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

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

C-Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır. Mutfakta, 15 günde bir kez usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlamada kullanılan ilaçlar CE belgeli, biogüvenlik sertifikalı olmalıdır, uygun haşere uygun ilaç olacak şekilde ilaçlama yapılmalıdır.

2. Gıda ve Soğuk Hava Deposu

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

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

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

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

3. Pişirme Sistemi Temizliği

A-Günlük Temizlik: Kuzine, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyım makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınlardan kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.

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

C-Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

4. Yemekhane ve Koridorlar

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

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

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

5. Kat Ofisleri:

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

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

Kobra ÇOŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSUTÇIÇEK
Diyetisyen

Merve TOLAN
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selma BARIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

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

TEMİZLİK MALZEMELERİ

1. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
2. Mutfak zemin temizliğinde ıslak zemine uygun temizlik otomatu kullanılacaktır.
3. Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığında üretim izni almış firmaların ürünleri olacak ve bu bilgiler etiket üzerinde görülecektir. Tereddüde düşüldüğü durumlarda ilgili belgeler muayene ve denetim komisyonuna ibraz edilmelidir. Etiketleme kurallarına uymayan ürün kesinlikle kullanılmayacaktır. Ürün kalitesi beğenilmediğinde ise bir başka ürün ile değiştirilecektir.
4. Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli için aşağıdaki konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecek ve bu eğitimlerin tedarikçi deterjan firmasınınca da desteklenip belgelendirilmesi istenecektir. Ayrıca, düzenlenen bu belgelerin bir kopyasını kuruma periyodik olarak verilecektir.
 - a. Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanım sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri kullanım aşamaları mutfağın ilgili alanlarına asılı olacaktır.
 - b. Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,
5. Muayene ve Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak
 - a- Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlayıp sağlamadığı,
 - b- Aracı firma olup olmadığı,
 - c- İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
 - d- Belediye kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı
 - e- Ürün kalite kriterlerini gösterir analiz sertifikasına sahip olup olmadığı, TSE veya ISO belgelerinin olup olmadığı araştırılır ve bu hususlarda yeterli görülmeyen yüklenicilerin değiştirilmesini yükleniciden talep edebilir. Bu husustaki değişim talebi en geç 1 hafta içinde sağlanacaktır.
6. Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabıtle tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
7. Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu malzemeler Hastane Müdürü, Diyetisyen, Enfeksiyon Kontrol hemşireleri tarafından onaylandıktan sonra uygun görüldükleri takdirde firma işe başlamadan önce malzemelerin % 20'si makine ve ekipmanların tamamı hastane ambar deposuna teslim edilecek. Malzeme ve gereçlerin geriye kalan kısmı % 20'lik dilimler halinde 4 ayda bir hastane ambar deposuna teslim edilecektir. Bu malzemeler yemekhane sorumlusu ve diyetisyenin kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. Yıllonun itibarıyla (ihalenin bittiği tarih) artan temizlik malzeme ve gereçleri hastane ambarında kalacak, Yükleniciye teslim edilmeyecektir. Firma yalnızca (amortismanlı) iş makinelerini alacaktır.
8. Temizlik ekipmanları; eskidikçe, özelliğini yitirdikçe, idarenin isteği doğrultusunda yenisi ile değiştirilecektir.
9. Yüklenici tarafından alınacak olan temizlik malzemelerin miktarları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Kubra GÖZGÜN
Zm. Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler

S N.	Temizlik ekipmanları(Amortismanlı)	3 Aylık Miktar	Birimi
1	Akülü sert zemin temizleme otomatı	1	Adet
2	Kombine kat arabası	2	Adet
3	Presli çift kovalı Paspas yıkama arabası	10	Adet
4	Çelik çöp kovası büyük (50 litre Pedallı)	20	"
5	Çöp taşıma arabası 120 lt. kapasiteli	10	"
S N.	Temizlik Malzemeleri	Miktarı	Birimi
1	Çekpas (80) cm	20	Adet
2	Bulaşık Teli	300	"
3	Bulaşık Süngeri(en:13±2, boy:18±2)	300	"
4	Kurulama Bezi(Tülbent)	500	Metre
5	Bulaşık yıkama eldiveni (large, X Large)	100	Çift
6	Çöp Poşeti(80x110)	30.000	Adet
7	Çöp poşeti (100x140)	1.000	"
8	Büyük boy sert yer fırçası	30	"
9	Kağıt peçete (içerisinde tek tek ambalajlı baharat seti kürdan,tek poşetli)	500.000	Paket
10	Bone	10.000	Adet
11	Maske	20.000	"
12	Sıvı el sabunu (Antibakteriyel)	300	Kg.
13	Banyo sabunu	20	Adet
14	Islak mop gereci	20	Adet
15	Islak mop (Mikro fiber Kumaştan)	200	Adet
16	Tel Nemli paspas gereci(85 cm)	10	Adet
17	Nemli paspas(85 cm Mikro fiber kumaştan)	80	Adet
18	Yer yıkama Deterjanı (dezenfenktanlı)	2.000	Kg.
19	Z Katlama Kağıt havlu (200'lük paketlerde)	2.000	Paket
20	Tuvalet kağıdı (200 Mt)	70	Rulo
21	Ağır kir ve yağ çözücü (Kazanlar için)	1.000	Kg.
22	Kireç çözücü (kazanlar için)	200	Kg.
23	Çamaşır suyu	2.000	Kg.
24	Eldiven (non steril, pudrasız Medyum ve large)	30.000	Çift
25	Bulaşık yıkama deterjanı (elde)	800	Kg.
26	Sıvı sabun aparatı(abs) (paslanmaz çelik)	20	Adet
28	Lavabo fırçası	20	Adet
29	Galoş	15.000	Çift
30	Temizlik bezi(40x40) (mikrofiber)(sarı, mavi, kırmızı, yeşil)	500	Adet
31	Fırın eldiveni(Isıya dayanıklı)	10	Adet
32	El Dezenfektanı	20	Kg.
33	Klor solüsyonu	20	Lt.
34	Su Geçirmez Bulaşık Önlüğü	10	Adet
35	Paslanmaz çelik yüzey parlatici	10	Kg
36	Krem Yüzey Temizleyici(konsantre, amonyaklı)	30	Kg
37	Kağıt havlu aparatı(Z Katlama)	5	Adet
38	Plastik Çatal	100.000	Adet
39	Plastik Bıçak	100.000	Adet

Külhan ÇOŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selim BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

40	Köpük Tabldot(dört gözlü ve kapaklı)	100. 000	Adet
41	Köpük çay bardağı (240 ml.)	40. 000	Adet
42	Plastik çay kaşığı	40. 000	Adet
43	Yağ çöz bulaşık makinesi için	500	Kg
44	Bulaşık yıkama deterjanı (makine için)	1000	Kg
45	Parlatıcı (makinada)	500	Kg
46	Kireç çözücü madde (makinada)	500	Kg
47	Daldırma maddesi (makinada)	500	Kg
48	Dezenfenktanlı paspas	1	adet
49	Camsil	200	Kg
50	Fırça ve kürek takımı	80	Adet
51	El kurutma makinesi	3	Adet
52	Pas sökücü	50	Kg
53	Oda parfümü (yemekhaneler için)(1litrelik)	40	Adet
54	QAC bazlı hijyenik paspas dezenfektanı	70	Kg
55	Kapaklı tek kullanımlık kase (11.5cmx5 cm-350 ml sert plastik)	60.000	Adet
56	Kilitli plastik şeffaf paket(5cmx5cm ve 7cmx9cm 100 lü paket)	250	Paket
57	Streç film(17 mikron, en: 45cm uzunluk 150 metre)	125	Rulo
58	Streç Film Dispenseri (streç filme uygun özellikte)	2	Adet
59	Aliminyum folyo(12 micron 45 cm x 100 m)	70	Rulo
60	Polietilen doğrama bloğu temizleme-kazıma aparatı	2	Adet
61	Dispanser peçete(200-250'lik)	5.000	Paket
62	Dispenser Peçetelik	300	Adet

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

AKÜLÜ SERT ZEMİN TEMİZLEME OTOMATI

- 220 Volt 500 watt fırça motoru
- 220 Volt 1200 watt vakum motoru
- 23 lt temiz su tankı
- 40lt kirli su tankı
- Fırça

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

GALOŞ: 8 micron ölçülerinde, mavi renkte olacaktır.

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

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

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

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

Kultra OOŞGUN
Bzrn. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merç KAZDAL
Diyetisyen

Selma BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

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

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

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

TEMİZLİK KİMYASALLARI:

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

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

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

EL DEZENFEKTANI: Dördüncül amonyum bileşikleri (QACs) içerecektir.

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

DEZENFEKTANINI GÖSTERMEYEN HİJYENİK, DEZENFEKTANLI PASPAS

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

ODA PARFÜMÜ

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

NOT: Temizlik malzemelerinin kullanma talimatı ve taşıma bilgisi ayrıca yazılı halde diyetisyenlere teslim edilecektir.

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

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Aynur ALTINTAŞ
Diyetisyen

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

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

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

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

KAHVALTI

- Hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Normal kahvaltı; süt, meyve suyu, çay, şeker, domates-salatalık, ekmek dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. Reçel-yağ, bal-yağ tek çeşit sayılır. Siyah çay dışında ıhlamur, ada çayı, yeşil çay verilecektir. Kahvaltıda domates+salatalık + biber bir çeşit sayılacaktır
- Kahvaltıda verilecek peynir çeşidine göre beslenme ve diyet uzmanının belirlediği miktara göre verilecektir.
- Kahvaltıda kullanılacak şekerler tekli ambalajlarda olacaktır.
- Kahvaltı malzemelerini muhafaza etmek için yüklenici buzdolabı bulunduracaktır.
- Kahvaltı saatleri beslenme ve diyet biriminin belirlediği saatler olarak belirlenir.
- Kahvaltıda çay haftada 5 kez olmak üzere, 1 bardak ve süt haftada iki kez olmak üzere 200 gramlık tetrapak ambalajlarda verilecektir. İdarenin isteği doğrultusunda 2 gramlık poşet çaylarda verilebilir.
- Kahvaltı gerekli durumlarda kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.
- Gece kahvaltısı nöbet tutan personele verilecek kahvaltıdır. Fiyat ve içerik olarak normal kahvaltıyla aynı özelliktedir.

NORMAL YEMEK

- Her hastaya, refakatçisine ve personele öğle ve akşam 3 ayrı çeşit kap yemek verilecektir. Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir. Öğle ve akşam yemeği farklı olacaktır. Her yemek grubundan (A, B, C) 1 kap seçilerek menüye uygun yemekler hazırlanacaktır. Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır. Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibariyle yeterli, iâşe listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.

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

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

R₁ İçeriği;

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

Kübra COŞGUN
Uz. Diyetisyen

Hüriye AKSUT OÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

- Ayran
 - ✓ Hastanın durumuna göre Klinik Diyetisyenin belirttiği sayı ve miktarda
- R₂ İçeriği;**
- Poşet çay veya Bitki çayları (Poşet şeker veya yapay tatlandırıcı verilir.)
- Süt
- Taze meyve suyu veya Hazır meyve suyu veya Komposto
- Peynir (beyaz veya karper veya kaşar veya krem veya dil peyniri)
- Bisküvi (tatlı veya tuzlu veya Bebe Bisküvi çeşitleri)
- Haşlama patates veya patates püresi
- Reçel çeşitleri veya bal
- Çorba çeşitleri
- Muz
- Yoğurt veya ayran
- Muhallebi veya sütlaç veya yumurtalı muhallebi veya sup veya pelte veya meyveli jöle
- Blenderize edilmiş özel karışımlar (süt veya yumurta veya bal veya bisküvi)
- ✓ Diyetisyenin uygun gördüğü taktirde bazı ürünler tatlandırıcı kullanılarak hazırlanır. Özel tatlılarda aspartam içeren tatlandırıcılar kullanılacaktır.

R3 İçeriği:

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

DİYET KAHVALTI

- Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre diyet uzmanı tarafından artırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
- R1, R2, R3 yemek alanların kahvaltısı bu kalemde verilecektir.
- Diyetin özelliğine göre verilecek ürünler tuzlu veya tuzsuz olarak değiştirilebilir.
- Diyetin özelliğine göre verilecek çeşit sayısı beslenme ve diyet birimi tarafından belirlenecektir.
- Ekmek diyetin özelliğine göre seçilecektir.
- Kahvaltı saati şartnamede belirlenen saat olarak kabul edilecektir ancak özel durumlarda saatlerde diyetisyen istemi üzerine değişiklikler yapılabilecektir.
- Çay, meyve suyu, süt, ıhlamur vb bitki çayları diyetisyenin belirlediği listeye uygun şekilde servis edilecektir.

Kübra COŞKUN
Zim Diyetisyen

Hürriye AKSÖT OTCİK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

- Diyaliz biriminin öğünü beslenme ve diyet biriminin hazırlayacağı liste özelliklerine göre belirlenen saatlerde hastalara verilecektir.

ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLERİN GRAMAJ MİKTARI

- ✓ Diyetisyenlerin öngördüğü hastalara belirlenen saatlerde (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapisi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar ortopedi vs hastaları) yine diyetisyenin belirlediği saatlerde ve öğün sayısında aşağıda belirtilen yiyeceklerden 2 veya 3 çeşit olarak verilecektir.
- ✓ Süt ve yoğurttan bir tanesi verilirse diğer gruplardan iki çeşit seçilip üç çeşitten oluşan bir ara öğün olarak kabul edilecektir.
- ✓ Hastane personellerinden radyasyon ve kimyasal maddelere maruz kalan (boya, tiner gibi), kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen vb bölümlerde çalışan ve hastane idaresi tarafından belirlenen kişilere ara öğün verilecektir.
- ✓ Ara öğün en az iki kap sayıldığı için personellere gidecek ara öğün 2 süt grubundan seçilip gönderilecek ancak kalem sayısı olarak 1 adet sayılacaktır.
 - Süt (200 gram UHT)
 - Taze meyve suyu (200 gram normal veya tatlandırıcılı)
 - Ayran (200 gram bardak)
 - Yoğurt (200 gram bardak)
 - Meyve (200 gram)
 - Kek, poğaç,
 - Çiğ salata
 - Haşlanmış veya püre edilmiş patates
 - Limonata (Normal ve Tatlandırıcılı)
 - Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
 - Ihlamur
 - Elma Tatlısı
 - Ayva Tatlısı
 - Sütlaç (200 gr)
 - Muhallebi (200 gr)
 - Nişasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
 - Nişasta kurabiyesi (4-8 adet)

DİYET YEMEĞİ, DİYET KAHVALTISI VE ARA ÖĞÜN ÖZELLİĞİ

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı diyet uzmanı tarafından bir gün önceden saat 16.30' a kadar yüklenici görevlisine bildirilecektir,
2. Ara öğünler 10.00, 15:00, 20:00 saatlerinde verilecektir
3. Diyet yemeklerinde zeytinyağı + mısır özü yağı karışımı kullanılacaktır. Tereyağı ve margarin kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinde kavurma, kızartma işlemi yapılmayacaktır.
4. Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre diyet uzmanı tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
5. Hastane diyetisyenlerinin talimatına uygun olarak bir hastaya 6 çeşide kadar diyet yemeği verilir. Servise hazır bekletilecek diyet yemeği 8-10 çeşit olacaktır.
6. Diyet yemeği alan personele diyetine uygun ana ve ara öğün verilir
7. Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak pişirilecektir.
8. Kahvaltı menüsündeki verilen çeşit miktarı hastanın diyetinin özelliğine göre arttırılabilir veya değiştirilebilir.

Kobra ÇİŞGÜN
Diyetisyen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

9. Katlarda yemek dağıtmaktan sorumlu olan kat garsonları, diyet alan hastaların başında bulunan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Firma tarafından görevlendirilen kat garsonları bu konuda muayene komisyonunun öneri ve isteklerini aynen yerine getirecektir.
10. Serviste yatan diyet hastalarının ara öğünleri hasta başlarındaki diyet listesine uygun olarak zamanında ve tam olarak verilecektir.
11. Serviste yatan diyet hastalarının, tükettikleri yiyecek miktarları aldıkları diyetin türüne ve hasta sayısına göre her gün değişiklik göstermektedir. Bundan dolayı hazırlanacak diyet yemeklerinin miktarı ve türü (gavaj, muhallebi, sakarinli muhallebi, sakarinli komposto, proteinsiz çörek, glutensiz ekmek, pelte, haşlanmış patates, yağsız çorba, yağsız makarna, yağsız pirinç pilavı.) muayene komisyonu tarafından günlük olarak bildirilecektir.
12. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda aspartam içeren toz tatlandırıcılar kullanılacaktır.
13. Öğünde verilecek yemekler teknik şartnamede bulunan iâşe listelerine uygun olarak hazırlanacaktır.
14. Özel diyet alan hastalar için, klinik diyetisyenlerinin belirleyeceği saatlerde kahvaltı, öğle-akşam yemekleri ve ara kahvaltı dağıtımı yapılacaktır.
15. Bazı özel hastalarda proteinsiz un, glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekler temin edilip, pişirilip, servise sunulacaktır.
16. Kliniklerde yatan hastaların özelliği göz önünde bulundurularak, normal yemek yiyen hastaların durumuna uygun gerekli değişiklikler yapılır. Bu değişiklikler rasyonda belirtilir.
17. Hasta bildirimleri (normal ve diyet yemekleri) servis sorumluları tarafından saat 16.00' a kadar yapılacaktır. Hasta yatış çıkışlarında artış veya eksiklikler servis diyetisyenlerine, servis sorumluları tarafından değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılır. Refakatçi sayıları, hasta sayısı ile birlikte bildirilecektir.
18. Özel diyet hastalarına rutin olarak haşlama et, tavuk, köfte, pilav, makarna, yayla çorbası, püre, haşlama patates, özel çorbalar, zeytinyağlı sebze, salata, yoğurt, normal ve tatlandırıcılı olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılır. Ancak bu listede olmayan yemeklerde diyet uzmanlığınca menüye yazıldığı takdirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

MENÜLER

1. Özel durumlarda (ramazan ayı, bayram, yılbaşı vb) idare yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir. Gerek gördüğünde hastane idaresi iâşe tabelasında belirtilen yemek çeşidi ve içeriğindeki malzemelerde değişiklik yapabilecektir.
2. Öğle ve akşam menüleri farklı çeşitte olacaktır. Ayrıca günün menüsü ve kalorisi her öğün yazılarak girişte sergilenecektir.
3. İâşe tabelası listesinde olmayan yemeklerde diyet uzmanlığınca menüye yazıldığı takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak diyet uzmanlığınca belirlenir veya gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yapılarak tutanakla tespit edilecektir.
4. Yüklenici; gerekli malzemeyi teminde güçlük çektiği hallerde yâda meydana gelecek teknik arızalarda veya personelden (Hastalık gibi) kaynaklanacak problemlerde menü değişikliği yapmak istendiğinde en az 2 (iki) gün önceden kontrol komisyonuna bildirecek, komisyonun yazılı onayını alacaktır. Yapılan değişikliği de bir gün önceki servis zamanında herkesin görebileceği şekilde yazılı olarak asıp yemekhanede ilan edecektir.
5. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına diyet uzmanının uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. kap olarak nitelendirilmez.
6. İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.
7. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek olmayacaktır.
8. Aylık menü hastane diyetisyeni tarafından hazırlanacak ve idareye sunulup hastane idaresi ve kontrol komisyonunca incelenerek onaylandıktan sonra geçerli olacaktır. Kesinleşen listede kontrol komisyonunun onayı alınmadan hiçbir surette değişiklik yapılmayacaktır. Komisyonca

Nûrâ COŞGUN
Bzrn. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇEKER
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve LAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Aynur ALTUNTAŞ
Diyetisyen

onaylanmış liste idarece imza karşılığı yükleniciye teslim edilecektir. Listenin bir örneği de idareye verilecektir.

9. Kurum yetkilileri tarafından yemek listesinde yapılan değişiklikler en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecek ve yüklenici bu hususta tedbirini alacaktır.

• **YEMEK GRUPLARI:**

A. GRUP YEMEKLER

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

B. GRUP YEMEKLER

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

C. GRUP YEMEKLER

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

A. Grup Yemekler :

1. Büyük parça et yemekleri: Kuzu/koyun haşlama, kuzu/koyun kapama , kuzu/koyun kızartma, fırında koyun, söğüş et, rosto, islim kebab, yeşil soğanlı et, elbasan tava, şehriyeli güveç, Ankara tava, haşlama tavuk, fırında tavuk, tavuk dolma, sebzeli tavuk, tavuk roti, balık buğulama, fırında balık, balık tava
2. Küçük Parça Et Yemekleri: Bahçevan kebab, tas kebabı, orman kebabı, çiftlik kebab, patlıcan kebab, çoban kavurma, macar gulaş, hünkar beğendi, et sote
3. Köfteler: Kadınbudu köfte, dalyan köfte, İzmir köfte, terbiyeli köfte, çiftlik köfte, ızgara köfte, tepsi köfte, fırın köfte
4. Etlı Sebze Yemekleri: Sebzeli güveç, etli bamya, etli taze fasulye, kabak musakka, Dana Kıymalı karnabahar, kabak kalye, karnıyarık, etli kış/yaz türlüsü, Dana Kıymalı semizotu, Dana Kıymalı ıspanak, etli patates, patates oturtma, fırın patates, Dana Kıymalı kapuska, etli bezelye, sebze öğreten
5. Etlı dolmalar ve sarmalar: Etlı biber dolma, etli kabak dolma, etli domates dolma, etli patlıcan dolma, etli karışık dolma, etli yaprak sarma, etli lahana sarma
6. Etlı Kurubaklagil Yemekleri: Etlı nohut, etli kurufasülye, Dana Kıymalı yeşil mercimek,
7. Yumurtalı Yemekler: Dana Kıymalı yumurta, ıspanaklı yumurta, menemen

B. Grup Yemekler :

1. Çorbalar: Kırmızı mercimek çorba, sebze çorba, domates(şafak) çorba, yeşil mercimek çorba, tarhana çorba, düğün çorba, ezogelin çorba, köylü çorba, mantar çorba, pirinç çorba, şehriyeli çorba, yayla çorba, romen çorba, soğan çorba
2. Pilavlar: Pirinç pilavı, şehriyeli pirinç pilavı, domatesli pirinç, iç pilav, özbek pilav, nohutlu pirinç pilavı, buhara pilavı, bulgur pilavı, mercimekli pilav, meyhane pilavı.

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Meriç ROLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAĞIR
Diyetisyen

Aynan ALTUNYAZ
Diyetisyen

3. Makarnalar:Fırın makarna, sade makarna, soslu makarna, peynirli makarna, soslu spagetti
4. Börekler:Kol böreği, talaş böreği, bohça böreği, tepsi böreği, serpme börek, ıspanaklı börek, mercimekli bükme böreği, sigara böreği, puf böreği, milföy börek, muska böreği, mekik böreği.
- 5.Zeytinyağlı Yemekler: Zeytinyağlı Sebze Yemekleri. İmambayıldı, kabak bayıldı, mıcver, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı havuç, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yer elması, zeytinyağlı taze fasulye, karnabahar kızartma, havuç kızartma, biber kızartma, patlıcan kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma.
- 6.Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar: Zeytinyağlı patlıcan dolma, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahana sarma.
7. Pilakiler: Barbunya pilaki, kuru fasulye pilaki.

C. Grup Yemekler :

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

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

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

HASTANEMİZDE ÇIKAN YEMEKLER

Et Yemekleri

Ankara Tava	Bahçıvan Kebap	Beğendili Kebap
Bostan Kebap	Çardak Kebap	Çiftlik Kebap
Çoban Kavrurma	Dana Emense	Elbasan Tava
Et Döner	Et Haşlama	Et Sote
İslim Kebap	Kâğıt Kebap	Macar Gulaş
Mantarlı Et Sote	Mantarlı Salçalı Biftek	Orman Kebap
Patlıcan Kebap	Pürelı Kebap	Rosto Et
Salçalı Biftek	Sandal Kebap	Saray Kebap
Dövme kebab	Mantarlı rulo biftek	Ali nazik
Hünkar beğendi	Kıymalı yumurta	
Şehriyeli Güveç	Tas Kebabı	

Köfteler

Abant Köfte	Bahçıvan Köfte	İslim Köfte
-------------	----------------	-------------

Külbra COŞGUN
Uzant Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve NAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKUR
Diyetisyen

Ayhan ALFUMUŞ
Diyetisyen

Çitlik Köfte
Hamburger Köfte
İzmir Köfte
Kuru Köfte
Saray Köfte
Sandal köfte
Tavuk Köfte

Tavuk Yemekleri

Fırın Tavuk
Hindi Sote
Köri Soslu Tavuk
Mantarlı Tavuk Biftek
Tavuk Krokot
Tavuk Sinitzel
Tavuk sarma

Balıklar

Alabalık Buğulama
Hamsi Tava
Asma yaprağında somon
Palamut Tava

Sebze Yemekleri

Biber Dolma
Etlı Bezelye
Etlı Kuru Fasulye
Etlı Taze Fasulye
Kabak Dolma
Kabak Ograten
Karnıyarık
Kıymalı Pırasa
Patates Oturtma
Mantı
Sucuklu Kuru Fasulye
Patlıcan Musakka
Lor dolması
Tavuklu Bamyası

Börekler

Avcı Böreği
Kıymalı Tepsı Böreği
Patatesli Gül Böreği
Peynirli Gül Böreği
Kıymalı tepsı böreği
Su böreği
Puf Böreği

Çorbalar

Bezelye Çorbası
Düğün Çorbası
Havuç Çorbası
Köylü Çorbası
Mısır Çorbası
Sebze Çorbası

Dalyan Köfte
Hasan paşa Köfte
Kadınbudu Köfte
Mitit Köfte
Şiş Köfte
Mercimek köfte
Tepsi Köfte

Hindi Haşlama
Izgara Tavuk
Piliç Topkapı
Tavuk Döner
Tavuk Roti
Tavuklu İslim Kebabı
Tavuklu kereviz

Alabalık Tava
Mezgit Fileto Tava

Uskumru Buğulama

Etlı Bamyası
Etlı Kereviz
Etlı Nohut
Etlı Türü (yaz kış)
Kabak Kalye
Karışık Dolma
Kıymalı Ispanak
Kıymalı Semizotu
Kıymalı Kapuska
Mantar Sote
Patates Dolma
Sebze Graten
Etlı yaprak sarma
Yumurtalı Ispanak

Kıymalı Gül Böreği
Nemse Böreği
Pat. Kol Böreği
Peynirli Kol Böreği
Ispanaklı tepsı böreği
Gözleme
Sigara Böreği

Brokoli Çorbası
Ezogelin Çorbası
Ispanak Çorbası
Kır. Mercimek Çorbası
Patates ezme Çorbası
Şehriye Çorbası

Fırın Köfte
Izgara Köfte
Kaşar peynirli Köfte
Olimpiyat Köfte
Tavuk Dalyan
Salçalı köfte
Terbiyeli Köfte

Mantarlı Hindi Rostu
Tavuk Pırzola
Tavuk Baget
Tavuk Haşlama
Tavuk Sote
Tavuk Şiş
Hindi Yahni

Hamsi Buğulama
Palamut Buğulama

Kaşarlı Mantar Sote
Kıymalı Mantı Makarna
Etlı Patates
Fırın Patates
Kabak Musakka
Karnabahar Ograten
Kıymalı Karnabahar
Kıymalı Yeşil Mercimek
Lahana Sarma
Menemen
Patlıcan Dolma
Sosyete Mantısı
Şalgam dolması
Domates Dolma

Kıymalı Kol Böreği
Paçanga Böreği
Pat. Tepsı Böreği
Pey. Tepsı Böreği
Milföy böreği (peynirli)
Talaş Böreği

Domates Çorbası
Gemici Çorbası
Yarmalı Yoğurt Çorbası
Mantar Çorbası
Pirinç Çorbası
Tarhana Çorbası

Hüriye AKSUT ÇİLEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAĞIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Soğan çorba
Toyga Çorbası

Kuşkonmaz Çorba
Süzme Sarı Mercimek Çorba

Yayla Çorbası

Pilavlar

Buhara Pilavı
Mer. Bulgur Pilavı
Özbek Pilavı
Tavuklu bulgur pilavı
Sebzeli Pirinç Pilavı
Gökçesu pilavı
Hünkar pilavı

Domatesli Bulgur Pilavı
Meyhane Pilavı
Patlıcanlı Pirinç Pilavı
Mantarlı pilav
Sade Pirinç Pilavı
Domatesli pilav
Dereotlu Pirinç Pilavı

İç Pilav
Noh. Pirinç Pilavı
Şeh. Pirinç Pilavı
Mengen pilavı
Alipaşa Pilavı
Perde Pilavı

Makarnalar

Cevizli Erişte
Kıymalı Makarna
Peynirli Makarna
Spagetti Napolite

Fırın Makarna
Kuskus
Salçalı Makarna
Sade Makarna

Karışık Pizza
Peynirli Erişte
Spagetti Bolonez

Zeytinyağlılar

Havuç Kar. Kızartma
Yoğ. Patlıcan Biber Kız.
Soslu Patlıcan Biber Kız
Zy. Barbunya Pilaki
Zy. Kereviz
Zy. Taze Fasulye
Mücver
Zy. Yaprak sarma

Havuç Kızartma
Soslu karışık Kız.
Şakşuka
Zy. Biber Dolma
Zy. Patlıcan
Zy. Soğan dolma
Zeytinyağlı karnabahar
Zy . Semizotu

Kabak Kızartma
Karn. Kız.
Zy. Bakla
Zy. Havuç Vişi
Zy. Pırasa
Nohutlu bamya
Zeytinyağlı kabak
Zeytinyağlı enginar

Tatlılar

Armut Tatlısı
Baklava
Dilber Dudağı
Ekmek Kadayıfı
Fırın Sütlaç
Frambuazlı Keşkül
Havuç Dilimi
İrmikli Puding
Kemal paşa Tatlısı
Kestaneli Rulo Pasta
Krem Şokella
Muzlu Kare Pasta
Revani
Sarı Burma
Tel Kadayıf
Elma tathısı
Mozaik pasta
Vezir Parmağı

Aşure
Çikolatalı Puding
Ebruli Puding
Keşkül
Fıstıkpare
Framb. Rulo Pasta
Hurma Tatlısı
Kabak Tatlısı
Kazandibi
Kirazlı Keşkül
Künefe
Muzlu Keşkül
Sade Keşkül
Supangle
Tulumba Tatlısı
Un helvası
Tahin helva
Yassı Kadayıf

Ayva Tatlısı
Profiterol
Ekler Pasta
Dondurma
Framb. Kare Pasta
Hanım Göbeği
İrmik Helvası
Kalbura Bastı
Kestaneli Kare Pasta
Krem Kramel
Lokma Tatlısı
Muzlu Rulo Pasta
Samsa Tatlısı
Şekerpare
Un Helvası
Kadayıf dolma
İncir Tatlısı

Meyveler

Armut
Elma
Kayısı
Malta Eriği
Vişne

Ayva
Karpuz
Kırmızı Erik /Can Eriği
Mandalina
Şeftali

Çilek
Kavun
Kiraz
Muz
Üzüm

Külte COSGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Portakal

Kompostolar

Ayva Komposto

Kayısı Komposto

Kuru Üzüm Komposto

Çilek Komposto

K. Erik Komposto

Kızılcık Komposto

Elma Komposto

Kiraz Komposto

Vişne komposto

Salatalar

Aysberg Salata

Tahinli Fasulye Piyazı

Menekşe Salata

Barbunya pilaki

Akdeniz salatası

Kısır

Buğday salatası

Humus

Yeşil Salata

Beyaz Lah. Salata

Havuç Salata

Mevsim Salata

Taze baharatlı bahçe salatası

Roka salatası

İspanak salatası

Acılı ezme

Sosisli mayonezli makarna

Semizotu Salata

Çoban Salata

Mor Lahana Salata

Karışık Salata

Rus salatası

Yoğurtlu taze fasülye slt

Patates+bezelye+havuç garni

Gökkuşuğu salatası

Patates Salata

Diğerleri

Ayran

Patates Kızartması

Püre Garnitür

Balık Garnitür

Brüksel lahana garnitürü

Cacık

Patates Krokot

Sebze Garnitür

Yoğurt

Turşu

Pilav garnitür

Söğüş Garnitür

Dondurma

Diyet Et Yemekleri

Çoban Kavurma

Et Sote

Diyet Köfte Yemekleri

Abant Köfte

Izgara Köfte

Mitit Köfte

Diyet Tavuk Yemekleri

Fırın Tavuk

Hindi Kavurma

Tavuk Biftek Izgara

Tavuk Pirzola

Tavuk dalyan

Et Haşlama

Fırın Biftek

Fırın Köfte

İzmir Köfte

Tavuk Köfte

Hindi Biftek

Hindi Sote

Tavuk Döner

Tavuk Sote

Rosto Et

Dalyan Köfte

Kuru Köfte

Tepsi Köfte

Hindi Haşlama

Tavuk Baget

Tavuk Haşlama

Balık Buğulama

Diyet Çorbaları

Bezelye Çorbası

Yayla Çorba

Havuç Çorbası

Köylü Çorbası

Mısır Çorbası

Şehriye Çorba

Patates ezme çorba

Kafkas çorba

Brokoli Çorbası

Ezogelin Çorbası

İspanak Çorbası

Mantar Çorbası

Pirinç Çorbası

Toyga Çorbası

Süzme sarı mercimek çorba

Domates Çorbası

Gemici Çorba

Yarmalı Yoğurt Çorbası

Kır. Mercimek Çorbası

Sebze Çorbası

Kuşkonmaz çorba

Tarhana çorba

Diyet Zeytinyağlıları

Sebze Graten

Zy. Bezelye

Zy. Kabak

Zy. Patlıcan

Zy. Taze Fasulye

Zy. Bakla

Zy. Havuç

Zy. Karnabahar

Zy. Pırasa

Zy. Türlü

Zy. Bamyas

Zy. İspanak

Zy. Kereviz

Zy. Semizotu

zy. brokoli

Diyet Salataları

Hülya BOŞGÜN
Diyetisyen

Hürriye AKSÖZ ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Aysberg Salata
Karışık Salata
Yeşil Salata

Çoban Salata
Menekşe Salata
Yoğurt

Havuç Salata
Mevsim Salata

Diyet Pilav Ve Makarnaları

Erişte
Diyet Meyveleri

Makarna

Pirinç Pilavı

Armut
Elma
Kayısı
Malta Eriği
Portakal
Can erik

Ayva
Karpuz
Kırmızı Erik
Mandalina
Şeftali

Çilek
Kavun
Kiraz
Muz
Üzüm

Diyet Tatlıları

Elma Tatlısı
Pelte
Sütlaç
Diyet Kompostoları

Kakaolu Puding
Tatlandırıcılı Muhallebi
Yumurtalı Muhallebi

Muhallebi
Tatlandırıcılı Sütlaç

Ayva Komposto
Kayısı Komposto
Kuru Üzüm Komposto

Çilek Komposto
K. Erik Komposto
Kızılıcak Komposto

Elma Komposto
Kiraz Komposto
Vişne Komposto

Ara Öğünler

Muhallebi
Kek
Poğaç
Sebzeli Pizza
Limonata
Ayran
Çay

Elmalı Kurabiye
Muffin Kek
Ponçik
Glutensiz Ekmek
Gözleme
Yoğurt
Kurabiye

Mısır Êkmeği
Paskalya Çöreği
Susamlı Simit
Meyve suyu çeşitleri
Sandviç
Süt

Kahvaltılıklar ve gece kahvaltılıkları

Çay (poşet)
Kutu meyve suyu çeşitleri (şeftali, portakal, vişne, kayısı)
Kaşar peynir
Tahin helva
Bal
Sade fındık ezmesi
Haşlanmış patates
Kutu zeytin ezmesi
Sandviç
Salam
Çökelek,
Ayran
Izgara köfte

Süt (UHT)
Beyaz peynir,
Yumurta
Tereyağı
Çokokrem
Simit
Zeytin çeşitleri (yeşil, siyah)
Kek
Paskalya çöreği
Tuzsuz beyaz peynir,
Pide
Patates kızartması

Limonata
Kutu tahinli pekmez
Üçgen peynir,
Reçel
Milföy böreği
Söğüş domates salatalık
Poğaç
Büskivi (tatlı, tuzlu)
Kurabiye
Gözleme
Sürülebilir Beyaz peynir
Pizza

EKMEKLER

Kepekli ekmek
Pide

Tuzsuz ekmek
Sandviç ekmeği

Beyaz ekmek
Hamburger ekmeği

GARNİTÜRLÜ VERİLECEK YİYECEKLER

Kızartmalar
Dövme kebab

Dolmalar, sarmalar
Rosto

Dalyan köfte
Tavuklu yemekler

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve MAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

Mantı

Mücver

Şakşuka

7 GÜNLÜK KAHVALTI MENÜ ÖRNEKLERİ

	NORMAL KAHVALTI	DİYET KAHVALTI
1. GÜN	BEYAZ PEYNİR	BEYAZ PEYNİR
	TEREYAĞ-REÇEL	YUMURTA
	YEŞİL ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN
2. GÜN	SİYAH ZEYTİN	BEYAZ PEYNİR
	MENEMEN	YUMURTA
	KAŞAR PEYNİR	SİYAH ZEYTİN
3. GÜN	YUMURTA	BEYAZ PEYNİR
	TAHİN-PEKMEZ	YUMURTA
	SİYAH ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN
4. GÜN	BEYAZ PEYNİR	BEYAZ PEYNİR
	YEŞİL ZEYTİN	YUMURTA
	ÇORBA	SİYAH ZEYTİN
5. GÜN	KAŞAR PEYNİR	BEYAZ PEYNİR
	BÖREK	YUMURTA
	SİYAH ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN
6. GÜN	YUMURTA	BEYAZ PEYNİR
	TEREYAĞ-BAL	YUMURTA
	SİYAH ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN
7. GÜN	BEYAZ PEYNİR	BEYAZ PEYNİR
	OMLET	YUMURTA
	SİYAH ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN

Kobra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Meriye POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

14 GÜNLÜK YEMEK LİSTESİ

ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
Orman Kebabı, Nohutlu Pirinç Pilavı, Karışık Salata	Tavuk Sarma, Sebze Çorba, Yoğurt
Balık Kızartma, Ezogelin Çorba, Tulumba Tatlısı	Pürelı Kadınbudu Köfte, Domates Çorba, Karışık Salata
Patlıcan Musakka, Sebzeli Pirinç Pilavı, Ayran	Sebzeli Fırın Tavuk, Bulgur Pilavı, Çoban Salata
Kıymalı Yeşil Mercimek, Meyhane Pilavı, Cacık	Et Döner (garni pilav), Süzme Mercimek Çorba, Ayran
Ankara Tava, Ezogelin Çorba, Yoğurt	Piliç Emense, Meyhane Pilavı, Tulumba Tatlısı
Tavuk Külbastı, Düğün Çorba, Fırın Sütlaç	Fırın Köfte, Yayla Çorba, Meyve
Etlı Taze Fasulye, Fırın Makarna, Ayran	Kağıt Kebap, Pirinç Pilavı, Yoğurt
Tas Kebabı, Bulgur Pilavı, Çoban Salata	Tavuk Pirzola, Mercimek Çorba, Revani
İzmir Köfte, Cevizli Erişte, Supangle	Yayla Çorba, Sebzeli Bulgur Pilavı, Zyt. Taze Fasulye
Tavuk Haşlama, Pirinç Pilavı, Meyve	Etlı Türü, Fırın Makarna, Karışık Salata
Patlıcan Musakka, Meyhane Pilavı, Cacık	Etlı Mantar Sote, Salçalı Makarna, Meyve
Tavuk Sote, Sebzeli Makarna, Kalbura Bastı	Yoğurtlu Etlı Biber Dolma, Mercimek Çorba, Meyve
Fırın Köfte, Sebze Çorba, Fırın Sütlaç	Etlı Kuru Fasulye, Pirinç Pilavı, Cacık
Kıy. Taze Bezelye, Fırın Makarna, Çoban Salata	İslim Kebap, Bulgur Pilavı, Yoğurt

15 GÜNLÜK DİYET YEMEK LİSTESİ ÖRNEĞİ

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

Klora COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSUN ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve NAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

MUTFAKTA İAŞE TABELASI İLE KURALLAR

- Listede olmayan yemek türleri için listedeki benzerlerine uygulanan esaslar geçerli olacaktır, Günün şartları göz önünde bulundurularak hastanemiz beslenme ve diyet biriminin yazacağı menüler şartnamede bulunmasa dahi uygulanacaktır.

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT-ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selim BARIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

2. Hasta ve diyet yemeklerinin sayısı bir gün önceden yükleniciye bildirilecek, ancak yüklenici bu sayıda \pm % 15 değişikliği peşinen kabul edecektir. Bir gün önceden yemek sayısı bildirilmediği takdirde yüklenici önceki günün yemek sayısını esas alarak yemek yapacaktır.
3. Servisten diyet yemeği talebi gelmediği takdirde hastalara her gün menüde bulunan yemeğin istenilen sayıda tuzsuzu yapılacaktır. Personel ve hastalara hekim veya birim sorumluları tarafından belirtilmediği müddetçe farklı yemek verilmeyecektir.
4. Doktoru tarafından refakatli yatması belirtilmiş olan hastaların refakatçilerine yüklenici tarafından yemek verilecektir. Dosyasında doktor tarafından refakatli olduğu belirtilmemiş olan hastaların refakatçilerine yemek vermek mecburiyetinde değildir.
5. Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla Hastane Diyetisyeni ve İdaresi gerektiğinde dondurulmuş ürün talebinde bulunabilir.
6. Personellerin misafirlerine (akraba, arkadaş, eş, çocuk vb) yemek verilmeyecektir. (İdarenin Uygun Gördüğü Kişiler Hariç)
7. Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır
8. Normal yemek ve diyet yemeğinde kullanılan etlerin gramajı kemiksiz et üzerinden verilmiştir
9. Garnitür olarak istenilen yemekler porsiyon çeşidi sayılmaz.
10. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Turşular, zeytinler gibi salamura ve konserve yiyecekler süzme ağırlık üzerinden alınarak pişirilecektir
11. Fazla mesai durumlarında yemek yenilip, yenilmeyeceği ve yemekhaneye kaç kişilik yemek gönderileceği en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecektir. (olağan dışı durumlar hariç)
12. İaşe tabelalarında bulunmayan yemeklerin gramajları emsal yemekler baz alınarak kontrol komisyonunca belirlenecek ve yüklenici tarafından uygun şekilde pişirme gerçekleştirilecektir.

Kobra COŞGUN
Bzm. Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Meriç BÖLATI
Diyetisyen

S.Merih KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

I. Grup Yemek Çeşitleri

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

II. Grup yemek Çeşitleri

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

Kübra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

III. Grup yemek Çeşitleri

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

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

Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine Uygun Normal Yemek Günlük İstihkak Cetveli

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

Kubra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hüriye AKŞİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

Kuru soğan 50

Taze meyveler 200

(Karpuz kavun olursa)500

Kuru meyve	50
Kuru üzüm	10
Kuru incir	10
Domates salçası	15
Maydonoz, nane, dereotu	10

Sade yağ ve margarin 40

Nebati sıvı yağ ve zeytinyağı 30

Ceviz içi	10
Fındık içi	10
Çam fıstığı	5
Kuş üzümü	5
Tahin helvası	75
Baharat(karabiber, tarçın, vanilya vb.) 1/2	
Tuz	20

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

Yerine aynı miktar kuskus verilebilir.

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

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

Yemekler (köfteler, sütlüler vb.) için
Yemekler için

Külre COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

SAKKARİNLİLER

Sakarınli Muhallebi	Süt	200 gr
	Pirinç unu	20 gr
	Sakarın	4 Adet
Sakarınli komposto	Kuru meyve	50 gr
	Taze Meyve	100 gr
	Sakarın	2 Adet
Sakarınli Pelte	Nişasta	20 gr
	Sakarın	4 Adet
NORMAL GAVAJ (1 L)	Süt	1 litre
	Yumurta	3 Adet
	Şeker	100 gr

KAHVALTILIKLAR

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

Külra COŞGUN
DiyetisyenHüriye ARSUT ÇİÇEK
DiyetisyenMerve POLAT
DiyetisyenS.Merz KAZDAL
DiyetisyenSelin BAKIR
DiyetisyenAyhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

EK.1 İAŞE TABELALARI

ET YEMEKLERİ

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

Kübra COŞGUN
Bran. DiyetisyenHüriye AKSUT ÇİÇEK
DiyetisyenMerve POLAT
DiyetisyenS.Merve KAZDAL
DiyetisyenSelin BAKIR
DiyetisyenAyhan ALIYUNTAŞ
Diyetisyen

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

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

Kübra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Uzm. Diyetisyen

Meriye POLAT
Uzm. Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Uzm. Diyetisyen

Selin BAKIR
Uzm. Diyetisyen

Aynur ALTUNTAŞ
Uzm. Diyetisyen

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

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

Şehriyeli Güveç	Arpa Şehriye	50 gr.	Tas Kebab	Ay çiçek Yağı	40 gr.		
	Ay çiçek Yağı	15 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hünyar AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

	Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.			
	Dana Eti	100 gr.		Domates	20 gr.			
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.			
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
	Kuru Soğan	10 gr.		Patates	70 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
				Un	3 gr.			

KÖFTELİ YEMEKLER

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

Dalyan	Ayçiçek Yağı	10gr.	Fırın	Ayçiçek Yağı	20gr.	Hamburger Köfte	Domates	20 gr.
---------------	--------------	-------	--------------	--------------	-------	------------------------	---------	--------

Kobra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

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

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

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve SAZDAL
Diyetisyen

Selma BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

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

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

								Yumurta	1/10 ad
Saray Köfte	Ay çiçek Yağı	15 gr.	Şiş Köfte	Çarliston Biber	10 gr.	Tavuk Dalyan	Ayçiçeği Yağı	10 gr.	
	Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek içi	15 gr.	
	Domates	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.	
	Ekmek İçi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Kuzu Boşluğu	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad	
	Dana Kıyma	100 gr.		Lavaş	80 gr.		Domates Salçası	10 gr.	
	Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Tavuk Eti	100 gr.	
	Maydanoz	1/50 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.	
	Patates	100 gr.					Un	5 gr.	
	Salça	10 gr.					Yumurta	1/5 ad.	
	Tuz	2 gr.							
	Un	5 gr.							
	Yumurta	1/10 ad.							
Tavuk Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tepsi Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Terbiyeli Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Ekmek İçi	15 gr.		Biber	20 gr.		Dana Kıyma	100 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.		Domates	20 gr.	
	Kuru Soğan	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.	
	Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	15 gr.	
	Domates Salçası	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Karabiber	0,4 gr.	
	Tavuk Göğüs	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.	
	Tuz	2 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/30 ad.	
	Un	5 gr.		Patates	150 gr.		Maydanoz	1/50 ad.	
	Yumurta	1/10 ad.		Salça	10 gr.		Patates	70 gr.	
				Tuz	2 gr.		Pirinç	10 gr.	

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hünye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve BOLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Aynan ALDUNTAŞ
Diyetisyen

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

SEBZE YEMEKLERİ

Biber Dolma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etli Bamya	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etli Bezelye	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dolma Biber	120 gr.		Bamya (donmuş)	120 gr.		Bezelye(donmuş)	120 gr.
	Domates	20 gr.		Dana Eti	60 gr.		Dana Eti	60 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Pirinç	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Patates	20 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	5 gr.		Un	5 gr.
	Maydanoz	1/50 ad						
	Dereotu	1/50 ad						

Kübra COŞGUN
Uz. Diyetisyen

Hülya AKSÜT ÇİÇEK
Uz. Diyetisyen

Merve POLAT
Uz. Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Uz. Diyetisyen

Selin BAKIR
Uz. Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Uz. Diyetisyen

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

Etili Nohut	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etili Patates	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Etili Taze Fasulye	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	60 gr.
	Dana Eti	50 gr.		Dana Eti	90 gr.		Domates	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Nohut	80 gr.		Maydanoz	1/50 gr.		T.Fasulye (donmuş)	150 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Patates	200 gr.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Un	5 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.			
	Un	5 gr.		Tuz	2 gr.			

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hülya AKSUT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen

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

Kübra COŞGUN
Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAĞIR
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ
Diyetisyen

	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Yumurta	1/2 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	10 gr.		Patlıcan	180 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Dereotu	1/50 Adet
				Tuz	2 gr.			

Kıymalı Ispanak	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Mantı Makarna	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Kıymalı Karnabahar	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Domates	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Biber	10 gr.
	Havuç	10 gr.		Domates	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Ispanak (donmuş)	175 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	60 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Mantı Makarna	60 gr.		Karnabahar	175 gr.
	Pirinç	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	50 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Biber Salçası	3 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	7 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
		Tereyağı	5 gr.	Un	5 gr.			

Kıymalı Kapuska	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Pırasa	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Kıymalı Semizotu	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	20 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Dana Kıyma	50 gr.		Dana Kıyma	40 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Pırasa	200 gr.		Pirinç	10 gr.
	Lahana	150 gr.		Pirinç	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Semizotu	200 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	2 gr.						
Bulgur	10 gr.							

Kübra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK
Uzm. Diyetisyen

Merve POLAT
Uzm. Diyetisyen

S.Merve LAZDAL
Uzm. Diyetisyen

Selin BAKIR
Uzm. Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Uzm. Diyetisyen

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

Kobra COŞGUN
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKŞÖT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAYDAL
Diyetisyen

Selin BAKIR
Diyetisyen

Ayhan ALPUNTAŞ
Diyetisyen

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

Kobra COŞGUN
Uzman Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK
Diyetisyen

Merve POLAT
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL
Diyetisyen

Selin BAĞIR
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ
Diyetisyen