

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME VE DAĞITIM HİZMETİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

İÇİNDEKİLER

Madde 1	İşin Konusu	Sayfa – 2
Madde 2	Tanımlar	Sayfa – 2
Madde 3	Tahmini Yemek (Öğün) Sayıları İle Elektrik, Su Ve Doğalgaz Aylık Ortalama Tüketim Miktarları	Sayfa – 2
Madde 4	İş Yerinin Yükleniciye Teslimi	Sayfa – 3
Madde 5	Hizmetin Yapılma Şekli (İş Akışı)	Sayfa – 3
Madde 6	Kahvaltı, Yemek, Diyet Yemekleri, Ara Öğün Ve Çocuk Menülerinin Çeşidi Ve Şekli	Sayfa – 13
Madde 7	Yiyecek Maddelerinin Gramajları	Sayfa – 17
Madde 8	Personel İle İlgili Hükümler	Sayfa – 20
Madde 9	Yüklenicinin Yükümlülükleri	Sayfa – 27
Madde 10	Yüklenicinin Tazminata İlişkin Yükümlülükleri	Sayfa – 28
Madde 11	Ekler	Sayfa – 29
	Ek-1 R1-R2-R3-Diyet Yemekleri Listesi Ve Gramajlarının Listesi	Sayfa – 29
	Ek-2 Yemeklerde Kullanılacak Besin ve Ürünlerin, Temizlik ve Sarf Malzemelerinin, Ekipmanın Özellikleri	Sayfa – 64
	Ek-3 Menülerde Mevsimsel Değişikliğe Göre Sebze Ve Meyvelerin İstenilme Zamanları	Sayfa – 110
	Ek-4 Örnek Menüler	Sayfa – 111

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No (Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Didem Çelebi İOZ
İş Akışı
Dp. No:06.391-Sar Sar

MADDE 1. İŞİN KONUSU

İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Hastanesi, Vatan caddesi ek hizmet binası, Esnaf Hastanesi, Onkoloji Enstitüsü'nde yatarak tedavi gören hasta, refakatçi ve kurum personelinin tüm resmi ve idari tatiller dahil haftanın yedi günü beslenme gereksinimlerini, İdarenin öngördüğü ilkeler doğrultusunda kahvaltı, yemek (R1, R2, R3), diyet yemeği, ara öğün, ve bebek menülerinin (malzeme ve personel giderleri dahil) hazırlanması, pişirilmesi, dağıtılması, toplanması, bulaşıkların yıkanması kullanılan alanların temizlenmesi, çöplerin atılması ve bakım-onarımının yapılması hizmetlerini kapsar.

MADDE 2. TANIMLAR

Bu şartnamede geçen;

İdare: İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü, İstanbul Tıp Fakültesi Hastanesi Başhekimliği, Onkoloji Enstitüsü Müdürlüğünü,

Yemek Pişirme ve Dağıtım Hizmeti Muayene-Kabul Komisyonu: Birimlerdeki Harcama yetkilisi tarafından görevlendirilen komisyonu tarif eder.

Yemek Pişirme ve Dağıtım Hizmeti Kontrol Teşkilatı :

Birimlerdeki Harcama yetkilisi tarafından görevlendirilen komisyonu tarif eder.

Yemek Planlama Komisyonu: Birimlerdeki Başhekim veya Enstitü Müdürlüğü tarafından görevlendirilen komisyonu tarif eder.

Diyet Hizmetleri: Diyet Hizmetleri Müdürlüğü, Diyet Hizmetleri Koordinatörlüğü veya müdürlük ya da koordinatörlüğün bulunmadığı birimlerde bu iş için idarece görevlendirilmiş diyetisyeni,

Merkez (Ana) Mutfak: Yemeklerin hazırlanıp pişirilip birimlere dağıtıldığı alan,

Ofis (servis ve /veya kat) : Birimlerde yemeğin ısıtıldığı ve dağıtımına hazırlandığı, bulaşıkların yıkandığı alan,

Yüklenici: Yemek pişirme ve dağıtım hizmetini üstlenen firmayı

Rasyon Programı: günlük yemek sayılarının işlendiği, diyet kartlarının yazıldığı programı,

ifade eder.

MADDE 3. TAHMİNİ YEMEK (ÖĞÜN) SAYILARI VE ELEKTRİK, SU VE DOĞALGAZ AYLIK ORTALAMA TÜKETİM MİKTARLARI

3.1 Tahmini Yemek (Öğün) Sayıları

S.No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	12 AYLIK MİKTAR	
		İstanbul Tıp Fakültesi ,Vatan Caddesi ve Esnaf Hastanesi Ek Hizmet Binası	Onkoloji Enstitüsü
1	KAHVALTI	502.020	20.000
2	R1 YEMEĞİ	10.500	160
3	R2 YEMEĞİ	10.425	160
4	R3 YEMEĞİ	1.113.150	52.000
5	DİYET YEMEĞİ	67.425	3.600
6	ARA ÖĞÜN	113.850	496
7	BEBEK MÖNÜ	41.940	160

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No:(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemile İZİK
Gıda Mühendisi
Sicil No:(Ş)İşçi-2934

Belirtilen yemek öğün adetleri tahmini değerlerdir. Bu miktarlar hasta, refakatçi, personel artışları nedeniyle aşıldığı takdirde Yüklenici aynı fiyatla aşan miktarları da vererek hizmetin devamlılığını sağlayacak, İdare aşan miktarların bedelini ihale birim fiyatları ndan ödeyecektir.

3.2 Elektrik, Su Ve Doğalgaz Aylık Ortalama Tüketim Miktarları

BİRİM ADI	Elektrik (kw)	Su (m3)	Doğal Gaz (m3)
İstanbul Tıp Fakültesi Hastanesi, ek hizmet binaları ve Onkoloji Enstitüsü	9700	670	7200

* Belirtilen Elektrik, Su ve Doğalgaz tüketim miktarları ortalama değerlerdir.

Mutfakta kullanılan doğal gaz bedeli (gerekli olduğunda sanayi tüpü) Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su giderleri ise, süzme saat ile belirlenerek faturada belirtilen su ve elektrik birim fiyatı ile tüketim miktarı çarpılarak hesaplanacak bedel Yüklenici adına tahakkuk ettirilerek dönem alacağından düşülecektir. Servis ofislerinde kullanılan doğal gaz ile mutfak, yemekhane ve ofislerde hem demirbaş malzemelerde hem de tesisat onarımlarında kullanılacak her türlü sarf malzemesi (ampul, musluk, conta, sifon, hortum vb. malzemeler) Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

MADDE 4. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

4.1 Sözleşmenin imzalanmasından sonra Yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için İdare tarafından verilecek olan her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, cihaz, malzeme, mutfak, yemekhane, depo, kiler, büro, klinik ofisleri, tesis, fiziki alanlar vb. kontrol edilerek işe başlanır. Bu hususta iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Yüklenici mutfak, yemekhane ve servislerde hizmetin daha verimli yürütülmesi bakımından gerekli ve eksik olan tüm malzemeleri işe başlama tarihinden sonraki 3 (üç) gün içerisinde temin etmekle yükümlüdür. Yüklenici, İdarenin kendisine teslim ettiği her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, asansör, cihaz, malzeme ve ekipman dışında yapacağı yatırımı idarenin yazılı izin ve onayını alarak (hiçbir ücret talep etmeden) yapacak, bunları iş bitiminden sonra geri alabilecektir. İdareden yazılı izin ve onay alırken malzeme ve ekipman yatırımını ayrı ayrı belirtmek zorundadır. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü tesis ve demirbaş işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmekle yükümlüdür. Demirbaşların, kırılması, bozulması, yıpranması vb. durumlarında Yüklenici aynı nitelik, marka ve modelde demirbaş malzemeyi piyasadan temin edip yerine koyacaktır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazmini ile mükelleftir.

MADDE 5. HİZMETİN YAPILMA ŞEKLİ (İŞ AKIŞI)

5.1. Rasyonların Düzenlenmesi ve Yemeklerin Siparişi:

5.1.1. Yemek hizmeti idarenin belirlediği sayıya ve düzenlediği rasyonlara göre yapılacaktır. Yüklenici İdarenin kendisine bildirdiği mevcudu öğrenmek ve idare ile olan irtibatı kendisi kurmak zorundadır. Yemekhanelerde yemek bittiği veya yemeğin yetmediği durumlarda, dağıtılmış olan yemek miktarı bir önceki haftanın ortalamasından (hafta içi gün ise resmi tatiller hariç hafta içi ortalaması, hafta sonu gün ise hafta sonu ortalamasından) düşük olmamalıdır.

5.1.2. Yükleniciye yemek listelerinin bildirilmesinden sonra gün içinde hasta yatışı yapılması durumunda, ilgili birim sorumlular ek listeyi Taşınır Kayıt Birimine bildirecek, ek listenin Taşınır Kayıt Birimi tarafından Yükleniciye iletilmesini takiben Yüklenici gerekli çalışmayı yaparak bir sonraki öğüne kadar yemeği hazırlayacaktır. Taburcu, izinli olarak evlerine gönderilen hastalara ait yemekler iptal edilerek listelerden düşülecektir.

5.1.3. Anabilim Dallan ve servislerde yatan R1, R2, R3 tuzlu-tuzsuz, diyet yemek ve kahvaltı alan tüm hasta, refakatçi ve personelin (nöbetçi dahil) sayıları birim sorumlu hemşireleri tarafından rasyon programındaki günlük servis rasyonlarına (form 8) işlenir. Rasyon programına işlenmiş diyet kartları (diyet yemeği alan hastaların hastalıklarına göre servis diyetisyenleri tarafından düzenlenmiş diyet kartları) Diyet Hizmetleri

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaserin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

tarafından öğle yemeği ve akşam yemeğinden önce kontrol edilir. Yeni diyet kartları, haftasonu da kontrol edilmek suretiyle her öğle ve akşam yemeği dağıtımından önce basılarak ilgili birimdeki garsonlara teslim edilir.

5.1.4. Diyet Hizmetleri Müdürlüğünde servislerden rasyon programına işlenmiş günlük rasyonlar kontrol edilir. Yanlışlık varsa düzeltmeler yapılır ve diyet kartlarına göre de diyet yemeği alan hastalara ait kahvaltı yemek ve ara öğün sayıları da günlük rasyona eklenerek Taşınır Kayıt Birimine gönderilir. Ayrıca diyet kartlarındaki et, çorba, sebze, yoğurt, meyve, süt, peynir vb. gıdaların rasyon programından dökümü yapılarak (diyet yemeği sayısı ve ayrıntılı içerik dökümü) mutfağa gönderilir. İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi bu rasyona göre dağıtım yaptırır.

5.1.5. Diyet Hizmetlerinde Taşınır Kayıt Biriminden gönderilen rasyonlar kontrolden geçirilir. Herhangi bir hata varsa Taşınır Kayıt Birimine geri gönderilerek düzeltme işlemi yapılır. Rasyonlardaki gerekli düzeltme ve kontrol işlemleri tamamlandıktan sonra Diyet Hizmetleri tarafından onaylanır. Onaylanan rasyonların bir örneği mutfağa, bir örneği Taşınır Kayıt Birimine gönderilir bir örneği de kendisinde kalır.

5.1.6. Mutfakta idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni / gıda mühendisi, yüklenici firmanın bünyesindeki görevli gıda mühendisi ile birlikte gelen rasyonlara uygun yemeklerin yapımında, çeşit ve sayılarının kontrollerinde, kahvaltı, ara öğün, ve yemeklerin dağıtımında bizzat bulunurlar. Ertesi günün kahvaltısı bir gün önceden kliniklere gönderilir. Yemekler ise aynı gün pişirilir ve yine rasyonlar doğrultusunda idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/ gıda mühendisi, tarafından denetlenerek her kliniğin ve her servisin yemekleri, diyet yemekleri ayrı ayrı gönderilir ve özelliklerine göre (R1,R2,R3 tuzlu-tuzsuz, diyet yemeği vb.) servis ettirilir.

5.1.7. Mutfak sorumlu gıda mühendisi/diyetisyeni/gıda teknikeri tarafından hastane otomasyon sisteminden refakatçi listeleri çıkarılarak servislere göre listelemesi yapılarak Taşınır Kayıt Birimine gönderilir ve Taşınır Kayıt Birimince kontrolü yapılarak günlük rasyon düzenlenir. Çıkarılan refakatçi listeleri yüklenici vasıtasıyla yemek hizmeti alan refakatçilere imzalatılır ve mutfak gıda mühendisi/diyetisyeni/gıda teknikerine verilir. Yatan hasta ve kliniklerden bildirilen izinli hasta sayıları ve nöbetçi personel sayıları kontrol edilerek “toplam rasyon” düzenlenir ve tekrar incelenmek üzere Diyet Hizmetlerine gönderilir.

Refakatçilere yemek verilmesi:

5.1.8. Refakatçilere yemek idarenin otomasyon sisteminden alınan kayıtlı refakatçi listelerine göre verilebilir. Refakatçi listeleri:

- Sosyal Güvenlik Kurumu ve diğer resmi kurum hastaları için; refakatçi kalınması gerektiğinin İdarenin yetkili hekimi tarafından tıbben lüzum görüldüğü,
- Sosyal Güvenlik Kurumu mensubu olan 18 yaşından küçük hastanın refakatçisi olduğu,
- Kendi isteğiyle ücretli refakatçi kaydı yaptıran çocuk ya da erişkin hastanın refakatçisi olduğu,
- Hasta ve refakatçinin adı, yattığı klinik, oda-yatak numarası ve klinikteki toplam refakatçi sayısı bilgilerini kapsar.
- Bu tanım kapsamında sayılan refakatçilere R3 Yemeği verilecektir.

5.1.9. Otomasyon sisteminden çıkarılacak olan refakatçi listeleri servis sorumlu hemşireleri tarafından günlük servis rasyonları (Form 8) ekinde 2 (iki) nüsha halinde Diyet Hizmetlerine gönderilir. Listeler önce Diyet Hizmetleri daha sonra Taşınır Kayıt Birimi tarafından kontrol edilir ve birer nüshası mutfağa gönderilir.

5.1.10. Yüklenici yukarıda belirlenen koşullar dışında yemek veremez. Ancak 2008 yılında geçerli olan Sağlık Uygulama Tebliği (SUT) ve Bütçe Uygulama Talimatı (BUT) hükümlerinde refakatçi yemeği verilme koşullarında yapılacak değişiklikler aynen uygulanır.

Personellere yemek verilmesi

5.1.11. Personel (kadrolu ve hizmet alımı yolu ile çalıştırılanlar) yatarak tedavi gören Hasta yemeğinden ücretsiz olarak yararlanacaklardır. Personeller Yemekhanelerde oluşturulan turnike terminallerinden kartlarını okutarak yemek yiyebileceklerdir. İlgili birimlerin Taşınır Kayıt Birimi tarafından günlük olarak raporlar alınacak, ay sonunda hak ediş dosyalarına eklenerek hak edişler düzenlenecektir. Yükleniciye Raporlarda ve rasyonlarda belirtilen öğün sayısı kadar ödeme yapılacaktır.

5.1.12. Personeller, idarenin belirlediği alanlarda kurulan yemekhanelerden kartsız geçiş yapılmayacak. Kartsız geçiş yapan personele ödeme yapılmayacaktır. Ancak kartı bozuk/arızalı olan personeller ile kart başvurusu yapmış kurum personeli olduğunu belgelendirmiş personeller imza karşılığında yemek yiyebilecektir.

5.1.13. Hastane personeline diyet yemeği, Sağlık kurulu raporu olanlara verilir. Diyet yemeğinin verilebilmesi için Diyet Hizmetlerinden diyet kartı çıkartılmış olması gerekir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

5.1.14. Yüklenici, ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan nöbetçi personellere rasyon formuna kaydedilerek yemek verilecektir.

Yükleniciye Yapılacak Ödemeler:

5.1.15. Yükleniciye yapılacak olan ödemeler, günlük dağıtımı yapılan kahvaltılık, yemek, diyet yemeği, ara öğün ve bebek – çocuklara hazırlanacak yemek sayısına göre yapılır. Her gün dağıtımı yapılacak kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin miktarları ve çeşitleri bir gün önceden İdare tarafından Yükleniciye bildirilir. Bildirilen sayı üzerinden yemek hazırlanır. Yemek dağıtımı sayısal açıdan da İdare tarafından denetlenir. Yüklenici, kahvaltı, yemek, diyet yemeği, ara öğün ve bebek – çocuklara hazırlanacak yemek listelerinin kendisine verilmesinden itibaren gerekli hazırlıkları yapmak zorundadır.

5.1.16. Ödemelerde Taşınır Kayıt Biriminin kayıtları esas alınacaktır. Mutfağa gönderilen rasyonlara göre dağıtılan yemeklerin belirtilen sayıdan daha az dağıtılması durumunda değişiklik İdarenin sorumlu mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi ve Yüklenici sorumlusu tarafından tespit edilip imzalı ve yazılı olarak Taşınır Kayıt Birimine bildirilecektir. Klinik sorumlular tarafından Taşınır Kayıt Birimine bildirilen hafta içi, hafta sonu, resmi tatil, bayram vb zamanlarda izinli giden hasta sayısı Taşınır Kayıt Birimince rasyonlardan düşülecektir. Taşınır Kayıt Birimi tarafından günlük rasyonlar ve aylık rasyon olarak düzenlenip, günlük turnike kayıtları ve aylık turnike kayıtları Taşınır Kayıt Birimi ve idarenin diyetisyen ve gıda mühendisi tarafından imzalanarak aylık hak ediş evrakına eklenecektir. Ödemeler bu rasyonlarda ve turnike kayıtlarında belirtilen miktarlar üzerinden yapılacaktır.

5.2 Malzeme/Ürün Kabulü, Giriş-Çıkışı ve Depolama:

5.2.1. Yüklenici sözleşme süresi başlangıcında Muayene ve Kabul Komisyonuna hammaddenin hangi marka ile üretime alınacağını bildirir liste verecektir. Piyasa gerekleri ile marka değişimi yapılacağına muayene komisyonuna onaylatılacaktır. Muayene ve kabul komisyonu ürünün kalitesinin ve gıda güvenliğinin korunması için gerektiğinde marka/firma değişikliği isteyebilir.

5.2.2. Yemek yapımında kullanılacak tüm gıda hammadde, mamul katkı ve yardımcı maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

5.2.3. Yüklenicinin, mutfağa getireceği her türlü malzemenin teslimatı irsaliye ve belgeli olarak yapılacaktır. Ayrıca yaş ürünlerin irsaliye ve faturaları künyeli olacaktır.

5.2.4. Yiyecek malzemeleri/ürünler ambara veya depolara getirilecek, depo/ambar dışında mutfağa mal teslimi yapılmayacaktır. Mutfakta depo çıkışı yapılmamış malzeme/ürün kullanılmayacaktır. Ambara/depolara getirilecek yiyecek malzemeleri 08:00 – 15:00 saatleri arasında muayene kabul komisyonu onayı ile kabul edilecektir. Yiyecek maddeleri muayene komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır. Belirtilen saatler dışında ve hafta sonu, resmi ve dini tatil günlerinde kesinlikle malzeme getirilmeyecek ve ambardan malzeme giriş-çıkışı yapılmayacaktır.

5.2.5. Muayene komisyonunun kontrolünden geçmiş gıdalar dayanıklılık sürelerine göre kuru depo veya soğuk hava depolarında saklanacaktır. Et, tavuk, yoğurt, süt, tereyağı, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler v.b. mevcut olan soğuk depolarda cinslerine göre ayrı olarak muhafaza edilecektir.

5.2.6. Et haftanın 3 (üç) günü kemikli karkas olarak; taze sebze ve meyve ise siparişe göre 1 (bir) gün öncesinden getirilecektir. Soğan ve patates haftada en az 1 (bir) gün getirilecektir.

5.2.7. Ekmek günlük, taze olarak mutfağa alınacak ve bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Ekmek çeşitleri olarak yeterli miktarlarda beyaz ekmek, tuzsuz beyaz ekmek, tam tahıl ekmek (tam buğday ekmeği), tuzsuz tam tahıllı ekmek (tuzsuz tam tahıl ekmeği), çavdar ekmeği ve tuzsuz çavdar ekmeği gelecektir. Klinik diyetisyeni tarafından uygun görüldüğü takdirde (diyet kartında yazıldığı) glutensiz ve düşük proteinli ekmek tedarik edilecektir.

5.2.8. Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun görülme kaydıyla dondurulmuş ürün talebinde bulunulabilir ya da bu talep istenildiği zaman iptal edilebilir. Dondurulmuş ürünler (dana, tavuk ve hindi eti dışında) soğuk zincir kırılmadan getirilecek ve teslimat tarihinde son kullanma tarihlerinin bitimine en az 6 (altı) ay kalmış olacaktır.

5.2.9. Mutfak ve depolardan çıkarılacak her türlü madde, malzeme, ürün İdarenin belirleyeceği şekil ve saatlerde kontrollü olarak yapılacaktır. İdarenin gıda mühendisi/mutfak diyetisyeni/gıda teknikeri her türlü malzeme/ürün giriş-çıkış (mal hareketi) kontrollü ve stoklama kayıtlarından sorumludur. Mutfak ve depolardan

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. C. Gül Çelebi
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Kurum dışına çıkarılacak her türlü madde, malzeme ve ürün İdarenin Gıda Mühendisi/Diyetisyeninin yazılı onayı ile gerekli işlemler yapıldıktan sonra çıkarılır.

5.2.10. Yüklenici mevcut kullanılmakta olan gıda maddelerinden herhangi birini değiştirmesi durumunda, idarenin (komisyonun) onayı için gerekli ise yeni ürün laboratuvar analizi yaptırmak zorundadır.

5.2.11. İdarenin Yüklenicinin kullanımına sunduğu ambar ve depolar çift kilitli olup, hem Yüklenici hem de idareyi temsil eden personel (gıda mühendisi, mutfak diyetisyeni, gıda teknikeri, vb) olmadan açılmayacaktır. İdarece yapılacak kontrollerde bu durumların saptanması halinde tutanakla tespit yapılacaktır. Depoların yetersiz kaldığının İdarece belirlenmesi halinde yüklenici dijital sıcaklık göstergeli sanayi tipi derin dondurucu bulunduracaktır.

5.2.12. Yüklenici depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz malzeme bulundurmaz. Ayrıca gıda maddeleri ile temizlik malzemelerini bir arada bulundurmaz.

5.2.13. Soğuk hava depolarında dışarıdan da görülebilecek şekilde dijital göstergeleri çalışır termometre (ısıölçer) ve hidrometre (nemölçer) bulundurmalıdır. Gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından her gün günde iki defa (sabah ve akşam) kontrol edilmeli, bu değerler çizelge haline getirilerek kayıt altına alınmalıdır. Bu kayıtlar diyet hizmetlerine iletilecektir. Termometre ve hidrometrelerin yılda en az bir kez kalibrasyonu yapılmalıdır.

5.3. Yemeklerin Hazırlanması

5.3.1. Aylık yemek listeleri (Kahvaltı, öğle, akşam ve diyet yemekleri v.b.) İstanbul Üniversitesi hastanelerinde (İstanbul Tıp Fakültesi ve Onkoloji Enstitüsü) yetkilendirilen Yemek Planlama Komisyonları tarafından EK 4'te belirtilen örnek listelere uygun şekilde mevsim koşulları dikkate alınarak hazırlanır ve onaylanır.

5.3.2. Menüler, kurumların uygun gördüğü şekliyle (30 günlük/15 günlük/haftalık döngülerde) ana yemek bazında komisyon tarafından muadil yemekler ile değişim yapılarak menü hazırlanacaktır. Yemek listelerinde öğle ve akşam yemeklerinde ayrı menü kullanılacaktır. Menüler, her ayın 15-20 tarihleri arasında bir sonraki aya ait onaylanan yemek listeleri, yazılı olarak Yükleniciye bildirilir.

5.3.3. Yüklenici hazırlanan menülere uymak zorundadır. Ancak zorunlu sebeplerden dolayı yemek listelerinde değişiklik yapılması durumu ortaya çıkarsa, Yüklenici durumu en az 1 (bir) gün önceden İdarenin yemek listesini hazırlayan Yemek Planlama Komisyonuna yazılı olarak bildirir. Değişiklik, değişmesi istenen menünün aynı ay içerisinde yapılmamış farklı bir günün menüsü ile yer değiştirilerek yapılır. Yemek Planlama Komisyonu'nca verilecek yazılı izin ile değişiklik yapılabilir. Bir ay içerisinde uygulanan menülerin tümünde toplamda en fazla 4 (dört) değişiklik yapılabilir. Menülerdeki değişikliğin bir ay içinde dörtten fazla olması halinde cezai müeyyide uygulanır.

5.3.4. Yüklenicinin bu menüleri uygulayıp uygulamadığı ya da yemeklerin yapımı, sunumu aşamalarındaki tavrı ve davranışlarını idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni / gıda mühendisi denetler.

5.3.5. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun olacaktır. Servise hazır her türlü yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğindeki özelliklerdir.

5.3.6. Hazırlanan yemeklerin kontrol ve muayenesi yemeklerin hazırlanması aşamasından başlar, akşam yemeklerinin dağıtımına kadar sürer. Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yiyecek maddeleri kuru gıda, sebze-meyve, süt-yoğurt, et, tavuk eti, ekmek vb. gıda maddelerinin uygunluğu idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından yemeklerin pişirilmesinden önce duyu ve fiziksel olarak muayene edilir. Hazırlanan yemekler mutfaktan sorumlu diyetisyen/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından kontrol edilip servise uygunluğu belirlendikten sonra servise sunulacaktır. Öğlen yemeği kalite kontrolü, en geç saat 10.30' da, akşam yemeği kalite kontrolü en geç saat 15.30'da yapılacak, yemekler istenilen özellikte olmadığı takdirde eşdeğer yemek o güne yetiyecek şekilde Yüklenici tarafından temin edilecektir. Günlük yemekler "**Dağıtım hazır yemek ve yiyecek kontrol çizelgesi (Form 10)**"a işlenir ve muayenesi yapılan yemekler idarece görevlendirilmiş sorumlu diyetisyen/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından imzalanır.

5.3.7. Özel diyet ve mama uygulanması gereken hastalara verilecek gıda maddelerinin hazırlanması İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni nezaretinde ve belirtilen gramajlarda Yüklenici tarafından hazırlanacaktır.

5.3.8. Pişirilecek yemeklere konulacak malzemelerin çeşit ve miktarları EK 1 de yer alan yemek gramajlarına uygun olacaktır.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No (s)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Üniversitesi
Gıda Mühendisi
S. Yasemin OKER

5.3.9. Dağıtılacak yemek, meyve, süt, yoğurt vb. için teknik şartnamedeki gramajları esas alınacaktır. Yemekler renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen kalitede olacaktır.

5.3.10. Yemek hazırlama, pişirme ve saklamada kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik olacaktır.

5.3.11. Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler taze olacaktır. Taze sebze ve meyveler ozonlu su ile yıkanacaktır.

5.3.12. Yemeklerde iç yağ, kuyruk yağ kesinlikle kullanılmayacaktır. Yemeğin çeşidine göre bitkisel sıvıyağ, zeytinyağı, tereyağı kullanılabilir.

5.3.13. Kızartma yöntemi kullanılarak hazırlanan her türlü yemek için, kızartma yağı bir kez kullanılacak ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinin yapımında kızartma yöntemi kullanılmayacaktır.

5.3.14. Köfte hamuru İdarenin mutfağında idarece görevlendirilmiş diyetisyen/gıda mühendisi/gıda teknikeri eşliğinde hazırlanacaktır. Köfteler makine ile yoğrulacak ve makine ile şekillendirilecektir.

5.3.15. Patatesler sanayi tipi doğrama makinesi ile soyulup doğranacaktır.

5.3.16. Dondurulmuş gıdalar bir kez çözülürldükten sonra tekrar dondurulmayacaktır.

5.3.17. R1 ve R2 yemeklerine tuz eklenmeyecektir.

5.4. Yemek Numunelerinin Alınması

5.4.1. **Şahit Numunelerin alınması:** Günlük çıkan yemeklerin her birinden ikişer örnek alınarak ve her bir yemek steril tek kullanımlık kilitli numune poşetlere alınmalıdır. Her numune en az 200 ml olacaktır. Numune poşetlerinin üzerine yemeğin adı, yemeğin yapıldığı tarih ve yemeğin hangi öğüne ait olduğu bilgisi ile numuneyi alan kişinin adı yazılacaktır. Numune 72 saat, uygun yerde ve sıcaklıkta (+ 4°C) ' de muhafaza edilecektir.

İdarenin gerekli görmesi ve herhangi bir olası durumda (besin zehirlenmesi, ishallerde, vb.) mikrobiyolojik, kimyasal, toksikolojik, organoleptik vb. yönünden kontrol ettirilecek, gerektiğinde yemeklerden alınan şahit numuneler, T.C. İstanbul Valiliği İstanbul Halk Sağlığı Müdürlüğü İstanbul 1 no'lu Halk Sağlığı Laboratuvarında kontrol ettirilebilecek ve duruma göre işlem yapılacaktır.

Yemek numunesi, İdarenin mutfak diyetisyeni /gıda mühendisi tarafından mühürlenerek, İdarece görevlendirilen bir yetkili ve Yüklenici temsilcisi eşliğinde T.C. İstanbul Valiliği İstanbul Halk Sağlığı Müdürlüğü İstanbul 1 no'lu Halk Sağlığı laboratuvarı ve/veya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Laboratuvarları götürülecektir. Yüklenici idarenin isteği doğrultusunda bu analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını idareye sunmakla yükümlüdür. Bu tür kontrol ve değerlendirmelerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici, sunuma hazır yemek numunesi miktarı kadar steril numune kaplarını temin edecektir.

Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana gelmesi durumunda, gıda zehirlenmesinin sebebinin Yüklenicinin kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait toplam yemek bedeli ödenmeyecektir. Gıda zehirlenmesinden dolayı doğacak her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.4.2. **Analiz Numunelerinin Alınması:** İdarenin gerekli görmesi durumunda tüm giderleri yükleniciye ait olmak üzere üretimde kullanılan hammaddelerin ve/veya üretimi yapılan gıda maddelerinin mikrobiyolojik, toksikolojik, organoleptik ve kimyasal analizleri "İstanbul Valiliği Halk Sağlığı Müdürlüğü Halk Sağlığı laboratuvarı" ve/veya Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının İl Kontrol Laboratuvarlarına yaptırılacaktır. Numune idarenin mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından mühürlenerek, idarece görevlendirilen bir yetkili ve yüklenici temsilcisi eşliğinde laboratuvara götürülecektir. Yüklenici idarenin gerekli gördüğünde analizleri yaptırmakla ve gıda analiz raporlarını idareye sunmakla yükümlüdür. Analize gidecek gıda maddesi laboratuvara teslim edildikten sonra sonuçları 8 iş günü içerisinde İdarece görevlendirilmiş bir personelle birlikte alınarak yüklenici tarafından idareye teslim edilir. Uygun görülmeyen gıda maddeleri, analizleri yaptırılmış sonuçları uygun olan gıda maddesi ile derhal değiştirilecektir.

5.4.3. **Su Analizleri:** Yüklenici tarafından yemeklerde kullanılan su, hastanenin İSKİ şebekesinden temin edilen su olacaktır. Bu suyun kullanılmadan önce Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacak şekilde filtrelerden geçirilmiş olması gerekmektedir. Ayrıca Yüklenici işe başladığı tarihten itibaren 10 gün içinde su analizi yaptıracak ve analiz sonuçlarını İdareye yazılı olarak bildirecektir. Su analizi periyodik olarak her 3 (üç) ayda

bir yaptırılacaktır. İSKİ şebeke suyunun kesilmesi halinde, Yüklenici tarafından yemek hizmeti için getirilecek su içme suyu niteliğinde olacak, su analizleri ve suyun temin edildiği kaynakla ilgili raporlar İdareye sunulacaktır.

5.5. Hazırlanan Yemeklerin Ana Mutfaktan Dağıtım ve Servis Edilmesi

5.5.1. İdarenin mutfağında hazırlanan yemeklerin yatan hastalara ve refakatçilere dağıtım, birimlerde bulunan her hastanın yatağına kadar servis yapılması; personel için idarenin uygun gördüğü alanlarda öğle ve akşam yemeklerinin self-servis düzeninde dağıtılması, görev yerinden ayrılmayan (nöbetçi personel) ve yemek saatleri belirsiz olan personele kumanya yemek servis edilmesi yüklenici firma personeli tarafından yapılacaktır.

5.5.2. Yemeklerin dağıtım ana mutfaktan diyetisyen/gıda mühendisleri, servis mutfaklarından servis sorumlu hemşirelerinin denetiminde yapılır. Herhangi bir sorunun olması halinde Hemşirelik Hizmetleri Sorumlusu veya servis sorumlu hemşiresi Diyet Hizmetlerine durumu bildirir. Yüklenici, Diyet Hizmetlerinin önerileri doğrultusunda sorunu gidermekle yükümlüdür. Sorunun giderilmemesi halinde Diyet Hizmetleri durumu bir tutanakla kayıt altına alır ve tutanak işleme konur.

5.5.3. Yemeklerin ve kahvaltılıkların ana mutfaktan dağıtım, Yüklenici tarafından, İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi/gıda teknikeri denetiminde sıcak yemekler + 65°C derecenin üstünde, soğuk yemekler uygun ağız ısısında (+4°C ile +10°C) olacak şekilde hijyenik koşullarda yapılacaktır. Dağıtım sırasında personeller hijyen kurallarına uymak ve tek kullanımlık eldiven-bone-maske vb. kullanmak zorundadır.

5.5.4. Yemekler, servislere/birimlere ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kabı (thermobox) dışında taşınmayacak, taşıma kabı içine konan küvetler streçlenecektir. Ancak özel hasta grupları vb için gerekecek her türlü ekipman (biberon, benmari düdüklü/basınçlı tencere vb) Yüklenici tarafından gerekli sayıda sağlanacak, bunların dağıtımları da thermoboxlar içinde yapılacaktır.

5.5.5. Katlara yapılacak her türlü yemek servisi için kullanılması gereken kaplar, 35 kişinin üzerindeyse kapaklı standart gastronom 1/1 küvetlerle, 60 kişi için (15 cm derinlikte) ve 100 kişi için (20 cm derinlikte) olmalıdır. 35 kişilik yemekten az sayıdaki yemekler için ise kapaklı standart gastronom ½ veya 1/3 küvetler kullanılacaktır. 10 kişiden az yemeklerin servisi için idare tarafından uygun görüldüğü takdirde sefertası kullanılabilir.

5.5.6. Yemeklerin dağıtım girmeden önce sıcaklık kontrolleri yapılacak ve kayıtları yüklenici firma gıda mühendisi/diyetisyeni tarafından tutulacaktır. Yemekhanelerde soğuk dağıtım yapılması gereken yemekler için idarenin isteği üzerine hareketli soğuk dolap temin edilecektir. Yemek sıcaklıkları, sıcak servis edilecek yemekler için + 65°C derecenin üstünde, soğuk yemekler için ise uygun ağız ısısında (+4°C ile +10°C) olacak şekilde hastaya, refakatçilere ve nöbetçi personele servis yapılacaktır. Sıcak yemekler son hasta/refakatçi/nöbetçi personele ulaşana kadar belirtilen ısı aralıklarında kalmalıdır. Servis edilecek çayın sıcaklığı 70°C derecenin üstünde olmalıdır.

5.5.7. Hasta yemekleri İdarenin yüklenici firmaya tahsis ettiği kat ofislerinde/mutfaklarında hazırlanacak ve birimlerde hijyenik koşullarda servis edilecektir.

5.5.8. Hazırlanan sıcak yemekler fiziki koşulları elveren birimlerde benmari usulü ısıtıcı arabalarla, fiziki koşulları elvermeyen birimlerde ise yemek servis arabasıyla dağıtılacaktır. Fiziki koşullara göre yemeklerin nasıl dağıtılacağı idare tarafından belirlenecektir. Personel yemekhanelerinde yemek servisi benmarilerde yapılacaktır.

5.5.9. Yemekler (kahvaltı, öğle ve akşam yemeği), hastalara ve refakatçilere tek kullanımlık (disposable) self servis tepsisiyle dağıtılacaktır. İdare yemek dağıtım sisteminde bir değişikliğe (termotepsi, çelik self servis tepsisi, tabak vb) giderse Yüklenici bu değişikliği itirazsız uygulamak zorundadır.

5.5.10. İdarenin uygun gördüğü alanlara kurulan personel yemekhanelerinde yemekler porselen tabaklarda ve buna uygun plastik tepsilerde servis edilecektir. Kaşık takımı (çatal-kaşık-bıçak) tek kullanımlık kağıt poşetler içinde kapalı olarak sunulacaktır.

5.5.11. Yüklenici Firma, İdarenin öngördüğü sebepler ve talebi dahilinde hasta,refakatçı ve personele yemek dağıtımını alüminyum 3(üç) gozlu kapaklı tabaklar ile yapacaktır. Alüminyum kaplar 227*177*30 mm standart ölçülerde olacaktır. Alüminyum tabaklar mutfak içinde doldurularak yemek ısısını koruyucu özellikte köpük kutularda servis edilecek alanlara taşınacaktır. Menülerde salata yer aldığına tek kullanımlık limon, zeytinyağ yemekle birlikte verilecektir. Meyve, salata, tatlı, komposto,cacık v.b ürünler için kapaklı şeffaf kutular kullanılacaktır.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(3)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10 İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. C. C. C.
Dr. Dr. C. C. C.

Tablo: Hizmetin Yürütülmesi Sırasında Yükleniciden Talep Edilecek Sarf Malzeme Listesi Aylık Kullanım Miktarı

Malzeme Adı	Miktar (adet)
Tek kullanımlık köpük tabak (3 gözlü)	46.500
Tek kullanımlık köpük tabak (5 gözlü)	30.000
Tek kullanımlık ½ tabak (tek gözlü)	10.000
Kapaklı Sup kase (200 ml'lik)	10.000
Karton bardak	12.000
Plastik lüx çatal	100.000
Plastik lüx kaşık	80.000
Plastik çay karıştırıcısı	12.000

5.5.11. Yüklenici İdarenin belirleyeceği usullere uygun olarak ana mutfağın bulunduğu bina dışındaki servislere/birimlere dağıtım hizmetini yapmak üzere İstanbul Tıp Fakültesi yerleşkesinde 2 adet minibüs tipi araç bulundurmaya zorundadır. Araçlar 10 yaşından büyük olmayacaktır. Yemekleri servislere taşıyan motorlu araçların, tabanı ve iç yüzeyleri yıkamaya elverişli olmalı, iç kısımda yemek kaplarının yer ile temasını ve yemeklerin dökülmesini engelleyecek raflı yapı, tepsili yemek transferi için paslanmaz çelikten, sabit olmayan tepsi taşıma aparatı bulunmalıdır. Bu motorlu araç sadece yemek taşıma amaçlı olmalı, sebze veya diğer tedarik malzemelerini taşıma amaçlı kullanılmamalıdır. Her yemek taşıma işlemi sonrası araçlar yıkanmalıdır. Aracın yıkanması ve temizlenmesi yüklenici firma şoförüne aittir.

5.5.12. Ana mutfağın bulunduğu bina dışındaki servislere/birimlere yemek taşıma işlemi minibüs tipi araç ile taşınacak, personel gücü ile taşıma işlemi yapılmayacaktır. Araçlara yemek yükleme işlemi, yüklenici firma şoförü tarafından yapılmalıdır. Araca yemek yükleme işlemi yapan personel tek kullanımlık eldiven, bone, maske ve galoş kullanmak zorundadır. Araca galoşsuz girilmemelidir.

5.5.13. Öğle ve akşam yemekleri İdarenin belirleyeceği yemek dağıtım saatinden önce idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır. **Kahvaltı 06:30 – 07:30 , öğle yemeği 12:00 – 13:00 ve akşam yemeği 17:30 – 18:30 saatlerinde yapılır.** Yemeklerin ve kahvaltılıkların dağıtımının saatleri İdarenin belirleyeceği saatlerde yapılması zorunludur. Gerek görüldüğünde ilgili birimlerin diyetisyenleri tarafından saatler konusunda değişiklik yapılabilir. Yüklenici bu değişikliklere uymak zorundadır.

Ara öğünler, İdarenin klinik diyetisyenlerinin belirlediği hastalara, belirlenen saatlerde, öğün sayısına göre verilecektir. Ara öğün servisi tek seferde (günün tüm ara öğünleri birden) hastaya servis edilemez. İdarenin uygun görmesi halinde gece ara öğünü ayrıca paketlenmek suretiyle akşam yemeği ile birlikte hastaya teslim edilebilir.

5.5.14. Kahvaltı bir gün önceden rasyona girilmiş kişi sayısı baz alınarak bir gün önceden vakumla paketlenmiş ambalajlarda veya 3 gözlü kaplarda tek kişilik ve paketlenmiş olarak tek kişilik olarak dağıtılacaktır. Yüklenici gerekli vakum paketleme cihazını ve diğer ambalajlama malzemelerini temin etmekte yükümlüdür.

5.5.15. İstanbul Tıp Fakültesi Kampus alanı dışındaki birimlere (Esnaf Hastanesi ve Vatan caddesi ek hizmet binası) yemek teslimi öğle yemeği servisi en geç saat 11.00'de, akşam yemeği servisi en geç saat 16.00 'da yapılacaktır. Dış birimlere gönderilecek öğle ve akşam yemekleri yemek dağıtım saatinden önce idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır.

5.5.16. Ara öğünde sunulacak yiyecekler tek kullanımlık (disposable) tabaklarda streçlenmiş olarak dağıtılacaktır.

5.5.17. Tatlılar (komposto, muhallebi, sütlaç, pelte vb.) ve cacık gibi sulu gıdalar en az 200 gramlık ve tek kullanımlık kapaklı (disposable) kaselerde dağıtılacaktır.

5.5.18. Ekmekler, 50 gr.lık somun halinde ve ambalajlı olarak dağıtılacaktır.

5.5.19. Çaylar tek kullanımlık karton bardaklarda servis edilecektir.

5.5.20. Yatan hastalara, refakatçilere ve nöbetçi personele öğle ve akşam yemeklerinde 180 ml olacak şekilde, personel yemekhanelerde ise kişi başı 360 ml olacak şekilde bardak su verilecektir.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dilek Çelikkız
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

5.5.21. Nötropenik diyet uygulanması gereken hastaların bulunduğu servislere (transplantasyon, hematoloji vb.) yemekler **basınçlı tencerelerde** pişirilmiş olarak ve aynı kaplarda kapakları hiç açılmadan taşınacaktır. Bu kliniklerin yemek hazırlık bölümünde, çalışma alanları yemekler hazırlanmadan önce ve sonra uygun tıbbi dezenfektanlarla dezenfekte edilecek, hijyen için gerekli tek kullanımlık maske, eldiven, bone, galoş, kağıt havlu ve sıvı sabun bulundurulacaktır. Bu tür hastalar için yemek servisinde bulaşık makinesinde yıkamaya dayanıklı porselen tabak, krom-çelik çatal, kaşık, bıçak gibi servis malzemeleri kullanılacaktır. Ayrıca, sterilize edilmiş süt, yoğurt, ayran, meyve suyu, kahvaltıda poşet peynir, tereyağı, bal, çay, ihlamur, şeker verilecek, paketlenmiş yiyecekler servis edilmeyecektir.

5.5.22. Hemodiyaliz, Anjio hastaları gibi sadece tedavi süresince hastanede yatarak (3-5 saat) tedavi gören hastalar için klinik diyetisyenin önerisine göre tedavi aldığı saat dilimine denk gelen öğün yemeği (kahvaltı/öğle/akşam yemeği) tek kullanımlık (disposable) tabaklarda streçlenmiş olarak dağıtılacaktır.

5.5.23. Personel yemekhanelerinde yemek servisi ve dağıtımında kullanılan her türlü araç ve gerecin temini (biberlik, limonluk, zeytinyağlık, sirkelik ve kağıt peçeteler vb.) yüklenici firma tarafından sağlanacaktır. Yemekhanelerde her masada ayrı ayrı biberlik, zeytinyağlık, sirkelik, limonluk ve kağıt peçetelik bulunacaktır. Yemekhane düzeni idarenin belirlediği şekle uygun olacaktır.

5.5.24. Yüklenici, personel kapasitesine uygun olarak gerekli malzemeyi ve sürekliliğini sağlayarak aksama meydana gelmeden servisi yapmakla yükümlüdür.

Personel yemekhanelerinde günlük yemek yiyen ortalama personel sayısı aşağıda belirtilmiştir:

	İstanbul Tıp Fakültesi, Vatan ek hizmet binası ve Esnaf Hastanesi ile Onkoloji Enstitüsü
Öğlen yemeği yiyen personel sayısı	2.250

5.6. Kullanılan Kapların Toplanması ve Yıkınması

5.6.1. Boş yemek kaplarının toplanması, yıkanması, uygun şekilde kapların muhafazasının sağlanması, yemek taşıma kaplarının uygun koşullarda tekrar mutfağa taşınması Yüklenici personeli tarafından yapılacaktır.

5.6.2. Yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi sırasında oluşan bulaşıklar mutfak bulaşıkhanesinde bulaşıkçı tarafından, servislerde yemek dağıtım ve sonrası oluşan gastronom küvet, tepsi gibi makinada yıkanamayacak bulaşıklar ise klinik ofislerde servis personeli tarafından yıkanacaktır.

5.6.3. Tek kullanımlık self servis tepsileri yemek yendikten sonra taşıma arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden toplanıp ofise götürülecek, kurallara uygun şekilde toplanıp Yüklenicinin temin edeceği evsel atık poşetleri ve sarı renkli konteynerlere atılarak çöp toplama merkezlerine ulaştırılacaktır.

5.6.4. İdare yemek dağıtım sisteminde bir değişikliğe (termotepsi, çelik self servis tepsi, porselen tabak vb.) giderse tek kullanımlık olmayan yemek servis malzemeleri idarenin belirttiği alanlarda kurulan bulaşıkhanelerde toplanacak ve bulaşık makinasında yıkanarak dezenfekte edilecektir. Bulaşıklar toplandıktan sonra kirli olarak bekletilmeyecek, en kısa sürede temizliğinin yapılması sağlanacaktır.

5.6.5. Personel yemek alanlarında oluşan bulaşıklar personel yemek dağıtım alanında bulunan makinelerle yıkanacaktır. Tabaklar, kaşık takımları (çatal-kaşık-bıçak) yıkandıktan sonra ıslak kalmayacaktır. Kaşık takımları kâğıt poşetliklere konularak servise hazır halde getirilecektir.

5.6.6. Her türlü kapların toplanması, yıkanması, çöp toplama yerine ulaştırılması, mutfak ve ofislerin temizlenmesi İdare tarafından denetlenir ve İdarenin kabul edebileceği hijyenik kurallara uygun, temizlik ve bulaşık yıkama maddeleri ile yapılır. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.6.7. İdare yemek ve kahvaltı dağıtım ile ilgili birimlerden yemek kaplarının toplanması, yıkanması işinin saatlerini belirleme veya değiştirmede yetkilidir. Yüklenici, İdarenin kararlarına uymak zorundadır. Yüklenici, işin bitiminde mutfak mahalli ile mutfakta bulunan her türlü pişirme ve bulaşık yıkama sisteminin bakım ve temizliğini yaparak işi bırakmak zorundadır.

5.5.3. Klinik yada yemekhanelerde bulaşık makinelerinin bakım-onarımı, elektrik-su tesisatının yapılması, rantabl çalışmayan makinelerin değiştirilmesi, ortam hijyeni için gerekli havalandırmanın onarım yada ilave işi yükleniciye aittir.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No/ 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Gıda Mühendisi

5.7. Temizlik (Günlük/Haftalık/Aylık) İlaçlama ve Havalandırma İle İlgili Hususlar:

5.7.1. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden Diyet Hizmetlerine verilecektir. Dezenfekte sonrası temizlik gecikmeden yapılacak ancak ilacın etki süresi geçmeden temizlik yapılmayacaktır.

5.7.2. Yüklenici hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir. Hijyen kontrol programları Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi tarafından onaylandıktan sonra uygulamaya konacaktır. Yüklenicinin bu şartnamede belirtildiği şekilde temizlik prensiplerine uyup uymadığı idarenin sorumlu mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından denetlenecektir.

5.7.3. Temizlik işlemleri için gerekli olan aletin/ekipmanın/maddelerin temin edilmesi EK 2 de belirtilen Temizlik Malzemeleri Evsafi'na uygun olarak yüklenici tarafından yapılacaktır.

Tablo: Hizmetin Yürütülmesi Sırasında İstanbul Tıp Fakültesi ve Onkoloji Enstitüsü için Yükleniciden Talep Edilecek Temizlik Malzeme Listesi Aylık Kullanım Miktarı

Sıra No	Malzeme Adı	Birimi	Miktar
1	Elde Bulaşık Yıkama Deterjanı	Litre	600
2	Bulaşık Makinesi Sıvı Deterjanı	Litre	300
3	Bulaşık Makinesi Parlatıcısı	Litre	300
4	Bulaşık Süngeri	Adet	100
5	Bulaşık Teli	Adet	60
6	Sıvı Krem Deterjan	Kg	30
7	Yer Yüzey Temizleyicisi	Litre	60
8	Sıvı El Yıkama Sabunu	Litre	30
9	Çamaşır Suyu (%5)	Litre	300
10	Arap Sabunu	Kg	-
11	Nonsteril Lateks Antialerjik Eldiven (100'lük Paket)	Adet	90
12	Temizlik Bezi	Adet	40
13	Yağ Çözücü	Litre	15
14	Kağıt Z Peçete (200'lük Paket)	Adet	180
15	Masa Peçetesi (250'lük Paket)	Adet	540
16	Çöp Poşeti Büyük Boy (Siyah)	Rulo	800
17	Bone	Adet	3000
18	Tek Kullanımlık Önlük	Adet	-
19	Galoş	Adet	1000
20	Maske	Adet	500
21	Paspas Dezenfektanı	Litre	30
22	Püsküllü Paspas	Adet	5
23	Çekpas (Saplı)	Adet	3
24	Büyük Fırça (Saplı)	Adet	5
25	Kolluk	Adet	3000
26	El Dezenfektanı	Kg	5
27	Hareketli Havlu (21 cm)	Adet	70
28	Bulaşık Eldiveni (8 , 9 Numara)	Çift	30
29	Fırın Eldiven	Çift	3
30	Streç Film (45*1500)	Adet	10
31	Streç Film (45*300)	Adet	40
32	Streç Film (30*300)	Adet	60
33	Muşamba Bulaşık Önlüğü	Adet	10
34	Poşet Hışır Beyaz Renk (1 Kg)	Paket	200

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

35	Kahvaltı Poşeti (20-30 Cm) (1 Kg)	Paket	200
36	Kilitli Numune Poşeti	Adet	400
37	Çöp Poşeti Orta Boy	Rulo	-
38	Kireç Pas Çözücü	Kg	10
39	Çamaşır Makinesi Deterjanı	Kg	15
40	Klor Tablet	Paket	-

5.7.4. Merkez Mutfak Temizliği:

Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgah ve benzeri yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü sıcak su ile fırçalanarak temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Pişirilmiş et vb. yiyeceklerin pişirme sonrası kesilme ve parçalanması işleminde, pişirilmiş et, tavuk vb. yıkanmış temiz tepsilerde veya sıcak su ile fırçalanarak yıkanmış ve dezenfekte edilmiş et kütüklerinde yapılacaktır. Yerler günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Mutfaklarda bulunan tuvaletlerin temizliği günde 2 defa yapılacak ve kağıt peçete, sıvı el sabunu bulundurulacaktır. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, lavaboların dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfak girişine uygun ebatlarda hijyen paspası (dezenfektanlı paspas) konulacak ve düzenli olarak dezenfektanı kontrol edilecektir. Mutfağa girişlerde bone ve galoş kullanılacaktır.

Kasaphane ve sebze doğrama alanında kullanılan bıçaklar sterilizatör cihazında günlük iş bitiminde sterilize edilecektir.

Haftalık Temizlik: Rögar, cam ve duvarların temizliği haftalık yapılacaktır.

Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve Yağ çözücü maddelerle temizliği, havalandırma sistemlerinin temizliği yapılacaktır.

5.7.5. Gıda ve Soğuk Hava Deposu Temizliği: Askı, tezgah ve yerlerin temizliği günlük; duvarlar , kapılar, raflar, dolaplar ve diğer yerlerin temizliği haftalık olarak yapılacaktır.

5.7.6. Pişirme Sistemlerinin Temizliği: Kuzine, islimler, devirme tavalarnın vb. işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makinelerinin, tulumba makinelerinin ve diğer makinelerin iş bittikten sonra temizlenip muhafazaları ile kapatılması, fırınların kullanıldıktan sonra kir ve yağ çözücülerle günlük olarak temizliği yapılacaktır.

5.7.7. Servis Ofislerinin Temizliği:

Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgahların, evyelerin, lavaboların, ısıtıcı yemek arabalarının, termoboxların, soğutucuların, tezgahların, alet, makinelerin vb. yerlerin temizliği yapılacaktır. Pis su giderleri, mutfakta bulunan muslukların, hava gazlarının kontrolü yapılacaktır. Anabilim Dalı/Bilim Dalında (servislerde) mutfak temizliği ve hijyeni, temizlik malzemelerinin kontrolü diyetisyen/gıda mühendisi/gıda teknikeri ve servis sorumlu hemşireleri tarafından yürütülecektir.

5.7.8 Yemekhanelerin Temizliği :

Bulaşıklar yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgahların, evyelerin, lavaboların, ısıtıcı yemek ünitelerinin, makinelerin, zeminin ve masaların temizliği yapılacaktır.

Pis su giderleri, mutfakta bulunan muslukların, hava gazlarının kontrolü yapılacaktır.

Kirli masa örtüsü ve şerit örtüler günlük olarak toplanacak, yıkanacak ve ütülenecektir.

Yemekhanelerin hijyen denetimi diyetisyen/gıda mühendisi /gıda teknikeri ve servis sorumlu hemşireleri tarafından yapılacaktır.

5.7.9. İlaçlama: Mutfak ve yemekhanelerde haşere ve kemirgenlere karşı periyodik olarak ilaçlama yapılacaktır. İlaçlama Halk Sağlığı alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkındaki Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecek, yüklenicinin halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından, bu ilaç belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlama alanında izin belgesine sahip olan firmalara yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Bu durumda yapılacak ilaçlama yüklenici sorumluluğunu ortadan kaldırmaz. Aşağıda metrekareleri belirtilen alanlar için ayda 2 (iki) defa ilaçlama yapılacaktır. İdarenin gerekli gördüğü halde aylık ilaçlama sayısı artırılması talep edilebilir.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(e)Şçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İÜ İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Eyt. Celale ÖZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No: 306561/306561/306561

Sağlık Tesisinin Adı	Alan (m ²)
İstanbul Tıp Fakültesi, Onkoloji Enstitüsü, Esnaf Hastanesi , Vatan caddesi ek hizmet binası	2.974

5.7.10. Havalandırma: Yemekhanelerin sıcaklığı yazın 18 °C, kışın 22 °C olmalıdır. Havalandırma/soğutma sistemlerinin yetersiz olması durumunda pencere ve kapılara fan takılabilir.

5.8. Atıklar ve çöplere ait hususlar:

5.8.1. Mutfaklarda ve ofislerde kullanılan çöp kutuları kapaklı olacaktır. Çöp kutuları daima temiz olacak, kırık, çatlak vb. olanlar derhal yenisi ile değiştirilecektir. Her çöp kutusunda uygun çöp torbası bulundurulacaktır.

5.8.2. Yüklenici, gerekli temizlik hizmetini yaptıktan sonra ortaya çıkan atık ve çöpleri evsel atık poşetlerine koyarak, hijyenik şartlarda, İdarece belirlenen birim / bölümlere ait noktalardaki, tüm giderleri yükleniciye ait olmak üzere temin edilen yeterli büyüklükte ve sarı renkli konteynerlere, yüklenicinin yemek servisi yapmayan ve yemek dağıtıcılarından farklı kıyafetteki elamanları tarafından idarenin çöp toplama merkezine atılacaktır. Bu işlerin yapılması esnasında çevre kirletilmeyecek, herhangi bir nedenle çevre kirletilirse, kirletilen yerlerin temizliğinden Yüklenici sorumlu olacaktır.

5.8.3. Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan ve 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği doğrultusunda, yüklenici kullanılmış kızartmalık yağları lisanslı geri kazanım tesislerine veya bu tesislerin yetkilendirdiği ve Valilikten geçici toplama izni almış toplayıcılarla işin sürecince sözleşme yapma ve bertarafını sağlamak zorundadır. Yüklenici sözleşmenin aslını veya aslı gibidir yapılmış bir nüshasını sözleşme sırasında idareye teslim edecektir.

5.8.4. Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan ve 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında, hastane mutfaklarında bulaşık yıkama evyesi gibi kirli su giderlerinin bulunduğu ya da idarenin belirleyeceği gider borularının çıkışına yağ tutucu sistemler kurulacaktır. Atık yağ içeren her türlü sıvı filtre edilmeden kanalizasyon sistemine verilmeyecektir. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın bu konu ile ilgili cezai yaptırımları kurum tarafından yüklenici firmaya rücu ettirilecektir.

MADDE 6. KAHVALTI, YEMEK, DİYET YEMEKLERİ, ARA ÖĞÜN VE ÇOCUK MENÜLERİNİN ÇEŞİDİ VE ŞEKLİ

6.1. Gıda Malzemelerinin Evsafı (EK 2)

Yemeklerin Hazırlanmasında EK 2 de belirtilen evsaftaki gıda malzemeleri kullanılacaktır.

6.2. Kahvaltı

Her gün hasta, refakatçi ve nöbetçi personele iTablo 6.2.1. deki tablodan 3 çeşidi seçilmek üzere ek olarak çay/süt, şeker ve ekmek ilave edilerek sunulur. Nöbetçi personel kahvaltısına 3 çeşidin haricinde ek olarak Tablo 6.2.1. den "ı" grubundan herhangi biri verilebilir. Nöbetçi personel kahvaltısı da kahvaltı fiyatından fiyatlandırılacaktır.

Ekmek, diyet hastası hariç kişi başına kahvaltı için 100 gr (50şer gram olarak ambalajlanmış 2 roll) verilecektir. Diyet hastası için ekmek miktarı diyetisyenin belirttiği ekmek çeşidinde ve belirtilen miktarda verilmelidir.

Çay çeşitleri (siyah çay/ıhlamur meyve çayı vb.) veya süt yerine gerekli görülmesi durumunda meyve suyu verilir. Diyet kahvaltılarında hastanın günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimine göre diyetisyen kahvaltı çeşit ve miktarlarında gerekli değişiklikleri yapabilir.

Süt ve meyve suları 1 (bir) kişilik ve 200 (ikiyüz) ml'lik ambalajlarda verilecektir. Süt, diyetisyenin isteği üzerine sıcak veya soğuk olarak servis edilecektir. Çay, her kişi için en az 5 gr (±2 gr) olacak şekilde şeker ilavesiz olarak dağıtılacaktır. Çay servisi ile birlikte her kişi için en az 5 gr kağıtta sarılı kесе veya poşet toz şeker ile tahta karıştırıcı verilecektir. Çay yaparken kullanılacak su, içme suyu kalitesinde olacaktır. Gerektiğinde

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASELİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İ.D. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Çiğdem İÇİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No: 231-038-Sinim Sarak

suyun filtrelerden geçirilerek kullanılması sağlanacaktır. Yüklenici her klinik ofisinde yeteri kadar çay makinesi bulunduracaktır.

6.2.1. Kahvaltı Çeşitleri

a	Peynir Çeşitleri (beyaz, kaşar, dil, gravyer vb.), (açık/kutu/mini/vakumlu) (tuzlu/tuzsuz)
b	Eritme peynir
c	Yumurta
ç	Zeytin (siyah/yeşil)
d	Reçel +Tereyağı
e	Reçel/ marmelat/bal/tahin-pekmez
f	Kek
g	Bal + Tereyağı
h	Tahin / pekmez
ı	Fındık Ezmesi
i	Salatalık + domates (mevsimine göre)
j	Meyve
k	Bisküvi/galeta/grisini
l	Poğaç, börek, simit gibi unlu gıdalar
m	Mevsim Yeşillikleri

Kahvaltının ne şekilde, hangi saatte ve hangi çeşitte sunulacağına Yemek Planlama Komisyonu karar verir. Kahvaltı menüleri aylık olarak hazırlanarak Yükleniciye bildirilir. Diyet hastalarının menüleri Diyet Hizmetleri tarafından belirlenir ve diyet kartlarının dökümü (çeşidi ve miktarı) günlük olarak mutfağa gönderilir. Yüklenici verilen listelere uymak zorundadır. Bu konunun denetimi idarenin sorumlu mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından yapılacaktır.

6.3. Öğle ve Akşam Yemeği

Rejim 1 (R1) ve Diyabetik R1 Yemeği alan Hastalara bir öğünde 6.3.1 tablosundaki beşinci grup yemeklerinden en az 2 (iki) çeşit verilir. **Rejim 2 (R2) ve Diyabetik R2 Yemeği** alan hastalara altıncı gruptan en az 3 (üç) kap yemek verilir.

Diyabetik R1 ve diyabetik R2 yemeklerinde şeker yerine bitkisel tatlandırıcı kullanılacaktır. **Rejim 3 (R3)** (Tuzlu ve tuzsuz) Yemeği alan hastalara birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü grup yemeklerden seçilmek üzere 3 (üç) kap yemek verilir.

Rejim 3 yemeği alan çocuk hastaların menülerinde Yemek Planlama Komisyonu tarafından değişiklikler yapılabilir. Nöbetçi personele ve refakatçilere birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü grup yemeklerden seçilmek üzere 3 (üç) kap yemek verilecektir. Ancak refakatçilerin sağlık kurulu raporu ile durumunu belgelemesi halinde diyet yemeği verilebilecektir.

Ekmek 6.3.1. tablosunda belirtilen gruplara dahil edilmeksizin, diyet hastası hariç kişi başına öğlen ve akşam yemeği için 50 şer gr verilecektir. İdare diyetisyenlerinin gerekli gördüğü durum ve birimlerde ekmek gramajı arttırılacak ve bunun için ek ücret talep edilmeyecektir. Diyet hastası için ekmek miktarı diyetisyenin belirttiği ekmek çeşidinde ve belirtilen miktarda verilmelidir.

İdarenin gerekli gördüğü zamanlarda, Ramazan ayma rastlayan günlerde iftar ve sahur saatinde nöbetçi personele yemekhanelerde birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü grup yemeklerden seçilmek üzere 3 (üç) kap R3 yemek, sahurda R3 kahvaltı veya R3 yemek verilecektir.

6.3.1. Yemek Çeşitleri

Birinci Grup	Et yemekleri (köfte, etli pilav, rosto, sote, haşlama et vb), etli sebze yemeği, etli dolmalar, etli kuru baklagil yemeği, tavuk/hindi yemeği, balık, vb.
İkinci Grup	Zeytinyağlı sebze yemekleri, zeytinyağlı baklagil yemekleri, sebze soteleri, haşlama sebzeler, sebze püreleri, vb.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İsçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Duygu Sarıhanlı
Diyetisyen
Sicil No: 153

Üçüncü Grup	Pilav, makarna, erişte, çorba, mantı ve börek çeşitleri vb.
Dördüncü Grup	Yoğurt, salata, tatlılar, cacık, meyve, komposto ve hoşaf lar.
Beşinci Grup	Çay, süt, ayran, meyve suyu, limonata, tanesiz komposto, et/tavuk suyu, tanesiz çorba, muhallebi, sütlaç, bisküvi, galeta vb. Salata, meyve, komposto (şekerli/ tatlandırıcı), pelte (şekerli/ tatlandırıcı) vb.
Altıncı Grup	Sebze püreleri, çorba, meyve suyu, komposto, sütlaç, muhallebi pelte, bisküvi, vb.

6.4. Diyet Yemekleri

Hastaya bireysel olarak hazırlanan diyetlerin hastanın tıbbi beslenme tedavisi için gerekli, günlük enerji, protein, yağ, mineral ve vitamin gereksinimlerini sağlayacak yiyeceklerin menüleri idarenin klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen içeriklerine uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte olmak üzere Yüklenici tarafından hazırlanacaktır. Bir öğünde en az 6.4.1'deki yemek gruplarından seçilmek üzere 5 (beş) kap diyet yemeği verilmelidir.

Yukarıda sayılanların dışında ve farklı özelliklerde beslenmesi gereken hastalara, altıncı gruptan en az 4 (dört) çeşitten oluşan menü, klinik diyetisyenlerin uygun gördüğü çeşit, miktar ve sıklıkta verilecektir.

6.4.1. Diyet Yemek Çeşitleri

Birinci Grup	Et/tavuk/hindi yemekleri (köfte, haşlama, fırın köfte, rosto, sote, vb), etli dolma, balık, vb.
İkinci Grup	Etsiz sebze yemekleri (zeytinyağlı, haşlama, sote, püre, vb.)
Üçüncü Grup	Çorbalar, pilav, makarna, erişte, patates (haşlama/ püre) vb.
Dördüncü Grup	Süt, yoğurt (Yağlı/Yağsız), cacık, ayran vb.
Beşinci Grup	Salata, meyve, komposto (şekerli/ tatlandırıcı), pelte (şekerli/ tatlandırıcı) vb.
Altıncı Grup	Muhallebi (şekerli/tatlandırıcı), komposto (şekerli/tatlandırıcı), patates püresi, pilav-makarna, tanesiz çorba, haşlanmış patates, proteinsiz çörek, mısır ekmeği, limonata (şekerli/tatlandırıcı), pelte (şekerli / tatlandırıcı), krem karamel, meyveli yoğurt, meyve ve meyve suyu, sebze püresi/ haşlanmış sebze, sütlaç (şekerli / tatlandırıcı) vb.

6.5. Ara Öğün

Tıbbi beslenme tedavisi olan hastalar için gerekli görüldüğü takdirde tedavinin bir parçası olarak ara öğün verilir. Özellik gerektiren kliniklerde ara öğün sayısı en fazla 3 (üç)' tür. Diyet ara öğünleri hastaların alması gereken günlük enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına göre tablo 6.5.1.'den seçilmek üzere idarenin klinik diyetisyenleri tarafından hazırlanan diyet kartlarına göre 1 (bir) veya 2 (iki) çeşit olarak verilir. Diyet Hizmetlerinin uygun görmesi halinde çocuk hastalara da 1 (bir) veya 2 (iki) çeşit olarak ara öğün verilebilir. Ara öğünlerde verilecek yiyeceklerden iki çeşidi bir ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

İdare diyetisyeni veya gıda mühendisi tarafından gerekli görüldüğü hallerde R3 alan hastaya da ara öğün verilebilir. R3 alan hasta için ara öğünlerde verilecek yiyeceklerden iki çeşidi bir ara öğün olarak fiyatlandırılacaktır.

Yüklenici tarafından idare diyetisyeninin uygun gördüğü saatlerde ilgili anabilim dalında hizmet veren hematoloji mutfağından hematoloji-onkoloji çocuk hastaları için besleyici değeri yüksek ve nötropenik (steril) diyete uygun ara öğünler hazırlanır. Ara öğün listesi idarenin diyetisyeni tarafından tablo 6.5.1 den seçilmek üzere belirlenir ve yüklenicinin görevlendirdiği idare diyetisyeni tarafından eğitim verilmiş personel tarafından hazırlanır. Hazırlanan besinler bulaşık makinasında yıkanmış ve etüvde steril edilmiş porselen veya cam kaplarda servis edilir. Porselen kapların toplanması, temizlenmesi, steril edilmesi Yükleniciye aittir. Beslenme tedavisinin, hastaya uygulanan tedavinin önemli bir parçasını oluşturması nedeniyle ara öğünler; ilgili anabilim dalının order'ı veren diyetisyen/hemşire/asistan doktor/uzman doktoru denetiminde hazırlanır, servis sorumlu hemşiresinin denetiminde dağıtılır. Yapılan ara öğün adedi kadar Yükleniciye ödeme yapılır.

6.5.1. Ara Öğünde Verilecek Yiyecek Çeşitleri

a	Yoğurt (tam yağlı / diyet) (poşet)
b	Süt (tam yağlı / diyet)
c	Muhallebi (şekerli / tatlandırıcı)
d	Pelte (şekerli / tatlandırıcı)
e	Komposto (şekerli / tatlandırıcı)
f	Haşlanmış patates
g	Peynir çeşitleri
ğ	Yumurta
h	Meyve
ı	Bisküvi/kepekli bisküvi/galeta/kepekli galeta/grisini
i	Kek, börek, kurabiye, poğaç, pizza vb tuzlu/tatlı unlu yiyecekler
j	Bal/reçel/tahin-pekmez
k	Glutensiz veya düşük proteinli ürünler (çörek/ekmek vb.)
l	Sögüş salata (domates/salatalık vb.)
m	Poşet meyve suyu / diyet meyve suyu
n	Normal ekmek / Tahıllı ekmek/ Çavdar ekmeği
o	Ayran (tam yağlı/diyet)

6.6. Çocuk Menüleri

Yemek Hizmeti alan tüm Hastane ve Enstitülerde yatarak tedavi gören çocuk hastalar için Yüklenici tarafından malzemesi temin edilen veya hazırlanan çocuk menüsü verilir. Menüler Diyet Hizmetleri tarafından belirlenen içeriklerine uygun olarak hazırlanır. Kahvaltıda aşağıdaki a, e, f, g, h, ı gruplarından bir çeşit olmak üzere en az 3 (üç) kap verilir. Öğle ve akşam öğünlerde ise aşağıda belirtilen gruplardan (a, b, c, d, e, f, h) seçilmek üzere 4 (dört) kap verilecektir. Menüler, idarenin diyetisyeni tarafından düzenlenen beslenme programına göre hazırlanıp dağıtımı yapılacaktır.

6.6.1. Çocuk Menü Çeşitleri

a	Süt/ yoğurt /Muhallebi / su muhallebisi/ puding/ sütlaç vb.
b	Tanesiz çorba/ çorbalar (blenderize sebze çorbası, yayla çorbası v.b.), makarna/ pilav/ börek vb.
c	Dana eti/tavuk/ balık/hindi etleri, bunların köfte ve kıymaları
d	Sebze yemekleri (blenderize edilmiş)/ püreleri/ haşlamaları/ salataları
e	Yumurta/ peynir/ omlet/ menemen
f	Meyve ve suyu/ püresi / kompostoları /tatlıları
g	Tereyağı / zeytin / zeytin ezmesi /zeytinyağlı
h	Bebe bisküvisi/ kek /ekmek
ı	Fındık ezmesi /bal /marmelat /pekmez / tahin vb.

6.7. Bebek (Mama) Menüsü

Yüklenici tarafından idare diyetisyeninin uygun gördüğü saatlerde ilgili anabilim dalında 24 saat hizmet veren süt/mama mutfağından bebek hastalar için mamalar hazırlanır. Süt/mama mutfağında çalışacak kişilerin Yüklenici ve idare diyetisyeni tarafından özel eğitim verilmiş, tam zamanlı süt/mama mutfağında çalışacak en az 5 kişiden oluşması gerekir. Bebek menüleri (mamalar) idare diyetisyeni tarafından belirlenen zamanlarda; içeriklerine uygun miktar, çeşit, tat, kıvam ve görünüşte yüklenici tarafından hazırlanmalıdır. Hazırlanan besinler süt/mama mutfağında sterilizatör (etüv) ile steril edilmiş biberonlar veya kapaklı cam kaplarda servis edilir. Biberonların toplanması, temizlenmesi, steril edilmesi Yükleniciye aittir. Günlük ortalama 8 kez mama verilecektir (EK 4 G bendi). Özel durumlarda birimin diyetisyeninin isteğine göre yapılan mama adedi artırılabilir veya azaltılabilir. Beslenme tedavisinin, hastaya uygulanan tedavinin önemli bir parçasını oluşturması

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

nedeniyle gündüz yapılan mamaların kontrolünde order veren ilgili anabilim dalının diyetisyeni/asistan doktoru/uzman doktoru; gece yapılan mamaların kontrolünde ise order veren ilgili anabilim dalının nöbetçi asistan doktoru/nöbetçi uzman doktoru/varsın nöbetçi diyetisyeni sorumludur. Yüklenicinin temin ettiği malzemelerle hazırlanan bebek menülerinde 3 kap 1 bebek menü (EK 4 G bendi 1. Örnek liste) hasta yada hastane tarafından karşılanan formüla veya enteral beslenme ürünleri ile hazırlanan bebek menülerinde (EK 4 G bendi 2. Veya 3. Örnek liste) 6 biberon 1 bebek menü yerine geçecek şekilde Yükleniciye ödeme yapılır.

Mamaların içerikleri aşağıdaki şekillerde olabilir:

- Porsiyon miktarları 200gr. 'ı geçmemek üzere; muhallebi, su muhallebisi, yoğurt, nişasta peltesi, sebze çorbası, yayla çorbası, mercimek çorbası olabilir. (Çorbalara 30 gram kıyma ilave edilebilir).
- Süt, pekmez, yumurta sarısı, tereyağı, zeytinyağı, bisküvi kaşımı şeklinde sunulabilir.
- Enteral beslenme ürünleri ile hazırlanabilir (EK 4 G bendi 2. Örnek liste). Enteral beslenme ürünlerinin temini Yükleniciye ait değildir.

Hastalığa özel bebek formülleri ile hazırlanabilir (EK 4 G bendi 3. Örnek liste). Bebek formüllerinin temini Yükleniciye ait değildir.

6.8. Kumanya Menü

Yüklenici tarafından, idarenin uygun gördüğü anabilim dallarında hizmet veren personele merkez mutfaktan hazırlanmak suretiyle kumanya menü servis edilir. Kumanyalar idarenin diyetisyeni tarafından hazırlanır. Menüler bir öğünde 6.8.1. tablosundaki birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü grup yemeklerden seçilmek üzere 4 (dört) kaptan oluşmalıdır. Birinci gruptan seçilen çeşitlere idare tarafından uygun görüldüğünde garnitür eklenebilir. Birinci grup yemeklerde ekmek çeşitleri (hamburger, sandviç, tombik ekmek, tandır ekmeği vb.) 100 gramdan, lavaş ekmeği ise 1 adetten az olamaz. Ekmekler içerisine 60 gramdan az olmamak üzere peynir çeşitleri, 100 gramdan az olmamak üzere et, tavuk, balık çeşitleri garnitürlerle tamamlanarak hazırlanır. İkinci, üçüncü, dördüncü gruptaki çeşitler R3 yemek gramajlarına (EK 1) uygun hazırlanır.

6.8.1. Kumanya Yemek Çeşitleri

Birinci Grup	Ekmek (sandviç, lavaş, hamburger vb.) arası (köfte, peynir çeşitleri, et/tavuk sote, balık vb.), börek çeşitleri
İkinci Grup	Zeytinyağlı sebze yemekleri, zeytinyağlı baklagil yemekleri, kızartma çeşitleri
Üçüncü Grup	Yoğurt, salata çeşitleri, tatlılar, cacık, meyve, komposto ve hoşafılar.
Dördüncü Grup	Çay, süt, ayran, meyve suyu çeşitleri, limonata

MADDE 7. YİYECEK MADDELERİNİN GRAMAJLARI

7.1. Kahvaltı

S.No	Malzeme Adı	Porsiyon Ölçüsü
a	Peynir Çeşitleri (beyaz, kaşar, dil, gravyer/ vb.), (açık/kutu/mini/vakumlu) (tuzlu/tuzsuz)	60 gr
b	Eritme Peynir	25 gr
c	Yumurta	en az 60gr / adet
ç	Zeytin (Yeşil /siyah) (tuzlu/tuzsuz)	30 gr
d	Reçel çeşitleri / bal/ fındık ezmesi / tahin-pekmez (açık/mini)	25 gr
e	Tereyağı (kutu/mini)	15 gr
g	Domates + salatalık	100gr/adet
ğ	Çay (açık/poşet kuru çay)	5 (±2) gr / kişi başı
h	Süt / meyve suyu	200 ml (kutu)
ı	Şeker (kesme/ambalajlı)	en az 5 gr / kişi
i	Kek	40 gr
j	Bisküvi	40 gr

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

k	Poğaç	80 gr
l	Mevsim Yeşillikleri	50 gr

Kahvaltıda dağıtılan peynir, yağ, reçel, bal, kek vb, ayrıca süt ve meyve suyu tek kişilik ambalajlarda olmalıdır. Beyaz peynirin açık dağıtılması durumunda servis sırasındaki fire payı dikkate alınacaktır.

7.2. Diyet Kahvaltı

S.No	Malzeme Adı	Porsiyon Ölçüsü
a	Pastörize süt / diyet süt	200 – 500 ml (kutu)
b	Tuzsuz/tuzlu peynir (beyaz, kaşar, dil, gravyer vb.) (açık/kutu/mini)	30 - 120 gr
c	Zeytin (yeşil/siyah)	30 gr
ç	Reçel çeşitleri (mini poşet)	25 - 50 gr
d	Tereyağı (mini poşet)	15 gr
e	Yumurta	60-120 gr (1 – 2 adet)
f	Meyve	100 gr
g	Bisküvi	40 gr
ğ	Meyve suyu	200 ml (kutu)
h	Komposto suyu (şekerli/tatlandırıcı)	200 ml
ı	Çay (açık/poşet kuru çay)	5 (+2) gr / kişi başına
i	Domates + salatalık	100gr/adet
j	Şeker (kesme/ambalajlı)	en az 5 gr / kişi
k	Poğaç	80 gr
l	Mevsim Yeşillikleri	50 gr
m	Ekmek çeşitleri	50 – 150 gr

Hastaya hazırlanan diyet kahvaltısındaki çeşit ve miktarlar Diyet Hizmetleri tarafından hastanın gereksinimlerine göre ayarlanarak Yükleniciye bildirilir. Miktarlar 7.2. maddesinde belirtilen üst sınır gramajları aşmamak koşulu ile klinik diyetisyeni tarafından belirlenir.

7.3 R2 kahvaltı

S.No	Malzeme Adı	Porsiyon Ölçüsü
a	Yağsız beyaz peynir	60 gr
b	Grisini/galet	30 gr
c	Reçel çeşitleri / bal (paket/mini poşet)	25 gr
ç	Bisküvi	40 gr
d	Çay (siyah çay/ıhlamur/meyve çayları vb.) (poşet çay)	1 poşet (1,5 gr) / kişi başına
e	Meyve suyu	200 ml
f	Limonata	200 ml

Kahvaltıda dağıtılan peynir, reçel, bal, bisküvi, grisini, galeta ve meyve suyu tek kişilik ambalajlarda olmalıdır. Beyaz peynirin açık dağıtılması durumunda servis sırasındaki fire payı dikkate alınacaktır. Çayın yanında 15 gr küp şeker servis edilecektir.

7.4. R3 Yemeklerin Porsiyon Gramajları :

R3 Yemeklerin Porsiyon Gramajları EK 1’de belirtilen gramajlar esas alınarak yapılacaktır.

7.5. Diyet Yemekleri Porsiyon Gramajları (Pişmiş Olarak)

Diyet yemeklerinin pişmiş porsiyon miktarları aşağıda belirtildiği şekilde olacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

S.No	Malzeme Adı	Porsiyon Ölçüsü
a	Haşlama Et (kemiksiz)	30 gr - 120 gr
b	Haşlama Et (kemikli)	50 gr - 150 gr
c	Balık Eti	50 gr - 150 gr
ç	Tavuk/Piliç Eti	50 gr - 150 gr
d	Hindi Eti	30 gr- 120 gr
e	Köfte (et, tavuk, hindi) (adedi 30 gr.)	200 gr + ¼ limon
f	Çorbalar	200 gr
g	Sebzeler / Salatalar	60 gr- 120 gr
ğ	Pilav/Makarna	150 gr
h	Komposto (taze meyve 60gr., şekerli /tatlandırıcılı)	150 gr
ı	Hoşaf (kuru meyve 40 gr., şekerli /tatlandırıcılı)	200 gr - 400 gr
i	Muhallebi/Sütlaç (şekerli /tatlandırıcılı)	200 gr - 500 gr
j	Yoğurt/Diyet Yoğurt	200 gr - 500 gr
k	Süt/Diyet Süt	200 gr - 400 gr
l	Pelte (şekerli /tatlandırıcılı)	100 gr - 200 gr
m	Meyve	50 gr - 150 gr
n	Ekmek çeşitleri	

Hastaya hazırlanan diyet yemeklerinin çeşit ve miktarları Diyet Hizmetleri tarafından hastanın gereksinimlerine göre ayarlanarak Yükleniciye bildirilir. Miktarlar 7.5. maddesinde belirtilen üst sınır gramajları aşmamak koşulu ile klinik diyetisyeni tarafından belirlenir.

7.6. Ara Öğün Gramajları

S.No	Malzeme Adı	Porsiyon Ölçüsü
a	Poşet yoğurt/ diyet yoğurt	200 gr
b	Poşet süt/ diyet süt	200 ml
c	Muhallebi (şekerli/tatlandırıcılı)	200 ml
ç	Peynir	30 - 60 gr
d	Yumurta	60-65 gr (1 adet)
e	Komposto/hoşaf (şekerli/tatlandırıcılı)	200 ml
f	Pelte (şekerli/tatlandırıcılı)	200 ml
g	Haşlanmış patates	100 - 200 gr
ğ	Meyve	100 - 200 gr
h	Bisküvi/kepekli bisküvi/galeta/kepekli galeta/grisini	20-30 gr.
ı	Kek (şekerli/tatlandırıcılı)	40 - 80 gr
i	Bal	25 - 50 gr (pk/mini)
j	Proteinsiz çörek	50 gr
k	Glütensiz çörek/ glütensiz ekmek	50 gr
l	Söğüş salata	150 - 200 gr
m	Poşet meyve suyu / diyet meyve suyu	200 ml
n	Normal ekmek / Tahıllı ekmek/ Çavdar ekmeği	50 - 100 gr
o	Ayran	200 ml.

Hastaya hazırlanan diyetlerdeki ara öğünlerin çeşit ve miktarları Diyet Hizmetleri tarafından hastanın gereksinimlerine göre ayarlanarak Yükleniciye bildirilir. Miktarlar 7.6. maddesinde belirtilen üst sınır gramajları aşmamak koşulu ile klinik diyetisyeni tarafından belirlenir.

7.7. Bebek Ve Çocukların Yiyecek Gramajları

a	Süt/ yoğurt/ muhallebi / su muhallebisi/ puding/ sütlaç vb. 200 gr (süt için ml. olacak)
b	Tanesiz çorba/çorbalar (blendrize sebze çorbası, yağla çorbası vb.) makarna/pilav/börek vb. 150-200 gr.
c	Dana eti 30 gr – 90 gr ,tavuk/ balık/hindi etleri 50 gr – 100 gr, bunların köfte ve kıymaları

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.D. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İYİ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Sicil No: 1534

d	Sebze yemekleri (blendrize edilmiş)/ püreleri/ haşlamaları/ salataları 150-200 gr.
e	Yumurta/ peynir/ omlet/ menemen 60gr./ 30gr-60gr./100gr./ 100gr.
f	Meyve ve Meyve suyu/ püresi / kompostoları /tatlıları 150- 200 ml/ 150-200gr
g	Tereyağı / zeytin / zeytin ezmesi /zeytinyağlı 15- 20 gr.
h	Bebe bisküvisi/ kek /ekmek 40gr.- 80 gr / 1 – 2 dilim
ı	Fındık ezmesi /bal /marmelat /pekmez vb. 25-50 gr.

Bebek ve çocuklara hazırlanan yiyeceklerin çeşit ve miktarları Diyet Hizmetleri tarafından çocukların gereksinimlerine göre ayarlanarak Yükleniciye bildirilir. Miktarlar 7.7. maddesinde belirtilen üst sınır gramajları aşmamak koşulu ile klinik diyetisyeni tarafından belirlenir.

7.8 Sandviç Gramajı

Yüzer gramlık sandviç ekmekleri içerisine 60 gramdan az olmamak üzere peynir çeşitleri, 100 gramdan az olmamak üzere et, tavuk, balık çeşitleri garnitürlerle tamamlanarak hazırlanır. İdare diyetisyeni veya gıda mühendisi gerekli gördüğü hallerde R3 alan hastaya ara öğün olarak verilebilir. Üç sandviç bir öğle yemeği olarak ücretlendirilir.

MADDE 8. PERSONEL İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

8.1. Asgari Personel Sayısı: Yüklenicinin yemek pişirme dağıtım, servis yapma, kapları toplama ve yıkama işleri için yeterli sayıda personel bulundurması zorunludur. Personel sayısından dolayı hizmetin aksaması durumunda İdarenin personel sayısının artırılması talebini Yüklenici derhal yerine getirmek zorundadır.

İşin yürütülmesi esnasında mesai saatlerinin tamamını İdare mutfağında geçirecek personel sayısı ve unvanları aşağıda belirtilmiştir.

Kadro Unvanı	Sağlıklı	Engelli
Gıda Mühendisi veya Diyetisyen (Üretim Sorumlusu)	1	-
Aşçıbaşı	1	-
Aşçıbaşı Yardımcısı	1	-
Aşçı	8	-
Diyet aşçı	2	-
Pastacı	2	-
Aşçı Yardımcısı	7	-
Kahvaltı Personeli	2	-
Kasap	2	-
Depocu	2	-
Meydancı	2	-
Bulaşıkçı	6	2
Çöp Toplama	3	-
Şoför	1	-
Servis Personeli	50	1
Süt/mama mutfağı personeli	5	-
TOPLAM	95	3
		98

8.2. Personellerin Özellikleri ve Görevleri

Personel 18 (onsekiz) yaşından küçük, 65 (altmışbeş) yaşından büyük olmayacaktır.

8.2.1. Gıda Mühendisi/Diyetisyen (Üretim Sorumlusu): Yüklenici, İdare mutfağında sürekli en az 1 (bir) adet gıda mühendisi/diyetisyen (üretim sorumlusu) bulunduracaktır. Yüklenici gıda mühendisi ile İdarenin diyetisyen ve gıda mühendisleri sürekli diyalog halinde bulunacaklardır. Üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olduğunu gösterir diploması olacaktır. İlgili hastane yatan hastaların rasyonlarını toplama ve tüm işleyişinden sorumludur. Mutfağın temizliği ve hijyen koşullarının sağlanmasından sorumludur. Mutfağın temizliği ve hijyen koşullarının sağlanmasından sorumludur. Depolarda bulunan malzeme kontrollerini yapmak,

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

kat mutfak/merkez mutfaktaki arızaları gerekli birimlere bildirmek, stok kontrolü ve günlük depo formu ve diğer formları (sıcaklık, temizlik vb.) tutmak, istatistik yapmak ve tüm personellere gerekli hijyen, yemek sunumu/servisi eğitimleri gibi vermek görevlerindedir. Gıda mühendisi/diyetisyen kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü), mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım ile tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur.

Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) Sözleşme maddelerinin eksiksiz olarak yürütülmesinden sorumludur. Asgari haftada 6 (altı) gün mesai saatleri içinde sürekli hastanede bulunacak olup, ayrıca İdarece uygun görülecek tatil, bayram, v.b günlerde de hizmette bulunacaktır. Personelin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin hasta ve personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

8.2.2. Aşçıbaşının nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. Aşçıbaşı usta öğreticilik belgeli ve en az 5 (beş) yıl toplu beslenme veya hastane sektöründen aşçıbaşı deneyimli olmalıdır. Mutfakta yemek pişirilmesi aşamalarının tamamının koordinasyonundan sorumludur. Kendisine teslim edilen malzemeyi zamanında, diyetisyenin talimatına ve evsafa uygun şekilde sunumu ve dağıtım aşamalarında bizzat çalışır ve diğer aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhane ve katlara dağıtımından sorumludur.

8.2.3. Aşçıbaşı yardımcısı nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. Aşçıbaşı yardımcısı en az 4 (dört) yıl toplu beslenme sektöründe aşçı olarak çalışmış olmalıdır. Aşçıbaşı yardımcısı, baş aşçının görev başında bulunmadığı zamanlarda baş aşçı yerine vekalet eder. Aşçılar arasında görev bölümü yaparak, yemeğin zamanında ve hijyenik ortamda pişirilmesi ve yemekhane ve katlara dağıtımından aşçıbaşı ile birlikte sorumludur.

8.2.4. Aşçı nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. Aşçı konumunda çalışanların en az 2 (iki) yıl iş deneyimi olacaktır.

8.2.5. Diyet aşçısının nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. Diyet yemeklerinin diyetisyenin talimatı, reçete ve evsafına uygun olarak zamanında hazırlanmasını sağlar.

8.2.6. Pastacı nitelikleri ve görevleri: MEB onaylı diplomalı olacaktır. En az 1 yıllık tecrübeli olacaktır. Her türlü pasta, börek, kek vb. unlu gıdaların ve tatlıların hazırlanmasında diyetisyenin talimatı, reçete ve evsafına uygun olarak hazırlanmasını sağlar.

8.2.7. Kasap nitelikleri ve görevleri: En az İlkokul mezunu olacaktır. En az 1 yıllık tecrübeli olacaktır. Tercihen kasaplık belgeli olabilir. Tüm et ve et ürünlerinin yemek menüsüne uygun şekilde hazırlanmasından sorumludur. Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) talimatları doğrultusunda çalıştığı ortamın (kasaphanenin) temizliğini sağlar.

8.2.8. Aşçı yardımcısı nitelikleri ve görevleri: Aşçıbaşının hazırladığı çalışma çizelgesi ve talimatlar doğrultusunda çalışır.

8.2.9. Kahvaltı Hazırlama Personelinin nitelikleri ve görevleri: Kahvaltının rasyonlarda belirtilen sayıya göre gramajında hazırlanması ve dağıtımını sağlar.

8.2.10. Servis Personeli nitelikleri ve görevleri: Servis Personelleri; kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az 1 yıl saha tecrübeli olacak ve tecrübesi belgelendirilecektir. Tercihen Otelcilik ve Turizm, Gıda ve ağırlama eğitilmiş diplomalı veya en az lise mezunu olacaktır.

Görevler: Yatan hastalara, refakatçilere, personellere ve nöbetçi personele sunulacak olan her türlü yemek, yiyecek ve içeceği mutfaktan zamanında eksiksiz almak ve yemeklerin servis kurallarına uygun biçimde ve zamanında dağıtımını sağlamak, ofislerde yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm edevat ve malzemeleri eksiksiz bulundurmak ve eksiklikleri zamanında Yüklenici yöneticisine bildirmek, yemek dağıtımını bittikten sonra artıkların toplanması ile uygun çöp poşetleriyle çöpe atımı, bulaşıkların hijyenik koşullarda yıkanması ve kaldırılmasını sağlamak, tüm işleri bittikten sonra ofisi temiz olarak hizmete hazır bırakmak.

8.2.11. Süt/Mama Mutfak Personeli: Süt/Mama Mutfak'ında çalışacak personeller (yeni işe alınacaklar için) Endüstri Meslek Liseleri'nin veya Teknik Liselerin "Gıda Teknolojisi" bölümü mezunu veya Lisans mezunu olacaktır. Kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az 1 yıl saha tecrübeli olacak ve tecrübesi belgelendirilecektir. Süt/mama mutfak 7/24 çalışmalıdır. Personeller vardiyalı olarak çalıştırılacaktır.

Görevleri:

Hazırlanacak her türlü mama süt/mama mutfakında zamanında eksiksiz olarak hazırlanması ve hastalara dağıtılması; mamaların dağıtım sonrası biberonların/kapların toplanması ve uygun hijyenik koşullarda ve ısılarda bulaşık makinesinde yıkanmasını ve sterilizasyonunun yapılmasından sonra biberonların/kapların kaldırılmasını

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASENİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

sağlamak; mutfak içinde oluşan atıkların uygun poşetlerle dışarı çıkarılması; uygun dezenfektanlarla günlük/haftalık/aylık mutfak temizliğinin yapılması, mutfak içerisinde ürünlerin son kullanma tarihlerinin düzenli kontrollerinin yapılması ve son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin bulundurulmamasını sağlamak.

8.2.12. Bulaşıkçı: Mutfak ve yemekhanede oluşan tüm bulaşıkların yıkanması, kurulanması ve düzenli bir şekilde istiflenmesinden sorumludur. Ayrıca Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) talimatları doğrultusunda çalıştığı ortamın temizliğini sağlar.

8.2.13. Meydancı/Çöp toplama: Mutfak alanlarının temizliğini ve çöplerin uzaklaştırılmasını sağlar. Siparişinden itibaren malzeme temininin tüm aşamalarını izler. Gıda teknikeri/gıda mühendisi/diyetisyen ile birlikte uygun koşullarda teminini ve depolanmasını sağlar. Depoların her türlü düzen ve temizliğini ve malzemelerin ilk giren ilk çıkar yöntemine göre istiflenerek ihtiyaca göre denetimli olarak dağıtımını sağlar.

8.2.15. Şöför: Yemekhanede hazırlanan yemekleri hijyen ve sağlık kurallarına uygun olarak hazırlayıp taşımaları yemek hizmeti alan kurumlara zamanında ulaştırılmasından sorumludur. Gerektiğinde hastanenin yemek ihtiyacı için gerekli malzemeleri depolara taşımak, kalan mesaisinde Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) işiyle bağlantılı verdiği diğer görevleri yerine getirmekle yükümlüdür.

3.3. Personellerin Temini İle İlgili Şartlar

Yüklenici; çalıştıracağı personele ait aşağıda belirtilen belgelerden oluşan sicil dosyalarını 2 (iki) suret olarak sözleşmenin imzalanmasından sonra işe başlama tarihinden itibaren 30 takvim günü içinde 1 sureti Kontrol Teşkilatı'na, ikinci sureti Muayene ve Kabul Komisyonu'na teslim edecektir. Hizmet süresince yeni işe başlayan çalışanların sicil dosyaları içinde aynı yol izlenecektir. İdare, beyan edilen bilgilerin teyidi amacıyla istenen belgenin aslını görmek isteyebilir.

Çalışanların İdarede sicil dosyalarının bulunması durumunda yeni bir dosya düzenlenmeyecektir. İdarede mevcut özlük evraklarında eksiklik tespit edildiği halde eksik evraklar yüklenici tarafından idareye teslim edilecektir. Dosyası mevcut olan çalışanlar için sabıka kaydı, sağlık raporu, portör muayenesi ve SGK giriş bildireleri yüklenici tarafından bildirilecektir. Yeni başlayan personellerin Türkiye İş Kurumuna kayıtlı olması gerekir.

- İkametgah senedi (e devlet üzerinden temin edilebilir)
- Fotoğraflı nüfus cüzdanı fotokopisi
- Fotoğraflı iş başvuru formu fotokopisi
- Savcılık sabıka kaydı (e devlet üzerinden temin edilebilir)
- Sağlık Raporu (burun-boğaz, balgam ve gaita kültürü, gaita mikroskopisi, akciğer grafisi, hepatit markerleri (Hbs Ag, Anti Hbs, Anti Hav total) raporu)
- Yeni başlayan personel için Halk Eğitim Merkezinden alınan Hijyen Eğitimi Belgesi
- Öğrenim belgesi ve bonservisler (aslı ve fotokopisi İdareye ibraz edilecek) (e-devlet üzerinden veya aslı ve fotokopisi İdareye ibraz edilerek teslim edilebilir)
- MEB onaylı Usta Öğretici belgesi (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı için)
- MEB onaylı Aşçı belgesi (aşçı)
- Lisans diploması (üretim sorumlusu için)
- Sigorta kartı/sigorta giriş bildirgesi fotokopisi
- Askerlik durum belgesi (e-devlet üzerinden temin edilebilir)
- 4-A SGK hizmet belgesi (e-devlet üzerinden temin edilebilir)

8.4. Personellerin Kıyafetleri

Yüklenici çalıştırdığı her bir personele 1 yıl için belirtilen miktarda kıyafet sağlayacaktır. Kıyafetlerle ilgili firmanın ismi, çalışanların yakalarında adı, soyadı ve görevinin belirtildiği yüklenici tarafından verilen plastik yapılı yaka kartı bulundurulacaktır. Gün içinde kirlenen iş elbiseleri yedeği ile değiştirilecek ve hizmet temiz kıyafetlerle sürdürülecektir. Kıyafetlerde bulundurulan kumaş türü %100 pamuk olacaktır. Mutfak, bulaşık, meydancı/ortacı, servis personeli kıyafetleri ayrı olacaktır. Garsonlar topuksuz ve kaymayı önleyecek ortopedik tabana sahip siyah renk sportif deri ayakkabı giyeceklerdir. Ayakkabı temini personel tarafından yapılacaktır.

Personel kıyafetlerinin numunelerini sözleşmenin imzalanmasını takip eden 15 gün içinde idareye sunacak ve idareden uygunluk alacaktır. Giyim malzemelerinin, renk desen ve niteliği idare tarafından belirlenecektir. Uygun bulunmayan kıyafetler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecektir. İdare tarafından uygunluğu verilen kıyafetler mevsimine göre, işe başladıktan sonra 20 gün içerisinde ilk iki takımı verilecek diğer iki takımı ise idarenin yazılı talebi sonrasında yine 20 gün içerisinde verilecektir.

Bu şartnamede belirtilen kılık kıyafet hükümlerinin yerine getirilmesi için aşağıdaki tabloda işçilerin unvanına göre bir yıllık olmak üzere yüklenici tarafından verilecek olan giyim malzemeleri (iş kıyafetleri) ve miktarları belirtilmiştir:

PERSONEL	KIYAFET	ADET
Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen)	Önlük (beyaz)	2
	Ortopedik Terlik	2
Servis Personeli	Pantolon (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	T-shirt (kısa kollu, gömlek yakalı, düğmeli)	2
	Gömlek (uzun kollu)	2
	Süveter	1
	Polar Hırka	1
	Garson önlüğü (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	Bandana/Eşarp	2
	Ortopedik Terlik	1
	Aşçı Pantolonu (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	T-shirt (kısa kollu, gömlek yakalı, düğmeli)	2
Aşçıbaşı / Aşçıbaşı yardımcısı / Aşçı / Diyet aşçı / Pastacı / Aşçı yardımcısı / Kahvaltı Personeli	Gömlek (uzun kollu)	2
	Önlük (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	Ortopedik Terlik	2
	Polar hırka	1
	Aşçı bandanası/Eşarp	2
	Pantolon (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	T-shirt (kısa kollu, gömlek yakalı, düğmeli)	2
	T-shirt (uzun kollu, gömlek yakalı, düğmeli)	2
Kasap	Polar hırka	1
	Ortopedik Terlik	2
	Alt ve üst takım forma (2 adet yazlık-2 adet kışık)	4
	Çizme (diz kapağına kadar)	4
	İş önlüğü (sudan koruyucu naylon)	4
Bulaşıkçılar	Tulum şeklinde kıyafet (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	Çizme (diz kapağına kadar)	4
	Polar Hırka	1
	Yağmurluk	2
Meydancı/Çöp toplama	Çelik burunlu ayakkabı	2
	Polar Hırka	1
	Üst üniforma (desenli) (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
Depocu	Pantolon (2 adet yazlık – 2 adet kışık)	4
	Bandana/Eşarp	2
	Polar Hırka	1
	Ortopedik terlik	2
	Süt/Mama Mutfağı Personeli	

8.5. Personel Çalışma Esasları

8.5.1. İşe giren tüm personelin işe giriş ve çıkış saatleri yüklenici tarafından Diyet Hizmetleri'ne bildirilecektir. Yürürlükte olan iş kanunu hükümlerine göre işçi alınıp işten çıkarma işlemi kanuni prosedüre uygun olarak yapılacak ve işe alın-ışten çıkartmalarda idare bilgilendirilecektir. Her işçiye sabah akşam imza çizelgesi açılacak ve imza çizelgesi ay sonunda işçinin özlük dosyasına, diyet hizmetlerinin onayından sonra

konulacaktır. İdarenin bilgilendirilmesinden kasıt; kamu hizmetinin devamlılık ilkesi, hizmetin devam etmesi, kalite artırıcı tedbirlerin aksatılmadan yürütülmesidir. Yürürlükteki mevzuat gereği yüklenici bir çalışanını işten çıkarması gerektiğinde İş Kanunu hükümleri gereğince gerekçe göstermek ve idareyi bilgilendirmek zorundadır. Güvenilirlik açısından personel hareketlerine dikkat edilecektir (personel giriş-çıkışları). Yeni işe alınan elemanlar en az bir hafta hizmet içi eğitim (temizlik, hijyen vb.) yaptıktan sonra işe başlatılacaktır. Yüklenici Diyet Hizmetlerine bildirmiş olduğu yerlerdeki işçi sayısını haber vermeden değiştiremez.

8.5.2. İşçilerin bürolarda, koridorlarda, merdivenlerde, hasta odalarında, merdiven boşluklarında oturmaları, yemek yemeleri, sigara içmeleri, çay vb. içecekleri içmeleri, yüksek sesle konuşmaları, sakız çiğnemeleri kesinlikle yasaktır.

8.5.3. Personele aylık 26 gün üzerinden İETT toplu taşıma tarifesi elektronik tam bilet gidiş ve dönüş, nakdi (brüt) olarak yüklenici tarafından verilecektir.

8.5.4. Yüklenici çalıştırdığı personelin yemek ihtiyaçlarını yüklenici tarafından aynı olarak hastanede çıkan yemekten karşılanacaktır. Ancak buna ilişkin olarak yükleniciye işçilere verilen yemek için ayrıca bir bedel öngörülmeyecek olup, bu şekilde verilen tekliflerin değerlendirilmesinde ise tekliflerin söz konusu aynı ödemeleri de içerdiği kabul edilerek değerlendirilmeler buna göre yapılacaktır.

8.5.5. Yüklenici, ilk işe başlayanlara hizmet içi eğitim verecektir. Hizmet içi eğitim ilki sözleşmenin başladığı ay olmak üzere ayda bir periyodik olarak tekrarlanacaktır. Eğitimler mutfak ve servis personelleri için ayrı tarihlerde yapılacaktır. Eğitim içeriği ve sürelerini ayrıntılı olarak içeren eğitim raporları eğitimlere davet edilen ve bizzat bu eğitimlere katılan İdarenin diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından da imzalanmış olarak rapor halinde Yüklenici tarafından idareye sunulacaktır. Yüklenici firma eğitimler esnasında hizmetin aksamaması için gerekli organizasyonu yapmalıdır. Yüklenici çalıştırdığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.

8.5.6. Bayram ve tatil günlerinde çalıştırılan personel için İş Kanunu hükümleri geçerlidir.

8.5.7. Şartnamede belirtilmeyen hususlarda 4857 sayılı İş Kanunu hükümleri geçerlidir.

8.5.8. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki İş Kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Personelin çalışma süresi iş kanununda belirtilen 45 saatlik süreyi aşmamalıdır. Personelin fazladan çalıştırılması durumunda karşılığı ve denklik sistemi uygulanarak izin olarak verilmeli ya da fazla mesai ücreti ödenmelidir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap yüklenicidir.

8.5.9. Yüklenici işe yeni personel aldığı takdirde değişikliği idareye bildirecektir. Çalıştırdığı personelin çalışma saatlerini ve yerlerinin değiştirilmesi durumunu idareye bildirilecektir. Şartnamenin belirttiği özelliklere uymayan ve idarenin istediği hizmeti vermeyen personelin değiştirilmesi idarece tutulmuş olan tutanağa dayanmak koşulu ile yüklenici tarafından derhal yerine getirilecektir. Yüklenici çalışanlarının sözleşmesini feshetmeden önce gerekçeli raporunu İdareye sunacak ve İdare ile birlikte karar vereceklerdir. Yeni alınacak personelin asgari şartnamede belirtilen koşullara uyması zorunludur. Bu gibi durumlarda yüklenici iş kanununun hükümlerini uygulamakla yükümlüdür.

8.5.10. İdare gerekli görmesi halinde sözleşme kapsamındaki birimler arasında personel rotasyonu isteyebilir. Yüklenici yapacağı rotasyonu İdareye yazılı olarak sunar. İdare onayından sonra en geç 5 (beş) gün içinde gerekli rotasyonu yapar. Yüklenici, İdarenin onayı olmayan rotasyonu yapması halinde cezai müeyyide uygulanacaktır.

Yüklenici, olağan (yıllık izinler, personelin işten ayrılması, hastalanması, yaralanması ve rapor alması vs.) ile olağandışı (mücbir kabul edilen) durumlarda hizmetin aksamaması için Diyet Hizmetleri Müdürlüğü'nün ve idarenin uygun gördüğü şekil ve sıklıkta personel rotasyonu yapar. Yüklenici Komisyonca onaylanan rotasyon listesinin bir kopyasını insan kaynaklarına arşivleme için teslim eder.

8.5.11. İdareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik yapılması gerektiğinde, Yüklenici (yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla) en az 2 (iki) iş günü önceden idareye bilgi verecektir. Yüklenici herhangi bir sebepten dolayı işten ayrılan (emekli, istifa vs) personel yerine idarenin onayını alarak aynı nitelikte personeli işin aksamaması için 3 iş günü içerisinde temin etmekle yükümlüdür.

8.5.12. Yüklenici çalıştırdığı sigortalının her biri için kendi belirlediği bir bankada ücret ödemelerin yatırılacağı bir hesap açtıracaktır. Çalışanların ücretleri bu hesaba en geç ilgili ayın ilk 15 (onbeş) gününde yüklenici tarafından yatırılacaktır. İşçi ücretlerinin yüklenici tarafından ödenmemesi halinde (bordroda gösterilen bedel üzerinden kısmı ödeme yapılsa bile) yükleniciye bir sonraki dönemde kesinlikle herhangi bir ödeme

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasa'nın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

yapılmayacaktır ve işçilerin ücretleri brüt miktar üzerinden hak edişlerinden kesilerek doğrudan doğruya yüklenici adına banka tasdikli çalışan listesine göre idare tarafından işçilere ve resmi kuruluşların (vergi ve primler bakımından) hesaplarına yatırılacaktır.

8.5.13. Hizmetin yürütülmesi esnasında, çalışan personel için imza cetvelleri (puantaj) düzenlenecektir. Bu cetveller günlük olarak Diyet hizmetleri tarafından kontrol edilecektir. Aylık imza cetvelleri ay sonunda diyet hizmetlerine teslim edilecek ve idarece arşivlenecektir.

8.5.14. Yüklenici idare tarafından sözleşmeye davet yazısının kendisine tebliğ edildiği tarih itibari ile sözleşme konusu işte çalıştırılmak üzere hizmet akdi yaparak istihdam edeceği personeli seçer, çalışma koşulları ve yasal hakları bu şartnamede yer alan idarenin ve kontrol teşkilatının konuyla ilgili denetim yetkisini düzenleyen hükümler saklı kalmak koşuluyla 22.05.2003 tarihli 4857 sayılı İş Kanununun hükümleri çerçevesinde yükleniciye aittir.

8.5.15. Çalıştırılacak olan personellerin maaşları en az aşağıdaki tabloda belirtilen şekilde verilecektir. Tabloda kadrosu belirtilmeyen personelin ücreti, asgari ücretin (SGP Dahil) % 15 fazlasından az olamaz. (Satınalma Gücü Paritesi TUIK verilerine göre hesaplanmış olup İstanbul İli için %15'dir.).

Tablo: Çalıştırılacak personelin maaş miktarları

Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen)	Brüt asgari ücretin %70 fazlası
Aşçıbaşı	Brüt asgari ücretin %100 fazlası
Aşçıbaşı yardımcısı	Brüt asgari ücretin %80 fazlası
Aşçı/diyet aşçısı/pastacı	Brüt asgari ücretin %60 fazlası
Aşçı yardımcısı /kahvaltı personeli	Brüt asgari ücretin %20 fazlası
Süt/mama mutfağı personeli	Brüt asgari ücretin %20 fazlası
Kasap	Brüt asgari ücretin %45 fazlası
Diğer (şoför, meydançı, bulaşıkçı, çöp toplama, servis pers., depocu)	Brüt asgari ücretin %15 fazlası

8.5.16. Yüklenici resmi tatil günlerinde hizmetlerin eksiksiz yerine getirilmesi için aşağıdaki belirtilen gün üzerinden personel çalıştıracaktır. Personel çalışma saatlerinin tamamını iş yerinde geçirecektir. Engelli kadrosunda çalıştırılacak işçiler resmi tatil mesaisinde çalıştırılmayacaktır.

Kadro Unvanı	Toplam Tatil Günü Sayısı
Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen)	15,5
Aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcısı	15,5
Diyet aşçı	15,5
Aşçı	31
Aşçı yardımcısı	46,5
Kahvaltı personeli	15,5
Bulaşıkçı	31
Kasap	15,5
Meydançı veya çöp toplama	31
Şoför veya depocu	15,5
Servis personeli	387,5
TOPLAM	589 GÜN

8.6. Personele ilişkin dosyalar:

Yüklenici çalıştırdığı personelin sicil dosyalarının yanında, hangi personelini hangi görevde çalıştıracığını gösterir çizelgeyi işe başlamadan önce idareye verecektir.

Personel Özlük Dosyası: Her personel için özlük dosyası oluşturulacak, bu şartnamede istenilen belgeler özlük dosyası içerisinde, kontrollüğün denetimine açık bir şekilde bulundurulacaktır. Personel dosyasında;

- Personele ait imza föylerinin asılları (mesai – giriş çıkış imza föyleri)
- Oryantasyon eğitim belgeleri
- Personele ait izin, rapor belgeleri

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (İ)İşçi-2934

Sinem SARHAN
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile GİZ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Tıp. No: 351 031 Sicil No: 1111111111

- d. Personel kendi isteği ile ayrılmışsa istifa dilekçesi (işçi ve işveren onaylı)
- e. Personel işten çıkarılmışsa çıkarma sebeplerinin açıkça belirtildiği yazı ve işçiye ait tutanaklar

Bununla ilgili doğabilecek (kıdem tazminatı hariç) her türlü hukuki sorumluluk ve yükümlülükteki iş mevzuatının işverenine yüklediği tüm yükümlülükler, yaptırım ve müeyyidelere karşı yüklenici sorumludur.

8.7. Personelin Portör Muayenesi

8.7.1. Yüklenici çalışan personellerin tümü için periyodik sağlık kontrollerini düzenli olarak yaptıracaktır. Ayrıca çalışan personellerin her 6 (altı) ayda bir portör muayenesi (Hbs Ag, Anti Hbs, Anti Hiv veya IgG) burun, boğaz, balgam, gaita kültürleri ve HIV tetkikleri yaptırmak ve yılda 1 (bir) akciğer grafisi çekirmek zorundadır. Portör muayenesi sonucu Hepatit B antikoru olmayanlara yapılacak aşı masrafları yükleniciye aittir.

8.7.2. Portör muayenesi tamamlanmamış işçi çalıştırılmayacaktır.

8.7.3. Yapılan portör muayene sonuçları İdareye sunulacaktır. Portör taramaları İstanbul Tıp Fakültesi veya İdareden yazılı onay almak koşuluyla diğer üniversite hastanelerinin ilgili bölümlerinde yaptırılacaktır. Portör taraması için laboratuvara çalışan personelin bizzat kendisi gitmeden, taşıma besisi yerinde alınmış personele ait numune veya önceden tüpe alınmış kan/serum gönderilemez. Örnekler ilgili laboratuvarlarda bizzat portör taraması yapılacak personellerden ilgili uzmanlar tarafından yöntemlerine uygun olarak alınacaktır. Bu işlemlerin yapılması ve her türlü gideri Yükleniciye aittir.

8.7.4. Portör muayenesi sonuçları işçilerin özlük dosyalarında saklanacaktır.

8.8. Yüklenici Tarafından Çalıştırılacak Personelin Uyması Gereken Kurallar

8.8.1. Bu şartname çerçevesinde çalışan Yüklenici personeli Devlet Memurları Kıyafet Mevzuatına uymak zorundadır. Kendisine verilen özel giysiyi (üniforma) temiz ve ütülü şekilde giymek, erkek personeller günlük tıraşlı (saç, sakal) olmak, tırnakları kesilmiş olmak, ter kokmamak ve çalıştığı yerin düzen ve kurallarına özen göstermek zorundadır. İdarece belirlenmiş/onaylanmış kıyafetler dışında iş elbisesi giyilemez. Üniformasıyla bağdaşmayacak şekilde kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik v.b. takılmayacaktır.

8.8.2. Görev süresince görevi dışındaki işlerle uğraşmayacak, iş/hasta v.b. takiplerde bulunmayacaktır. Üniversite görevlileri, mesai arkadaşları, hasta ve yakınlarına karşı nezaket kuralları içinde hareket edeceklerdir.

8.8.3. Yüklenici, personeline plastik yapılı yaka kartı düzenleyecektir. Yaka kartlarında "adı - soyadı ve görevi" kolayca okunacak şekilde olacaktır. Bu kartlar personelin çalışma saatleri içerisinde yakalarında takılı olmak zorundadır.

8.8.4. Aşçılar, mutfak ve servis personellerinin elleri sürekli temiz olacak ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken saç bonesi, eldiven, yüz maskesi kullanacaktır. Mutfakta çalışan aşçılar, elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte, sarma, börek, salata vb) tek kullanımlık (disposable) eldiven kullanmadan kesinlikle yemek hazırlamayacaktır. Bu aşamada kullanılacak malzemelerin tümü Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacak, üretim esnasında hiçbir takı takılmayacaktır.

8.8.5. Mutfakta; mutfak personelinin başka kimse bulunmayacaktır. Mutfak girişlerinde temiz ve kirli galoş, bone ve yüz maskesi kutusu olacaktır. Mutfaka giren her personel bone, galoş, yüz maskesi takacaktır. Mutfakta çalışan her personel tek kullanımlık eldiven kullanacaktır.

8.8.6. Yüklenici mensubu olup da mutfakta görevli olmayan kişiler ve üzerinde iş kıyafeti olmayan personel mutfaka giremeyecektir.

8.8.7. Mutfak personeli ve diğer elamanlar görev yerlerinde (mutfak ve ofislerde) kesinlikle sigara içmeyeceklerdir.

8.8.8. Mutfak personeli mutfak ve ofis içinde ziyaretçi kabul etmeyecektir.

8.8.9. Aşçıbaşı, aşçı ve aşçı yardımcıları yemeğin evsafa, şartname reçetelerine ve/veya idarenin isteğine göre pişirmekle yükümlüdür. Verilen görevleri yerine getirmeyen, idare personeli ile bu konuda uyum sorunu yaşayan, reçeteleri uygulamaktan imtina eden, mesleki bilgi ve deneyim eksikliği tespit edilen personel, İdare tarafından değiştirilmesi talep edildiğinde derhal değiştirilir. Yüklenicinin çalıştırdığı depocular, temizlik görevlileri, garsonlar, şoförler ve diğerleri idare tarafından belirlenen görev tanımlarını yerine getirmek zorundadır. Görevlerini yerine getirmeyen yeni işe alınan personel, İdare tarafından değiştirilmesi talep

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Evrim Sarak
Beslenme ve Diyet Uzmanı

edildiğinde yüklenici firma personeli 4857 sayılı İş Kanununun 15. Maddesi gereği (2 ay deneme süresi) derhal değiştirmekle yükümlüdür.

8.8.10. Kalite ve Denetim uygulamaları (Form No:19) Yemek Hizmetinde Çalışan Personelin Aylık Performans Değerlendirme Formu doğrultusunda İdarenin belirleyeceği denetim birimi tarafından sürdürülür. Yüklenici, bu Şartname ekinde verilen (Form No:19) Yemek Hizmetinde Çalışan Personelin Aylık Performans Değerlendirme Formu doğrultusunda denetlemeyi, bu kapsamda kalite artırıcı işlemler yapmayı ve kapsam dışında davrandığında Sözleşmenin/Sözleşme Tasarısının 16 ncı maddesinde belirtilen cezayı ödemeyi kabul eder.

Yemek Hizmetinde Çalışan Personelin Aylık Performans Değerlendirme Formu (Form No:19 ÖRNEK FORM EKTEDİR) doğrultusunda yapılan değerlendirmeler ile ardışık aylarda %20 den fazla düşüş veya 70'in altında performans puanı alan personel, yüklenici aracılığıyla, birinci defasında uyarılacaktır. İkinci uyarıda sözleşmedeki cezai müeyyide uygulanır.

MADDE 9. YÜKLENİCİNİN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ

9.1. Merkez mutfak, kat ofisleri ve personel yemekhanelerinde kullanılan İdareye ait her türlü malzeme ve tesis (soğuk hava, et ve sebze depoları, buzdolapları, mutfak ocakları, fırın, havalandırma sistemi, yemek asansörleri v.b. gibi) ile mutfağa ait tüm fiziksel alanların bakımları ve onarımları Yüklenici tarafından 3 (üç) ayda bir yetkili servislere yaptırılacaktır. Bu alanlardaki her türlü bakım-onarım giderleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

9.2. Merkez mutfak, kat ofisleri ve personel yemekhanelerinde kullanılan her türlü araç ve gereçlerin, fiziki alanlarda meydana gelen arızalarının giderilmesi Yüklenici tarafından yaptırılacak olup, tüm giderler Yükleniciye aittir. Yüklenici soğuk ve kuru depolama alanlarında ısı,nem,hjyen koşullarının yeterliliğini sağlamakla yükümlüdür İdare,bu koşulların sağlanmadığını ve üretim için risk oluşturduğunu bellediği takdirde bu alanlarda Yüklenici gerekli önlemleri alma ve düzenleme gerektiğinde yenileme işini yapmakla yükümlüdür.

9.3. Yüklenici, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, dağıtılması, bulaşıkların yıkanması ve kullanılan alanların temizlenmesi gibi yemek üretiminin her aşamasında gerekli olan/olabilecek her türlü araç, gereç vb. (yemek dağıtım arabası, thermobox, su bardağı, çay makinesi, çay bardağı, kaşık, çatal, bıçak, vb.) malzemeleri yeteri kadar bulundurmaya zorundadır. İdarenin eksik bulduğu araç ve gereçlerin tamamlanmasını Yükleniciden istemesi durumunda, eksiklik 3 takvim günü içerisinde giderilecektir.

9.4. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde hizmetin daha verimli yürütülebilmesi bakımından İdarenin onayını almak kaydıyla yapmak istediği küçük tadilat ve tamirat masraflarını kendi karşılayacaktır.

9.5. Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (yangın, patlama, tadilat, doğal afet, araç gereçlerde meydana gelen arıza, v.b) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür. Bu durumda hizmetin aksamaması için; İstanbul sınırları içinde mevcut bir yemek fabrikası ile hizmeti ihale şartnamesi hükümlerine uygun olarak yürütecektir.

9.6. Pişirme işi, beslenme ilkeleri çerçevesinde, gerekli alet, araç ve ekipmanlar ve kalifiye aşçı/aşçılarla hijyenik kurallara uygun olarak yapılacaktır. Yüklenici pişirme işleminde kullanılan alet, ekipman ve kalifiye olmayan personel nedeni ile evsafa uygun olmayan üretimin tespit edilmesi durumunda alet, ekipman ve personeli, idare tarafından talep edilirse 3 gün içerisinde değiştirmekle yükümlüdür.

9.7. Yüklenici yemekhanelerde hizmetin daha verimli yürütülebilmesi bakımından turnikelerin arızalanması/bozulması durumunda aynı gün içerisinde arızalarının giderilmesi Yüklenicinin yükümlülüğüdür. Her türlü bakım-onarım ve arızanın giderleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Arızanın giderilememesi durumunda yeni turnike/el terminali 3 takvim günü içerisinde yüklenici tarafından temin edilecektir.

9.8. İdarenin belirlediği alanlara kurulacak yemekhanelerde turnike/el terminali bulunmaması durumunda İdarenin uygun gördüğü ve hastanenin güncel otomasyon sistemi ile uyumlu turnike/el terminallerinin temini Yüklenici sağlayacaktır. Turnike/el terminali temini ve/veya kurulumunun yapılmasındaki her türlü masraf ve giderler yükleniciye aittir.

9.9. Yüklenici Cumartesi, Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple kahvaltı, yemek, diyet yemeği ve mama hazırlanması ile dağıtılması işini aksatamaz. Böyle günlerde hasta ve nöbetçi personelin yemekleri hazırlanıp servis ve servis sonrası hizmetler İdarenin belirlediği esaslar doğrultusunda yapılacaktır.

9.10. Yemek pişirilmesi ile ilgili olarak Yüklenici personelinin Sosyal Güvenlik Kurumu, Maliye Bakanlığı, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler, ruhsat ve bu hususlardaki vergi, resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata, noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı ortaya çıkacak maddi ve manevi zarar ziyan ve tahakkuk edecek cezaların İdare adına tecelli edenler de dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumluluklar da Yükleniciye ait olacaktır. Böyle bir durumda Yüklenici tarafından karşılanmayan cezai mali sorumluluk İdare tarafından hak edişinden veya teminatından kesilir.

9.11. Mutfaklarda her cihazın kullanım talimatı, şartel, vana, vb. için ikazlar, uyarıcı açıklamalar ve işin yürütülmesindeki uygulama yöntemleri (prosedür) yazılmalı ve görülebilecek yerlere asılacaktır.

9.12. Yüklenici, çalışma anında titreşim oluşturabilecek makinelerin zemine bağlantısını titreşimi önleyecek şekilde olmasını sağlayacaktır.

Mutfakta bulundurulması gereken yangın tüpleri (dolum ve kontrolü dahil) (sivil savunma uzmanınca belirlenecektir) Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

9.13. Yüklenici, idarece kendisine teslim edilen mutfak depolarını boş olarak işin bitim tarihinden bir gün önce, her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, asansör, cihaz, malzemeyi işin bittiği son gün en geç saat 17:00 itibari ile devir teslim işlerini yapacaktır.

9.14. Hizmetin yürütülmesi esnasında ekteki formlar kullanılacaktır. Formlar okunaklı şekilde doldurulacak, kaşelenip imzalanacak ve asılları ödeme evrakına eklenecektir.

Madde 10. YÜKLENİCİNİN TAZMİNATA İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

10.1. Yüklenici, Hizmet Personelinin gerek işbu sözleşme ile kendilerine yüklenen görevlerini ifa ederken gerekse görevleri dışında kurumun mallarına ve / veya çalışanlarına (işçiler, idari personel, teknik personel de dahil olmak üzere) veya görevlerini ifa ederken üçüncü kişilere verecekleri her türlü maddi, manevi ve cismani zarardan ve bunların telafisi için yapılacak masraflardan sorumludur. Bu hususta üçüncü şahıslar veya diğer resmi merciler İdareciyi muhatap alarak İstanbul Üniversitesi aleyhine hukuki işlem başlattığı takdirde yargılama giderleri, vekalet ücreti ve ihtilafın sulh yolu ile çözülmesi de dahil ve fakat bununla sınırlı olmamak üzere İstanbul Üniversitesinin bu hususta uğrayacağı her türlü masraf Yüklenici tarafından ödenecektir. İdarece zarar ve hasarın Yükleniciye bildirilmesinden itibaren; bekleme tahammülü olmayan durumlarda derhal, diğer durumlarda ise 24 saat içinde zarar ve hasar giderilecektir. Zarar ve hasarın belirtilen süre içerisinde giderilmemesi durumunda; İdare zarar ve hasarı giderecek, giderilen zarar ve hasar tutarının 2 (iki) katı cezai müeyyide uygulanarak tutarı istihkakından kesilecektir. Hak ediş tutarının üzerinde oluşacak zarar, ziyan ve çalıntı durumları halinde kurumun Yükleniciden bedelini talep etme hakkı saklıdır.

10.2. Yüklenici, sözleşmenin imzalanmasından sonra İdare tarafından kendisine tutanakla (FORM :17) teslim edilen her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, asansör cihaz, malzemeyi işin bitiminde çalışır durumda eksiksiz ve aynı demirbaşları bir tutanakla iade edecektir. Taraflarca imzalanan tutanak son hak ediş dosyasına ekleyecektir.

10.3. Yüklenici, kendisine teslim edilen ve teslim alanlarda yer alan her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, asansör, cihaz, soğuk hava deposu ve malzemeyi idareye eksik, bozuk, kırık, çalışmaz vb. durumda teslim ettiği takdirde, idarece tespit edilen eksiklikleri tamamlamak, zarar ve ziyamı karşılamakla yükümlüdür. Aksi takdirde idarenin tespit ettiği/ettirdiği bedel hakedişten kesilecektir.

10.4. İşbu hizmet alımı kapsamında çalıştırılan personel tarafından talep edilecek her türlü işçilik hak ve alacağının yegâne muhatabı yüklenici olup; bu hak ve alacakların yerine getirilmemesi nedeniyle İdare muhatap kılınarak açılan davalar ve bu davalar neticesinde icraya konulacak ilamlar nedeniyle İdareden istenilecek her türlü ödeme talebi kayıtsız ve şartsız yüklenici tarafından ödenir ve bu tutar İdareye rücu edilemez. Yüklenicinin bu madde kapsamındaki yükümlülüğüne aykırı davranışı nedeniyle İdare tarafından ödenen her türlü tutar da yükleniciye ayrıca rücu edilir.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

EKLER

EK-1 R1-R2-R3 VE DİYET YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

RIII ve Diyet yemeklerinde kullanılan et-tavuk kemikli ve çiğ olarak, sebzeler, meyveler ve kuru baklagiller çiğ olarak gramajları bildirilmiştir.

A1 – R3 YEMEK İSİMLERİ LİSTESİ

BAKLİYAT YEMEKLERİ

- 1 ETLİ KURU FASULYE
- 2 ETLİ NOHUT
- 3 ETLİ YEŞİL MERCİMEK

- 127 PIRASALI KOL BÖREĞİ
- 128 İSPANAKLI GÜL BÖREĞİ
- 129 MİLFÖY BÖREK
- 130 TALAŞ BÖREĞİ
- 131 KIYMALI GÜL BÖREĞİ

SEBZE YEMEKLERİ

- 4 DANA KÜLBASTI
- 5 ETLİ BAMYA
- 6 ETLİ BEZELYE
- 7 ETLİ BİBER DOLMA
- 8 ETLİ KABAK DOLMA
- 9 ETLİ KARIŞIK DOLMA-1
- 10 ETLİ KARIŞIK DOLMA-2
- 11 ETLİ KIŞ TÜRLÜ
- 12 ETLİ PATLICAN DOLMA
- 13 ETLİ TAZE FASULYE
- 14 KABAK MUSAKKA
- 15 KIYMALI İSPANAK
- 16 KIYMALI KABAK KALYE
- 17 KIYMALI KAPUSKA
- 18 KIYMALI KARNABAHAHAR
- 19 KIYMALI KARNİYARIK
- 20 KIYMALI PATATES DOLMA
- 21 KIYMALI PIRASA
- 22 KIYMALI SEBZE SOTE
- 23 KIYMALI SEMİZOTU
- 24 PATLICAN MUSAKKA
- 25 ETLİ YAZ TÜRLÜSÜ
- 26 ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ
- 27 YUMURTALI İSPANAK
- 28 ASMA-LAHANA-PAZI SARMASI

KIZARTMALAR

- 132 KARNABAHAHAR HAVUÇ KIZARTMA
- 133 SOSLU BİBER KIZARTMA
- 134 SOSLU KABAK KIZARTMA
- 135 SOSLU KARIŞIK KIZARTMA
- 136 SOSLU PATATES BİBER KIZARTMA
- 137 SOSLU PATATES KABAK KIZARTMA
- 138 SOSLU PATATES KIZARTMA
- 139 SOSLU PATLICAN BİBER KIZARTMA
- 140 SOSLU PATLICAN KIZARTMA

MAKARNALAR

- 141 SADE MAKARNA
- 142 SOSLU MAKARNA
- 143 KIYMALI MAKARNA
- 144 YOĞURTLU MAKARNA
- 145 SEBZELİ MAKARNA
- 146 FIRIN MAKARNA
- 147 PEYNİRLİ MAKARNA
- 148 PEYNİRLİ ERİŞTE
- 149 CEVİZLİ ERİŞTE

ZEYTİNYAĞLILAR

- 150 KURU FASULYE PİYAZI
- 151 ŞAKŞUKA
- 152 ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA
- 153 ZEYTİNYAĞLI BEZELYE
- 154 ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA
- 155 ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR
- 156 ZEYTİNYAĞLI FIRIN ŞİŞ MANTAR
- 157 ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ
- 158 ZEYTİNYAĞLI KABAK
- 159 ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR
- 160 ZEYTİNYAĞLI PEYNİRLİ FIRIN KAPYA
- 161 ZEYTİNYAĞLI PIRASA
- 162 ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE
- 163 ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANA

SALATALAR

- 164 AKDENİZ SALATASI

ET YEMEKLERİ

- 29 BAHÇIVAN KEBABI
- 30 ÇOBAN KAVURMA
- 31 DANA GULAŞ
- 32 ET SOTE
- 33 HAŞLAMA ET
- 34 KAĞIT KEBABI
- 35 MANİSA KEBABI
- 36 MENGEN KEBABI
- 37 ORMAN KEBABI
- 38 PÜRELİ ROSTO ET
- 39 SAKSI KEBABI
- 40 SALÇALI BİFTEK
- 41 SEBZELİ KEBAP



- 42 TAS KEBABI
43 YÖRÜK KEBABI
44 ETLİ FAJİTA

TAVUK YEMEKLERİ

- 45 FIRIN TAVUK
46 HAŞLAMA TAVUK
47 İSPANAKLI TAVUK SARMASI
48 İÇ PİLAVLI TAVUK SARMA
49 KÖRİLİ FIRIN TAVUK
50 MANTARLI TAVUK
51 PİLİÇ PİRZOLA
52 SOSLU SEBZELİ TAVUK
53 TAVUK KÜL BASTI
54 TAVUK SCHİNİTZEL
55 TAVUK SOTE
56 TAVUK FAJİTA

HİNDİ YEMEKLERİ

- 57 FIRIN HİNDİ
58 HAŞLAMA HİNDİ
59 HİNDİ KÜLBASTI
60 HİNDİ SOTE
61 SOSLU SEBZELİ HİNDİ

KÖFTELER

- 62 DALYAN KÖFTE
63 FIRIN KÖFTE
64 HASANPAŞA KÖFTESİ PÜRELİ
65 İSLİM KÖFTE
66 İZMİR KÖFTE
67 KADINBUDU KÖFTE
68 KÖFTE Lİ KEREVİZ SEPETİ
69 KURU KÖFTE
70 MİSKET KÖFTE
71 ROSTO KÖFTE
72 SALÇALI KÖFTE
73 SEBZELİ ÇANAK KÖFTE
74 IZGARA KÖFTE
75 IZGARA HİNDİ KÖFTE
76 IZGARA TAVUK KÖFTE
77 TAVUK MİSKET KÖFTE
78 HİNDİ MİSKET KÖFTE
79 EKŞİLİ KÖFTE
80 SEBZELİ FIRIN KÖFTE
81 TEKİRDAĞ KÖFTE
82 KÖFTE KEBAP

BALIKLAR

- 83 BALIK BUĞULAMA
84 BALIK KIZARTMA
85 FIRINDA BALIK

- 165 BAHCEVAN SALATASI
166 CACIK 1
167 CACIK 2
168 ÇOBAN SALATA
169 DOMATES SALATASI
170 HAVUÇ - KIVIRCIK - KIRMIZILAHANA
171 HAVUÇ SALATASI
172 MAKARNA SALATASI
173 MARUL SALATASI
174 MEVSİM SALATASI
175 PATATES SALATASI
176 PEMBE GÜZELİ SALATASI
177 SARI GÜZEL SALATA
178 MISIRLI MEVSİM SALATA
179 YOĞURTLU SEMİZ OTU SALATASI

ÇORBALAR

- 180 DÜĞÜN ÇORBA
181 EZOGELİN ÇORBA
182 GÖCELİ TARHANA ÇORBA
183 KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI
184 KÖYLÜ ÇORBASI
185 NOHUTLU ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI
186 SEBZE ÇORBA
187 ŞEHİRİYE ÇORBA
188 ŞİFA ÇORBASI
189 TAVUK SUYU ÇORBA
190 TOYGA ÇORBASI
191 TURUNCU ÇORBA
192 YAYLA ÇORBA
193 YEŞİL ÇORBA
194 YEŞİL MERCİMEK ÇORBA
195 BROKOLİ ÇORBA
196 DOMATES ÇORBASI
197 DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBA
198 SÜTLÜ MANTAR ÇORBA
199 KAFKAS ÇORBASI
200 ET SUYU ŞEHİRİYE ÇORBASI
201 ET SUYU PİRİNÇ ÇORBA
202 ET SUYU SEBZE ÇORBA
203 TAVUK SUYU ŞEHİRİYE ÇORBA
204 TAVUK SUYU PİRİNÇ ÇORBA
205 TAVUK SUYU SEBZE ÇORBA

TATLILAR

- 206 KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI
207 AŞURE
208 AYVA TATLISI
209 ELMA TATLISI
210 İRMİK HELVASI
211 KABAK TATLISI
212 KEŞKÜL

SAKATAT YEMEKLERİ

86 ARNAVUT CİĞERİ

PATATES YEMEKLERİ

87 ETLİ PATATES SOTE
88 PATATES OTURTMA

YUMURTA YEMEKLERİ

89 KAŞARLI OMLET
90 MENEMEN
91 PATATESLİ OMLET
92 PEYNİRLİ OMLET
93 SADE OMLET

PİRİNÇ PİLAVALARI

94 ALİPAŞA PİLAVI
95 BAHAR PİLAVI
96 BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI
97 BUHARA PİLAVI
98 DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI
99 DÜĞÜN PİLAVI
100 HAVUÇLU PİRİNÇ PİLAVI
101 İÇ PİLAV
102 MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI
103 NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI
104 PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI
105 SADE PİRİNÇ PİLAVI
106 SEBZELİ PİLAV
107 ŞEHRİYE PİLAVI
108 ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
109 TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI
110 MANTARLI PİRİNÇ PİLAVI

BULGUR PİLAVALARI

111 MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
112 MEYHANE PİLAVI
113 SADE BULGUR PİLAVI
114 PATLICANLI BULGUR PİLAVI
115 TAVUKLU BULGUR PİLAVI
116 MANTARLI BULGUR PİLAVI
117 TEL ŞEHRİYE BULGUR PİLAVI
118 SEBZELİ BULGUR PİLAVI

BÖREKLER

119 İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ
120 KABAKLI KOL BÖREĞİ
121 MERCİMEKLİ TEPŞİ BÖREĞİ
122 PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ
123 PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ
124 PIRASALI GÜL BÖREĞİ
125 SEBZELİ FIRIN SİGARA BÖREĞİ
126 KIYMALI HAVUÇLU KOL BÖREĞİ

213 KREM ŞOKOLA
214 MUHALLEBİ
215 PELTE
216 SUPANGLE
217 SÜTLAÇ
218 KADAYIFLI MUHALLEBİ
219 MOZAİK KUP
220 SAKIZLI SÜTLAÇ
221 GÜLLAÇ
222 MEYVELİ MUHALLEBİ
223 UN HELVASI
224 CEVİZLİ İNCİR TATLISI
225 SÜTLÜ İRMİK TATLISI
226 KREM KAMEL

SOSLAR

227 PATLICAN BEĞENDİ SOS
228 KABAK BEĞENDİ SOS

KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

229 ARMUT KOMPOSTOSU
230 AYVA KOMPOSTOSU
231 ELMA KOMPOSTOSU
232 ERİK KOMPOSTOSU
233 KAYISI KOMPOSTOSU
234 VİŞNE KOMPOSTOSU
235 ÇİLEK KOMPOSTOSU
236 ŞEFTALİ KOMPOSTOSU
237 ÜZÜM KOMPOSTOSU
238 KAYISI HOŞAFI
239 İNCİR HOŞAFI

MEYVELER

240 ELMA
241 ARMUT
242 KAYISI
243 ŞEFTALİ
244 ÜZÜM
245 ERİK
246 PORTAKAL
247 MANDALİNA
248 KİVİ
249 MUZ
250 ÇİLEK
251 KİRAZ
252 MALTA ERİĞİ
253 NEKTARİN
254 KAVUN
255 KARPUZ
256 İNCİR
257 AYVA

A2 – R3 YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

Normal yemeklere uygulanacak gramajlar, ekte verilen gramaj tablolarına göre olmalıdır. Bu listelerde gösterilen sebze, meyve vb. yiyecekler işlem gördükten sonra bir porsiyona girecek ağırlıklardır (Ekte verilecek fire paylarını net miktarlar üzerine ekleyerek gıda evsafında belirtilen üst gramajları esas alarak sipariş yapılacaktır.). Reçetelerde kırmızı et miktarları kemikli ağırlıklardır. Tavuk etleri yemek çeşidinde kullanılan etin sipariş durumuna göre kemikli veya kemiksiz olarak getirilecektir. Dana karkasların kemik oranı %18-22 arası olacaktır. Listede ismi olmayan yemekler Hastane Diyet ve Beslenme Bölümünce benzer yemeklerdeki gramajlar göz önüne alınarak standartlaştırılacak ve uygulamalar buna göre yapılacaktır.

1- ETLİ KURU FASULYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru Fasulye	50	141
Dana Eti (kemikli)	50	100
Salça	4	3
Domates	15	3
Tuz	0,3	0
Pul Biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kuru Soğan	10	3
Ayçiçeği Yağ	3	27
Yeşil Biber	10	2
Kalori değeri:		279

2- ETLİ NOHUT		
Malzeme	Gram	Kalori
Nohut	50	180
Dana Eti (kemikli)	50	100
Salça	4	3
Domates	15	3
Tuz	0,3	0
Pul Biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kuru Soğan	10	3
Ayçiçeği Yağ	3	27
Yeşil Biber	10	2
Kalori değeri:		318

3- ETLİ YEŞİL MERCİMEK		
Malzeme	Gram	Kalori
Yeşil Mercimek	50	150
Dana Eti (kemikli)	50	100
Salça	4	3
Domates	15	3
Tuz	0,3	0
Pul Biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kuru Soğan	10	3
Ayçiçeği Yağ	3	27
Yeşil Biber	10	2
Kalori değeri:		288

4- DANA KÜLBASTI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	389
Karabiber	0,15	0
Tuz	0,1	0
Ayçiçeği Yağ	5	45
Kekik	2	6
Garmitür;		
Arpacık soğan	20	5
Sarı Biber	30	9
Yeşil Biber	30	6
Kırmızı Biber	30	11
Kalori değeri:		471

5- ETLİ BAMYA		
Malzeme	Gram	Kalori
Bamya	150	45
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	15	3
Salça	4	3
Kuru Soğan	10	3
Pul Biber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Limon suyu	15	15
Sirke	2	0
Ayçiçeği Yağ	3	27
Kalori değeri:		241

6- ETLİ BEZELYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	150	128
Dana Eti (kemikli)	50	100
Havuç	20	9
Patates	20	15
Salça	4	3
Domates	15	3
Dere otu	3	2
Ayçiçeği Yağ	3	27
Tuz	0,3	0
Kuru Soğan	15	4
Kalori değeri:		336

7- ETLİ BİBER DOLMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dolmalık Biber (2 adet)	150	30
Dana Eti (kemikli)	50	100
Pirinç	10	35
Domates	20	4
Kuru Soğan	10	3
Dere otu	3	2
Maydanoz	6	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	5	45
Karabiber	0,1	0
Nane (Kuru)	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,3	0

8- ETLİ KABAK DOLMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze Kabak (2 adet)	200	38
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	20	4
Pirinç	10	35
Kuru Soğan	10	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	4	39
Maydanoz	6	3
Dere otu	3	2
Pul biber	0,1	0
Nane (Kuru)	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0

9- ETLİ KARIŞIK DOLMA -1		
Malzeme	Gram	Kalori
Dolmalık Biber (1 adet)	75	15
Taze Kabak (1 adet)	100	19
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	20	4
Pirinç	10	35
Kuru Soğan	10	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	4	36
Maydanoz	6	3
Dere otu	3	2
Pul biber	0,1	0
Nane (Kuru)	0,1	0
Karabiber	0,1	0

Kalori değeri:	225
----------------	-----

Kalori değeri:	227
----------------	-----

Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		220

10- ETLİ KARIŞIK DOLMA-2		
Malzeme	Gram	Kalori
Dolmalık Biber	75	15
Patlıcan	75	13
Dana Eti (kemikli)	50	100
Ayçiçeği Yağ	7	63
Domates	20	4
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Pirinç	25	87
Kuru Soğan	10	3
Karabiber	0,15	0
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		291

11- ETLİ KIŞ TÜRLÜSÜ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti (kemikli)	50	100
Pırasa	75	19
Kereviz	20	4
Patates	40	30
Havuç	30	13
Kuru Soğan	15	4
Yeşil Biber	20	4
Domates	20	4
Ayçiçeği Yağ	5	45
Salça	4	3
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		226

12- ETLİ PATLICAN DOLMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	200	34
Dana Eti (kemikli)	50	100
Ayçiçeği Yağ	7	63
Domates	20	4
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Pirinç	25	87
Kuru Soğan	10	3
Karabiber	0,15	0
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		297

13- ETLİ TAZE FASÜLYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze Fasulye	150	35
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	15	3
Kuru Soğan	15	4
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	5	45
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		190

14- KABAK MUSAKKA		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze Kabak	150	28
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	20	4
Kuru Soğan	15	4
Maydanoz	6	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	20	180
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		322

15- KIYMALI İSPANAK		
Malzeme	Gram	Kalori
Ispanak	175	32
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	15	3
Kuru Soğan	10	3
Ayçiçeği Yağ	4	36
Pirinç	2	7
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Pul biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		184

16- KIYMALI KABAK KALYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze Kabak	150	28
Dana Eti (kemikli)	50	100
Kuru Soğan	10	3
Domates	30	6
Pirinç	2	7
Ayçiçeği Yağ	10	90
Salça	4	5
Maydanoz	3	1
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kaşar (rende)	20	85
Kalori değeri:		325

17- KIYMALI KAPUSKA		
Malzeme	Gram	Kalori
Beyaz Lahana	200	28
Dana Eti (kemikli)	50	100
Kuru soğan	10	3
Bulgur	5	16
Ayçiçeği Yağ	5	45
Salça	4	5
Kırmızı Pul Biber	0,1	1
Karabiber	0,1	1
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		199

18- KIYMALI KARNABAHAH		
Malzeme	Gram	Kalori
Karnabahar	200	45
Dana Eti (kemikli)	50	100
Havuç	20	9
Kuru soğan	10	3
Salça	6	4
Ayçiçeği Yağ	5	45
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		226

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEGİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İŞÇİ-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

19- KIYMALI KARNİYARIK		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	200	34
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	30	6
Kuru Soğan	15	4
Maydanoz	5	3
Yeşil Biber	10	2
Ayçiçeği Yağ	25	225
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Pul Biber	0,15	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		377

20- KIYMALI PATATES DOLMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti (kemikli)	50	100
Patates	150	115
Sıvı Yağ	10	90
Kuru soğan	20	6
Karabiber	0,15	0
Sarımsak (1/3 diş)	1	2
Tuz	0,3	0
Domates	100	17
Reyhan	0,15	0
Maydanoz	3	2
Kalori değeri:		332

21- KIYMALI PIRASA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pırasa	200	50
Dana Eti (kemikli)	50	100
Pirinç	6	21
Havuç	20	9
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Limonsuyu	5	5
Pırasa	150	38
Kalori değeri:		233

22- KIYMALI SEBZE SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti (kemikli)	50	100
Havuç	40	18
Patates	80	61
Bezelye	40	34
Domates	30	6
Ayçiçeği Yağ	15	135
Salça	4	3
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		357

23- KIYMALI SEMİZOTU		
Malzeme	Gram	Kalori
Semizotu	300	81
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	20	4
Salça	4	3
Pirinç	2	7
Ayçiçeği Yağ	6	54
Tuz	0,3	0
Pul Biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Semizotu	300	81
Kalori değeri:		249

24- PATLICAN MUSAKKA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti (kemikli)	50	100
Patlıcan	250	42
Ayçiçeği Yağ	20	180
Domates	40	7
Yeşil Biber	10	2
Kuru Soğan	15	6
Maydanoz	3	2
Salça	4	3
Pulbiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		342

25-ETLİ YAZ TÜRLÜSÜ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti (kemikli)	50	100
Patates	15	11
Patlıcan	35	6
Kabak	35	7
Taze Fasulye	20	5
Kuru soğan	15	6
Domates	30	6
Yeşil Biber	10	2
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	6	54
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,5	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Kalori değeri:		196

26- ŞEHRİYELİ GÜVEÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Arpa Şehriye	60	208
Kuru soğan	15	6
Domates	25	4
Yeşil Biber	20	4
Maydanoz	6	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		609

27- YUMURTALI İSPANAK		
Malzeme	Gram	Kalori
Ispanak (donuk)	150	27
Yumurta (1 adet)	60	92
Kuru Soğan	20	6
Ayçiçeği Yağ	3	27
Pul Biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		152

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaserin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (E)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Eyt. Cemile İNAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: (E)İŞÇİ-2934

28- ETLİ LAHANA SARMASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Beyaz lahana	100	25
Dana Eti (kemikli)	50	100
Domates	20	4
Pirinç	20	70
Kuru soğan	20	6
Maydanoz	6	3
Sıvı Yağ	10	90
Salça	5	4
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,1	0
Sarımsak (1/30 diş)	0,1	0
Kalori değeri:		302

29- BAHÇIVAN KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Havuç	20	9
Domates	40	7
Bezelye (donuk)	20	17
Taze Fasulye (donuk)	30	5
Taze Kabak	30	6
Kuru Soğan	15	4
Ayçiçeği Yağ	15	135
Salça	4	3
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		480

30- ÇOBAN KAVURMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	220	527
Kuru Soğan	30	8
Çarliston biber	20	4
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,1	0
Karabiber	0,15	0
Kırmızı Biber	0,15	0
Kekik	0,15	0
Kalori değeri:		632

31- DANA GULAŞ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	440
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	0,3	0
Domates	15	4
Maydanoz	6	2
Defne Yaprağı	1	0
Kalori değeri:		510

32- ET SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	440
Domates	40	7
Kuru soğan	20	10
Çarliston biber	10	2
Ayçiçeği Yağ	15	135
Salça	4	3
Karabiber	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Sarımsak	0,2	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		597

33- HAŞLAMA ET		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	440
Ayçiçeği Yağ	5	45
Patates	50	38
Havuç	20	9
Bezelye (donuk)	20	17
Sarımsak	0,2	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		549

34- KAĞIT KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Patates	40	30
Domates	30	5
Havuç	20	9
Bezelye	30	26
Kuru Soğan	15	4
Çarliston biber	15	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Pul Biber	0,1	0
Tuz	0,2	0
Kalori değeri:		464

35- MANİSA KEBABI (yufkalı/bohça kebabı)		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Patates	30	23
Domates	30	5
Havuç	20	9
Bezelye	20	17
Kuru Soğan	10	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,2	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Yufka	80	194
Kalori değeri:		638

36- MENGEN KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Tavuk Fileto	45	45
Domates	30	5
Patates	30	23
Havuç	20	9
Patlıcan	40	7
Taze Kabak	30	6
Kuru Soğan	15	4
Ayçiçeği Yağ	20	180
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Pul Biber	0,1	0
Kalori değeri:		576

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)1534-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153



37- ORMAN KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Patates	40	30
Havuç	20	9
Bezelye	20	17
Kuru Soğan	15	4
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Yoğurt	20	13
Kalori değeri:		457

38- PÜRELİ ROSTO ET		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	440
Domates	30	5
Kuru Soğan	15	4
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	6	54
Maydanoz	6	3
Tuz	0,1	0
Patates	80	61
Süt (tam yağlı)	25	16
Tereyağ	2	14
Tuz	0,2	0
Kaşar peynir	10	42
Kalori değeri:		602

39-SAKSI KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Patlıcan (bostan)	250	43
Kuru soğan	30	8
Yeşil Biber	30	6
Domates	100	17
Maydanoz	6	3
Salça	6	4
Sıvıyağ	25	225
Sarımsak	1	1
Tuz	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Kalori değeri:		601

40- SALÇALI BİFTEK		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	440
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	15	4
Maydanoz	6	3
Domates	30	5
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		509

41- SEBZELİ KEBAP		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Patates	30	23
Havuç	20	9
Patlıcan	50	9
Taze Kabak	40	8
Domates	25	4
Kuru Soğan	15	4
Ayçiçeği Yağ	25	225
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		579

42- TAS KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Havuç	20	9
Domates	30	5
Patates	40	30
Kuru Soğan	15	4
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,15	0
Kekik	0,15	0
Kalori değeri:		435

43 –YÖRÜK KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Ayçiçeği Yağ	10	90
Domates	30	5
Kuru Soğan	15	4
Yeşil Biber	10	2
Kabak	40	8
Mantar	40	5
Bezelye	20	17
Enşte	40	139
Kaşar Peyniri	10	42
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		606

44- ETLİ FAJİTA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	200	440
Yeşil Biber	20	4
Sarı Kıpça Biber	20	6
Kırmızı Kıpça biber	20	7
Kuru soğan	30	8
Maydanoz	3	2
Sıvı Yağ	5	45
Salça	4	3
Sarımsak	0,5	0
Pulbiber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,2	0
Kalori değeri:		515

45- FIRIN TAVUK		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Eti(Kemikli But)	250	432
Ayçiçeği Yağ	6	54
Salça	4	3
Tuz	0,3	0
Patates	80	61
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Kalori değeri:		550

46- HAŞLAMA TAVUK		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Baget (kemikli) (2 adet)	250	432
Kuru Soğan	10	3
Havuç	30	13
Patates	50	38
Ayçiçeği Yağ	5	45
Maydanoz	3	2
Kekik	0,1	0
Tuz	0,2	0
Kalori değeri:		533

47- İSPANAKLI TAVUK SARMASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But (Kemiksiz)	230	273
Karabiber	0,1	0
Ispanak	75	13
Domates	20	4
Kuru Soğan	10	3
Sıviyağ	5	45
Tuz	0,1	0
Yoğurt	15	10
Salça	2	2
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		350

48- İÇ PİLAVLI TAVUK SARMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But (Kemiksiz)	230	273
Pirinç	25	86
Tuz	0,1	0
Domates	15	3
Sıviyağ	5	45
Maydanoz	3	2
Fıstık	2	11
Kuşüzümü	2	6
Yoğurt	15	10
Salça	2	2
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		458

49- KÖRİLİ FIRIN TAVUK		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But(Kemikli)	250	432
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,2	0
Patates	80	61
Köri	2	0
Kalori değeri:		583

50- MANTARLI TAVUK		
Malzeme	Gram	Kalori
Mantar	30	4
Tavuk Pirzola(Kemikli)	250	432
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	15	4
Salça	4	3
Domates	25	3
Yeşil Biber	10	2
Tuz	0,2	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Kalori değeri:		502

51- PİLİÇ PIRZOLA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Pirzola(Kemikli)	250	432
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Patates	100	77
Kekik	0,15	0
Kalori değeri:		599

52- SOSLU SEBZELİ TAVUK		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Baget (Kemikli)	250	432
Bezelye	30	26
Havuç	30	13
Patates	30	23
Yeşil biber	10	2
Domates	30	5
Kuru Soğan	10	3
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		597

53- TAVUK KÜLBASTI		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Göğüs (Kemiksiz, fileto)	200	203
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,1	0
Ayçiçeği Yağ	5	45
Kekik	1	3
Garnitür;		
Arpacık soğan	20	4
Sarı Biber	30	9
Yeşil Biber	30	6
Kırmızı Biber	30	11
Kalori değeri:		281

54- TAVUK SCHINITZEL		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Eti	200	180
Patates	100	360
Tuz	2	0
Ayçiçeği Yağ	50	450
Galet Unu	15	
Yumurta	1/4	20
Kekik	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kalori değeri:		1012

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

55- TAVUK SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk	200	238
Pirzola(Kemiksiz)		
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	7
Salça	4	3
Domates	25	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,15	0
Kekik	0,15	0
Kalori değeri:		308

56- TAVUK FAJİTA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Göğüs(fileto)	150	152
Çarliston Biber	20	4
Sarı Biber	20	6
Kırmızı biber	20	7
Soğan	30	8
Maydanoz	3	2
Sıvı Yağ	5	45
Sarımsak	0,5	0
Pulbiber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Tuz	0,2	0
Lavaş ekmeği	30	70
Kalori değeri:		294

57- FIRIN HİNDİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Eti	200	309
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Patates	80	61
Kekik	0,2	0
Karabiber	0,2	0
Kalori değeri:		460

58- HAŞLAMA HİNDİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Eti	200	309
Kuru Soğan	10	3
Havuç	30	13
Patates	50	38
Ayçiçeği Yağ	6	54
Maydanoz	3	2
Kekik	0,15	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		419

59- HİNDİ KÜLBASTI		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Göğüs	200	208
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,1	0
Ayçiçeği Yağ	5	45
Kekik	1	3
Garnitür;		
Arpacık soğan	20	10
Sarı Biber	30	8
Yeşil Biber	30	6
Kırmızı Biber	30	11
Kalori değeri:		291

60- HİNDİ SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Eti	200	309
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	25	7
Salça	4	3
Domates	25	4
Yeşil Biber	10	2
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,15	0
Kekik	0,15	0
Kalori değeri:		379

61- SOSLU SEBZELİ HİNDİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Eti	200	309
Bezelye	30	26
Havuç	30	13
Patates	30	23
Yeşil biber	10	2
Domates	30	6
Kuru Soğan	15	4
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		476

62- DALYAN KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Kuru Soğan	12	3
Galetta unu	3	11
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Tuz	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Sos;		
Salça	4	3
Domates	15	3
Tuz	0,2	0
Köfte ortası garni;		
Bezelye	10	9
Patates	10	8
Havuç	10	4
Kalori değeri:		342

63- FIRIN KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Kuru Soğan	12	3
Ekmek İçi	10	19
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Tuz	0,3	0
Domates	30	6
Ayçiçeği Yağ	20	180
Patates	70	54
Salça	4	3
Sarımsak	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		566

64- HASANPAŞA KÖFTESİ PÜRELİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Ekmek İçi	10	19
Tuz	0,1	0
Kuru Soğan	12	3
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Sıvı Yağ	10	90
Maydanoz	3	2
Karabiber	0,1	0
Kimyon	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Sarımsak	0,1	0
Sos;		
Salça	4	3
Domates	30	6
Patates Püre;		
Patates	80	61
Süt	25	13
Tereyağ	2	18
Kaşar peynir	10	42
Kalori değeri:		556

65- İSLİM KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Pathcan	150	26
Dana eti	150	294
Kuru Soğan	12	3
Ekmek İçi	10	19
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Ayçiçeği Yağ	25	225
Domates	30	6
Salça	4	3
Karabiber	0,1	0
Kimyon	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		583

66- İZMİR KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Salça	4	3
Kuru Soğan	12	3
Ekmek İçi	10	19
Maydanoz	3	1
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Ayçiçeği Yağ	10	90
Domates	40	7
Patates	80	61
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		483

67- KADINBUDU KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Kuru Soğan	10	2
Pirinç	8	28
Maydanoz	3	2
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Kıyartma için;		
Buğday Un	10	33
Yumurta (0,1 adet)	6	9
Ayçiçeği Yağ	25	225
Kalori değeri:		593

68- KÖFTELİ KEREVİZ SEPETİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Ekmek içi	10	19
Tuz	0,3	0
Kuru soğan	20	6
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Salça	4	3
Karabiber	0.15	0
Domates	25	4
Sıvı Yağ	10	90
Kereviz	100	19
Sarımsak	0,5	0
Domates(iri halka)	30	6
Kalori değeri:		446

69- KURU KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Kuru Soğan	10	2
Ekmek İçi	10	19
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Ayçiçeği Yağ	10	90
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Patates	70	54
Kalori değeri:		464

70- MİSKET KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori

71- ROSTO KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori

72- SALÇALI KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 19353

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No: 361.038 Sp. Uzmanı

Dana eti	150	294
Ekmek içi	10	19
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Maydanoz	3	2
Kuru soğan	20	6
Karabiber	0,1	0
Kimyon	0,1	0
Sarımsak	0,5	0
Tuz	0,3	0
Domates	30	6
Sıvıyağ	10	90
Sebze garni;		
Havuç	30	13
Bezelye	40	34
Patates	40	34
Domates	15	3
Salça	4	3
Kalori değeri:		509

Dana eti	150	294
Galetu unu	3	12
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Maydanoz	3	2
Kuru Soğan	10	3
Tuz	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Sos;		
Domates	15	3
Salça	4	3
Tuz	0,2	0
Ayçiçeği Yağ	10	90
Kalori değeri:		412

Dana eti	150	294
Ekmek İçi	10	19
Kuru Soğan	10	3
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Maydanoz	3	2
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Salça	4	3
Domates		
Tuz	0,3	0
Ayçiçeği Yağ	20	180
Patates	70	54
Kalori değeri:		565

73-SEBZELİ ÇANAK KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Ekmek içi	10	19
Soğan	20	6
Sıvı Yağ	10	90
Domates	40	7
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Tuz	0,2	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Sarımsak	0,5	0
Brokoli	40	10
Havuç	30	13
Bezelye	20	17
Salça	4	3
Kaşar Peyniri	10	42
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		509

74-IZGARA KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Salça	4	3
Tuz	0,2	0
Kuru Soğan	10	3
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Kalori değeri:		307

75-IZGARA HİNDİ KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi göğüs	110	114
Kuru Soğan	12	3
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Tuz	0,2	0
Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Salça	4	3
Kalori değeri:		127

76-IZGARA TAVUK KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But (kemiksiz)	110	130

77-TAVUK MİSKET KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But (kemiksiz)	110	130

78-HİNDİ MİSKET KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi göğüs	110	114

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
Gıda Mühendisi
Sicil No: 351.336 Sicil No: 42115

Salça	4	3	Salça	4	3	Salça	4	3
Tuz	0,2	0	Tuz	0,2	0	Tuz	0,2	0
Kuru Soğan	10	3	Kuru Soğan	10	3	Kuru Soğan	10	3
Maydanoz	3	2	Ekmek İçi	10	19	Ekmek İçi	10	19
Yumurta (0,05 adet)	3	5	Maydanoz	3	2	Maydanoz	3	2
Kalori değeri:		143	Yumurta (0,05 adet)	3	5	Yumurta (0,05 adet)	3	5
			Pulbiber	0,1	0	Pul biber	0,1	0
			Karabiber	0,1	0	Karabiber	0,1	0
			Kalori değeri:		162	Havuç	30	13
						Bezelye	30	26
						Patates	30	23
						Domates	15	3
						Ayçiçeği Yağ	5	45
						Tuz	0,1	0
						Kalori değeri:		256

79- EKŞİLİ KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	213
Ayçiçeği Yağ	5	45
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Pirinç	5	17
Kuru Soğan	10	3
Kereviz	30	6
Tuz	0,3	0
Maydanoz	3	2
Patates	50	61
Çarliston	10	2
Havuç	20	9
Buğday Un	5	17
Limon suyu	5	5
Kalori değeri:		354

80- SEBZELİ FIRIN KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Ekmek içi	10	19
Kuru soğan	12	3
Tuz	0,3	0
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Sarımsak	0,5	0
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Havuç	30	13
Kırmızı Biber	20	7
Sarı Biber	20	6
Çarliston Biber	20	4
Soğan	10	7
Domates	30	5
Sıvıyağ	10	90
Salça	4	3
Kalori değeri:		456

81- TEKİRDAĞ KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Kuru soğan	20	6
Ekmek içi	10	19
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,5	0
Kimyon	0,2	0
Karabiber	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Kalori değeri:		416

82- KÖFTE KEBAP		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	294
Ekmek içi	10	19
Tuz	0,3	0
Domates	30	5

83- BALIK BUĞULAMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	250	143
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	30	8
Limon dilimi	15	8

84- BALIK KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	250	143
Ayçiçeği Yağ	30	270
Mısır Unu	15	53
Tuz	0,2	0

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasunin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Diyetisyenliği Uzmanı

Sıvıyağ	10	90
Kuru soğan	20	5
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Patlıcan	60	10
Y. Sivri Biber	30	6
Karabiber	0,1	0
Kimyon	0,1	0
Maydanoz	3	2
Sarımsak	0,5	0
Salça	4	3
Kalori değeri:		439

Havuç	10	4
Çarliston biber	15	3
Salça	4	3
Domates	30	6
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		229

Kalori değeri:	466
-----------------------	------------

85- FIRINDA BALIK		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	250	143
Ayçiçeği Yağ	5	45
Kuru Soğan	30	8
Limon dilimi	15	8
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		204

86- ARNAVUT CİĞERİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Cığer	220	296
Sıvı Yağ	30	270
Buğday Unu	10	34
Kuru Soğan	40	11
Y. Sivri Biber	20	4
Domates	50	9
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		624

87- ETLİ PATATES SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	175	134
Dana Eti (kemikli)	50	100
Kuru Soğan	20	6
Salça	4	4
Domates	15	3
Tuz	0,3	0
Yeşil Biber	15	3
Maydanoz	3	2
Pulbiber	0,15	0
Ayçiçeği Yağ	25	225
Kalori değeri:		477

88- PATATES OTURTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	175	134
Dana Eti (kemikli)	50	100
Kuru Soğan	20	6
Salça	4	3
Domates	15	3
Tuz	0,3	0
Yeşil Biber	15	3
Maydanoz	6	3
Pul biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Ayçiçeği Yağ	15	135
Kalori değeri:		477

89- KAŞARLI OMLET		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta (1 adet)	60	92
Ayçiçeği Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	0,3	0
Kaşarpeynir	15	64
Kalori değeri:		202

90- MENEMEN		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta (1 adet)	60	92
Ayçiçeği Yağ	2	18
Domates	80	14
Yeşil biber	10	2
Kuru soğan	10	3
Kırmızı biber	0,15	0
Karabiber	0,15	0
Tuz	0,2	0
Kalori değeri:		129

91- PATATESLİ OMLET		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta (1 adet)	60	92
Ayçiçeği Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	0,1	0
Patates	50	34
Kalori değeri:		172

92- PEYNİRLİ OMLET		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta (1 adet)	60	92
Ayçiçeği Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	0,1	0
Beyaz Peynir	20	82
Kalori değeri:		220

93- SADE OMLET		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta (1 adet)	60	92
Ayçiçeği Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		138

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN ÖNER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2034

Sinem ÇARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile GİZ

94- ALİPAŞA PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Kuş üzümü	3	8
Çam fıstık	3	17
Kimyon	0,1	0
Maydanoz	5	0
Karabiber	0,1	0
Sarımsak	0,1	0
Dana Eti	20	48
Kalori değeri:		338

95- BAHAR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		265

96- BEZELYELİ PİR.PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Bezelye	10	9
Dereotu	5	0
Kalori değeri:		274

97- BUHARA PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Dana Eti	20	48
Badem (file)	3	17
Havuç	15	6
Soğan	10	2
Karabiber	0,1	0
Kimyon	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		338

98- DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Domates	30	5
Kalori değeri:		270

99- DÜĞÜN PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Dana eti	20	48
Salça	2	2
Arpa Şehriye	5	18
Kalori değeri:		333

100- HAVUÇLU PİR. PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Havuç	20	9
Kalori değeri:		274

101- İÇ PİLAV		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Kuş üzümü	3	8
Çam fıstık	3	17
Karabiber	0,1	0
Yeni bahar	0,1	0
Toz şeker	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kuru Soğan	15	4
Kalori değeri:		294

102- MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Mısır	15	13
Tuz	0,3	0
Sıvıyağ	10	90
Kalori değeri:		278

103- NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Nohut	10	27
Kalori değeri:		292

104- PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçek Yağ	30	270
Patlıcan	20	3
Domates	20	3
Kuru soğan	15	4
Yeni bahar	0,1	0

105- SADE PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		265

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Topkapı
D. Dr. S. Y. OKER

	Tarçın	0,1	0
	Karabiber	0,1	0
	Kuru nane	0,1	0
	Tuz	0,3	0
	Kalori değeri:		455

106- SEBZELİ PİLAV		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Bezelye	10	9
Havuç	10	4
Maydanoz	3	2
Dereotu	3	2
Kalori değeri:		282

107- ŞEHRİYE PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçek Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Salça	2	2
Kalori değeri:		267

108- ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Şehriye çeşitleri	5	18
Kalori değeri:		283

109- TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Tavuk But (Kemiksiz)	30	36
Karabiber	0,1	1
Kalori değeri:		302

110- MANTARLI PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	50	175
Ayçiçeği Yağ	10	90
Mantar	30	4
Maydanoz	6	3
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		272

111- MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Kuru soğan	10	4
Karabiber	0,1	0
Pulbiber	0,1	1
Yeşil mercimek	7	22
Kalori değeri:		280

112- MEYHANE PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Yeşilbiber	10	2
Salça	4	3
Domates	10	2
Kuru soğan	10	3
Pulbiber	0,1	0
Kalori değeri:		263

113- SADE BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Pulbiber	0,1	1
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		254

114- PATLICANLI BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	20	180
Tuz	0,3	0
Patlıcan	40	7
Maydanoz	6	3
Karabiber	0,1	0
Kuru Nane	1	0
Kuru soğan	5	2
Kalori değeri:		350

115- TAVUKLU BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Kuru soğan	10	3
Tavuk But (Kemiksiz)	30	36
Karabiber	0,1	0

116- MANTARLI BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Yeşilbiber	10	2
Salça	2	2
Kuru soğan	10	3

117- TEL ŞEHRİYE BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Tel/Arpa Şehriye	10	35
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		288

Kalori değeri:	392	Mantar	30	4	
		Kalori değeri:		264	

118- SEBZELİ BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	50	163
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Yeşilbiber	10	2
Salça	2	2
Kuru soğan	10	3
Kapya Biber	10	4
Domates	30	8
Bezelye	15	13
Kalori değeri:		295

119- İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
İspanak	45	8
Kuru soğan	10	3
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Ayçiçeği Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		448

120- KABAKLI KOL BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Kabak rende	45	9
Kuru soğan	10	3
Beyaz peynir	20	82
Sıvı Yağ	10	90
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Maydanoz	6	3
Süt	40	26
Kalori değeri:		416

121- MERCİMEKLİ TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Tuz	0,3	0
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Ayçiçeği Yağ	10	90
Kuru soğan	10	3
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Yeşil Mercimek	20	62
Kalori değeri:		416

122- PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Tuz	0,3	0
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Ayçiçeği Yağ	10	90
Kuru soğan	10	3
Karabiber	0,1	0
Kırmızı Biber	0,1	0
Maydanoz	6	3
Patates	50	38
Kalori değeri:		395

123- PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Tuz	0,3	0
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Ayçiçeği Yağ	10	90
Beyaz Peynir	50	204
Maydanoz	6	3
Çörek otu	2	7
Kalori değeri:		565

124- PIRASALI GÜL BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Pırasa	45	11
Kuru soğan	10	3
Sıvı Yağ	10	90
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		365

125- SEBZELİ FIRIN SİGARA BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Kuru soğan	10	3
Havuç	10	4
Karabiber	0,1	0
Bezelye	15	13
Kabak rende	15	3
Sıvı Yağ	25	225
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		465

126- KIYMALI KOL BÖREK		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Ayçiçeği Yağ	10	90
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Dana Eti	50	90
Soğan	20	10
Tuz	0,3	0
Çörek otu	2	7
Kalori değeri:		458

127- PIRASALI KOL BÖREK		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Ayçiçeği Yağ	10	90
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Pırasa	100	26
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		377

128- İSPANAKLI GÜL BÖREK		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Ayçiçeği Yağ	10	90
Süt	40	26
Yumurta (0,2 adet)	12	18
İspanak	80	14
Kuru Soğan	10	3
Patates	10	8

129- PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREK		
Malzeme	Gram	Kalori
Milföy Hamuru	100	375
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Beyaz Peynir	50	204
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Çörek otu	2	7
Kalori değeri:		564

Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		376

130- TALAŞ BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Milföy Hamuru	100	375
Dana Eti	40	93
Kuru Soğan	20	6
Bezelye	5	4
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Tuz	0,3	0
Havuç	10	4
Susam	2	11
Kalori değeri:		498

131- KIYMALI GÜL BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Dana Eti	40	93
Soğan	20	6
Sıvı Yağ	10	90
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Çörekotu	2	8
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		432

132- KARNABAHAH HAVUÇ KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Karnabahar	150	34
Havuç	100	43
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Tuz	0,3	0
Un	20	67
Sarımsak	0,2	0
Ayçiçeği Yağ	25	225
Yoğurt (sos ol.)	50	33
Kalori değeri:		420

133- SOSLU BİBER KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze biber	250	50
Ayçiçeği Yağ	25	225
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kalori değeri:		285

134- SOSLU KABAK KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze kabak	250	48
Ayçiçeği Yağ	25	225
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kalori değeri:		283

135- SOSLU KARIŞIK KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	100	18
Taze biber	60	12
Patates	140	107
Kabak	50	10
Ayçiçeği Yağ	25	225
Domates	60	10
Sarımsak	0,2	1
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		382

136- SOSLU PATATES BİBER KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	200	153
Taze biber	100	20
Ayçiçeği Yağ	25	225
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		408

137- SOSLU PATATES KABAK KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	200	153
Taze kabak	100	32
Ayçiçeği Yağ	40	360
Tuz	0,3	0
Sarımsak	1	1
Domates	60	10
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		556

138- BAHARATLI PATATES KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	300	230
Ayçiçeği Yağ	35	315
Tuz	0,3	0
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		545

139- SOSLU PATLICAN BİBER KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	200	34
Taze biber	100	20
Ayçiçeği Yağ	30	270
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kekik	0,1	0

140- SOSLU PATLICAN KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	250	43
Ayçiçeği Yağ	30	270
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0

141- SADE MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarına	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		228

Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		334

Kalori değeri: 323

142- SOSLU MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Domates	40	7
Karabiber	0,1	1
Sarımsak	0,2	0
Kekik	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		236

143- KIYMALI MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Salça	4	3
Kuru soğan	10	3
Dana Eti	25	60
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		294

144- YOĞURTLU MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Yoğurt	50	33
Kalori değeri:		261

145- SEBZELİ MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Salça	4	3
Bezelye	10	9
Havuç	10	4
Kalori değeri:		244

146- FIRIN MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Buğday unu	20	70
Süt	15	10
Yumurta (0,2 adet)	12	18
Kırmızı biber	0,15	1
Kaşar peyniri	10	40
Kalori değeri:		367

147- PEYNİRLİ MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Beyaz Peynir	30	122
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		353

148- PEYNİRLİ ERİŞTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Erişte	50	192
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tereyağ	5	45
Tuz	0,3	0
Beyaz Peynir	30	122
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		407

149- CEVİZLİ ERİŞTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Erişte	50	192
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tereyağ	5	45
Tuz	0,3	0
Ceviz	20	132
Kalori değeri:		414

150- KURU FASULYE PİYAZI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru fasulye	50	132
Zeytinyağ	10	90
Maydanoz	6	3
Tuz	0,3	0
Limon suyu	5	5
Sirke	5	1
Taze biber	20	4
Kuru soğan	10	3
Kalori değeri:		238

151- ŞAKŞUKA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pathcan	200	64
Domates	30	8
Kuru soğan	10	5
Zeytinyağ	10	90
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	2
Yeşil biber	10	3
Sarımsak	2	2
Kalori değeri:		174

152- ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA		
Malzeme	Gram	Kalori
Barbunya	50	166
Domates	20	4
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Havuç	15	7
Patates	20	15
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Limon suyu	5	5
Kalori değeri:		293

153- ZEYTİNYAĞLI BEZELYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	120	103
Domates	20	4
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Patates	20	15
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		218

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Eğilim ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemal ÖZ
Eğilim Uzmanı
Dip. No: 06.351.038 Sicil No: 4266-0

154- ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dolmalık Biber	150	30
Pirinç	25	87
Zeytinyağ	10	90
Kuru soğan	10	3
Karabiber	0,1	0
Domates	30	5
Limon suyu	3	3
Kuş üzümü	1	3
Çam fıstık	1	6
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		227

155- ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR		
Malzeme	Gram	Kalori
Enginar	140	53
Zeytinyağ	10	90
Bezelye	15	13
Kuru soğan	10	3
Havuç	10	5
Patates	15	11
Limón suyu	5	5
Dereotu	6	3
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		183

156- ZEYTİNYAĞLI FIRIN ŞİŞ MANTAR		
Malzeme	Gram	Kalori
Mantar	125	16
Domates	15	8
Yeşil biber	10	2
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Zeytinyağ	10	90
Maydanoz	6	2
Çöp şiş		
Kalori değeri:		118

157- ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	150	64
Soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Tuz	0,3	0
Limon suyu	2,5	3
Kuş Üzümü	5	14
Pirinç	7	24
Kalori değeri:		198

158- ZEYTİNYAĞLI KABAK		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze kabak	140	27
Domates	15	3
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Pirinç	7	24
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		147

159- ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAİR		
Malzeme	Gram	Kalori
KarnabahaİR	200	45
Havuç	10	4
Limon suyu	5	5
Tuz	0,3	0
Zeytinyağ	10	90
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		147

160- ZEYTİNYAĞLI PEYNİRLİ FIRIN KAPYA		
Malzeme	Gram	Kalori
Albiber	120	44
Soğan	5	45
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Zeytinyağ	5	45
Beyaz peynir	40	163
Bezelye	15	13
Maydanoz	3	2
Kalori değeri:		223

161- ZEYTİNYAĞLI PIRASA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pırasa	200	51
Pirinç	6	21
Havuç	20	9
Kuru soğan	10	3
Limon suyu	5	5
Zeytinyağ	10	90
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		179

162- ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze fasulye	150	35
Domates	20	3
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		134

163- ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANA		
Malzeme	Gram	Kalori
Brüksel Lahana	150	54
Domates	25	4
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Patates	10	8
Havuç	40	17
Kalori değeri:		179

164- AKDENİZ SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	15	7
Kıvırcık	50	5
Kırmızı kıvırcık	20	2
Domates	50	8
Limon	5	3
Salatalık	50	5
Roka	5	1
Tuz	0,2	0
Zeytinyağ	5	45
Maydanoz	4	2
Kalori değeri:		78

165- BAHÇEVAN SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	30	6
Kıvırcık	70	7
Kırmızı Lahana	30	3
Domates	40	7
Salatalık	40	5
Limon suyu	5	5
Mısır	5	4
Roka	5	1
Tuz	0,2	0
Dereotu	3	2
Maydanoz	3	2

		Zeytinyağ	5	45
		Kalori değeri:		87

166- CACIK 1		
Malzeme	Gram	Kalori
Salatalık	70	8
Kuru nane	0,1	0
Tuz	0,2	0
Zeytinyağ	1	9
Dereotu	6	3
Yoğurt	100	65
Kalori değeri:		79

167- CACIK 2		
Malzeme	Gram	Kalori
Salatalık	50	6
Kıvırcık	10	1
Kuru nane	0,1	0
Tuz	0,2	0
Zeytinyağ	1	9
Dereotu	6	2
Yoğurt	100	65
Sarımsak	0,2	0
Kalori değeri:		83

168- ÇOBAN SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	100	17
Salatalık	75	9
Yeşil biber	40	15
Tuz	0,2	0
Limon	5	4
Kuru soğan	15	4
Zeytinyağ	5	45
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		97

169- DOMATES SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	120	21
Yeşil biber	10	4
Tuz	0,2	0
Limon suyu	3	3
Kuru soğan	15	7
Zeytinyağ	5	45
Maydanoz	4	2
Kalori değeri:		82

170- HAVUÇ-KIVIRCIK-KIRLAHANA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	45	19
Kıvırcık	70	7
Kırmızı lahanaya	25	6
Tuz	0,2	0
Limon suyu	5	5
Zeytinyağ	5	45
Kalori değeri:		82

171- HAVUÇ SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	120	52
Maydanoz	3	2
Tuz	0,2	0
Limon suyu	2	2
Zeytinyağ	5	45
Kalori değeri:		101

172- MAKARNA SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Boncuk Makarna	60	209
Bezelye	20	17
Havuç	20	9
Yoğurt	75	49
Tuz	0,2	0
Maydanoz	3	2
Zeytinyağ	5	45
Dolma zeytin	12	17
Mısır	7	6
Kalori değeri:		354

173- YEŞİL SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Göbek	30	4
Marul	70	8
Maydanoz	3	2
Zeytinyağ	5	45
Tuz	0,3	0
Limon suyu	2	2
Kalori değeri:		61

174- MEVSİM SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	15	3
Kıvırcık	70	7
Domates	50	7
Limon	3	3
Salatalık	40	5
Tuz	0,2	0
Dereotu	3	2
Maydanoz	3	2
Zeytinyağ	5	45
Kalori değeri:		63

175- PATATES SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	90	61
Kıvırcık	10	1
Maydanoz	5	2
Yeşil soğan	10	2
Zeytinyağ	5	45
Limon suyu	3	3
Tuz	0,2	0
Kırmızı biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		114

176- PEMBE GÜZELİ SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kırmızı Lahana	120	27
Sirke	20	4
Yoğurt	75	50
Tuz	0,2	0
Maydanoz	3	2
Sıvı Yağ	5	45
Kalori değeri:		128

177- SARI GÜZEL SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	120	52
Yoğurt	75	50
Tuz	0,2	0
Maydanoz	3	2
Sıvı Yağ	5	45
Kalori değeri:		149

178- MISIRLI MEVSİM SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	25	5
Kıvılcık	70	7
Domates	40	7
Salaralık	40	5
Roka	5	1
Kırmızı Lahana	20	4
Limón suyu	3	3
Mısır	5	4
Dereotu	3	2
Maydanoz	3	2
Zeytinyağ	5	45
Tuz	0,2	0
Kalori değeri:		69

179- YOĞURTLU SEMİZ OTU SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Semiz Otu	200	54
Yoğurt	75	50
Nane	0,5	2
Tuz	0,2	0
Zeytin Yağı	5	45
Kalori değeri:		151

180- DÜĞÜN ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti	10	48
Tuz	0,3	0
Yumurta sarısı (0,01 adet)	0,2	1
Süt	20	13
Limonsuyu	1	1
Ayçiçeği Yağı	3	27
Buğday Unu	8	27
Kalori değeri:		117

181- EZOGELİN ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Mercimek	30	93
Sıvı Yağ	2	18
Un	2	7
Salça	2	2
Domates	20	4
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Kuru Nane	0,1	0
Soğan	5	1
Limonsuyu	0,5	0
Pirinç	2	7
Bulgur	2	6
Kalori değeri:		138

182- GÖCELİ TARHANA ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Buğday (Aşurelik)	15	47
Yoğurt	50	33
Tuz	0,3	0
Nane	0,1	0
Sıvıyağ	2	18
Kalori değeri:		56

183- KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Mercimek	30	93
Sıvı Yağ	2	18
Salça	2	2
Domates	15	3
Tuz	0,3	0
Soğan	5	1
Karabiber	0,1	0
Kuru Nane	0,1	0
Buğday Unu	2	7
Limonsuyu	0,5	0
Kalori değeri:		56

184- KÖYLÜ ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Yeşil mercimek	15	46
Tuz	0,3	0
Nane	0,1	0
Sıvıyağ	2	18
Domates	30	5
Erişte	10	35
Yeşil biber	5	1
Limonsuyu	0,5	0
Kekik	0,1	0
Sarımsak	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		106

185- NOHUTLU ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Arpa şehriye	15	52
Tuz	0,3	0
Nane	0,1	0
Sıvıyağ	2	18
Salça	2	2
Nohut	10	27
Domates	25	4
Limonsuyu	0,5	0
Karabiber	0,1	0
Yeşil Biber	5	1
Pul Biber	0,1	0
Kalori değeri:		104

186- SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	25	19
Bezelye	8	7
Havuç	15	6
Pirinç	4	14
Süt	20	13
Tuz	0,3	0
Kuru Soğan	8	2
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		62

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile NİZ
Gıda Mühendisi
Sicil No: 291 ÜSÖ 2011/2012

187-ŞEHİRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayçiçeği Yağ	2	18
Şehriye	15	53
Salça	2	2
Domates	25	4
Buğday Unu	0,5	2
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,15	0
Maydanoz	2	1
Limonsuyu	0,5	0
Kalori değeri:		80

188-ŞİFA ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Arpa Şehriye	15	52
Tuz	0,3	0
Nane	0,1	0
Sıvıyağ	2	18
Yoğurt	50	33
Kalori değeri:		103

189-TAVUK SUYU ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Eti	20	24
Şehriye	15	52
Maydanoz	2	1
Limonsuyu	1	1
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		78

190-TOYGA ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Buğday (Yarma)	15	47
Nohut	20	54
Tuz	0,3	0
Nane	0,1	0
Sıvı Yağ	2	18
Yoğurt	50	33
Kalori değeri:		152

191-TURUNCU ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	30	13
Sıvı Yağ	2	18
Tuz	0,3	0
Un	1	3
Yoğurt	20	13
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		48

192-YAYLA ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Yoğurt	50	33
Ayçiçeği Yağ	2	18
Tuz	0,3	0
Pirinç	10	35
Buğday Unu	3	10
Kuru Nane	0,1	0
Yumurta sansı (0,01 adet)	0,2	1
Kalori değeri:		97

193-YEŞİL ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	15	13
Fasulye	10	3
Ayçiçeği Yağ	2	18
Tuz	0,3	0
Süt	20	13
Buğday Unu	0,5	0
Dereotu	2	1
Kalori değeri:		48

194-YEŞİL MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Yeşil Mercimek	20	62
Ayçiçeği Yağ	3	27
Erişte	8	28
Tuz	0,3	0
Kuru Soğan	5	1
Limonsuyu	0,5	0
Kırmızı Biber	0,1	0
Kekik	0,1	0
Kalori değeri:		118

195-BROKOLİ ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	10	8
Brokoli	50	13
Süt	20	13
Tuz	0,3	0
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		35

196-DOMATES ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	2	18
Tuz	0,3	0
Buğday Unu	3	10
Süt	15	10
Kaşar Peyniri	5	21
Kırmızı Biber	0,5	0
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		63

197-DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	5	17
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,15	0
Maydanoz	1	1
Limonsuyu	0,5	0
Ayçiçeği Yağ	2	18
Salça	3	2
Kalori değeri:		38

198-SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayçiçeği Yağ	2	18
Mantar	15	3
Süt	20	13
Buğday Unu	0,5	0
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,15	0
Maydanoz	1	1
Limonsuyu	0,5	0
Dereotu	1	1
Kalori değeri:		36

199-KAFKAS ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pırasa	15	4
Havuç	15	6
B. Lahana	20	5

200-ET SUYU ŞEHİRİYE ÇORBASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Şehriye	5	17
Salça	2	2
Domates	25	4

201-ET SUYU PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayçiçeği Yağ	2	18
Pirinç	5	52
Salça	2	2

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yavaşın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İfçİ-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Öğr. Üyesi Dr. Z. Z. Z.
İstanbul Tıp Fakültesi
Beslenme ve Diyet Uzmanı

Kereviz	15	3
Soğan	5	1
Süt	20	13
Maydanoz	1	1
Limon	0,5	0
Yumurta sarısı (0,01 adet)	0,2	1
Bezelye	10	9
Kalori değeri:		43

Buğday Unu	0,5	2
Y. Biber	3	1
Karabiber	0,1	0
Maydanoz	3	2
Limonsuyu	0,5	0
Dana Eti	20	43
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		71

Domates	25	4
Buğday Unu	0,5	2
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Maydanoz	3	2
Limonsuyu	0,5	0
Dana Eti	20	43
Kalori değeri:		123

202- ET SUYU SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	30	23
Bezelye	10	9
Havuç	15	6
Kereviz	10	2
Süt	20	13
Tuz	0,3	0
Kuru Soğan	8	2
Maydanoz	2	2
Limonsuyu	0,5	0
Dana Eti	20	43
Kalori değeri:		100

203- TAVUKSUYU ŞEHRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Eti	20	23
Şehriye	5	17
Salça	2	2
Domates	25	4
Buğday Unu	1	3
Y. Biber	3	1
Karabiber	0,15	0
Maydanoz	3	2
Limonsuyu	0,5	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		52

204- TAVUKSUYU PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	5	17
Salça	2	2
Domates	25	4
Tuz	0,3	0
Karabiber	0,1	0
Maydanoz	2	1
Limonsuyu	0,1	0
Tavuk Eti	20	23
Pirinç	5	17
Salça	2	2
Kalori değeri:		47

205- TAVUKSUYU SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	30	23
Bezelye	10	9
Havuç	15	7
Kereviz	10	2
Süt	20	13
Tuz	0,3	0
Kuru Soğan	8	2
Maydanoz	2	2
Limonsuyu	0,1	0
Tavuk Eti	20	23
Kalori değeri:		81

206- KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Ekmek Kadayıfı	150	450
Kaymak	25	215
Kalori değeri:		665

207- AŞURE		
Malzeme	Gram	Kalori
Nohut	10	27
Kuru Fasulye	10	26
Kuru Kayısı	5	12
Buğday	10	31
Toz Şeker	35	142
Kuru İncir	5	14
Nişasta	10	35
Kuru Üzüm	3	9
Çam fıstık	3	17
Elma	20	10
Fındık	5	32
Tarçın	1	3
Kalori değeri:		360

208- AYVA TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayva	200	77
Toz şeker	70	284
Limonsuyu	2	2
Ceviz içi	10	65
Kalori değeri:		428

209- ELMA TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
Elma	200	104
Toz şeker	70	284
Ceviz içi	5	33
Limon	2	1
Vanilya	0,1	0
Kalori değeri:		422

210- İRMİK HELVASI		
Malzeme	Gram	Kalori
İrmik	60	216
Toz şeker	65	264
Tarçın	0,1	0
Sıvı Yağ	25	225
Çam fıstık	5	29
Kalori değeri:		773

211- KABAK TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kabak	350	87
Şeker	75	304
Limonsuyu	0,1	0
Ceviz içi	10	65

212- KEŞKÜL		
Malzeme	Gram	Kalori
Toz şeker	50	202
Nişasta	3	10
Süt	160	103
Pirinç unu	7	24

213- KREM ŞOKOLA		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	155	100
Toz şeker	60	243
Nişasta	3	10
Vanilya	0,1	0

Kalori değeri:	456	File badem	5	29	Kakao	7	24
		Yumurta (0,05 adet)	3	5	Su	5	0
		Tereyağı	5	45	Pralin	5	25
		Toz fındık	7	45	Tereyağı	2	18
		Kalori değeri:		463	Un	7	24
				Kalori değeri:		444	

214- MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	203
Pirinç Unu	15	52
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,1	0
Kalori değeri:		358

215- PELTE (Limon, erik, şeftali)		
Malzeme	Gram	Kalori
Meyve	50	20
Toz şeker	50	203
Nişasta	15	53
Kalori değeri:		276

216- SUPANGLE		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	60	243
Nişasta	3	10
Kakao	7	24
Yumurta	0,1	0
Kakaolu Kek	20	75
Un	7	24
Pralin	5	25
Tereyağı	2	18
Kalori değeri:		522

217- SÜTLAÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	243
Nişasta	5	18
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,1	0
Pirinç	8	28
Kalori değeri:		392

218- KADAYIFLI MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Kadayıf Teli	40	83
Tereyağı	5	45
Toz Şeker	25	101
Ceviz	5	33
Un	5	17
Nişasta	5	18
Vanilya	0,5	2
Süt	150	97
Sıvı krema	25	72
Kalori değeri:		468

219- MOZAİK KUP		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	100	32
Labne Peynir	8	27
Un	10	34
Toz Şeker	20	81
Kakaolu Bisküvi	20	87
Tereyağı	5	45
Yumurta (0,1 adet)	6	9
Vanilya	0,5	2
Kalori değeri:		319

220- SAKIZLI SÜTLAÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	203
Nişasta	5	18
Tarçın	0,1	0
Pirinç	10	35
Damla Sakız	0,2	0
Kalori değeri:		359

221- GÜLLAÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	203
Güllaç	30	104
Vanilya	0,1	0
Gül suyu	2	1
Toz antep fıstık	2	6
Nar	10	8
Kalori değeri:		425

222-MEYVELİ MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	203
Nişasta	20	70
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	1
Meyve	25	10
File Antep fstk	2	6
Kalori değeri:		393

223- UN HELVASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Un	60	202
Toz şeker	80	324
Tarçın	0,5	1

224- CEVİZLİ İNCİR TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
İncir	50	31
Toz şeker	50	203
Ceviz	20	130

225- SÜTLÜ İRMİK TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	203
İrmik	40	144

SıvıYağ	25	225
Ceviz	5	32
Süt	160	103
Kalori değeri:		887

Kalori değeri:	364
-----------------------	------------

Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	1
File Antp Fstk	2	6
Kalori değeri:		457

226- KREM KAREMEL		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	140	90
Pudra şeker	50	194
Yumurta	60	92
Vanilya	1	5
Toz şeker	20	81
Kalori değeri:		462

227- PATLICAN BEĞENDİ SOS		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	100	17
Sıvıyağ	5	45
Süt	15	10
Un	5	17
Kaşar Peynir	5	21
Kalori değeri:		110

228- KABAK BEĞENDİ SOS		
Malzeme	Gram	Kalori
Kabak	100	19
Sıvıyağ	5	45
Süt	15	10
Un	5	17
Kaşar Peynir	5	21
Kalori değeri:		112

- Garnitürler ayrı kaplarda kliniklere gönderilecektir.
- Hamur tatlıları dışarıdan hazır olarak alınabilir. Kişi Başına 150 - 200 gr olacaktır.
- Yemeklerde kullanılacak gıdalar donmuş olarak temin edildiğinde standart yemek gramajlarında 1/4 oranında eksiltme yapılacaktır.
- Et ve tavuk yemeklerinde garnitür olarak kullanılan sebzelerin miktarı ve pişirme usullerinin değişimi üretim sorumlularının kontrolündedir.
- İstenilmesi halinde, yeterli miktarda baharat kullanılacaktır.
- Dondurma kişi başı 100 ml verilecektir.
- Verilecek Garnitürler:
 - Makarna-Şehriyeler : 35 gr. dan
 - Pilavlar : 40 gr. dan
 - Salatalar : 60 gr. dan (hazırlanmış hali ile)
 - Patates ve Sebzeler : 100 gr. dan
 - Bakliyatlar : 35 gr. dan
 - Kıtır : 40 gr. dan

KOMPOSTO VE HOŞAFLAR				
Sıra	Adı	Malzeme Cinsi	Gr/Adet	Kalori
229	Armut kompostosu	Armut	80	32
		Toz şeker	25	95
230	Ayva kompostosu	Ayva	80	35
		Toz şeker	25	95
231	Elma kompostosu	Elma	80	32
		Toz şeker	25	95
232	Erik kompostosu	Erik	80	26
		Toz şeker	25	95

MEYVELER			
Sıra	Meyve Adı	Gr.	Kalori
240	Elma	200	126
241	Armut	200	128
242	Kayısı	200	128
243	Şeftali	200	118
244	Üzüm	200	152
245	Erik	200	104
246	Portakal	200	98
247	Mandalina	200	98

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No:(ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemil İDİZ
İç Hastalıklar Anabilim Dalı
No: 25 35 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95

233	Kayısı kompostosu	Kayısı	80	32
		Toz şeker	25	95
234	Vişne kompostosu	Vişne	80	35
		Toz şeker	25	95
235	Çilek kompostosu	Çilek	80	20
		Toz şeker	25	95
236	Şeftali kompostosu	Şeftali	80	30
		Toz şeker	25	95
237	Kayısı hoşafı	Kuru kayısı	30	70
		Toz şeker	20	76
238	İncir hoşafı	Kuru incir	30	70
		Toz şeker	15	67
239	Üzüm hoşafı	Kuru üzüm	30	64
		Toz şeker	15	57

248	Kivi	200	134
249	Muz	200	204
250	Çilek	200	80
251	Kiraz	200	140
252	Malta Eriği	200	47
253	Nektarın	200	98
254	Kavun	400	112
255	Karpuz	500	145
256	İncir	100	120
257	Ayva	200	120

Mevsimine uygun olarak kontrol komisyonunun isteği doğrultusunda komposto veya hoşaf verilecektir.

A3 – BEBEK MENÜ YEMEK GRAMAJLARI

1- KIYMALI SEBZE PÜRE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Kıyma (kemiksiz)	30	
Patates	50	
Havuç	25	
Kabak	25	
İspanak	10	
Pirinç	10	
Zeytin yağı	5	
Kalori değeri:		

2- PİRİNÇ UNLU SÜTLÜ MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	200 ml	
Pirinç unu	10 g	
Şeker	10 g	
Kalori değeri:		

1 porsiyonluk tarifedir.

B1. – DİYET YEMEKLERİNİN LİSTESİ

KIRMIZI ET YEMEKLERİ		TATLILAR	
1	ET SOTE	32	TATLANDIRICILI MUHALLEBİ
2	ROSTO ET	33	NİŞASTA KAKAOLU MUHALLEBİ
3	ET HAŞLAMA	34	SÜTLAÇ
4	IZGARA KÖFTE	35	NİŞASTA PELTE (LİMONLU)
5	ROSTO KÖFTE		
			KOMPOSTOLAR-HOŞAFLAR
	BEYAZ ET YEMEKLERİ	36	TATLANDIRICILI KOMPOSTO
6	TAVUK IZGARA (GÖĞÜS)	37	VIŞNE KOMPOSTO
7	FIRIN TAVUK BAGET (SEBZELİ)	38	AYVA KOMPOSTO
8	TAVUK HAŞLAMA (BAGET)	39	KAYISI KOMPOSTO
9	HİNDİ HAŞLAMA	40	ELMA KOMPOSTO

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASENİN OKER -
Gıda Mühendisi
Sicil No-(e)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10 İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. DYL. Canan İDİZ
İşçi No-(e)İşçi-2934
M. 030 2934 2934

10	HİNDİ ROSTO	41	ERİK KOMPOSTO
11	BALIK BUĞULAMA	42	KURU ERİK HOŞAFI
		43	KURU KAYISI HOŞAFI
	ÇORBALAR	44	KARIŞIK HOŞAF
12	ŞEHİRİYE ÇORBA		
13	PİRİNÇ ÇORBA		SALATALAR
14	YAYLA ÇORBA	45	MARUL SALATA
15	MERCİMEK ÇORBA	46	ÇOBAN SALATA
16	UN ÇORBA	47	KARIŞIK SALATA
17	DOMATES ÇORBA	48	SÖĞÜŞ SALATA
18	SEBZE ÇORBA		
19	YEŞİL ÇORBA		PİLAV-MAKARNA
20	TURUNCU ÇORBA	49	SADE PİRİNÇ PİLAVI
21	EZOĞELİN ÇORBA	50	SADE BULGUR PİLAVI
		51	SADE MAKARNA
	ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ	52	SADE ERİŞTE
22	ZEYTİNYAĞLI BAKLA		
23	ZEYTİNYAĞLI İSPANAK		
24	ZEYTİNYAĞLI PIRASA		
25	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ		
26	ZEYTİNYAĞLI LAHANA		
27	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN		
28	ZEYTİNYAĞLI KABAK		
29	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE		
30	ZEYTİNYAĞLI BAMYA		
31	ZEYTİNYAĞLI MEVSİM TÜRLÜ		

B2. DİYET YEMEKLERİNİN PORSİYON GRAMAJLARI

1- ET SOTE			2 – ROSTO ET			3 – TAVUK/DANA ET HAŞLAMA		
Malzeme	Gram	Kalori	Malzeme	Gram	Kalori	Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	100		Dana eti	100		Tavuk eti/dana eti	100	
Biber	20		Karabiber	0,4		Patates	50	
Domates	30		Salça	10		Havuç	20	
Karabiber	0,4					Kuru soğan	10	
Salça	10					Limon	¼ adet	
Soğan	30					Sıvıyağ	5	
Sıvıyağ	5					Kalori değeri:		
Kalori değeri:			Kalori değeri:					

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemile İDİZ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

4 – IZGARA KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	100	
Maydanoz	2	
Kuru soğan	10	
Yumurta	1/10 adet	
Kalori değeri:		

5 – ROSTO KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	100	
Maydanoz	2	
Kuru soğan	10	
Yumurta	1/10 adet	
Salça	5	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

6-TAVUK IZGARA (GÖĞÜS)		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk eti (göğüs) (kemiksiz)	100	
Karabiber	0.4	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

7 – FIRIN TAVUK BAGET (SEBZELİ)		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk baget	100	
Patates	50	
Domates	30	
Biber	20	
Salça	5	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

8- TAVUK HAŞLAMA (BAGET)		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk baget	100	
Patates	50	
Havuç	20	
Kuru soğan	10	
Limon	¼ adet	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

9- HİNDİ HAŞLAMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindî göğüs	100	
Patates	50	
Havuç	20	
Kuru soğan	20	
Limon	¼ adet	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

10 – HİNDİ ROSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindî göğüs	100	
Karabiber	0,4	
Salça	10	
Kalori değeri:		

11 – BALIK BUĞULAMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	150	
Biber	10	
Defne yaprağı	5	
Domates	30	
Kara biber	0,4	
Sıvıyağ	5	
Kuru soğan	20	
Limon	¼ adet	
Kalori değeri:		

12-ŞEHİRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Şehriye	20	
Süt	20	
Sıvı Yağ	2	
Salça	10	
Kalori değeri:		

13- PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Limon	1/8 adet	
Pirinç	20 gr	
Salça	5	
Sıvı Yağ	2	
Kalori değeri:		

14 – YAYLA ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Limon	1/8 adet	
Pirinç	20	
Yoğurt	20	
Sıvı Yağ	2	
Yumurta	1/15 adet	
Nane	1	
Kalori değeri:		

15 – MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Mercimek	15	
Salça	5	
Sıvıyağ	2	
Kalori değeri:		

16 – UN ÇORBA		
---------------	--	--

17 – DOMATES ÇORBA		
--------------------	--	--

18 – SEBZE ÇORBA		
------------------	--	--

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(5)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Bül. Cemile İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
Dip. No:06.361.826 Sicil No:236-8

Malzeme	Gram	Kalori
Sıvıyağ	2	
Un	10	
Limon	1/8 adet	
Kalori değeri:		

Malzeme	Gram	Kalori
Domates	100	
Salça	10	
Süt	20	
Sıvı yağ	2	
Kalori değeri:		

Malzeme	Gram	Kalori
Patates	30	
Havuç	25	
Kuru soğan	10	
Maydanoz	1	
Pirinç	5	
Sıvıyağ	2	
Kalori değeri:		

19 – YEŞİL ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	15	13
Fasulye	10	3
Ayçiçeği Yağ	2	18
Tuz	0,3	0
Süt	20	13
Dereotu	2	1
Kalori değeri:		

20 – TURUNCU ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	30	13
Sıvı Yağ	2	18
Tuz	0,3	0
Yoğurt	20	13
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		

21 – EZOGELİN ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Mercimek	30	93
Sıvı Yağ	2	18
Salça	2	2
Domates	20	4
Karabiber	0,1	0
Kuru Nane	0,1	0
Soğan	5	1
Limonsuyu	0,5	0
Pirinç	2	7
Bulgur	2	6
Kalori değeri:		

22 – ZEYTİNYAĞLI BAKLA		
Malzeme	Gram	Kalori
Bakla	150	
Zeytinyağı	5	
Kuru soğan	10	
Dereotu	1	
Kalori değeri:		

23 – ZEYTİNYAĞLI İSPANAK		
Malzeme	Gram	Kalori
Ispanak	150	
Zeytinyağı	5	
Kuru soğan	10	
Salça	5	
Pirinç	10	
Kalori değeri:		

24 – ZEYTİNYAĞLI PIRASA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pırasa	150	
Havuç	25	
Zeytinyağı	5	
Limon	¼ adet	
Pirinç	10	
Kalori değeri:		

25 – ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ		
Malzeme	Gram	Kalori
Kereviz	150	
Havuç	20	
Zeytinyağı	5	
Kalori değeri:		

26 – ZEYTİNYAĞLI LAHANA		
Malzeme	Gram	Kalori
Lahana	150	
Domates	30	
zeytinyağı	5	
Kuru soğan	30	
Salça	5	
Kalori değeri:		

27 – ZEYTİNYAĞLI PATLICAN		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlican	150	
Salça	5	
Sarımsak	0,1	
Zeytinyağı	5	
Kuru soğan	30	
Biber	10	
Domates	30	
Kalori değeri:		

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No:(s)İşçi-2984

Sinemi SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dilek Çemile İOİZ
Diyetisyen
Diy. No:06.351.036

28 – ZEYTİNYAĞLI KABAK		
Malzeme	Gram	Kalori
Kabak	150	
Domates	20	
Salça	5	
Zeytinyağı	5	
Kuru soğan	10	
Pirinç	10	
Kalori değeri:		

29 – ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze fasulye	150	
Domates	20	
Kuru soğan	10	
Zeytinyağı	5	
Kalori değeri:		

30 – ZEYTİNYAĞLI BAMYA		
Malzeme	Gram	Kalori
Bamya	120	
Domates	20	
Kuru soğan	10	
Salça	5	
Zeytinyağı	5	
Kalori değeri:		

31 – ZEYTİNYAĞLI MEVSİM TÜRLÜ		
Malzeme	Gram	Kalori
Pathcan	30	
Taze fasulye	40	
Kabak	20	
Domates	20	
Biber	10	
Kuru soğan	5	
Salça	5	
Zeytinyağı	5	
Kalori değeri:		

32 – TATLANDIRICILI MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	150	
Pirinç unu	20	
Tatlandırıcı	4 adet	
Kalori değeri:		

33 – NİŞASTALI KAKAOLU MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Şeker	30	
Mısır Nişasta	20	
Kakao	2	
Süt	150	
Pirinç unu	20	
Kalori değeri:		

34 - SÜTLAÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	10	
Şeker	30	
Süt	150	
Kalori değeri:		

35 – NİŞASTA PELTE (LİMON)		
Malzeme	Gram	Kalori
Şeker	30	
Mısır Nişasta	20	
Kalori değeri:		

36 – TATLANDIRICILI KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru meyve	50	
Taze meyve	100	
Tatlandırıcı	2 adet	
Kuru meyve veya taze meyve kullanılarak yapılacaktır.		
Kalori değeri:		

37 – VIŞNE KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Vişne	100	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

38 – AYVA KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayva	100	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

39 – KAYISI KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Kayısı	100	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

40 - ELMA KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Elma	100	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

41 - ERİK KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Erik	100	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

42 - KURU ERİK HOŞAFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru erik	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No:(ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İOİZ
Beslenme Diyet Uzmanı
Sicil No: 351036-Ş/İ No: 4285-E

43 - KURU KAYISI HOŞAFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru kayısı	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

44 - KARIŞIK HOŞAF		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru üzüm	20	
Kuru kayısı	20	
Kuru erik	10	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

45 - MARUL SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Marul	10	
Havuç	50	
Domates	50	
Limon	¼ adet	
Kalori değeri:		

46 - ÇOBAN SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	75	
Salatalık	75	
Maydanoz	1	
Limon	¼ adet	
Kalori değeri:		

47 - KARIŞIK SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Kivircik	10	
Marul	10	
Salatalık	40	
Havuç	20	
Limon	¼ adet	
Kalori değeri:		

48 - SÖĞÜŞ SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	75	
Salatalık	75	
Biber	50	
Kalori değeri:		

49 - SADE PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirinç	40	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

50 - SADE BULGUR PİLAVI		
Malzeme	Gram	Kalori
Bulgur	40	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

51 - SADE MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	40	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

52 - SADE ERİŞTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Erişte	40	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

- Diyet menüde kullanılacak olan tüm meyveler EK1 A2 bendindeki meyve çeşitleriyle aynıdır. Meyve gramajı 100 gram olacaktır.

C1 - R1 YEMEKLERİNİN LİSTESİ

	ÇORBALAR	6	KAYISI KOMPOSTO
1	TAVUKSUYU ÇORBA	7	ELMA KOMPOSTO
2	UN ÇORBASI	8	KAYISI-ÜZÜM KOMPOSTO
3	ET SUYU ÇORBA		
	KOMPOSTOLAR		MEYVE SULARI
4	VİŞNE KOMPOSTO	9	LİMONATA
5	ÜZÜM KOMPOSTO	10	ELMA SUYU
		11	SEFTALİ SUYU

C2 - R1 YEMEKLERİN GRAMAJI

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASARIN ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (İ)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Diyet. Cemile İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
Diy. No: 06.361.636 Sicil No: 42816

1 - TAVUKSUYU ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk eti (kemiksiz)	25	
Havuç	5	
Kuru soğan	10	
Karabiber	0,5	
Kalori değeri:		

2 - UN ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Un	15	
Kuru soğan	15	
Sıvıyağ	5	
Nane	1	
Karabiber	0,5	
Kalori değeri:		

3 - ET SUYU ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	30	
Havuç	5	
Kuru soğan	10	
Karabiber	0,5	
Kalori değeri:		

4 - VIŞNE KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Vişne	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

5 - ÜZÜM KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Üzüm	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

6 - KAYISI KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Kayıtsı	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

7 - ELMA KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Elma	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

8 - KAYISI- ÜZÜM KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze kayıtsı	50	
Yaş üzüm	50	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

9 - LİMONATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Limon	50	
Şeker	25	
Kalori değeri:		

10 - ELMA SUYU		
Malzeme	Gram	Kalori
Elma suyu	200	
Kalori değeri:		

11 - ŞEFTALİ SUYU		
Malzeme	Gram	Kalori
Şeftali Suyu	100	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

D1 - R2 YEMEKLERİNİN LİSTESİ

ÇORBALAR		KOMPOSTOLAR - HOŞAFLAR	
1	YAYLA ÇORBA	12	VIŞNE HOŞAFI
2	ŞEHRİYE ÇORBA	13	ERİK HOŞAFI
3	SEBZE ÇORBA	14	KAYISI HOŞAFI
4	DOMATES ÇORBA	15	ÜZÜM HOŞAFI
		16	VIŞNE KOMPOSTO
	SEBZE PÜRELER	17	ERİK KOMPOSTO
5	PATATES PÜRE	18	KAYISI KOMPOSTO
6	KABAK PÜRE	19	AYVA KOMPOSTO
7	HAVUÇ PÜRE	20	ELMA KOMPOSTO

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. D. Z. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No: 06.351.036 Sicil No: 43229

	TATLILAR		
8	SÜTLAÇ		
9	MUHALLEBİ		
10	PELTE		
11	TATLANDIRICILI MUHALLEBİ		

D2 – R2 YEMEKLERİN GRAMAJI

1- YAYLA ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Yoğurt	50	
Pirinç	20	
Yumurta	1/15 adet	
Sıvı yağ	2	
Nane	0,5	
Kalori değeri:		

2 – ŞEHİRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Şehriye	15	
Salça	5	
Yumurta	1/15 adet	
Limon	¼ adet	
Sıvıyağ	2	
Kalori değeri:		

3 – SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Kereviz	25	
Havuç	15	
Lahana	15	
Patates	20	
Kuru soğan	5	
Pırasa	25	
Ispanak	25	
Sıvıyağ	2	
Salça	5	
Pirinç	2	
Kalori değeri:		

4- DOMATES ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	50	
Süt	20	
Sıvı Yağ	2	
Un	2	
Kalori değeri:		

5 – PATATES PÜRE		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	100	
Süt	25	
Kalori değeri:		

6 – KABAK PÜRE		
Malzeme	Gram	Kalori
Kabak	100	
Süt	25	
Kalori değeri:		

7 – HAVUÇ PÜRE		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	100	
Süt	25	
Kalori değeri:		

8 - SÜTLAÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	150	
Şeker	30	
Pirinç	20	
Mısır Nişasta	0,5	
Vanilya	0,2	
Kalori değeri:		

9 - MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	100	
Şeker	25	
Vanilya	0,6	
Yumurta (adet)	1/10	
Mısır nişastası	2,5	
Kalori değeri:		

10 - PELTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Mısır nişastası	20	
Şeker	30	
Meyve suyu (portaka/limon/ vişne)	50 ml	
Kalori değeri:		

11 – TATLANDIRICILI MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	150	
Pirinç unu	20	
Tatlandırıcı	4 adet	
Kalori değeri:		

12 – VIŞNE HOŞAFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Vişne	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

13 – ERİK HOŞAFI		
------------------	--	--

14 – KAYISI HOŞAFI		
--------------------	--	--

15 – ÜZÜM HOŞAFI		
------------------	--	--

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASAR OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
Diy. No: 301.058-Şişli Etfak Hast. 2008

Malzeme	Gram	Kalori
Kuru erik	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

Malzeme	Gram	Kalori
Kuru kayısı	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

Malzeme	Gram	Kalori
Kuru üzüm	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

16 – VIŞNE KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze vişne	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

17 – ERİK KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze erik	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

18 – KAYISI KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze kayısı	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

19 – AYVA KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayva	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

20 – ELMA KOMPOSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Elma	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

EK-2 YEMEKLERDE KULLANILACAK BESİN VE ÜRÜNLERİN, TEMİZLİK VE SARF MALZEMELERİNİN, EKİPMANIN ÖZELLİKLERİ

A1- GIDA EVSAF LİSTESİ

Ürün Adı	S.No	Ürün Adı	S. No	Ürün Adı	S. No
Armut	130	Kahvaltılık Tereyağı	64	Pırasa	99
Arpa-Tel Şehriye	3	Kakao	40	Pirinç	21
Ayran	75	Karabiber	22	Pirinç Unu	8
Ayva	131	Karışık Turşu (Salamura)	54	Portakal	126
Baklava	51	Karnabahar	105	Poşet Bal	68
Balık	83	Karpuz	116	Poşet Reçel	67
Barbunya	16	Kaşar Peynir	63	Pudra Şekeri	35
Beyaz Lahana	100	Kavun	115	Salam	73
Beyaz Peynir	60	Kek	135	Salatalık	113

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın ÇIKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)işçi-2984

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Sinem SARAK
Diploma No: 153

Bezelye (Araka)	85	Kekik	33	Sarımsak	112
Bisküvi	2	Kesme Makarna (Erişte)	4	Semizotu	86
Buğday unu	7	Kereviz	103	Sıkmalık Portakal	127
Bulgur	18	Kestane Kabağı (Bal Kabağı)	106	Sıvı Yağlar (Z.Yağı, A.Yağı, mısırözü Yağı)	46
Can Eriği (Yeşil Erik)	123	Kırmızı Erik	122	Sirke	47
Ceviz içi	30	Kırmızı Lahana	107	Sivri Biber	109
Çam Fıstığı	28	Kırmızı Mercimek	19	Siyah Zeytin	70
Çarliston Biber	110	Kırmızı Turp	108	Spagetti	5
Çay	39	Kırmızı Yaprak Pul Biber	25	Sucuk	72
Çilek	120	Kimyon	36	Süt	59
Dana Eti	80	Kiraz	119	Şeftali	124
Defne Yaprağı	34	Limon Suyu Konsantresi	32	Tahin	136
Dereotu	97	Krema	57	Tahin Helvası (Meyveli Kakaolu)	52
Dil Peyniri	62	Kuru Erik	45	Tarçın	24
Dolma Biber	87	Kuru Fasulye	15	Tarhana	38
Domates	91	Kuru İncir	44	Tavuk Eti	81
Domates Salçası	53	Kuru Kayısı	42	Taze Bakla	89
Dondurulmuş Taze Bamya	78	Kuru Nane	26	Taze Fasulye	88
Dondurulmuş Taze Bezelye	76	Kuru Soğan	92	Taze İncir	133
Dondurulmuş Taze Fasulye	79	Kuru Üzüm	43	Taze Kabak	84
Dondurulmuş Taze Ispanak	77	Kuş Üzümü	27	Taze Kayısı	125
Ekmek	1	Küp Şeker	14	Taze Soğan	94
Ekmek Kadayıfı	49	Limon	104	Taze Üzüm	117
Elma	129	Makarna	6	Tel Kadayıf	50
Eritme Peynir (Poşet)	61	Malta Eriği	121	Tere	111
Fındık Ezme	69	Mandalina	128	Toz Şeker	13
Fındık İçi	31	Mantar	114	Tuz	41
Göce Buğdayı (Aşurelik Buğday)	11	Marmelat	66	Vanilya	56
Gül Suyu	134	Marul	95	Vişne	118
Hamur Mayası	55	Maydanoz	98	Yenibahar	23
Havuç	102	Meyve Suyu (Kutu)	74	Yeşil Mercimek	20
Hazır Hamurlu Tatlılar	48	Muz	132	Yeşil Salata (Göbek salata)	96
Hindi Eti	82	Nişasta	10	Yeşil Zeytin	71
Hindistan Cevizi	29	Nohut	17	Yoğurt	58
Ispanak	101	Patates	93	Yufka	9
İrmik	12	Patlıcan	90	Yumurta	65
Kabartma Tozu	37	Pekmez	137		

A2- GIDA EVSAFI

1.EKMEK (TS 5000)

- 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 2012/2 No'lu Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği göre temin edilecektir.
- Ekmekler 66-72 randımanlı (tip2), TMO Standartlarına uygun francala unundan pişmiş 50 gr ,(+ -2 gr) küçük ekmekler tekli poşetler halinde olacaktır.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Küçük ekmekler GMT ve Belediye Gıda Maddeleri nizamnamesindeki evsafına olacaktır.
- Ekmeklerin teslimi 1002lük temiz plastik kasalar içinde tuzlu,tuzsuz,kepekli belirtilmiş şekilde olacaktır.
- Ekmeklerin üzeri paket kağıdı veya kalın naylonla kapatılacaktır.
- Müteahhit firma ekmeği; idarenin istediği tevzi yerlerinde ve saatinde teslim edecektir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(ç)işçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
Diyet Uzmanı
Diyet No:06.35/İBB-2012/2015

8. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
9. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
10. Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış olacak, az pişmiş hamur, tıknaz, yapışkan ve yanık olmayacaktır.
11. Ekmekler kendisine has koku, görünüm ve lezzette olacak; yabancı tat ve koku olmayacaktır.
12. İçinde un, toprak, iplikleşme ve büyük yarık boşluklar bulunmayacaktır.
13. Ekmeklerin ambalajı üzerinde üretim ve son tüketim tarihi ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından aldığı izin belgesi yazılı olacaktır. Tuzlu-Tuzsuz-Çavdar-Tahıllı ekmekler ambalaj üzerinde ayrı ayrı belirtilecektir. Ekmekler günlük taze olacaktır.
14. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 5000 hükümleri geçerli olacaktır.
15. Soya unu içermeyecektir.

2. BİSKÜVİ

1. GMT 'de tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılacaktır.
2. Rutubet miktar %6' dan, tuz çıkarıldıktan sonra miktarı % 1' den ve külün % 10'luk hidroklorik asitte erimeyen kısmı % 0.15'den (kuru madde üzerinden hesap edilmek üzere) fazla olmayacaktır.
3. Bisküviler herhangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır.
4. Teslim şekli; ağızları kapalı orijinal kutular içinde olacak, kutuların üzerinde cinsi markası, net kilo ağırlığı ve imalat tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma adı ve adresi, katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olacaktır.
5. Piyasada satılan iyi cins bisküvi olup, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalıdır.
6. Kirlenmiş, acı, sabunlaşmış, küflü kurtlu olmamalıdır.
7. Ürüne ait TSE, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

3. ARPA - TEL ŞEHİRİYE (TS 1620)

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Rutubet miktar %13' ü geçmeyecektir.
4. Kendisine özgü koku ve tatta olacaktır. Kirlenmiş, küflü olmayacak, yabancı madde ihtiva etmeyecektir.
5. Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı,
6. yeşil, yeşilimtrak, esmerimsi renk olmayacaktır.
7. Teslim şekli: Standart olarak temiz 5 ve 10 kg'lık paketler içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, irmikten yapıldığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
8. Ürüne ait GTHB İZNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

4. KESME MAKARNA (ERİŞTE) (TS 1620)

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
2. Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Teslim şekli: 5 ve 10 kg lıg paketlerde fırın makarna için 2 numara makarna; olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, irmikten yapıldığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
5. Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtrak, esmerimsi renk olmayacaktır.
6. İçinde çatlak olmayacak içinde canlı- cansız haşarat ve yumurtaları bulunmayacaktır.
7. Bu Şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 1620 hükümleri geçerli olacaktır

8. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

5. SPAGETTİ

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış spagettilerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
2. Spagettiler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Teslim şekli: 5 ve 10 kg lık paketlerde 0 numara olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, irmikten yapıldığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
5. Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtrak, esmerimsi renk olmayacaktır.
6. İçinde çatlak olmayacak içinde canlı- cansız haşarat ve yumurtaları bulunmayacaktır.
7. Bu Şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 1620 hükümleri geçerli olacaktır
8. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

6. MAKARNA (TS-1620)

1. Buğday irmiğinden usulüne göre çeşitli makarnalardan yapılmış olacaktır.
2. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar gıda maddesi tüzüğünde yazılmış evsafıta olacaktır.
4. Teslim şekli: 5 ve 10 kg.lık standart naylon torbalarda, 2 numara çubuk makarnalardan olacaktır.
5. Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firmanın adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır. Siparişin bir bölümü 1/2kg'lık paketler halinde olabilir.
6. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
7. Yerli malı ve iyi cins olacaktır.

7. BUĞDAY UNU (TS 4500)

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Yerli malı 60-70 randımanlı buğday unu olup hafif sarımtırak, beyaz renkte olacaktır. Ağızda çiğnendiği zaman çatırtı hissedilmeyecek, içinde canlı-cansız kurt böcek bulunmayacak, kuru, tamamen elastiki olacaktır. %14 rutubeti olacak, sert buğday unu olmayacağı gibi yabancı hububat karışmış olmayacaktır.
3. Muayeneler, ambalaj, duyuusal ve deneysel olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde ambalaja bakılarak ve tartılarak, duyuusal muayenede buğday ununun duyuusal özelliklere (tat, koku, renk, görünüş) bakılarak, ellenererek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Ayrıca kimyasal özelliklere bakılır.
4. 25 ve 50 kg.lık beyaz polipropilen elyafı torba veya çuvallarda teslim edilir. Büyük ambalajlar ağızları açılmayacak biçimde uygun eksiksiz ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makina ile dikilir. Kullanılmış un çuvaları tekrar kullanılmaz.
5. Un ambalajları üzerinde veya içine bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir. Firman işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS-4500) malın adı, malın tipi, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vs), Yapım tarihi (Gün, ay ve yıl olarak), Net un ağırlığı (kg olarak) ve Son kullanma tarihi yazacaktır.

8. PİRİNÇ UNU (TS 2639)

1. Piyasada satılan halis pirinçten imal edilmiş olacaktır. Temiz, rengi beyaz, kendine özgü koku, tat ve görünüşte olacaktır. Kızırmış, acımış, ekşimış, küflenmiş, kokmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmayacak ve içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İD İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt Cemile İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
T.C. Sağlık Bakanlığı

- İçinde böcek, kurt ve diğer canlı- cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır. Pirinç unu boyanmış veya renk ağartma işlemine uğramış olmayacaktır. Zararsızda olsa kimyasal madde ile işlem görmüş olmayacaktır. İnce değirmenden çekilmiş olmayacaktır.
- Pirinç ununda rutubet % 14'den çok, protein miktarı % 6'nın altında olmayacaktır.
- Teslim şekli; 1 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
- Burada bahsedilmeyen diğer hususlar GMT ve TS 2639 daki evsafına uygun olacaktır.

9. YUFKA

- GMT'nün 311-313.cü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra ve ekstra ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır.
- Su miktarı %20'yi geçmeyecektir.
- Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde kötü tat hissedilmeyecektir.
- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg dan fazla olmayacaktır.
- Şekli daire gibi, çapları en az 50 cm, en çok 70 cm olacaktır.
- Yufkalar parçalanmış, yırtılmış ya da delinmiş olmayacaktır. Aşırı yanık olmayacaktır.
- Kalınlığı en çok 1-2 mm olacaktır.
- Aynı partideki yufkaların en büyüğü ile en küçüğüün çapı arasındaki fark 5 cm olacaktır.
- Yufkaların içinde canlı ya da cansız haşere, taş, kil, çöp benzeri yabancı madde olmayacaktır.
- Yufkaların teslimi, insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5-10 kg lık temiz kağıt ambalajlar içerisinde olacaktır. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, teslim eden firma adı ve kaşesi, son kullanma tarihi bulunacaktır.

10. NİŞASTA

- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş nişastadan olacak. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- Piyasada satılan iyi cinsten ve taze olacak, normalden fazla rutubet ile küf ve fena kokuda olmayacak, canlı-cansız haşere olmayacak beyaz renkte bir görünüşte olacaktır.
- Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18'den çok olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, cinsi, imal ve son kullanma tarihleri, yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- Muayene komisyonu gerektiğinde nişasta cinsinde tercih yapabilir.
- Burada bahsedilmeyen diğer hususlar GMT ve TSE'deki evsafına uygun olacaktır.
- Ürüne ait GTHB İZNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

11. GÖCE BUĞDAYI (Aşurelik Buğday)

- Yeni sene mahsulü ve sert buğdaydan olup, toprak ve yabancı maddelerden arı olacaktır.
- Böcekli, kurtlu ve karışık olmayacaktır. Karışık, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
- İyi pişen cinsten olacaktır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalıdır. Yabancı tat ve koku özellikle küf ve kızışma kokusu olmayacaktır. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak, buğday biti, haşereler bulunmamalıdır. Islanmış olmamalıdır.
- Teslim Şekli: Standart temiz 25-50 kg lık insan sağlığına zarar vermeyecek çuvallarda teslim edilecektir. Çuvalların üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No:06.361.036-Sicil No:4285-F

12. İRMİK

1. Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. Yapılacak yemeğe göre irmik numarası muayene komisyonunun isteği doğrultusunda belirlenecektir.
2. İrmikte rutubet miktarı %14'ten fazla, un halinde elendikten sonra kuru gluten miktarı % 10'dan az olmayacaktır.
3. Taze, elastikiyeti normal olacaktır. Rengi hafif sarı veya sarımsıtrak olacaktır. Boyanmış, sağlıklı zararsızda olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. Normalden fazla rutubet ile küf, fena kokudan, cansız böcek, kurt ve bulgur tohumlarından arı olacaktır. İçinde çöp, saman, yaprak, fare pisliği, ip parçaları gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
4. Standart temiz 25-50 kg lık insan sağlığına zarar vermeyecek bez veya poliproblen elyaflı torbalar veya çuvallarda teslim edilecektir. Çuvalların üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir
5. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar GMT' deki şartlara uygun olacaktır.
6. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

13. TOZ ŞEKER (TS 861)

1. Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapımında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.
2. TS 861'de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir. Şekerler rafine ve yerli olmalıdır. İçinde yabancı madde, taş, toprak bulunmamalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
3. Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyaflı, karton, kağıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
4. İthal şeker olmayacaktır. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.
5. Şeker ambalajları üzerindeki bilgiler [Firmanın işaret unvan adı adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası TS 861 şeklinde, malın adı, tipi, sınıfı, imal ve son kullanma tarihleri, net ağırlık (kg olarak)] okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
6. Numuneden farklı ve bozuk çıkan şekerler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

14. KÜP ŞEKER

1. Nemsiz 750-1000-4000 veya 5000 gr lık kutularda olup ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TS ye uygun olacaktır. Sargılı olarak getirilecektir.

15. KURU FASULYE

1. Kuru fasulyeler iyi evsafa yeni sene ürünü olacaktır.
2. Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte (9-10 mm) olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1'den rutubet miktarı %14'den fazla olmayacaktır.
3. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. Gelişigüzel alınacak 100 adet fasulyenin ağırlığı 55 gr dan aşağı olmayacaktır.
5. Boy sınırlar içinde kalmak üzere, belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boyalarda olan tane karışımı toplamı ağırlıkça %10'u geçmeyecektir. Boyutlar homojen olacaktır.
6. Çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No (Ş)İşçi-2984

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10 İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Semile İDİZ
İç Hastalıkları A.B.D. ...
Dip. No:06.361.538 Sicil No:2984

7. Çavdarmahmuzu; diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı maddeleri ihtiva etmeyecek; boyanmayacak ve Yağlanmayacaktır.
8. İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak, son yıla ait mahsul olacaktır.
9. Pişme süresi; ıslatılmadan ve normal şartlarda 3 saati geçmeyecektir. Taneler pişirilerek kontrol edilecektir. Pişme kuralına uyanlar kabul edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
10. Kesin teslim tarihinden itibaren 6 ay garanti verilecektir.
11. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
12. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyen 25- 50 kg lık, sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Çuvallar üzerinde imal,son kullanma tarihleri, firma ismi,adresi,TS numarası, cinsi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır.

16.BARBUNYA

1. Kuru barbunya fasulyeler, normal vasıfta ve yeter derecede kurumuş, yeni sene mahsulü olacaktır. **Yerli ürün olacaktır.** Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Dolgun ve kendisine has renkte olacaktır. İçerisinde bulunabilecek başka cins fasulye miktarı %1 geçmeyecektir. Zararsızda olsa yabancı maddeler miktarı %1'den ve rutubeti de %14 'ten fazla olmayacaktır.
3. Kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. Barbunyalardan gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı 50 gr dan az olmayacaktır. **9-10 mm** olacaktır.
5. İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak, son yıla ait mahsul olacaktır.
6. Pişme süresi; ıslatılmadan ve normal şartlarda 3 saati geçmeyecektir. Taneler pişirilerek kontrol edilecektir. Pişme kuralına uyanlar kabul edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
7. Kesin teslim tarihinden itibaren 6 ay garanti verilecektir.
8. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
9. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyen 25- 50 kg lık, sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Çuvallar üzerinde imal,son kullanma tarihleri, firma ismi,adresi, TS numarası, cinsi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

17.NOHUT

1. Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte (**9-10 mm** koçbaşı) olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Zararsızda olsa yabancı maddeler miktarı %2'den ve rutubeti %14'ten fazla olmayacaktır.
3. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak son yıla ait mahsul olacaktır.
5. Kesin teslim tarihinden itibaren 6 ay garanti verilecektir.
6. Satın almadan önce rutubetsiz ortamlarda saklanmış olacaktır.
7. 200 gr nohut tartıldığında 220 adedi geçmeyecektir. Geçtiği taktirde 300 adedi geçmemek şartı ile %1 fireli kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.
8. Pişme süresi; ıslatılmadan ve normal şartlarda 3 saati geçmeyecektir. Taneler pişirilerek kontrol edilecektir. Pişme kuralına uyanlar kabul edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
9. Kesin teslim tarihinden itibaren 6 ay garanti verilecektir.
10. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
11. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg lık, sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Çuvallar üzerinde imal,son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, TS numarası, cinsi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No:(s)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10. Mithat İpçimenesi
S. Yasemin ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No:(s)İşçi-2934

18.BULGUR (TS 2284)

1. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Rutubet %13'ten çok olmayacaktır. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir. Bulgurda taş, toprak, kum ya da çöp miktarı %0.01'den fazla olmayacaktır.
2. Bulgur; bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal madde ihtiva etmeyecektir.
3. Tabii olmayan bir koku ve lezzette bulunmayacak, canlı-cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısımlarını ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. Yeter derecede kurumuş olmalı, her ne sebeple olursa olsun ıslanmış olmamalıdır.
4. Bulgurlar pişirilerek kontrol edilecektir. Pişme kuralına uyanlar kabul edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
5. Kesin teslim tarihinden itibaren 6 ay garanti verilecektir.
6. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyen 25- 50 kg lık, sağlam ve temiz çuvaldar içinde olacaktır. Çuvaldar üzerinde imal,son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, TS numarası, cinsi ve net ağırlığı yazılı olmalıdır.
7. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
8. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar TS 2284 ve GMT' deki şartlara uygun olacaktır.

19.KIRMIZI MERCİMEK

1. İyi kaliteli kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa kimyasal maddelerle işlem görmüş, Yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. (top şeklinde)
2. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %1'den ve rutubeti %14'ten fazla olmayacaktır
3. Normal şartlarda yanm saat içinde pişmiş olacaktır.
4. Kesin teslim tarihinden itibaren 6 ay garanti verilecektir.
5. Satın almadan önce rutubetsiz ortamlarda saklanmış olacaktır.
6. Yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır.
7. Zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır.
8. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
9. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyecek 25-50 kg lık bez veya naylon çuvaldar teslim edilecektir. Çuvaldarın üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

20.YEŞİL MERCİMEK

1. Yeni sene mahsulü iyi ve normal vasıflarda yeter derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır.
2. Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır.
3. Bütün tanelerde pişme durumu aynı olacaktır.
4. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler %2'den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde gerekse arasında bit olmayacaktır.
5. Gelişigüzel alınıp tartılacak 100 adet mercimeğin ağırlığı 4 gr dan az olmayacaktır.
6. GMT' ne uygun olacaktır.
7. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
8. Teslim şekli; İnsan sağlığına zarar vermeyecek 25-50 kg lık çuvaldar teslim edilecektir. Çuvaldarın üzerinde ürünün adı,TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir

21.PİRİNÇ (TS 2408)

1. Piyasada satılan baldo pirinç kalitesinde olacaktır. Pirinçlerde rutubet oranı %15'i geçmemelidir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEDİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İOZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:06.361.035-Ses No:2002

2. Pirinçler kirlenmiş acımış, küflü, kırıklı, canlı ve cansız kurtlu, böcekli, nemli olmayacaktır. Kalıntı artıkları ve taş bulunmayacaktır.
3. Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tatta olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır.
4. Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kuruması sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış 25-50 kg.lık ambalajlarda alınır.
5. İşaretleme; Pirinç ambalajları üzerine okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde firmanın kısa adı, adresi, ürünün adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg. olarak), TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılacaktır.
6. Pilavlık 1. Sınıf baldo yerli pirinçlerden olacaktır.
7. Pirinç içerisinde çeltik ve kargo pirinç miktan en çok %0.01 oranında olacaktır.
8. Tane uzunlukları 5-6 mm olacaktır.
9. Kırık pirinç miktarı, ağırlıkça en fazla %1 olacaktır.
10. Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır.
11. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
12. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra uygun bulunduğu taktirde kabul edilir.
13. Depoda son kullanma tarihinden önce bozulan pirinçler ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

22.KARABİBER

1. Toz karabiberlerden olacaktır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmayacaktır.
2. Rutubeti azami %12 olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir.
4. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
5. 1-5 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
6. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

23.YENİBAHAR

1. Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır.
2. Rutubet azami %10 olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir.
4. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
5. 1-5 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

24.TARÇIN

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Kendine özgü tat, tazelik ve kokuda olmalı, küflenmemiş olacaktır.
2. İçinde canlı-cansız böcek kalıntıları, yabancı cisim bulunmayacaktır.
3. Ambalajı üzerinde firma adı, adresi, parti numarası, malın adı, tipi, sınıfı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Nem miktarı en fazla %12 olmalıdır.

25.KIRMIZI YAPRAK PUL BİBER

1. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
2. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Boya maddesi katılmamış olmalıdır. Ele alındığında renk ve Yağ vermeyecektir.
4. Rutubet oranı %10-20 arasında olmalıdır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (ş)İççi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Istanbul Tıp Fakültesi
Istanbul Tıp Fakültesi
Istanbul Tıp Fakültesi

5. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince iyi durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
6. Ambalajlar üzerinde net ağırlığı, firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
7. Aflatoksin içermeyecektir.
8. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

26. KURU NANE

1. Piyasanın en iyisinden ve yeni sene ürünü olmalıdır. Koyu yeşil renkte, kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
2. İçinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
3. İnsan sağlığına zarar vermeyen, orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Ambalajı üzerinde net ağırlığı, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
5. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

27. KUŞ ÜZÜMÜ

1. Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru kuş üzümünden olacaktır.
2. Güvelenmiş, kurtlu, böcekli, küflü ve fena kokulu, ekşi, acı, çürük, bozuk, ıslak, kurumamış, şekerlenmiş, sulanmış, taşlı, topraklı, kirli ve topaklanmış olmayacaktır. İçerisinde taş, toprak, çöp, yaprak gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.
3. Teslim şekli; Standart temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır.
4. Sağlam ve temiz olmalıdır. Yabancı tat ve koku olmamalı, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi GTHB İZİNİ numarası yazılı olacaktır.

28. ÇAM FISTIĞI (TS 1771)

1. Yeni sene mahsul iyi cins çam fıstıklardan olacaktır.
2. Küflü, küf kokulu, acı, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır.
3. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı % 2'yi geçmeyecektir.
4. Teslim şekli; Standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim olacaktır.
5. Rutubet miktarı % 8'i geçmemelidir.
6. Kendine has koku, renk ve tatta olacaktır.
7. Ambalajı sağlık ve muhafaza koşullarına uygun olacak ve standart temiz ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

29. HİNDİSTAN CEVİZİ (TS 3113)

1. Yumuşamış, Yağını dışa vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır.
2. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
3. Canlı ya da cansız haşere, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Gevrek, temiz ve kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
5. Orijinal 1 kg lık insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlarının üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
6. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar TS 3113 ve GMT' deki şartlara uygun olacaktır.
7. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

30. CEVİZ İÇİ

1. Piyasada satılan yeni sene mahsulü en iyi Ceviz içinden olacaktır.
2. Çürüklü, küflü, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmanın fazla olduğu ceviz içleri kabul edilmeyecektir.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İŞÇİ-2934

Sinem S. ARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İ.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi - Da-
Dip. No: 06.36/108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-167-168-169-170-171-172-173-174-175-176-177-178-179-180-181-182-183-184-185-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-201-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-260-261-262-263-264-265-266-267-268-269-270-271-272-273-274-275-276-277-278-279-280-281-282-283-284-285-286-287-288-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-310-311-312-313-314-315-316-317-318-319-320-321-322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332-333-334-335-336-337-338-339-340-341-342-343-344-345-346-347-348-349-350-351-352-353-354-355-356-357-358-359-360-361-362-363-364-365-366-367-368-369-370-371-372-373-374-375-376-377-378-379-380-381-382-383-384-385-386-387-388-389-390-391-392-393-394-395-396-397-398-399-400-401-402-403-404-405-406-407-408-409-410-411-412-413-414-415-416-417-418-419-420-421-422-423-424-425-426-427-428-429-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000

3. Ceviz içlerinin dış iz kabukları çıkarılmış olacaktır. Ancak kırılma ve ayıklanma işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1'i geçmeyecektir. Aflatoksin içermeyecektir. Firma analiz sonucunu tebliğ edecektir.
4. Ceviz içleri standart temiz ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan Ceviz içi müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
6. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

31-FINDIK İÇİ

1. İyi cins kavrulmuş fındık içinden olacaktır.
2. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır.
3. Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, fena, çürük, ekşi, kurtlu, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır.
4. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
5. Kırk tane miktarı % 1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
6. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır. Tuzsuz ve ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz- açık bej arasında olacaktır.
7. Teslim şekli; Standart temiz ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
9. Ürüne ait TSE, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

32.LİMON SUYU

1. GMT Meyve suyu ve benzeri ürünler tebliği'ne uygun GTHB izin belgesi olacaktır.

33.KEKİK

1. Piyasada satılanın en iyisi ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Doğal koku ve tatta, iri yapraklar halinde olacaktır. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.
3. İstenmeyen yabancı madde ve koku taşımayacaktır.
4. Orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
5. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

34. DEFNEYAPRAĞI

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır.
2. Kendine özgü, hoş tat, renk ve kokuda olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş ve küf kokulu olmamalıdır. Yabancı tadı bulunmamalıdır. İçerisinde canlı böcek, cansız haşere bulunmamalı, kemirici hayvan yenikleri görülmemelidir. Yapraklar delikli, lekeli olmamalıdır.
3. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

35. PUDRA ŞEKERİ

1. En ince değirmende öğütülmüş olacaktır.
2. Küflenmiş, nemli, ıslanmış, topaklanmış, taşlaşmış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
3. 1 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Ambalajı sağlık ve muhafaza koşullarına uygun olacak, üretim ve son kullanma tarihleri, TS numarası Standart temiz ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
5. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

6. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

36. KİMYON

1. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku, tatta olacaktır. Bayatlamış küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta vb. maddeler katılmış olmamalıdır.
2. Rutubeti en çok %10 olacaktır.
3. İçinde yabancı madde olmayacaktır.
4. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
5. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
6. 1 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

37. KABARTMA TOZU

1. Beyaz renkte olup, içinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
2. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
3. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

38. TARHANA

1. Tarhananın rengi sarımtırak, turuncu; koku ve tadı kendine özgü olmalıdır.
2. Hazır tarhana çorba alınmayacaktır.

39. ÇAY (TS 4600)

3. Çaylar iyi kalitede iri taneli olacaktır.
4. Yeni yıl ürünü olmalıdır. İçinde yabancı cisim ve küf olmamalıdır.
5. Çay ambalajları üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarlarının ve hazırlayan firmanın ismini gösteren bilgiler bulunması zorunludur. İmal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Ürün numunesi getirilip demlendikten sonra muayene komisyonu uygun bulunduğu takdirde alınacaktır.
6. TS(4600) numarası yazılı olacaktır. Rutubeti %9, kül miktarı %7 olacaktır.
7. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

40. KAKAO (TS 3076)

1. Piyasada satılanın en iyisi olacaktır.
2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.
3. İçerisinde kabuk, tohum, diğer yabancı maddeler bulunmayacak, şeker katılmış olmayacaktır.
4. Kurtlanmış, böceklenmiş, acımuş nemlenmiş, topaklanmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır.
5. Orijinal 1 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
8. Taşıma ve depolama süresince özelliği bozulmayacak şekilde ambalajlanmış olacaktır.
9. TS 3076 'ya uygun olacaktır.
10. Kakaonun GMT' nün 580. maddesine göre, taklit ve tağşiş edilmemiş olması ve 581. maddesine göre insan sağlığına zarar verici unsurlar taşımaması gerekir.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yesevri OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İ.D. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Bül. Gemile İDİZ
Kıbrıs Kan Ahaç
Sicil No: 108 Sicil No: 108

11. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

41. TUZ (TS 933)

1. Rafine edilmiş, kristalize görüntü arz eden sofr tuzlarından olacaktır
2. Rutubet miktarı sofr tuzlarının kütlece en fazla %0.5 olmalıdır. 140 °C derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva ederek suda erimeyen miktarı %5 'den, bunun hidroklorik asitte erimeyen kısımlarının miktarı %0.09 dan fazla olmayacaktır.
3. Teslim şekli; Sofra tuzlarının ışığı geçirmeyecek ve özelliklerini bozmayacak ½ -1-5-10 kg ambalaj materyalleri ile koliler içinde teslim edilecektir.
4. Tuzlar beyaz renkte ve iyotlu tuz şeklinde olacaktır. TS 933 'e uygun olacaktır. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
6. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
7. İdarenin gerekli gördüğü durumlarda nem geçirmeyecek şekilde aynı evsafta, üreten firma ismi basılı 2 gr. Poşet tuzun tedariki sağlanır.

42. KURU KAYISI (TS 485)

1. Piyasada satılan en iyi cinsten usulüne uygun kurutulan yeni sene ürünü şekerpare kayısılardan olacaktır.
2. Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızılmış ve kirli olmayacaktır.
3. Kendine has, lezzet ve tatta olacaktır. Rengi açık sarı olacaktır.
4. Kayıslar çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Kayıslar orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.
6. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar TS 485' e GMT' deki şartlara uygun olacaktır.
7. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

43. KURU ÜZÜM

1. Son sene mahsulü olacaktır.
2. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Çöp, gelişmemiş tane, şekerlenmiş tane ve yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Sağlam, bütün ve temiz olacaktır. Rengi açık sarı veya yakın renklerde olacaktır. Taneler birbirinden kolayca ayrılacaktır.
4. Rutubet miktan da %16'dan fazla olmayacaktır.
5. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
6. Teslim şekli; Üzümler orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru üzüm müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.
7. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

44. KURU İNCİR

1. Son sene mahsulü piyasanın en iyi cins incirlerinden olacaktır.
2. Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızılmış ve küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gamile İDİZ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diy. No:06.36'036 Sicil No:425

3. Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr dan aşağı olmayacaktır. İncirler, 15 gr dan az olmamak şartıyla %10'a kadar aynen kabul edilecektir.
4. İncirler orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru incir müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.
5. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

45. KURU ERİK

1. Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru eriklerden olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
2. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

46. SIVI YAĞLAR (ZEYTİNYAĞI-AYÇİÇEK YAĞI)

1. Natürel, rafine yemeklik zeytinyağı, 20°C de berrak, tortusuz, kendilerine has normal lezzetlerde, TS 341'e uygun ve yabancı kokulardan arı olacaktır.
2. Renk altın sarısından yeşile kadar değişebilir.
3. Rafine zeytin Yağlar açık sarı renkte, asitlik derecesi 1-3 arasında olacaktır.
4. Ambalaj: Bitkisel sıvı Yağlar ve zeytin Yağlar standartlarında belirtilen vasıf ve şartlara uygun kapalı kaplar içerisinde getirilir.
5. İşaretleme: Perakende veya toptan satışa sunulan her türlü bitkisel sıvı Yağların üzerinde; firmanın adı, adresi, tescilli markası, parti seri numarası, sınıfı (zeytinyağlarının ayrıca türü), üretim ve son kullanma tarihleri soğuk damga ile okunaklı bir şekilde basılmalıdır. Yemeklik zeytinyağlarının etiketi üzerinde bunlardan başka Türk Malı ibaresi ile TS veya GTHB İZİNİ işareti ve numarası bulunur olacak ve etiketlerdeki yazılar standartlarda belirtilen puntolarla yazılmış olacaktır.
6. Teslim şekli; Teneke üzerindeki net ağırlık üzerinden olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
7. Yemeklik ayçiçeği Yağı iki defa rafine edilmiş olacaktır.
8. Piyasada satılan iyi cins Yağlardan olacaktır.
9. Tortulu, bulanık, renkleri bozulmuş, lezzeti acılaşmış ve kokusu ağırlaşmış olmayacaktır.
10. GMT' ne uygun olacaktır.
11. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

47. SİRKE (TS 1880)

1. Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, bulanık olmamalıdır. İçerisinde tortu ve yabancı madde olmamalıdır. Fermantasyona bağlı aşırı ekşi tat ve koku bulunmayacaktır.
2. Sirkeler ağzı kapalı cam şişelerde teslim edilecektir. 70 cc lik şişeler içerisinde olacaktır.
3. Her şişenin üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılı veya basılı olacaktır: Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1880 şeklinde), seri numarası, malın adı, imalat tarihi, net ağırlığı (kg veya gr olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü.
4. Rengi yapıldığı meyvenin rengine uygun olmalıdır.
5. Sirkenin içinde gözle görülür, canlı - cansız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalajı şeffaf olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
7. Bu Şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 1880 hükümleri geçerli olacaktır.
8. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

48. HAMURLU TATLILAR (ŞEKERPAZE-KEMAL PAŞA-ŞAMBABA)

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Byt. Cemile DİZ
İç Hastalıklar Anabilim Dalı
No:06.38.050-361 No:206

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur ambalajları üzerinde cinsi, çeşidi, hangi undan ve Yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimleri ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri no'su okunaklı bir şekilde yazılacaktır.
2. Tatlılar acılaşmış, ekşimş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur ve beyaz görünümlü olmayacaktır.
4. Şurup çekmiş haldeyken dağılmayacaktır. Numunesine bakıldıktan sonra kabul edilecektir.
5. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir

49. EKMEK KADAYIFI

1. GMT' nün 311-313. maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra veya ekstra ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
2. Pişmeden önce herhangi bir gayri tabii lezzet veya tat ile koku ve acılık hissedilmeyecektir.
3. İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Ekmek kadayıfları ince ve her tarafları aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir.
5. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
6. Ekmek kadayıfları kendine has kahverengi renkte ve düzgün geometrik olacaktır. Çiğ ya da orta kısmı hamur olmayacaktır. Çapı 25-30 cm, olacaktır. Kalınlığı 3 cm olacaktır.

50. TEL KADAYIF (TS 10344)

1. GMT' nün 311-313. maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra veya ekstra ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
2. Teller birbirine yapışmış olmayacaktır.
3. Fena koku içermeyecek, su miktarı %16'yı geçmeyecektir. Döküm kadayıflardan olacaktır.
4. Tel kadayıfların teslimi temiz naylon ambalajlar içinde olacaktır.
5. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
6. Tel kadayıflar kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Acımış, ekşimş, küflenmiş ve bayatlamış olmayacaktır. Temiz ve kendine has görünüşte olacaktır. Tel kalınlığı ortalama 1 mm olacaktır.
7. Ağızda çiğnendiği zaman acı, ekşimş, fena kokulu olmayacak ve çıtırta hissedilmeyecektir.
8. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 10344 hükümleri geçerli olacaktır.

51. BAKLAVA

1. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun tereyağlı, cevizli ve Antep fıstıklı, iyi kızarmış olacaktır, hamurumsu olmayacaktır.
2. İçinde hiç bir yabancı madde bulunmayacaktır. Şurubu uygun miktar ve kıvamda olacaktır.

52. TAHİN HELVASI (TS 2590)(Sade-Meyveli- Kakaolu)

1. Piyasanın en iyisi olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır.
2. Tahin helvalar, kendine has yapı (tekstür), tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, Yağı dışa vurmuş olmayacaktır.

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2984

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No: 981.038 Sicil No: 2984

3. Tahin helvasında: Tahin miktarı en az %52, Yağ miktarı susam Yağı olarak en az %27.5, protein en az %11, toplam şeker miktarı (sakkaroz olarak) en çok % 47, rutubet miktarı en çok %3, ham selüloz en çok %1.10, kül miktarı en çok %2.0, ekstrekte edilmiş Yağda asitlik, oleik asit cinsinden en çok 10 (g/kg), saponin miktarı en çok %0.1 olmalıdır. Firma bu özellikleri içeren raporu birlikte getirecektir.
4. Meyveli tiplerde bu değerler katılan meyveler çıkarıldıktan sonra safi helva kütlesi üzerinden hesaplanır.
5. Tahin helvasında Yağ susam Yağı olmalıdır. Başka bir Yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao Yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizatör ve emülgatörlerden gelebilen Yağ bulunabilir.
6. Bütün veya parça halindeki Yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve %8 'den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.
7. Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmaz.
8. Tahin helvası 80-100 gr lık ambalajlarda alınır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
9. İşaretleme: Tahin helvası ambalajının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılı veya yazılı olacaktır: Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 2590 şeklinde), parti numarası, malın adı, tipi, imalat tarihi (ay ve yıl olarak), net ağırlığı (kg veya gr olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü, muhteviyatı, katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin cinsi ve oranı olmalıdır.
10. Özelliklerini bozmayacak şekilde ve sağlık kurallarına uygun olarak ambalajlanmış olacaktır.
11. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 2590 hükümleri geçerli olacaktır.
12. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

53.DOMATES SALÇASI:

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ve teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. (TS 1466)
2. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
3. Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmasının adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
4. Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerine ihtiva etmeyecektir.
5. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya kutuları kurşun veya diğer bir zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
6. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere müteahhit tarafından değiştirilecektir.
7. Teslim şekli: Double konsantre 28 – 30 Brix 5 kiloluk kutularda olacaktır. İdare uygun bulursa 1 kg.lık ve 10 kg.lık ambalajlardan da isteyebilir. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.
8. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir.(%01) konserve bir önceki senenin ürünü olmayacaktır.
9. TS numarası yazılı olacaktır.
10. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

54.KARIŞIK TURŞU (Salamura) (TS 4214)

1. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı, küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalı. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
3. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaseri OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10. İstanbul Tıp Fakültesi
Gıda Mühendisi
S. Yaseri OKER
Sicil No-(S)İşçi-2934

4. Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3-en çok%25 olmalıdır.
5. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.
6. Ambalaj: Karışık turşu, karışık turşuyu etkilemeyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınır.
7. İşaretleme. Her ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde; Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 4214 şeklinde), imalat seri/ kod numarası, malın adı (karışık turşu), tipi (salamura), imalat tarihi (ay ve yıl olarak), süzme ağırlığı (kg veya gr olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak), kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı basılı veya yazılı olmalıdır.
8. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
9. Karışık turşuda sivri biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
10. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
11. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 4214 hükümleri geçerli olacaktır.
12. Tenekeler düzgün, bombesiz, temiz, passız olmalıdır. Numuneden farklı çıkan turşular müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
13. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

55.HAMUR MAYASI

1. Kendine has koku, renk, tat ve kıvamda olacaktır.
2. İçine herhangi bir yabancı madde karıştırılmış olmayacaktır.
3. Yapışkan olmayıp, nemli hamur kıvamında ve gri-beyaz renkte olacaktır. Ekşimiş, küflenmiş ve ekşimeye bağılı kötü koku olmayacaktır.
4. Piyasada satılan orijinal ambalajında olacak, üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, üretim tarihi bulunacaktır. Üretim tarihinden itibaren en fazla 5 gün geçmiş olan mayalar kabul edilmeyecektir.
5. Mayalar gerektiğinde denenecek iyi kabartmayan mayalar reddedilecektir.
6. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.

56.VANİLYA

1. Beyaz renkte olup, içinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
2. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
3. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

57.KREMA (TS 1864)

1. Özel teknikle sterilize edilmiş olarak, 1/1, 1/2 litrelik paketlerde olmalıdır.
2. Kremalar kendine özgü renk, tat, koku ve kıvamda olmalıdır. Kremalar homojen bir kitle yapısında bulunmalı, küflenmiş, kokmuş ve acımış olmamalı, bunlarda patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
3. Kremalara GMT 'de izin verilen maddeler dışında madde katılmamalıdır.
4. Doğrudan doğruya yenilmek veya pasta, dondurma vb. gıda maddelerinin yapımında kullanılmak üzere olan kremaların pastörize edilmesi ve bunların tatlı krema olması zorunludur.
5. Pastörize kremaların 1 gr da 10 dan çok koliform bakteri, 50 den çok küf veya maya ve 100.000 den çok germ bulunmamalı; metalimsi, okside olmuş ya da anormal bir tat ve kokusu olmamalıdır.
6. +4-10 ° C de saklanmış olmalı ve ürün sıcaklığı +4-10 ° C arasında olmalıdır.

7. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, yazılı veya basılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
8. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

58. YOĞURT

1. Yoğurt TS 1018 ve 1019 standartlarına uygun homojenize edilmiş pastörize sütlerin Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus bulgaricus' un etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir süt ürünüdür.
2. Yoğurta işlenecek sütün katı madde miktarını artırmak için çözülebilir oranı en az % 98 olan ve özellikleri standardında TS 1329 belirtilen niteliklerin uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
3. Yoğurtlar idarenin isteğine göre yarım Yağlı- Yağlı-tam Yağlı-light getirilecektir.
4. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
5. Yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 12 gram olmalıdır.
6. Yoğurdun 1 gramında 10'dan çok koliform bakteri 100' den çok maya ve küf olmamalı E.Coli bulunmamalıdır.
7. Yoğurta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
8. Parlak süt renginde; serum ayrılması olmamış çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz homojen olmalıdır.
9. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır.
10. Kendine has tatta ve hoş kokuda olmalıdır.
11. Ambalajlama: Yoğurtlar homojenize tek kullanımlık (disposable) 5-9-10 kg lık ambalajlarda ve tam Yağlı alınacaktır. 200 gr lık özel PVC ambalajlarda bulunan yoğurtların ağız kısmı sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alimünyum folyo kapak ile vakumlanarak kapatılmış olmalı ve bu şekilde teslim edilmelidir. Ana ve ara öğünlerde verilecek yoğurtlar 200gr PVC ambalajlı ve idarenin isteğine göre tam Yağlı veya light yoğurt olacaktır.
12. İşaretleme: Yoğurt ambalajının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde; Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası, malın adı, tipi, imalat tarihi, gün ay olarak, net ağırlığı (en az gram olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü. basılı veya yazılı olmalıdır.
13. Günlük yoğurt olmalıdır.
14. Açık yoğurt getirilmeyecektir.
15. Yoğurt 10°C nin altında saklanmalı, kapalı ve frigrifrik araçlarda taşınmalı, sipariş bir gün önceden verilmeli ve GMT' ne uygun olmalıdır.
16. Ambalajda patlak, yırtık, kırık ve bombe olmayacaktır.
17. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

59.SÜT (TS 1019)

1. UHT süt birinci sınıf yarım Yağlı-Yağlı-tam Yağlı veya light idarenin isteğine göre getirilecektir.
2. UHT sütlerde Yağsız katı madde miktarı en az %8 (m/v) olmalıdır.
3. UHT sütlerde E.coli bulunmamalıdır.
4. Ambalajlama: Sterilize edilen sütler otomatik cihazlarda, sütün bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte tetra-pak kutulara doldurulur, ağızları hava almayacak ve/veya akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra getirilecektir.1/5-1-10 kg lık ambalajlarda idarenin isteğine göre getirilir.
5. İşaretleme:Ambalaj üzerindeki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve/veya basılı, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 1019), seri/Kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, net miktarı (en az litre olarak), mal tarihi (Gün ay olarak) , +4°C ile +10°C' de muhafaza edilir ibaresi olmalıdır.
6. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

60.BEYAZ PEYNİR (TS 591)

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAÇ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gemile İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:06.381.038-Sarımsaklı

1. Beyaz peynir; çiğ süt (TS 1018) veya pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen, kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
2. Birinci sınıf Yağlı-tam Yağlı peynirlerden olmalıdır. İdarenin isteğine göre yüklenici tuzsuz peynir temin edecektir. (TS 591)
3. 7-8 cm boyutlarında, prizma şeklinde olacaktır.
4. Rutubet miktarı, kütlece en çok %60 olmalıdır.
5. Tuz miktarı, (katı) maddede kütlece en çok %10 olmalıdır.
6. E.coli bulunmamalıdır.
7. Patojen Staphylococcus Aureus bulunmamalıdır.
8. Katı maddede süt Yağı miktarı, Yağlı beyaz peynirde kütlece en az %30 olmalıdır.
9. Parlak beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
10. Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli olmamalı.
11. Fazla sert veya yumuşak olmamalı.
12. Kendine has hoş kokuda olmalıdır.
13. Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun tenekelerde alınır.
14. İşaretleme: Ambalaj üzerinde bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 591 şeklinde), malın adı, tipi, sınıfı, en az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak), imalat tarihi (ay ve yıl), parti veya seri numarası, üretici firma tarafından önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı veya basılı olmalıdır.
15. Tuzsuz peynir, kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde (haftada 2 kez olabilir) fiberglaz kap içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır) üzeri kalın paket kağıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak kalıplar halinde getirilir veya kapalı tenekelerde alınır. Diğer özellikler beyaz peynir ile aynıdır.
16. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
17. Kahvaltıda dağıtılacak vakumlu beyaz peynirler 60 gr lık ambalajda getirilecektir.

61.ERİTME PEYNİR (POŞET)

1. Eritme peynir TS 2176'ya uygun olmalı, su miktarı % 60'dan yukarı olmamalıdır. Pastörize peynirlerden olmalıdır.
2. Kendine ve içine katılan maddeye özgü renkte ve kokuda olmalıdır.
3. Tuz miktarı kuru maddede % 7'den çok olmamalıdır.
4. Eritme peynirlerde kullanılan eritme tuzlarının miktarı kuru madde esası üzerinden tek başına veya bir arada Kg. da 40 gr ı geçemez ancak monodi polifosforik asitlerin toplamı kg da 30 gr dan fazla olamaz.
5. Eritme peynirlerinde pH değeri 5.5'den fazla olmamalıdır.
6. Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının % 16'sını geçemez.
7. Bekleme ile oluşan bozulmalarda peynirler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
8. Muayene: Bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.
9. Ambalaj: Net 25'er gramlık PVC Küvet şeklinde ve alüminyum folyo ile ambalajlanır ve insan sağlığına zarar vermeyen karton kutular içine konularak teslim edilir. Bozuk çıkan peynirler yenileri ile nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. Poşetler yırtıksız, hava almamış, küflenmemiş, kurtlanmamış olacaktır.
10. İşaretleme: Eritme peyniri ambalajlarını her biri üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde, firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, Türk Malı deyimi (TM işareti, bu standardın işaret ve numarası, seri numarası, malın adı, katkı maddesi grubu, hangi peynir ve peynirlerden yapıldığı, tipi ve Yağ miktarı (yarım Yağlı olmalıdır), imalat tarihi (ay ve yıl olarak), net ağırlığı (kg veya gr olarak), parti numarası, üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü yazılı veya basılı olmalıdır.
11. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yabemir OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.D. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No:08.361.036 Sicil No:42867

62. DİL PEYNİRİ

1. Piyasanın en iyi cins dil peynirinden olacak, kendine özgü tabii görünüm, koku ve lezzette birinci sınıf ve birinci kalite evsafıta blok kaşar getirilecektir.
2. Dil peyniri kalıbı iki kısma bölündükten sonra rengi beyaz, sarımtırak olacak ve siyah damarlar, benekler, hava boşluklarından ibaret delikler, ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Fare yenikli, fena kokulu, kurtlu, kirli, kabarık, ezik, kesik, dağılmış ve çatlaklı olmayacaktır. Yağ miktarı %45 den aşağı olmayacaktır.
3. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde tam Yağlı olmak kaydıyla ve bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı veya basılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
4. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
5. Dil peynirleri 250-300gr lık vakumlu ambalajlarda veya 60 gr lık vakumlu ambalajda getirilecektir. Teslimat +4-+7 °C lık frigofirk araçlarla olacaktır. Yavan yada hafif yabancı tatta, ekşi ve acı olmamalıdır. Dil peyniri imal tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra tüketime hazır hale gelmiş, olmalı, firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olmalıdır.

63. KAŞAR PEYNİRİ

1. Piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak, kendine özgü tabii görünüm, koku ve lezzette birinci sınıf ve birinci kalite evsafıta blok kaşar olacaktır.
2. Kaşar peyniri kalıbı iki kısma bölündükten sonra rengi beyaz, sarımtırak olacak ve siyah damarlar, benekler, hava boşluklarından ibaret delikler, ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Fare yenikli, fena kokulu, kurtlu, kirli, kabarık, ezik, kesik, dağılmış ve çatlaklı olmayacaktır. Yağ miktan %45 den aşağı olmayacaktır.
3. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde tam Yağlı olmak kaydıyla ve bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı veya basılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
4. Kaşar peynirleri 2 kg lık ve/veya 60 gr lık vakumlu ambalajlarda getirilecektir. Teslimat +4 -+7 °C lık frigofirk araçlarla olacaktır. Yavan yada hafif yabancı tatta, ekşi ve acı olmamalıdır. Kaşar peyniri imal tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra tüketime hazır hale gelmiş olmalıdır.
5. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

64. KAHVALTILIK TEREYAĞI EVSAFI:

1. Hoş tat ve kokulu, yabancı tat ve koku bulunmayan, yapı ve görünüş itibarıyla kusursuz, süt Yağı miktarı kütlice en az %82, asiditesi en çok (süt asidi cinsinden) %18 olan sarımsı homojen renkte ve 1 gr.da 20'den çok küf ve maya bulunmayan pastörize tereyağıdır.
2. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
3. Tereyağlarında gıda katkı maddesi yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Tereyağlarında E.coli bulunmamalıdır.
5. Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında rutubet miktarı kütlice en çok %16 olmalıdır.
6. Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında Reichert-Meissl sayısı en az 24 olmalıdır.
7. Kahvaltılık tereyağlarında süttten geçen Yağsız katı madde miktarı kütlice en çok %2 olmalıdır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No (Ş) İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Byt. Cemile İOİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No:06.361.036 Sicil No: 285

8. Tereyağları, duyuşal, fiziki, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine AL veya Kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC'ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmış olamayacaktır. Ambalaj içindeki tereyağı miktarı net 15 gr olacaktır.
9. İşaretleme: Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret numarası (TS 1331 şeklinde), seri veya parti veya kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı (gram olarak), imal tarihi (gün, ay ve yıl olarak), üretici firma tarafından tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı veya basılı olacaktır.

65. YUMURTA

1. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı, üstünde yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır.
3. Muayene: Yumurtalar kabuklu olacak ve her bir yumurta tartıldığında 60-65 gr dan az olmayacaktır.
4. Muayeneye ayrılan her ambalaj ve içerisindeki yumurtalar gözle ve elle incelemek, sayılmak, tartılmak, lambadan geçirilmek ve yumurtalardan gelişigüzel ikiden az olmamak üzere %03'e (binde 3) kadar kırılmak suretiyle yapılır.
5. Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı, hava boşluğu, sarısı ve akının durumu incelenir.
6. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır.
7. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir.
8. Yumurtalar kuru, temiz, kokusuz, çift viyol içerisinde, üzeri streçle kaplanmış ve üzerinde GTHB İZNİ standartlarına uygun etiketi bulunan ambalajlar içerisinde olacaktır. Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz.
9. Teslimat belirli aralıklarla istenen sayıda yapılır.
10. Yumurtaların sarısı tam ortada olmalı ve hava boşluğu yüksekliği 5 mm yi geçmemelidir.
11. Suni olarak boyanmış yumurtalar kabul edilmez.
12. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 1066 hükümleri geçerli olacaktır.
13. Ürüne ait GTHB İZNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

66. MARMELAT

1. Marmeladın rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
2. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
3. Çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
4. Kayıların çekirdekleri çıkartılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
5. Şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. Yanık, is, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
6. TS 2066 ve 2600'ü kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır.
7. Ambalaj: Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Ambalajların üzerinde bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı veya basılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir. 25gr olacaktır.
8. Ürüne ait GTHB İZNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

67. POŞET REÇEL

1. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıttak büyüklükte olacaktır.
2. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
3. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
4. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
5. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkartılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın Ç. Ert
Gıda Mühendisi
Sicil No: (3) İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
Istanbul Tıp Fakültesi
Diyetisyenliği Bölümü
Sicil No: 4206

6. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. Yanık, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
7. TS 2066 ve 2600'ü kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.
9. Ambalaj: Reçeller reçelin özelliğini bozmayan ve insan sağlığına zarar vermeyen plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanmalı, reçelin konulduğu ambalaj hariç net ağırlık 25 gr, PVC temiz, sağlam olacak ve evvelce kullanılmış olmalı, kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konulmalıdır.
10. İşaretleme: Poşet reçel küvetlerinin üzerinde okunaklı hitograf baskı ile yazılmalı, firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, Türk Malı deyimi (TM işareti), içinde bulunan maddelerin adları, meyvenin cinsi, kullanılan katkı maddesi, imalat tarihi (ay ve yıl olarak), net ağırlığı (kg veya gr olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü yazılı veya basılı olmalıdır.
11. Poşetler yırtıksız, hava almamış, küflenmemiş, kurtlanmamış olmalıdır.
12. Ürüne ait GTHB İZNI, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

68. POŞET BAL

1. Çiçek ve meyve aromaları içeren akışkan berrak, kolayca sürülebilir ve saydam bir görünüşte olacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Şekerlenmeyen, hoş kokulu, lezzetli olacaktır. Doğal şekerden yapılmış olmayacaktır. Üzerinde böcek ve çiçek kalıntısı olmayacaktır.
2. Ürüne ait GTHB İZNI, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
3. 25 gr'lık PVC ambalajlarda olacaktır. Toksik madde içermeyecektir.
4. Ambalaj üzerinde; firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olacaktır.

69. FINDIK EZMESİ

1. 20 C derecede tamamen ezilmiş ve homojen olacaktır. Kahverengi renkte olacaktır. Fındığa ve kakao'ya has kokuda olacaktır. Acı, ekşimiş, küflenmiş ve böceklenmiş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde olmayacaktır. Yağ miktarı en az %35, protein miktarı en az %6, toplam şeker miktarı sakaroz olarak en çok %50, kül miktarı en çok %1,5 olacaktır.
2. Ürüne ait GTHB İZNI, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.
3. 25 gr'lık PVC ambalajlarda olacaktır. Toksik madde içermeyecektir.
4. Ambalaj üzerinde; firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olacaktır.

70. SİYAH ZEYTİN

1. Zeytin yenme olgunluğuna gelmiş, siyah veya siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucunda hazırlanan mamuldür. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuz ile salamura yapılır.
2. Zeytinler yenme olgunluğuna gelmiş, Gemlik tipi, piyasanın en iyi cinsi olacaktır. Double kıvrıkcık zeytinlerden olacaktır.
3. Zeytinler temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli. Eti çekirdeğine yapışmamış olmalıdır.
4. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve sili aynı olmalıdır.
5. Kirli, kokuşmuş, özellikler kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
6. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. Gözle görünür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok bir adet olmalıdır.
7. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır.
8. Eski sene mahsulü olmalıdır.
9. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde olmalıdır. Ambalajda komisyon tercihi esastır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Ö.Ye. Cemile İDİZ
İç Hastalıklar Anabilim Dalı
Dip. No: 06.361.036 Sicil No: 4286

10. Zeytin ambalajları üzerine bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalı, imalatçının markası veya kısa adı, malm adı (siyah zeytin), kalite ve sınıfı (birinci sınıf), tipi (hazırlama ve işleme şekline göre), boyu ve derecesi, net miktarı (süzme ağırlık), imalat seri numarası, TS işaret ve numarası, Türk Malı deyimi, mahsul yılı, ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak), koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin adı ve oranı yazılı veya basılı olmalıdır.
11. 11.Salamura suyu temiz olacak çok bulanık olmayacaktır ve zeytinlerin üzerini tamamen örtmüş olacaktır.
12. Bir kg. zeytin sayıldığında 250-280 adetten fazla olmayacaktır. Bozuk ve numuneden farklı çıkan siyah zeytinler müteahhit tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.
13. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

71. YEŞİL ZEYTİN

1. Yeşil zeytin yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renklerdeki, yenme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür.
2. Yağlı, çizik salamura, Gemlik tipi, Küçük çekirdekli yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.
3. Zeytinler temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
4. Grup ve tipine has yenme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve sili aynı olmalıdır.
6. Kirli, kokuşmuş, özellikler kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
7. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
8. Gözle görünür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok bir adet olmalıdır.
9. Ambalaj: Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır.
10. İşaretleme: Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli ve berrak olmalıdır.
11. Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu; zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolm oranı kabın su kapasitesinin en az %90'nı olmalıdır.
12. Ambalaj: Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytini iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır. Teneke kutular zeytin salamurasına dayanıklı olacak şekilde saklanmalı, alt ve üst kapaklarda saklanmış olmalıdır. Ayrıca TS 1118' e uygun olmalıdır.
13. Ambalajları üzerinde bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır. Firmanın Ticari unvanı, kısa adı, adresi veya tescilli markası, standardın işaret ve numarası (ts 774 şeklinde), parti, seri kod numarasından en az birisi, ürünün adı, grubu, imal edildiği zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, tane irilik derecesi, net miktarı, süzme miktarı (en az gram veya kilogram) , varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı, ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı veya basılı olmalıdır.
14. Bozuk ve numuneden farklı çıkan yeşil zeytinler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. 1 kg da 250-280 adet olacaktır.
15. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

72. SALAM (TSE 979)

1. Salam büyükbaş ve küçükbaş kasaplık hayvan gövde etlerinin veya bunların karışımlarının kemik, Yağ, sıfak, sinir, kırıldak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamulüdür.
2. Salamlar kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı salamlar bozulmamış olmalıdır. Muayene komisyonu isteğine göre % 100 dana, %100 hindi veya tavuk-hindi-dana karışımından hazırlanmış ürün getirilecektir.
3. Salamlarda tuz oranı %3 nişasta %4 protein %16 en çok %25 Yağ oranı olmalıdır.
4. Salamlarda 5 cm. geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.

5. Salamlar sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
6. Ürüne ait GTHB İZNI, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

73. MEYVE SUYU

1. 200 gr tetrapak ambalajlarda ve UHT tekniğiyle sterilize edilmiş olacaktır.
2. TSE ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
3. İçinde küf ve yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihleri cinsi, yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
5. Vişne suyu, karışık, tropikal, kayısı nektarı ve şeftali nektarı olacaktır. Meyve oranı en az % 35 olacaktır.
6. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

74. AYRAN

1. Ayrar yapımında kullanılan su TSE'ye uygun olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Pastörize yoğurttan yapılmalıdır.
2. Asitlik laktik asit cinsinden % 0.6'dan az, %1.6'dan fazla olmamalıdır. Yoğunluğu 1.020'den az olmamalıdır. Sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
3. Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir.
4. 1 ml sinde 10'dan çok koliform mikroorganizma, 100'den çok küf ve maya olmamalıdır.
5. Günlük olmalı, otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde olmalıdır.
6. Ayrar kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, TS işaret ve numarası (TS 3810 şeklinde), adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı (200 ml), tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır. İsteğe göre Yağlı-tam Yağlı getirilmelidir.
7. Ayrar +4 °C 'de saklanmalı, kapalı araçlarda taşınmalı, ambalajın üzerinde delik, çatlak ve benzeri bozukluk olmamalıdır. Ambalajlar ilgili Bakanlığın izniyle üretilmiş olmalıdır.
8. TS 3810'a uygun olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
9. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

DONDURULMUŞ GIDALARIN GENEL ÖZELLİKLERİ

(Sebze- meyve-unlu gıdalar)

1. Dondurulmuş gıdalar (40 mikron kalınlığında) 2,5-10 kg 'lık kapalı poşetlerde (poliörtülen) teslim edilecektir.
2. Dondurulmuş gıdalar -18°C'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (termokingli) teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.
3. Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması vb.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır.
4. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.
5. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze, meyve paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde ya da pişirme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş gıdalar firma tarafından değiştirilecektir.
6. Firma teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımından sorumludur.
7. Derin dondurucuların arızası yada herhangi bir elektrik kesintisi nedeniyle dondurulmuş gıdaların çözünmesi halinde ürünler firma tarafından yeni ürünle değiştirilecektir.
8. Ürüne ait GTHB İZNI, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMIN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

T.O. İstanbul Tıp Fakültesi
D. Diyet Semineri DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Ayşe
Dip. No: 06.381.036 Sicil No: 2007

75. DONDURULMUŞ ENGİNAR :

1. Sapları, yaprakları ve kökleri kesilerek temizlenmiş körpe enginarların, çanak şeklinde özel ve düzgün biçime getirilerek , tekniğine uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalamadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine has tat, koku ve renkte olacak ,yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Haşlanıp bakıldıktan sonra kabul edilecektir.
3. Enginar çanaklarının dış çapı 7-8 cm olacak, kök çapıkları olmayacak, dış yüzeyinde kararma ve dış dokuda delinme olmayacaktır.

76.DONDURULMUŞ TAZE BEZELYE

1. Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısı ölçer cihazı bulundurulacaktır.
2. Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
3. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 3 numara iri boy olacaktır.
4. Kendine has tat, koku ve renginde olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmalıdır.

77. DONDURULMUŞ TAZE İSPANAK

1. Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Aynı parti numaralı ürün alınacaktır. Donuk kalıp şeklinde ıspanak alınmayacaktır.
4. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

78. DONDURULMUŞ TAZE BAMYA

1. Dondurulmuş taze bamyaya körpe, çekirdekli, küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan, boylama işlemine tabi tutulduktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Muayene komisyonu sivri ve ya tombul bamyaya seçimi yapacaktır.
4. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

79-DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

1. Dondurulmuş taze fasulye günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkayıp uçları kesildikten sonra 2 veya 3 parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Aynı parti numaralı ürün getirilecektir.
3. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Haşlanıp bakıldıktan sonra kabul edilecektir.
4. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

80. DANA ETİ

1. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacak, koyu kırmızı, kahverengimsi, siyah olmayacaktır.
2. Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
3. Etlerin üzerinde beyaz kefen ve aseptik poşet bulunacaktır.
4. Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.

5. Etler; dana eti olarak getirilecektir; büyük parça ve kuşbaşı et yemekleri için dana but, diğer yemekler için dana karkas şeklinde alınacaktır.
Etler; dana eti olarak getirilecektir; büyük parça ve kuşbaşı et yemekleri için dana but, diğer yemekler için dana takım (Takım=karkas= 1 kol + 1 buttan oluşan) getirilecektir. Dana karkasların kemik oranı %20-25 arası olacaktır.
6. Kol etlerinde kaburga ve gerdan, butlarda böbrek Yağı ve kavram Yağı olmayacaktır.
7. Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 8-12 saat dinlendirilmiş olacak, rigormortisi tamamlanmış olacaktır.
8. Et üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
9. Etin kesim tarihi, teslim tarihi, firma ismi ve kaşesi veteriner hekim onayını belirten belgeler ile araç dezenfeksiyon belgesi mutlaka olacaktır. Ayrıca Etlerin sağlıklı olduğuna dair firma veteriner hekimi kaşeli bir rapor hazırlayacaktır.
10. Etler dondurulmuş olmayacaktır.
11. İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin hıfzıssıhha şartlarına göre numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulacaktır.
12. Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
13. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (Termokingli) teslimat yapılacaktır.
14. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
15. Teslimat sırasında en az 2 kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, eldiven ve çizme bulunacaktır.
16. Et temin edilen firmanın Tarım İl Müdürlüğünden çalışma ruhsatı almış olması gerekir (Kesim kombinasyonu, saklama yeri ve parçalama yeri için).
17. Yüklenici firmanın İSO belgesi ve Helal Sertifikası olmalıdır.

81. TAVUK ETİ

1. Tavuk eti; göğüs ve but olarak alınacaktır. Her bir göğüs 400 gr ve but 250 gr dan az olmayacaktır.
2. Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli olmalıdır. Göğüsün üzerindeki boyun ve kanat tamamen çıkarılmış, sırt kemiği alınmış olmalıdır. Derili olmayacaktır.
3. But; iyi etlenmiş aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, sırt kemiği ve kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
4. Parçalanmış tavukların tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
5. Göğüs ve butlarda morarmalar ve sararmalar olmayacaktır.
6. But ve göğüsler dondurulmuş (şoklanmış) tavuk etinden parçalanmış olmayacaktır.
7. Parça tavukların üzerinde sakatları olmayacaktır.
8. Parça tavukların üzerinde tüy, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
9. Tavuk etleri dış etkilerle kirlenmeyi önleyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
10. Tavuklar günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Tavuğun kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor, araç dezenfeksiyon raporu getirilecektir.
11. Tavuk etini getiren firmanın veteriner hekiminin de düzenlemiş olduğu rapor her gün getirilecektir (Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır).
12. Parça tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
13. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
14. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven yüzüne maske takacaktır).
15. İdarece gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin hıfzıssıhha şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2934

SİNEM SARAÇ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 133

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Diyetisyen Çiğdem İDİZ
İç-Asistanlar Birliği
Diy. No:06.361.036/140405-A

16. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
17. Müteahhit firmanın Tarım İl Müdürlüğü'nden çalışma ruhsatı almış olması gerekir (Kesim kombinasyonu, saklama yeri ve parçalama yeri için).
18. Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.
19. Yüklenici firmanın İSO belgesi ve Helal Sertifikası olmalıdır.

82. HİNDİ ETİ

1. Hindi eti; kemiksiz göğüs eti olarak alınacaktır.
2. Hindi göğüs etinin üzerinde derisi ve yabancı maddeler bulunmayacaktır.
3. Parçalanmış hindilerin tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
4. Göğüsler dondurulmuş (şoklanmış) hindi etinden parçalanmış olmayacaktır.
5. Parça hindilerin üzerinde sakatları olmayacaktır.
6. Parça hindilerin üzerinde tüy, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
7. Hindi etleri dışarıdan görülmesini engelleyecek nitelikte polietilen vb. yapılmış ambalajlar içerisinde temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
8. Hindiler günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Hindinin kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor her mal almında getirilecektir.
9. Hindi etini getiren firmanın veteriner hekiminin de düzenlemiş olduğu rapor her mal almında getirilecektir (Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen hindi eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır).
10. Parça hindi etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
11. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
12. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır (Eline eldiven yüzüne maske takacaktır).
13. İdarece gerek görüldüğü durumlarda hindi etlerinin hıfzıssıhha şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
14. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. Müteahhit firmanın Tarım İl Müdürlüğü'nden çalışma ruhsatı almış olması gerekir (Kesim kombinasyonu, saklama yeri ve parçalama yeri için).
15. Yüklenici firmanın İSO belgesi ve Helal Sertifikası olmalıdır.

83. BALIK

1. Balıkların iç organları çıkarılıp temizlenmiş, hiç bir bozukluğa uğramadan her türlü tabii vasıflarını ve tazeliklerini muhafaza edecek şekilde nakledilmesi gerekir.
2. Satış ambalajları üzerinde bu balıkların çeşidini bildirir birer etiket bulunması zorunludur. Balık pişirilip tadına ve kokusuna bakıldıktan sonra uygun bulunduğu takdirde kabul edilecektir. Bütün ürün ambalajları aynı parti numarasına sahip olmalıdır.
3. Balıklar soğuk tertibatlı (frigofrik) araçlarla teslim edilecektir.
4. Yüklenici firmanın İSO belgesi olmalıdır.
5. Üretici firma ürün ile ilgili izin belgelerini ve raporlarını getirmek zorundadır. Muayene komisyonunun uygun bulması halinde ithalat izni ile birlikte ithal balık getirilebilir.
6. Balıklar iç organları temizlenmiş şekilde teslim alınır. Dondurulmuş ve/veya taze balıkların fileto halinde baş, kuyruk, omurga ve iç organları temizlenmiş şekilde pişirmeye hazır 150-175 gram olarak teslim alınır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÖZKAR
Gıda Mühendisi
Sicil No (s)İşçi-2934

Özlem GÖRÜK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
D. Dr. Cemile İOİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No: 06.361.000 Sicil No: 4296

7. Balıklar iç organları temizlenmiş şekilde teslim alınır. Dondurulmuş ve/veya taze balıkların fileto halinde baş, kuyruk, omurga ve iç organları temizlenmiş şekilde pişirmeye hazır olarak teslim alınır.

84. TAZE KABAK

1. Piyasada satılan iyi cins taze, körpe ve parlaklığını kaybetmemiş sakız kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri büyümüş, ezik, bozuk, çamurlu olmayacaktır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır ve büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Adedi 150 gr dan aşağı olmayacaktır.

85. BEZELYE (ARAKA)

1. Arakalar piyasada satılanın en iyisi, taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. Taneleri taze, düzgün şekilli, sağlam iyi gelişmiş, normal iriliklerini almış olacaktır. İçinde hiç bir yabancı madde bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır.

86. SEMİZOTU

1. Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Semizotları demetler halinde kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olacaktır. Demetler içinde yabancı cisim ve ot bulunmayacaktır. Üzerlerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zarar, gübre, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Çiçeklenme belirtileri görülmeyecektir. Topraksız olarak alınacaktır.

87. DOLMA BİBER

1. Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacak. Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu ve acı olmayacaktır. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır. Etli ve zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Her bir adedi 55-60 gr. olacak şekilde olacaktır.

88. TAZE FASULYE

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi, Ayşe Kadın, sırk fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kesinlikle kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Kara leke yamığı hastalığının izleri bulunmayacaktır. Kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

90. TAZE BAKLA

1. Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak tazelikte olacak, çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, gevşemiş, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı, sararmış, topraklı, üzeri siyah benekli olmayacaktır. Üzerinde parazit ve hastalık izleri bulunmayacaktır.

90 PATLICAN

1. Piyasada satılan en iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olup e smer renkte olmayacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi kararmış ve sertleşmiş), kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor renkte patlıcanlar alınmayacaktır. Patlıcanın bir tanesinin ağırlığı 150 gr dan aşağı olmayacaktır (karnıyarık ve imambayıldı dışındaki yemeklerde). Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 15-20 cm çapı 4-5 cm lik patlıcanlar alınacaktır. Beheri 150 gr dan aşağı olan patlıcanlar %3'e kadar aynen alınıp fazlası reddedilecektir.

91. DOMATES

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İŞÇİ-2904

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemile İOİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Çev. No: 06.02.2022 Sayı No: 4205

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış sırık domateslerin en iyisi olacaktır. Ezik, çürük, küflü, küf kokulu, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş olmayacaktır. Domateslerin ortalama büyüklüğü 100-150 gr olacaktır. İlk turfanda mevsimlerde tamamen kızarmamış domateslerden %2'ye kadari alınıp kalanı reddedilir. Domatesler temiz sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş olacaktır.

92. KURU SOĞAN

1. Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. Mart ve Nisan aylarında %3'e kadar aynen, yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir. İthal soğan olmayacaktır. İyi nitelikleri olan soğanlardan olacaktır. Numunenin gramaj analizinde, soğanların en küçüğü 70 gr dan az olmamak üzere alınır.

93. PATATES

1. Son sene ürünü piyasanın iyi cins patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir. Patatesler 100-180 gr dan az olmayacaktır.

94. TAZE SOĞAN

1. Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır. Taze soğanların yeşil kısımları haşerelemiş, kurumuş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır. Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı %5'e kadar aynen, %10'a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir. Taze soğanlar dağınık olmayacak, demetler halinde teslim edilecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı ve soğan başı oluşmamış bulunmalıdır.

95. MARUL

1. Piyasada bulunan en iyi cins marullarından olacaktır. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır. Çamursuz ve taze olacaktır. Marullar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %5'e kadar aynen alınacaktır. Her marulun ağırlığı 500 gr dan aşağı olmayacaktır. İlk ve son turfanda da 400 gr dan aşağı olmamak şartıyla kabul edilecektir.

96. YEŞİL SALATA (GÖBEK SALATA)

1. Piyasada satılan iyi cins kıvrık-aysberg salatadan olacaktır. Kökü ve sararmış dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu, bayat, Kartlaşmış, tohumu çıkmış, acı ve yaprakları dağılmış olmayacaktır. Ağırlıkları 200 gr dan aşağı olmayacaktır. 200 gr dan aşağı gelenler %10'a kadar aynen alınacaktır.

97. DEREOTU

1. Piyasadaki en iyi cins dereotundan olacak ve demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, adet ağırlığı 50-100 gr olacaktır.

98. MAYDANOZ

1. Piyasada satılan en iyi cins maydanoz olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olup demetler arasında yabancı otlar bulunmayacaktır, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Maydanoz demetlerinin en küçüğü 75 gr dan az olmayacaktır. Demetlerdeki maydanozların sapı 10 cm yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.

99. PIRASA

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÖZER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İşçi-2934

Sinem SARAÇ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İç Hastalıklar Anabilim Dalı
Dip. No: 06.361.033 Sicil No: 4.000

1. Piyasada satılan en iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, don çalığı, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır. Pırasanın beyaz kısmını takip eden yeşil yapraklı kısmının boyu 15 cm den fazla olmayacaktır. 15 cm den fazlası müteahhit tarafından kesilerek teslim edilecektir. Pırasanın saçakları, kök kısmı kesilmiş olacaktır. Pırasalar demet halinde teslim edilecektir. Pırasalar orta kalınlıkta ve 2 cm den ince olmayacak, kökünden itibaren saplarına doğru yeşillenmiş bir halde olacaktır. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.

100.BEYAZ LAHANA

1. Piyasada satılan en iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtrak renkte, taze, olgun ve göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Tohuma kaçmış, kartlaşmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyah yanmış, çürük, donmuş, kırışmış ve haşere yenikli olmayacaktır. Lahananın sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları donduracak derecedeki soğuk aylarda (Aralık-Ocak-Şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapakları ile teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla müteahhit fireyi dikkate alarak istenilen miktarın %10 fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır. Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafı getirilmesi şarttır. Lahanaların en az sarmalık hariç 3 kg ağırlığında olması şarttır.

101.ISPANAK

1. Piyasada satılan iyi cins ıspanaklardan olacaktır. Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, çamurlu ve ıslak olmayacaktır. Ispanaklar arasında yabancı yapraklar bulunmayacaktır. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısmı kesilmiş olup demetler halinde getirilecektir.

102.HAVUÇ

1. Piyasadaki en iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, çamurlu olmayacaktır. Boyları 15-25 cm olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar %3'e kadar alınacaktır. Kızartmalı havuç istenildiğinde kalın havuç olmasına özen gösterilecektir. İri boy takoz havuç alınmayacaktır.

103.KEREVİZ

1. Piyasada satılan iyi cins kök kerevizden olacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir. Kök uzunlukları 5 cm yi geçmeyecektir. Kerevizin her biri 250 gr dan aşağı 400 gr dan yukarı olmayacaktır.

104.LİMON

1. Piyasada mevsimine göre satılan malın en iyisi, sulu yatak limonlarından olacaktır. 200-250 lik ambalajlı sandıklarda olacak, yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yu muşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr dan az olmayacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış olacaktır. Tabii aromasını korumayan limonlar alınmayacaktır.

105.KARNABAHAH/ BROKOLİ

1. Piyasada mevsimine göre satılan, karnabahar / brokoli kendine özgü renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafifte olsa koyulaşmış, kurtlanmış, çürük, çiçeği az, yaprağı ve kökü

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No:06.36.008-501/104206

çok olanlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik ve böcekli, iyi vasıfta olmayanlar alınmayacaktır.

2. Mevsime göre gerektiğinde menüye uygun malzeme temini için dondurulmuş brokoli ya da karnabahar tedarik edilebilir.

106.KESTANE KABAĞI (BAL KABAĞI)

1. Yeni yıl ürünü, bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi turuncudan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda, doğal lezzette, dış kabuğu sarı ve yeşil renkte, piyasada satılanların en iyi cinsinden olacaktır. Çürümüş, donmuş veya çözülmüş, ezik olmayacaktır. Üzerlerinde şekil bozuklukları ve özürlü olmayacaktır. Kabakların en küçüğü 3kg dan az olmayacaktır.

107. KIRMIZI LAHANA

1. Piyasada satılan malın en iyisi olacaktır. Taze, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde iri, sert olacak, yaprakları dağılmamış olacaktır. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış, yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı 400 gr dan aşağı olmayacaktır.

108. KIRMIZI TURP

1. Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gr dan az olmayacaktır.

109. SİVRİ BİBER

1. Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır. Boyu 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacak, acı olmayacaktır. Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

110.ÇARLİSTON BİBER

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikli, sıkı yapılı, özürsüz, körpe, parlak, sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş olacaktır. Sap kesilmiş ise sapın boyu 1 cm den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don ve dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberler ile karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır. TS 1205 ' e uygun olacaktır.

111.TERE

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sağlam, temiz ve taze görünüşlü olacak, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlarla, gübre ve ilaç artıkları bulunmayacaktır. Haşere, böcek, kurt vb. gibi zararlılar bulunmayacaktır.

112.SARIMSAK

1. Yeni sene ürünü ve piyasada satılan iyi cinsten, yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır. Bütün, sıkı, sarımsak başları iri dişli, sağlam, sıkı, temiz olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, toprak, gübre ve ilaç artıkları, yabancı tat ya da koku olmayacaktır. Don ya da güneşten zarar görmemiş olacaktır.

113- SALATALIK

1. Salatalıklar taze ve körpe olacak, piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Sağlam, bütün, diri görünüşlü olup, tohuma kaçmış, sararmış, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik, parçalanmış ve acı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır. Her bir salatalığın ağırlığı 50 gr 'dan az olmayacaktır.

114-MANTAR (KÜLTÜR MANTARI)

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Sinem SARAK
Diploma No: 153

1. Mantarlarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmamalı ve dağılmamış olmalıdır.
2. Mantarlar kendine has tat ve kokuda olmalı, ekşime, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Mantarlar işleme tabi tutulurken dikkatli olunmalı, taze iyi kalitede, mütecanis beyazlıkta, çeşide bağlı olarak krem veya açık devetüyü renginde olmalıdır. Baş kısmı yuvarlak veya yarım küre şeklinde olmalıdır. Başın alt kısmındaki zar gibi bölmeli lameller talebe göre açık veya kapalı olmalıdır.
4. Gövde tombul ve kök tarafı kesik veya bütün olmalıdır. Baş kısmı elastiki olmalı, anormal yüzey nemi olmamalı, benekli, bozulmamış olmalı ve böcek yenikleri bulunmamalıdır.
5. Mantarların taşınması esnasında vasıtalarda soğutma devamlı olmalı bu maksatla soğutmalı nakil araçları kullanılmalıdır.
6. Ambalajlama: Ambalajlamada en iyi sonuçlar sert kenarlı dayanıklı ambalaj kapların kullanılmasıyla elde edilir. Mantarlar kaplara bastırılmadan sıkıca yerleştirilmelidir. Mantarlar, içi uygun bir ambalaj kağıdıyla kaplı tahta, karton mukavva veya diğer uygun malzemeden yapılmış delikli kutularda paketlenmiş gibi altına plastik yerleştirilmiş kutularda veya karton tablalarda da ambalajlanabilir. Bu ambalajlar rutubet kaybını önlemek için hava geçiren ince bir jelatin veya genişleyebilen bir plastikte kaplanır.
7. Bu amaçlarla kullanılan ambalaj kapları ve diğer malzemeler temiz ve mantarları hem içten ve hem de dıştan olumsuz olarak etkilenmeyecek materyalden yapılmış olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajların içinden çıkan ve şartnameye uygun olmayan mantarlar ayrılarak müteahhide iade edilecek müteahhit bunların yerine şartnameye uygun mali derhal vermeye mecbur olacaktır.
8. Bu Şartnamede bulunmayan diğer hususlar için TS 6316 hükümleri geçerli olacaktır.

115. KAVUN

1. Piyasada mevsimine göre satılan en iyisi olgun, tatlı kavunlardan olacaktır. Ham, kabak, tatsız, ezik, çürük, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Kavunların üzerleri kirli, çamurlu olmayacaktır. Kavunların en küçüğü 1 kg dan aşağı olmayacaktır. Getirilen ürünün % 5 'ine muayene komisyonu baktıktan sonra uygun bulunursa kabul edilecektir. Kişi başı miktarı en az 400 gr olacak şekilde dağıtılacaktır.

116. KARPUZ

1. Piyasada satılan olgun iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamamı geçmiş, elyafı ipliklenmiş ekşimiş ve kalın kabuklu, fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Karpuzların en küçük olanı 5 kg dan aşağı olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı renkte olacaktır. Getirilen ürünün % 5 'ine muayene komisyonu baktıktan sonra uygun bulunursa kabul edilecektir. Kişi başı miktarı en az 500 gr olacak şekilde dağıtılacaktır.

117. TAZE ÜZÜM

1. Taze üzüm piyasanın en iyi cinsi, olgunlaşmış, taze tatlı üzümlerden olacaktır. Ezik, ekşi, tabii ve rengi değişmiş çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkım ve taneler sağlam, temiz ve dökülmemiş olacak, gözle görülebilen yabancı madde, ilaç artığı, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri bulunmayacaktır. Şekilleri düzgün ve iyi gelişmiş olacaktır. Salkımlar yeni kesilmiş olacaktır. Üzümler temiz tekli kasalar içinde muntazam istiflenmiş olarak teslim edilir.

118. VIŞNE

1. Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins aşılı vişnelere, taze, etli, iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, siyahlaşmış, tozlu topraklı ve çamurlu, lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. Vişneler temiz ve 8-10 kg alan kasalar içerisinde getirilecektir. Vişneler; bütün, taze görünümlü, hasat sırasında olanların dışında saplari düşmemiş olacaktır.

119. KİRAZ

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İŞÇİ-2934

Sirin SAKAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.D. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Pzt. Cemile İDİZ
İç Hastalıklar Anab. B. B. Tıp
Dip. No:06.361.036 Sipl. No:4.06

1. Piyasada satılan en iyi cinsi, olgun taze ve lezzetli napolyon cinsi kirazlardan olacaktır. Taze ve günlük olacak, olgun sıkı etli olacak; sapları düşmemiş olacak, zamanla durmaktan buruşmuş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, ham, kurt yenikli, ezik, bozulmuş, tabii lezzetini kaybetmiş, topraklı, bozuk, kurumuş pislilikli taneleri olmayacaktır. Kirazlar temiz ve 8-10 kg alan kasalar içerisinde getirilecektir.

120. ÇİLEK

1. Piyasada satılanın en iyi cinsi olacaktır. Çilekler bütün, sağlam, temiz olacak, çöp, yaprak, toz böcek ve haşerelerden zarar görmemiş, yabancı maddelerden arınmış, yıkanmamış olacaktır. Ezilmiş, çürük, ekşimiş, tam gelişmiş olup, yeşilli olmamalıdır, küf kokulu, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır. Hepsi aynı irilikte olup, kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşımalıdır. Çilekler 3-10 kg alan kasalar içerisinde getirilecektir.

121. MALTA ERİĞİ

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Taze, olgun olacak, ham çürük, ezik, lezzetini kaybetmiş, haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş ve yaralanmış olmayacaktır. Etli, sarı ve tatlı olacaktır.

122. KIRMIZI ERİK

1. Piyasada satılanın en iyi cinsi, kendine has renk ve lezzette, kızarmış taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislilikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş çatlak olmayacaktır. Erikler tekli temiz kasalarda getirilecektir.

123. CAN ERİĞİ

1. Piyasada satılanın en iyi cinsi, kendine has renk ve lezzette, taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislilikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş çatlak olmayacaktır. Erikler tekli temiz kasalarda getirilecektir.

124. ŞEFTALİ

1. Piyasanın en iyi cinsi, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Şeftalilerin hepsi aynı boyda olacak, tane ağırlığı diyet hastaları için 100-150, normal hasta ve personel için 150-200 gr dan aşağı olmayacaktır. Şeftaliler tek sıra halinde dizilmiş, orijinal, temiz ambalajlarında getirilecektir.

125. TAZE KAYISI

1. Tatlı ve hafif mayhoş lezzette piyasanın en iyi kayıslardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemekten ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayıslar içinde zerdali olmayacaktır. Kayıslar orta büyüklükte şekerpare kayıslardan olacaktır. Hepsi aynı büyüklükte olacaktır. Küçük ve cılız kayıslar kabul edilmeyecektir. Kayıslar küçük temiz kasalarda teslim edilecektir. 200 gr dağıtılacaktır.

126. PORTAKAL

1. Piyasada satılan malların en iyi cinsi, dolgun etli, sulu, tatlı, homojen büyüklükte, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington ve yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Portakalların her birinin ağırlığı personel ve normal yiyen hastalar için 150-200 gr, diyet hastaları için 125-150 gr olacaktır. Portakallar sandık içinde, orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

127. SIKMALIK PORTAKAL

1. Piyasada satılan sıkmalık portakalın en iyi cinsi olacaktır. Tatlı, sulu olacak; çürük, küflenmiş, kabukları buruşmuş, donmuş veya don çürüğü, ezik ekşi, yeşil olgunlaşmamış olmayacaktır. Orijinal ambalajlarda teslim edilecek, adedi 150 gr m altında olmayacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN ÖNER,
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAÇ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Diy. No:06.381.088 Sicil No:4366

128. MANDALİNA

1. Piyasada satılan malların en iyisinden, doğal rengini almış, kendine has kokusu tat ve lezzeti olan mandalina olacaktır. Ham, ezik, çürük, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır. Mandalinaların her birinin ağırlığı 75-100 gr olacaktır, hepsi aynı büyüklükte olacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda, orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Gevşek, suyu çekilmiş, kabukları meyveye yapışık olacaktır. Sandıkların içinden çıkan ve şartnameye uygun olmayan portakal ve mandalinalar ayrılarak firmaya iade edilecek firma bunların yerine şartnameye uygun malı derhal vermeye mecbur olacaktır. Çekirdekli ve ekşi olmayacaktır. Mandalinanın ağırlığı normal hasta ve personel için 150-200 gr, diyet hastaları için 100-150gr olacaktır.

129. ELMA

1. Piyasadaki en iyi cins Amasya, Starking ve Golden elmalardan olacaktır. Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Elmalar cinsine göre kırmızı ya da sarı renkte olacaktır. Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf kokulu, üzerleri kirli, topraklı, çamurlu, tozlu olmayacaktır. Elmaların her birinin ağırlığı diyet hastaları için 100-150 gr, normal yiyen hastalar ve personeller için 150-200 gr. olacaktır. Elmalar temiz ikili-üçlü kasalar içinde teslim edilecektir.

130. ARMUT

1. Piyasada satılan olgunlaşmış en iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. Armutlar sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Her bir armudun ağırlığı diyet hastaları için 100-150 gr, normal için 150-200 gr.dan az olmayacaktır. Armutlar tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

131. AYVA

1. Piyasada satılan en iyi cins, büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yarık, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf yenikli olmayacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Kesildiğinde içi kahverengi olmayacaktır. Ayva tanelerinin en küçüğü 200 gr dan aşağı olmayacaktır. Ayvalar tozlu, topraklı, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Ayvalar koliler içerisinde getirilecektir.

132. MUZ

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi, olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı, kalın kabuklu olmayacaktır. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır. Yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakmayacaktır. Her birinin ağırlığı normal yiyen hastalar ve personeller için 150-200 gr olacaktır. Muzlar kutular içerisinde orijinal ambalajlı gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

133. TAZE İNCİR

1. Olgunlaşmış, sarımsı ve tatlı Aydın inciri olacaktır. Her bir incirin ağırlığı 65-75 gr m altında olmamalıdır. Çatlak, ezik, çürük olmamalıdır.

134. GÜLSUYU

1. Piyasanın en kaliteli ürünü olacaktır. Sağlığa zarar vermeyen TSE'de belirtilmiş 250 gr'lık şişelerde olmalıdır.
2. Rengi berrak, kokusu doğal ve kesif olacaktır. Tortulu, acımsı, ekşimsi ve içinde yabancı hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
3. İnsan sağlığına uygun 250 gr'lık şişelerde teslim edilecektir. Şişe üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici firma adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan

ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir

135-KEK

1. Uygun şekilde pişirilmiş olacak, az pişmiş, hamur, yapışkan ve yanık olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Acıma, ekşime, küflenme, topaklaşma, kokuşma, bayatlama, bozulma, ufalanma ve dağılma olmayacaktır. Meyve miktarı meyveli keklerde en az %17, rutubet en çok %20, küll miktarı en çok %3, toplam şeker en çok %20, Yağ en az %15, Yağın asitliği en çok %2 olacaktır.
2. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir. 40 gr'lık PVC ambalajlarda olacaktır. Toksik madde içermeyecektir. Ambalaj üzerinde; Firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olacaktır

136-TAHİN

1. Kendine özgü tat, koku ve görünüşte olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, bozulmuş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Yağını kusmuş bir yapıda olmayacaktır. Yendiği zaman ağızda metalik bir tat bırakmayacaktır. Pekmez ile beraber karışım olarak verildiğinde %60 tahin-% 40 pekmez oranlaması olacaktır.
2. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir
3. Pekmez ile karışım olarak 25 gr'lık PVC ambalajlarda olacaktır. Toksik madde içermeyecektir.
4. Ambalaj üzerinde; Firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olacaktır

137-PEKMEZ

1. Pekmez yapımında kullanılan meyveler olgun, kokulu olmalıdır. Meyvenin tat, koku, renk gibi özelliklerini birebir yapısında bulunduracaktır. Homojen, tortusuz ve şekerlenmemiş olacaktır. Çekirdek, lif parçaları, yabancı madde bulunmayacaktır. Dışardan şeker ilavesi, katkı maddeleri ve diğer ağırlaştırıcı maddeler içermeyecektir.
2. Tahin ile beraber karışım olarak verildiğinde %40 tahin-% 60 pekmez oranlaması olacaktır.
3. Ürüne ait GTHB İZİNİ, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir
4. Tahin ile karışım olarak 25 gr'lık PVC ambalajlarda olacaktır. Toksik madde içermeyecektir.
5. Ambalaj üzerinde; Firma adı, ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kullanılan katkı maddeleri, muhafaza sıcaklığı yazılı olacaktır.

138-İÇME SUYU

1. Kaynak(Memba) Suları: Kaynak suları geçirimli jeolojik teşekküllerde(akifer) toplanan bir çıkış noktasında sürekli olarak kendiliğinden veya artezyen şeklinde akan,sıcaklık, debi ve özellikleri mevsimlere göre çok az değişim gösteren, yağışlar ve düzey suları ile taban suyundan büyük ölçüde etkilenmeyen göze,pınar,kuyu,galeri ve yer altı sularıdır.
2. Su berrak ve tortusuz olacak, suda çürük, yosun, küf, hidrojen, sülfür, amonyak, bataklık v.b. kokular bulunmayacaktır.
3. Sularda pH 6,5-8 (altı nokta beş-sekiz) arasında olacaktır.
4. Sularda sıcaklık en çok 25(yirmibeş) olacaktır.
5. Su içerisinde kimyasal katkı maddesi, amonyak,nitrit ve zehirli madde (Pestisit ve tarım ilaçları) ağır metaller olmayacaktır.
6. Suyun içerdiği nitrat, demir, mangan, çinko, bakır, sülfat,, klorür, ve toplam organik madde miktarları rapor halinde verilmeli ve bu değerler Gıda Maddeleri Tüzüğü 417/b maddesinde değerleri geçmemelidir.
7. Sular patojenik mikroorganizmaları ihtiva etmemelidir.
8. Dolum yerinin Sağlık Bakanlığı'ndan Ruhsat almış olması gerekmektedir.
9. Ambalaj üzerinde firma adı, Malın adı, Net hacmi, Dolum tarihi, ve son Kullanma Tarihi,Raf Ömrü,Suyun Kaynağının adı(Menşei doğal kaynak suyu olmalı), Depolama şartları,Sağlık Bakanlığı Ruhsatının Tarih ve Numarası yazılacaktır.
10. Suyun içinde toplam bakteri sayısı 1ml numunede 37derece 'de en çok 20(yirmi) olacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAÇ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile D.Z.
Dip. No:06.361.036 Sinem SARAÇ

11. PVC içme suları 180cc bardak veya 0.5 pet şişelerde olacaktır.
12. PVC ambalajlar kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan bir yapıda olmalıdır.

139-DANA KARACİĞER

1. Günlük taze karaciğer olarak bütün getirilecektir. Donuk alınmayacaktır.
2. Soğutuculu araçla getirilecektir.
3. Kendine has renk, koku ve tatda olacaktır.
4. Parlak ve canlı görünüşte olacaktır.
5. Dana ciğer lekeli, delikli, gözenekli, ezik veya parçalı olmayacaktır.

140. MİLFÖY HAMURU

1. Yüzeyi düzgün, pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalı, kenarları düzgün kesilmiş olmalıdır.
2. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
3. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.
4. Yağ oranı %6 nem oranı, nem oranı maksimum %35 olmalıdır.
5. Karton kolilerde -18 oC' de donuk kırılmadan taşınmalıdır.
8. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici yüklenici adı, içeriği, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
9. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Anlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
11. Adeti 100 gram olmalıdır.

141. DONDURULMUŞ MEYVE (VİŞNE veya BÖĞÜRTLEN) EVSAFI

1. Meyvelerin kendine özgü kokusu ve rengi olmalı, kötü koku renk bozulması olmamalıdır.
2. Dondurulmuş meyveler saplarından ve çekirdeklerinden ayrılmış, IQF(tanelenmiş şok sistemi) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde hiçbir yabancı madde içermemelidir. Meyve büyüklükleri standart büyüklükte, irilikte ve olgunlukta olmalıdır.
3. Patojen kökenli mikroorganizma ile küf-maya bulunmayacaktır. Kurt olmamalı, böcek, kuş vb yeniği bulunmamalıdır. Dondurulmuş meyveler hiçbir katkı maddesi içermemelidir. Dondurulmuş meyveler -18 °C de ve en az 18 ay muhafaza edilebilecektir. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır. Frigo firik araçlarda getirilmelidir.
4. 2.5-5 kg'lık polietilen torbalarda ya da 10 kg lık mukavva kutular içinde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Üretici firma, dondurulmuş meyvelere ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.
5. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanım tarihi(ay yıl olarak) veya raf ömrü, imal tarihi, içindekiler bulunmalıdır. Üretici firmanın "Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

142. POŞET ÇAY (1,5 gr. lık) EVSAFI

- 1- Özel kokuda,yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Evvelce kullanılmış veya diğer bir suretle cevheri alınmış veya bozulmuş, ıslak, çürük, küflü olmayacak, kırıntı yapraklar, zamk, nişasta gibi maddeleri ile bir araya getirilip yapıştırılmış olmayacak.
- 2- İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacak, içinde zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde katılmamış olacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No () İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gamle İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Diy. No:08.361.036 SSK/104/2015

- 3- Çay kimyevi bir madde ile muamele edilmemeli ve kesinlikle boya bulunmamalıdır. Kafein miktarı %1.5 den az olmalıdır.
- 4- Rutubeti %9 dan, külü %6 dan fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilecektir.
- 5- İdarenin gereğinde bitki çayı talep etmesi durumunda yüklenici poşet çay evsafında bitki-meyve çayı tedarik edecektir.
- 6- Çay Gıda maddeleri tüzüğüne uygun 1,5 (birbuçuk) gr.lık özel ambalaj halinde, ambalaj üzerinde net ağırlığı, imal tarihi, firma adı belirtilecektir. Kahvaltılara 1,5 gr. poşet halinde adet olarak verilecektir. TSE standartlarına uygun olacak, piyasada bulunan en kaliteli çay olacaktır.

143. MANTI (DONDURULMUŞ) EVSAFI

1. Yüzeyi düzgün, pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalı, kenarları düzgün kesilmiş olmalıdır.
2. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
3. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.
4. Karton kolilerde -18 oC' de donuk kırılmadan taşınmalıdır.
5. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici yüklenici adı, içeriği, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
7. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Soya kıyması ya da sade olarak üretilmiş olabilir.

144. BİBER SALÇASI EVSAFI

1. Biber salçası: "Capsium galata" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze, olgun, sağlam, kırmızı renkli, acı veya tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulununun tuz hariç briksi en az %18 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılarak uygulanmış ürünü, (TS7896)
2. Biber salçası ve biber püresinde toplam asitlik susuz sitrik asit cinsinden toplam kuru maddede kütlece %4'den (m/m) fazla olamaz
3. Biber salçaları ihtiva ettiği tuz miktarına göre tuzlu ve tuzsuz olmak üzere iki çeşide ayrılır. Tuzsuz çeşitlerde tuz miktarı; toplam kuru maddede %2.5 (m/m)'ten ve tuzlu çeşitlerde tuz miktarı ise hammaddenin doğasından gelen tuz dahil olmak üzere toplam kuru maddede % 10'dan (m/m) fazla olamaz.
4. Biber salçasının PH değeri en az 4.6 ve en çok 5 olur
5. Salçalık kırmızı biberlerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
6. Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmasının adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
7. Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerine ihtiva etmeyecektir.
8. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
9. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilecektir.
10. Teslim şekli: Double konsantre en az %18 Brix 5 kiloluk kutularda olacaktır. İdare uygun bulursa 1 kg lık ve 10 kg lık ambalajlardan da isteyebilir. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Doç. Dr. Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Bip. No:08.361.000. Sivil No:4296

11. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir. (%01) konserve bir önceki senenin ürünü olmayacaktır.

12. TSE numarası yazılı olacaktır.

Ürüne ait GTHB İzni, üretici firmanın İSO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

B1. TEMİZLİK VE SARF MALZEMESİ VE EKİPMANI EVSAFI LİSTESİ

Sıra no	Malzeme adı	Sıra no	Malzeme adı
10	Arap sabunu	25	Kolluk
17	Bone	15	Masa peçetesi
28	Bulaşık eldiveni	20	Maske
3	Bulaşık makinesi parlaticısı	31	Muşamba bulaşık önlüğü
2	Bulaşık makinesi sıvı deterjanı	11	Nonsteril lateks antialerjik eldiven
4	Bulaşık süngeri	39	Paspas arabası
5	Bulaşık teli	21	Paspas dezenfektanı
24	Büyük fırça (saplı)	52	Plastik lüks çatal
40	Cam silme aparatı	53	Plastik lüks kaşık

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
Kıbrıs Mar. Arab. 11.24
Dip. No:06-981 038-2011-4-426

37	Çamaşır makinesi (toz) deterjanı	54	Plastik çay karıştırıcısı
9	Çamaşır suyu (%5)	22	Püsküllü paspas
23	Çekpas (saplı)	32	Poşet hışır (beyaz renk)
43	Çöp kovası	44	Saplı faraşlı süpürge
42	Çöp kovası konteynir (120 lt)	8	Sıvı el yıkama sabunu
16	Çöp poşeti büyük boy (siyah)	6	Sıvı krem deterjanı
35	Çöp poşeti orta boy	45	Sıvı sabunluk
41	Dezenfektanlı paspas	30	Streç film
26	El dezenfektanı	50	Sup kase (200 ml'lik)
1	Elde bulaşık yıkama deterjanı	18	Tek kullanımlık önlük
29	Fırın eldiveni	49	Tek kullanımlık ½ tabak (tek gözlü)
19	Galoş	47	Tek kullanımlık köpük tabak (5 gözlü)
27	Hareketli el havlusu (21 cm)	48	Tek kullanımlık köpük tabak (3 gözlü)
46	Havlu kutusu	12	Temizlik bezi
14	Kağıt z peçete (200'lük poşet)	13	Yağ çözücü
33	Kahvaltı poşeti (20-30 cm)	7	Yer yüzey temizleyicisi
51	Karton bardak		
38	Klor tablet		
34	Kilitli numune poşeti		
36	Kireç pas çözücü		

B2. TEMİZLİK MALZEMESİ VE EKİPMANI EVSAFI

1. Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı

1. Kokusu hoş olmalıdır.
2. Orijinal ambalajlarda olmalıdır.
3. Teklif edilen malzeme TSE; ISO ve eş değer kalite belgelerine sahip olmalıdır.
4. Cildi tahriş etmemelidir.
5. Yağ ve leke sökücü özelliği olmalıdır.
6. Yıkanan malzemelerde leke ve iz bırakmamalıdır.
7. Hoş koku olmalı ve çabuk köpürmelidir.

2. Bulaşık Makinesi Sıvı Deterjan

1. Donmuş yağ, yemek atıkları nişasta ve protein lekelerini kolayca temizlemelidir.
2. Kolay durulanmalı ve leke bırakmamalıdır.
3. Aktif maddeler %80 üzerinde biyolojik olarak parçalanabilmelidir.
4. PH değeri en az 13-14 olmalıdır.

3. Bulaşık Makinesi Parlaticısı

1. Makinede yıkanan bulaşıklar için formüle edilmiş olmalıdır.
2. PH değeri en az 3-4 olmalıdır.
3. Aktif maddeleri %80 üzerinde biyolojik olarak parçalanabilmelidir.
4. Yıkanan bulaşıklardaki deterjan kalıntılarını nötralize etmelidir.

4. Bulaşık süngeri

1. Yağlı yüzeylere ve lavabolara zarar vermeden, çizmeden temizleyebilmelidir.
2. Genel temizlik maddelerine karşı dayanıklı olmalıdır.
3. Ürünün fiberi ve süngeri birbirinden ayrılmamalıdır.
4. Ürünün boyu 15 (+/-1)cm, kalınlığı 4,5-5 cm olmalıdır.
5. Ürün yeşil fenolik keçesiyle uzun ömürlü olmalıdır.
6. 60°C de yıkanabilmelidir.

5. Bulaşık Teli

1. Bulaşık yıkamaya uygun olmalıdır.
2. Paslanmaz telden olmalıdır.
3. Piyasa teamülü orijinal ambalajlarda olmalıdır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10 İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No: 06.361.036 Sicil No: 456

6. Sıvı Krem Deterjan

1. Ürünün sağlık bakanlığı üretim veya ithal izni olmalıdır.
2. TSEK/TSE veya ISO belgeli olacak, ürünün veya orijinal ambalaj /etiket üzerinde TSEK/TSE işareti ve numarası basılı olmalıdır.
3. Görünüşü, renkli berrak kıvamlı sıvı olmalıdır.
4. Her türlü inatçı pas lekesi ve kireç birikintilerini çıkarmalıdır.
5. Orijinal etiket üzerinde ürün adı, kullanma talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı, PH değeri, üretici firma adı olmalıdır.

7. Yer Yüzey Temizleyicisi

1. Temizlik sonrasında kalıcı ve hoş bir koku bırakmalıdır.
2. Kullanıcıya toksik ve alerjen etkisi olmamalıdır.
3. Her türlü zemin ve yüzeyde kullanılmalıdır.
4. Kullanılan yüzeyleri çizmemeli ve leke bırakmamalıdır.
5. Yüzeylerde parlaklık sağlamalıdır.
6. Cilalı zeminlerde, cila bakım görevini sağlamalıdır.
7. Orijinal ambalajlarda olmalıdır.
8. TSEK/TSE veya ISO belgeli olmalı, ürünün veya orijinal ambalaj/etiket üzerinde TSEK/TSE işareti ve numarası basılı olmalıdır.
9. Ürünün Avrupa Konseyi 99/45/EC direktifine göre hazırlanmış olmalı. Bu direktife göre: En az %5 kalıcı parfüm içermeli, yoğunluğu: 1.00(+/-0,05) ve aktif madde miktarı en az %4 olmalıdır.
10. Suda çözünürlüğü tam olmalıdır.
11. Kir çözme özelliğinde çok iyi performans göstermelidir.
12. Orijinal etiket üzerinde üretici firma adı, markası, ürün adı, kullanma talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı, PH değeri ile ilgili bilgiler olmalıdır. Bu bilgiler orijinal etiket veya ambalaj üzerinde (Lamine baskı) olmalıdır. Sonradan yapıştırmalar kabul edilmeyecektir.

8. Sıvı El Yıkama Sabunu

1. Kokusu hoş olmalıdır.
2. Orijinal ambalajlarda olmalıdır.
3. Teklif edilen malzeme TSE; ISO ve eş değer kalite standartlarına sahip olmalıdır.
4. Cildi tahriş etmemeli, kolay durulanmalıdır.
5. Yağ ve leke sökücü özelliği olmalıdır.
6. Yıkanan malzemelerde leke ve iz bırakmamalıdır.
7. Noniyonik aktif madde %5 olmalıdır.
8. Boya ve parfüm ile koruyucu içermelidir.
9. Orijinal etiket üzerinde üretici firma adı, markası, ürün adı, kullanma talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı, PH değeri ile ilgili bilgiler olmalıdır. Bu bilgiler orijinal etiket veya ambalaj üzerinde (Lamine baskı) olmalıdır. Sonradan yapıştırmalar kabul edilmeyecektir.

9. Çamaşır Suyu (%5)

1. Çamaşır suyunun, 23.12.2010 tarih ve 27794 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Deterjan ve Deterjanlarda Kullanılan Yüzey Aktif Maddeleri Hakkında Tebliğ hükümlerine uygun olmalıdır.
2. Çamaşır suyunun etken maddesi olan Sodyum hipoklorit oranı $< \%5 \pm 0,5$ kullanıma hazır olacaktır.
3. Temizlikte dezenfektan amaçlı kullanıldığında maksimum etki sağlamalıdır.
4. Sağlık Bakanlığı 4/8/1952 tarihli ve 3/15481 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı ilgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarının Gösteren Tüzüğü'nün 654' üncü maddesine ve 655' inci maddesinin (b) fıkrasının üçüncü paragrafına istinaden hazırladığı "TSHGM 2005/2" nolu "Çamaşır Suyu ve Mekanik Temizleme Tozu Etiketlenmesine Dair Tebliğ"i ile çamaşır suyu etiketlerinde yer alması gereken hususlara uygun olmalıdır.

10. Arap Sabunu

1. Az kokulu, berrak, viskoz sarımtırak olmalıdır.
2. Atık yağdan yapılmamış olmalıdır.
3. Deriye temas ettiğinde iritan olmamalıdır.
4. 0-35 C arasında muhafaza edilebilmelidir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASENİN ÖNER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(S)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

T.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:08.361.036-Sicil No:286

5. Su ile karıştırıldığında tamamen karışmalıdır.
 6. Ph 9+/-1 olmalıdır.
 7. İçeriği yağ asidi %5-30 olmalıdır.
 8. Kostik oranı 5-25 olmalıdır.
- 11. Nonsteril Lâteks Antialerjik Eldiven**
1. Nonsteril olmalıdır.
 2. Antialerjik, pudrasız olmalıdır.
 3. Yüzer adetlik kullanımı kolay paketlerde 7,7.5 ve 8 numara olmalıdır.
 4. Dayanıklı olmalı, yırtılmamalıdır.
 5. 100'lük paket şeklinde olmalıdır.
- 12. Temizlik Bezi**
1. Temizlik bezi leke tutmayan, kiri barındırmayan, kolay temizlenebilen özellikte olmalıdır.
 2. Temizlik bezi 40x40 cm ebadında olmalıdır.
 3. Temizlik bezi dayanıklı, pamuklu iplikten dokunmuş olmalıdır.
 4. Temizlik bezi yüzeylerde toz bırakmayan özellikte olmalıdır.
 5. Temizlik bezi açık renkte olmalıdır.
- 13. Yağ Çözücü**
1. Ürünün Sağlık Bakanlığı üretim izni olmalıdır.
 2. Ürünün kullanıcılar için genel bilgi formu olmalıdır.
 3. Ürünün analiz sertifikası olmalıdır.
 4. Anyonik aktif madde %5-7 arasında olmalıdır.
 5. Solvent içermelidir. Fosfonat %:0,5-1,5 arasında olmalıdır.
 6. İyon tutucu maddelerin karışımını içermelidir.
 7. Yağ çözüme ve temizleme performansı için uygun alkalinite aralığında olmalıdır. (T.Alkalinite, Na20%;3,6:5,5-6,5 olmalıdır)
 8. PH(%1 çözeltide) : 12-13 olmalıdır.
 9. Ambalaj düşme hızlandırılmış çatlama dayanımı, kapak kapanma, akma, dinamik ezilme dayanımı, yük altında çatlama testlerindeki spesifikasyonlara uygun olmalı ve et kalınlığı ölçümü yapılarak kontrol edilmelidir.
 10. Etiketinde ürünün adı, net ağırlığı, tehlike işareti, üretici firma adı, güvenlik talimatı, kullanım şekli olmalıdır.
- 14. Kâğıt Havlu Z Peçete**
1. Beyaz renk çift kat %100 Selüloz, laminasyonlu olacaktır.
 2. Beyaz renkli ve parfümsüz olmalıdır.
 3. Çift katlı ve suya dayanıklı olmalıdır.
 4. Yapraklar Z katlama tekniğinde olmalıdır.
 5. Emme gücü ve kurulama gücü tam olmalıdır.
 6. Her kolide 12 paket her pakette 200 yaprak olmalıdır.
 7. Orijinal ambalajında olmalıdır.
 8. Yaprak boyutu 22x23 cm olmalıdır.
- 15. Masa Peçetesi**
1. Boyutu: Eni:25 cm. Boyu:25 cm. olmalıdır.
 2. Ağırlığı: Bir adet ağırlığı 17 gr/m2 (+/-) olmalıdır.
 3. Çift katlı olmalıdır.
 4. Rengi beyaz olmalıdır.
- 16. Çöp Poşeti Büyük Boy (Siyah Renk)**
1. 150 Mikron kalınlığında olmalıdır.
 2. Orijinal, yüksek yoğunluk, polietilen özelliği olmalıdır.
 3. Siyah renkli olmalıdır.
 4. 75*90 boyutlarında olmalıdır.
- 17. Bone**
1. Yırtılmaya dayanıklı, dokuma olmayan polipropilen materyalden yapılmış olmalıdır.

2. Saçlı deriden dökülebilecek partikül ve nemi tutmalı, hava geçirgenliği sağlamalıdır.
 3. Bonenin başı çevreleyen kısmı lastikle overlok dikilmiş olmalıdır.
 4. Bone lastiği esnek ve sıkı tespit edilmiş olmalı, esnetildiğinde birleşme yerlerinden ayrılmamalı, kopmamalıdır.
 5. Bonede yırtık, delik ve dikiş aralığı bulunmamalıdır.
 6. Cildi tahriş etmemelidir.
- 18. Tek Kullanımlık Önlük**
1. Tek kullanımlık olmalıdır.
 2. En az 30 gr olmalıdır.
 3. Tela kumaştan üretilmiş olmalıdır.
 4. Hava geçirir, partikül ve sıvı geçirmez ve bakteri oluşturmaz türde olmalıdır.
- 19. Galoş**
1. Eksik, yırtık ve kalitesiz galoşlar firmaya iade edilecektir, firma yenisi ile değiştirecektir.
 2. Galoş lastikleri %100 kauçuk olmalıdır.
 3. Galoş yüksek dansite polietilen(hışır) hışır hammaddesinden üretilmiş olmalıdır.
 4. Alçak yoğunluk polietilen F2-12'den üretilmiş olmalıdır.
 5. Galoş ayakkabı üzerine giyilebilecek özellikte olmalıdır.
 6. Galoş üretiminde kullanılan polietilen iyi kalite olacak, artık polietilen olmamalıdır.
 7. Galoş 50-7-(elli tire yetmiş) mikron kalınlığında olmalıdır.
 8. Galoşta kullanılacak lastik sağlam olacak, kopmayacak özellikte olmalıdır.
 9. Galoş kaynak yerleri sağlam olacak, açılmayacaktır.
 10. Ambalaj şekli, bir torbada 500 çift(1000) adet paketlenmiş olmalıdır.
- 20. Maske**
1. Tek kullanımlık olmalıdır.
 2. Lastik, kulağa takılan olmalıdır.
 3. Nefes alışverişi kolay olmalı, koruyucu gözlükle beraber kullanılabilmelidir.
 4. Burun destekli olmalıdır.
- 21. Paspas Dezenfektanı**
1. Pozitif ve negatif bakterilerin oluşmasını engelleyecek nitelikte olmalıdır.
 2. Ph 8 olmalıdır.
 3. Leke bırakmamalıdır.
 4. Yumuşak ve sert sularda etkin olmalıdır.
- 22. Püsküllü Paspas**
1. Dikişler sağlam, sık püsküllü olmalıdır, püskülleri dökülmemeli, tüy bırakmamalıdır.
 2. Su emme ve temizleme özelliği iyi olmalıdır. Kirini kolay bırakmalıdır.
 3. TSEK/TSE veya ISO standartlarına sahip olmalıdır.
- 23. Çekpas(saplı)**
1. Kullanılacak paspas süper emici olmalıdır.
 2. Paspas dayanıklı malzemeden üretilmiş ve uzun ömürlü olmalıdır.
 3. Paspas'ın sap kısmına takıp çıkarılması kolay olmalıdır.
 4. Sapıyla birlikte olmalıdır.
- 24. Büyük Fırça(saplı)**
1. Kıl fırça gövde ve sapı ağaçtan uç kısmı sert plastik malzemeden yapılmış olmalıdır.
 2. Kıl fırçanın kılları plastikten mamul olmalıdır.
 3. Kıl fırça çabuk deforme olmamalı, kimyasallara karşı dirençli olmalıdır.
- 25. Kolluk**
1. Yarılmaya dayanıklı, dokuma olmayan polipropilen materyalden yapılmış olmalı.
 2. Kumaş kalınlığı en az 15 mg/m2 olmalı. Renk olarak beyaz tercih edilecektir.
 3. Kullanılan materyal tüysüz olmalıdır, tüylü deriden dökülebilecek partikül ve nemi tutmalı, hava geçirgenliği sağlamalı.
 4. Kolluk lastiği esnek ve sıkı tespit edilmiş olmalı, esnetildiğinde birleşme yerlerinden ayrılmamalı, kopmamalı.

5. Kolluk kullanıldığında lastik kısım ciltte iz bırakmamalı, cildi tahriş etmemeli.
 6. Kollukta yırtık, delik ve dikiş aralığı bulunmamalı ve yırtılmamalıdır.
- 26. El Dezenfektanı**
1. El ve cilde uygulanan, kısa periyotlarda elleri dezenfekte eden alkol bazlı el ve cilt dezenfektanı olacaktır.
 2. Sıvı formda olmalıdır.
 3. Ürün, izopropanol, etanol, n-propanol veya bunların kombinasyonunu içermelidir.
 4. Ürün içindeki alkol konsantrasyonu %65-95 arasında olmalıdır(v/v).
 5. Ürün, kullanıcıların ellerinde kuruluk gelişmesini engellemek amacıyla %1-3 oranında gliserol veya benzeri cilt yumuşatıcılarını içermelidir.
 6. Plastik 1000 ml şişelerde olacak.
 7. Derinin tahriş olmasını önleyici yumuşatıcı madde içermeli.
 8. 3 sn içinde etkin el antiseptisi sağlamalıdır.
 9. Litrelük ambalajlarda olmalıdır.
 10. Ürünün orijinal kataloğu olmalıdır.
- 27. Hareketli El Havlusu**
1. Renkli el havlusu olacaktır.
 2. Pamuklu dokuda olacaktır.
 3. 21 cm ebatlarında olacaktır.
- 28. Bulaşık Eldiveni**
1. Bulaşık eldiveni muhtelif numaralarda (8-9 arası) olmalıdır.
 2. Bulaşık eldivenin içi pamuksu yüzeyle olmalıdır.
 3. Bulaşık eldiveni kauçuktan imal edilmiş olmalıdır.
 4. Bulaşık eldiveni kırmızı renkte olmalıdır.
 5. Bulaşık eldiveni çift olarak plastik poşete 25'erli koliler halinde olmalıdır.
- 29. Fırın Eldiveni**
1. Yemek pişirme çalışmaları esnasında sıcak tepsi, tencere vb. metal malzemeleri tutmak, taşımak vb. işlerin yapılmasını kolaylaştırmak için ısıya dayanıklı eldiven olacaktır.
 2. 300C' ye kadar ısıya dayanıklı olacaktır.
 3. Yapısı yağ vb. sıvı absorbe etmemelidir.
 4. Kullanılan malzeme yırtılmaya, çekmeye, delinmeye vb. etkilere dayanıklı olmalıdır.
 5. Yüzey yapısı düzgün olacak.
 6. Kullanılan malzeme koku vb. istenmeyen maddeler içermeyecektir.
 7. Kullanım şartlarında dokusunda yırtılma ve yıpranma olmayacaktır.
 8. Kullanım amacına uygun olacaktır.
- 30. Streç Film**
1. Çeşitli kullanım alanları için ebatları; 30*300 , 45*300, 45*1500 olacaktır.
 2. Şeffaf görünümü olacaktır.
 3. Sıcaklık değişimlerinden etkilenmemelidir.
 4. Ürünün sağlıklı ve uzun süreli korunmasını sağlayacaktır.
 5. Gıdada oluşabilecek nemlenmeyi önleyecek özellikte olacaktır.
 6. Streç filmin neden olabileceği kanserojen etkisini ortadan kaldıracak antioksidant özelliğe sahip olacaktır.
 7. İyi yapışma özelliğine sahip olacaktır.
 8. Ürünün dış ambalajı toz, toprak ve nemden koruyucu özellikte olacaktır.
 9. Ürünün Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izni belgesi olacaktır.
- 31. Muşamba Bulaşık Önlüğü:**
1. Boyun ve belden bağlamalı
 2. Beyaz kenarları kumaş biye geçirilmiş
 3. Bağcıkları aynı kumaş renginde
 4. Su geçirmeyen yumuşak muşamba olmalı
- 32. Poşet Hışır:**
1. 1 kg ambalajlarda ve beyaz renkli olmalıdır.

2. İnsan sağlığına zarar verici plastikten üretilmiş olmamalıdır.
3. Parlak ve pürüzsüz olmalıdır.
4. Ebatları 30*60 cm olmalıdır.

33. Kahvaltı Poşeti:

1. 1 kg ambalajlarda ve şeffaf renkli olmalıdır.
2. İnsan sağlığına zarar verici plastikten üretilmiş olmamalıdır.
3. Parlak ve pürüzsüz olmalıdır.
4. Ebatları 20*30 cm olmalıdır.

34. Kilitli Numune Poşeti:

1. Yemek numunesi saklamaya uygun olmalıdır.
2. Kilit kısımları dayanıklı ve yemek sızmasını engelleyecek kadar sıkı kapanır olmalıdır.
3. İnsan sağlığına zarar verici plastikten üretilmiş olmamalıdır.
4. Parlak ve pürüzsüz olmalıdır.
5. Ebatları 20*30 cm olmalıdır.

35. Orta Boy Çöp Poşeti(Rulo) Mavi-Siyah:

1. Ebatları 55*60 cm ve 11 mikron kalınlığında olmalı.
2. Rulo şeklinde ve rulolar 20'şerli olmalı.
3. Koli şeklinde paketlenmiş ve bir kolide 50 rulo olmalıdır.
4. Orijinal yüksek yoğunluklu polietilenden üretilmiş olmalıdır.
5. Dip dikişi yıldız kesim(yıldız yapıştırma) olmalı ve ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

36. Kireç Pas Sökücü (Yer İçin) :

1. Ürün 5-10 kg.lık ambalaj halinde olmalıdır.
2. Hidroklorik asit miktarı >%15 olmalı, inhibitör ve deiyonize saf sudan oluşmalıdır.
3. Ambalaj üzerinde mutlaka ürünün adı, üretim/ithal izin tarihi nosu ve içeriği yazılacaktır.
4. Ürünün raf ömrü en az 2(iki) ay olacak, toksik ve zararlı uçucu madde içermeyecektir.
5. Ürünün cilt, göz ve solunum yollarına irritan etkisi olmayacaktır.
6. Ürün uygulamayla geride hoş bir koku bırakmalarındır.
7. Orijinal etiket üzerinde üretici firma adı, markası, ürün adı, adresi ve Sağlık Bakanlığı Üretim İzni tarih ve numarası, kullanım talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı ile ilgili bilgiler olmalıdır. Bu bilgiler orijinal etiket veya ambalaj üzerine (lamine baskı) olmalıdır. Sonradan yapıştırmalar kabul edilmeyecektir.
8. Muayene komisyonu isterse; ürünlerden bir tanesi dış etiketi ve içinin uygunluğunun test edilmesi için kurumun uygun gördüğü bir kurumda analizi yapılacak ve ücreti firma tarafından karşılanacaktır.

37. Toz Deterjanı (20 Kg'lık Torbalarda):

1. Sanayi tipi otomatik çamaşır makinelerinde kullanılmak üzere hazırlanmış, az köpüren (köpüğü kontrollü), makinede her ısı derecesinde, her su sertliğinde çözünebilir nitelikte ve en iyi sonucu vererek şekilde hazırlanmış olup, 20 kg torbalarda olmalıdır.
2. Beyaz-mavi/yeşil akışkan, homojen granül olup; tortu oluşturulmamalıdır. Toplam Alkalite(Fosfat düzeyi): 25-30 arası olmalıdır. Nanyonik-katyonik %1-5 arasında olmalıdır.
3. Optik parlatma ve Oksijen bazlı ağartıcı(perbonat) oranı %10-17 arası olmalıdır.
4. Anyonik:%5-7 arası olmalı ve %5 üzerinde sabun içermelidir.
5. Ürünün Sağlık Bakanlığı üretim veya ithal izni olmalıdır.
6. TSEK/TSE veya ISO belgeli olacak, ürünün veya orijinal ambalaj/etiket üzerinde TSEK/TSE veya ISO işareti ve numarası başlı olmalıdır, Avrupa Konseyi 99/45/EC direktifinin son haline göre hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Bilgi Formu.
7. Lavanta kokulu olmalıdır.
8. Yıkama sonrası tam temizlik sağlanmış olmalı, parlaklık bırakmalı.
9. Orijinal ambalaj üzerinde üretici firma adı, markası, ürün adı, kullanma talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı, PH değeri ile ilgili bilgiler olmalıdır. Bu bilgiler orijinal ambalaj(torba) üzerinde (lamine baskı) olmalıdır. Sonradan yapıştırmalar kabul edilmeyecektir.
10. Kurum isterse firma tarafından demosu yapılmalıdır.

38. Klor Tablet (Temizlik İçin 100'lük Kutularda):

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASERİN ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Y.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gamile İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:06.361.036 Sicil No:4286 C

1. Ambalaj üzerinde TSE ISO 9001, ISO 14001 kalite amblemleri olmalıdır. Bu belgelerin aslı veya noter tasdikli sureti muayene sırasında muayene komisyonuna ibraz edilecektir.
 2. Ürün 25-30 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.
 3. Bulaşık makinesinde ve kullanılan diğer yüzeylerde kireç oluşumunu tamamen gidermelidir.
 4. Kullanılan yüzeylerde aşınmaya, matlaşmaya yol açmamalıdır.
 5. Hidroklorik asit miktarı >%15 olmalı, inhibitör ve deiyonize saf sudan oluşmalıdır.
 6. Ürünün raf ömrü en az 2(iki) yıl olacak, toksik ve zararlı uçucu madde içermeyecektir.
 7. Cildi kurutmamalı, tahriş etmemeli ve alerji yapmamalıdır.
 8. Orijinal etiket üzerinde üretici firma adı, markası, ürün adı, adresi ve Sağlık Bakanlığı Üretim İzni tarih ve numarası, kullanım talimatı, uyarıcı öneriler, son kullanma tarihi, yoğunluk oranı ile ilgili bilgiler olmalıdır. Bu bilgiler orijinal etiket veya ambalaj üzerine (lamine baskı) olmalıdır. Sonradan yapıştırılmalar kabul edilmeyecektir.
 9. Numune üzerinden değerlendirilecek, orijinal ambalajında en az bir bidon numune verilmelidir.
- 39. Paspas Arabası (Çift Kovalı)**
1. İki kovalı olacak ve kovalar ayrı renkte olmalıdır.
 2. Kovalar 25(+/-3) litrelik olmalıdır.
 3. Kova tabanında elle kolay boşaltmak için girinti olmalıdır.
 4. Kovaların et kalınlığı en az 1,5 mm olmalıdır.
 5. Metal yerleri paslanmaz özellikte olmalıdır.
 6. Kovalar kırılmaz sağlam plastikten olmalıdır, mekanizma kolay kullanılabilir olmalıdır.
 7. Sıkma mekanizması dayanıklı olmalıdır.
 8. Bilyeli 75(+/-5mm) çapında 360 derece dönebilme özellikli 4 adet tekerlekli olmalıdır. Tekerleklerin zemine temas yüzeyi P.V.C. kaplı olmalıdır.
- 40. Cam Silme Aparatı**
1. 35 cm: f:2 cm cam pelüşü aparatı olacaktır. Pelüş mikro fiber yapıda olmalıdır.
 2. Aparat sert plastikten mamul ve T şeklinde pelüşü uygun olacaktır.
- 41. Dezenfektanlı Paspas**
1. Lastik ve kıvrıkcık paspas kombinasyonu olmalıdır.
 2. 70x90 cm ebadında, kaymaz ve dezenfektan dışarı dökülmemelidir.
 3. Sızdırmaz olmalıdır.
 4. İç kısım kıvrıkcık olmalıdır.
 5. Kolay temizlenebilir olmalıdır.
 6. Endüstriyel ve temizlik kimyasallarına dayanıklı özel vinil olmalıdır.
- 42. Çöp Kovası Konteynır (120 lt)**
1. Konteynerlerin hammaddesi, güneş ışınları, ani ısı değişiklikleri ve kimyasal etkilere karşı korunması amacıyla özel takviyelerle zenginleştirilmiş, yoğunluğu yüksek saf polietilen olmalıdır.
 2. Plastik parçalar mono blok döküm yoluyla yapılmış, metal parçalar çok dayanıklı olup paslanmaya karşı dayanıklı olmalıdır.
 3. Konteynerler el ile mekanik yolla oluşacak darbelere dayanıklı olarak, herhangi bir deformasyona uğramayacak ve kullanım özelliğini kaybetmeyecek şekilde üretilmiş olmalıdır.
 4. Yüksek kalite, yekpare elastik malzemeden üretilmiş, en az iki tekerlek bulunmalıdır.
 5. Torba kullanılsa bile yuvarlaklaştırılmış düz yüzeyler kolayca yıkanabilir özellikte olmalıdır.
 6. Hacmi 120 litre kapasiteli olmalıdır.
- 43. Çöp Kovası**
1. Çarpmaya ve darbeye karşı dayanıklı olmalıdır. Pedallı olmalıdır.
 2. Sert PVC'den imal edilmiş olmalıdır.
 3. Hacmi 50 litre olmalıdır.
- 44. Saplı Faraşlı Süpürge**
1. Ürün kolay kırılmayan sert plastikten imal edilmiş olmalıdır.
 2. Saplı faraş ve süpürgesinin sap uzunluğu 90-100 cm olmalıdır.
 3. Faraşın ağız yapısı ince tozları kolay alabilecek yapıda yumuşak plastik malzemeden olmalıdır.
 4. Faraş sapı üzerinde fırça ile faraş sapını birbirine sabitleyecek aparatı olmalıdır.

5. Faraş sapının tutma yeri el anatomisine uygun olmalıdır.
 6. Faraş genişliği içten içe en az 20 cm ve yüksekliği en az sağ bağlantı yeri baz alındığında en az 8 cm olmalıdır. Süpürge genişliği bu ölçülere uygun yapıda olmalıdır.
 7. Ürünün imalinde kullanılan plastik malzeme çevreye ve sağlığa zarar vermemelidir.
- 45. Sıvı Sabunluk**
1. Sıvı sabunluk 7x8x12 cm ebadında olmalıdır.
 2. Sıvı sabunluk şeffaf sert plastik malzemedan yapılmış olmalıdır.
 3. Sıvı sabunluk üzerinde plastik kapağı olmalıdır.
 4. Sıvı sabunluk duvara güçlü şekilde monte edilebilir olmalıdır.
 5. Numune üzerinden değerlendirme yapılacaktır.
- 46. Havlu Kutusu(Z katlama peçete için)**
1. Boyutu verilecek Z peçete boyutuna uygun olmalıdır.
 2. Ser plastikten ve kilitli olmalıdır.
 3. Kutudan kâğıtlar kolayca çıkarılabilmelidir.
- 47. Tek kullanımlık köpük tabak (5 gözlü)**
1. Kullanılacak olan tek kullanımlık (disposable) self servis tepsileri polistren yapıda ve beyaz renkte olmalıdır.
 2. Tepsiler, beş gözlü (dört gözü yemek, bir gözü kaşık-çatal-bıçak için), minimum 280mm*380mm*35mm ebatlarında ve minimum 13 gr/adet ağırlığında olacaktır.
 3. Servis tepsileri, çift poşetli ve en fazla 50 lik ambalajlar halinde temin edilecektir.
 4. Tek kullanımlık çatal, kaşık ve bıçak yemek için standart ölçülerde olacaktır. Yırtık, delik, patlak v.b. şekilde ambalajlanmış olarak getirilenler kabul edilmeyecektir. Tepsiler muayene kabul komisyonunun onayı alındıktan sonra kullanılacak ve hizmet yerlerinde yeterince ve yedekli olarak bulundurulacaktır. Kırık, çatlak, defolu, hasarlı vb tepsilerle yemek dağıtımı yapılmayacaktır. Tüm disposable malzemeler TSE ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı onaylı ürünler olmalıdır.
- 48. Tek kullanımlık köpük tabak (3 gözlü)**
1. 240*200*70 mm boyutlarında olmalıdır.
 2. 3 bölmeli olmalıdır.
 3. Kar beyaz renginde olmalıdır.
 4. Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.
 5. Bölme boyutları: 220*90 mm 1 adet ve 100*80 2 adet olmalıdır.
 6. Üst kapak alt tabak ile beraber üretilmiş olmalı, katlanarak kapatılmalıdır. Kapak kapatıldıktan sonra tekrar açılmaması için kilitlenebilir olmalıdır.
 7. Minimum ağırlığı 13,5 gr olmalıdır.
 8. Üretim, paketlenme ve taşıma aşamaları hijyenik olmalıdır.
 9. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 100 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
 10. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
 11. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olacaktır. Kolay katlanabilmesi için katlanma yeri işaretlenmiş ve zayıflatılmış olmalıdır.
 12. Tabağın dayanımı arttırmak amacıyla tabak ve kapağın kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.
 13. Alt tabaktaki kıvrım üst kapağın gireceği şekilde ve en az 5 mm yüksekliğinde olmalıdır.
- 49. Tek kullanımlık ½ tabak (tek gözlü)**
1. Tek bölmeli olmalıdır.
 2. Kar beyaz renginde olmalıdır.
 3. Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.
 4. Üst kapak alt tabak ile beraber üretilmiş olmalı, katlanarak kapatılmalıdır. Kapak kapatıldıktan sonra tekrar açılmaması için kilitlenebilir olmalıdır.
 5. Üretim, paketlenme ve taşıma aşamaları hijyenik olmalıdır.
 6. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 100 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
 7. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
 8. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olacaktır. Kolay katlanabilmesi için katlanma yeri işaretlenmiş ve zayıflatılmış olmalıdır.

9. Tabağın dayanımı arttırmak amacıyla tabak ve kapağın kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.
10. Alt tabaktaki kıvrım üst kapağın gireceği şekilde ve en az 5 mm yüksekliğinde olmalıdır.

50. Sup kâse (kapaklı) (200 ml)

1. Kâse Rengi Şeffaf olmalıdır.
2. Hammaddesi 1. sınıf PS veya PVC olmalıdır.
3. 100 adetlik paketler halinde olmalıdır.
4. İçerisinde hurda madde kullanılmamalı ve görünümü tamamen şeffaf olmalıdır.
5. Sıcaklığa duyarlılık $+85 \pm 5$ ° C olmalıdır.
6. İnsan Sağlığına ve içine konulan gıdaya zarar vermemelidir.
7. Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun üretilmiş olmalıdır.
8. Kâselerin Hacmi 200 CC ± 5 , Kapasitesi 200 ± 5 gr. Olmalıdır.
9. Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun üretilmiş olmalıdır.

51. Karton bardak

1. 180-200 cc'lik olmalı.
2. TSE standartlarına uygun üretilmiş
3. Kâğıt görünümlü olmalıdır.

52. Plastik lüks çatal

4. Plastik çatalların ürün muhteviyatı PP (polipropilen) veya polistiren ve kristal ham maddelerden üretilmiş, şeffaf görünümlü ve büyük boy olmalıdır.
5. Çatallar sağlam plastikten esnek yapıda kolay kırılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayacak şekilde üretilmiş olmalıdır.
6. Yiyecek içecekte kullanılabilir olduğu ve üretildiği hammadde ürünün üzerinde belirtilecektir.
7. Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksik madde içermemelidir.
8. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
9. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli gıdanın tat, renk ve kokusunu değiştirmemeli.
10. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır.
11. Ürünlerin imalinde hurda malzeme kullanılmamalı.
12. Çatallar 100 lük orijinal ambalajlar halinde teslim edilmelidir.

53. Plastik lüks kaşık

1. Plastik kaşıkların ürün muhteviyatı PP (polipropilen) veya polistiren ve kristal ham maddelerden üretilmiş, şeffaf görünümlü ve büyük boy olmalıdır.
2. Kaşıklar sağlam plastikten esnek yapıda kolay kırılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayacak şekilde üretilmiş olmalıdır.
3. Yiyecek içecekte kullanılabilir olduğu ve üretildiği hammadde ürünün üzerinde belirtilecektir.
4. Gıda maddelerine hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksik madde içermemelidir.
5. Yüksek sıcaklıkta gıda malzemesi ile temasında şekil bozukluğu yapmamalıdır.
6. Gıda maddesiyle temasta gıda maddesini emmemeli gıdanın tat, renk ve kokusunu değiştirmemeli.
7. Taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel özelliğe sahip olmalıdır.
8. Ürünlerin imalinde hurda malzeme kullanılmamalı.
9. Kaşıklar 100 lük orijinal ambalajlar halinde teslim edilmelidir.

54. Plastik lüks çay karıştırıcı

1. Ürün polipropilen ve kristal hammaddeden imal edilmiş olmalıdır.
2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz veya şeffaf olmalıdır.
3. Esnek ve ısıya karşı dayanıklı olmalıdır.
4. Karıştırıcı 100'lü ambalajlarda, boyutu 10-13 cm olmalıdır.

EK-3 MENÜLERDE MEVSİMSSEL DEĞİŞİKLİĞE GÖRE SEBZE VE MEYVELERİN İSTENİLME ZAMANLARI

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gamile İDİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No:06.361.036-Sicil No:4206

SEBZELER		MEYVELER	
BAL KABAĞI	11-2 AY	ARMUT	8 – 11 AY
BEYAZ LAHANA	11.-4. AY	AYVA	10-3 AY
BAMYA	7-9 AY	CANERİK	5 – 7 AY
ÇARLİSTON BİBER	5- 10 AY	ÇİLEK	5-6 AY
DEREOTU	HER AY	ELMA BEYAZ	HER AY
DOLMA BİBER	6.-10. AY	ELMA KIRMIZI	10-5 AY
DOMATES	HER AY	İNCİR (TAZE)	8- 10 AY
GÖBEK MARUL	5. -9. AY	KARPUZ	6 – 10 AY
HAVUÇ	9. -4 AY	KAVUN	7 - 10 AY
ISPANAK	11.-4. AY	KAYISI (TAZE)	6-8 AY
KABAK	5.-10. AY	KIRMIZI ERİK	5-10 AY
KAPYA BİBER	8 - 5 AY	KİRAZ	5.- 7 AY
KARNABAHAAR	11 – 3 AY	KİVİ	11-3 AY
KEREVİZ	11-3 AY	MALTA ERİĞİ	4 - 6 AY
KIRMIZI LAHANA	10 – 4 AY	MANDALİNA	11-3 AY
KIRMIZI TURP	11 – 3 AY	MUZ	HER AY
KURU SARIMSAK	HER AY	NAR	12-2 AY
KURU SOĞAN	HER AY	NEKTARİ	6. -11. AY
LİMON	HER AY	PAZI	12-4 AY
MARUL	4. – 6. AY	PORTAKAL (SIKMALIK)	1. -4. AY
MAYDANOZ	HER AY	PORTAKAL	12-4 AY
PATATES	HER AY	ŞEFTALİ	7. -10. AY
PATLICAN	5. -11. AY	ÜZÜM (BEYAZ/KIRMIZI)	8- 11 AY
PIRASA	11. -2. AY	VIŞNE	7-8 AY
SALATALIK/HIYAR	HER AY		
SEMİZOTU	5.-7. AY		
TAZE BAKLA	4.-6. AY		
TAZE BEZELYE	5.-8. AY		
TAZE FASULYE	5.- 10. AY		
TAZE NANE	4 – 10 AY		
TAZE SOĞAN	HER AY		

EK 4 – ÖRNEK MENÜLER

EK4. A) ÖRNEK KAHAVALTILİSTESİ (HAFTALIK)

KAHAVALTI MENÜSÜ		KAHAVALTI MENÜSÜ TUZSUZ	
1. GÜN	Çay Peynir Reçel+ Tereyağ Zeytin	1. GÜN	Çay Tuzsuz beyaz peynir Reçel+ Tereyağ (tuzsuz) Domates+salatalık
2. GÜN	Süt Beyaz peynir	2. GÜN	Süt Tuzsuz beyaz peynir

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın ÖNERİ
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

10. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Bt. Cemile İDİZ
İstanbul Anabim Dk
Dip. No:06.361.002-361 No:4205

	Yumurta Zeytin		Yumurta Domates+salatalık
3. GÜN	Çay Kaşar peyniri Yeşil zeytin Reçel+ Tereyağ	3. GÜN	Çay Tuzsuz dil peyniri Bal+ Tereyağ (tuzsuz) Domates+salatalık
4. GÜN	Çay Beyaz peynir Zeytin Bal+ Tereyağ	4. GÜN	Çay Tuzsuz beyaz peynir Reçel+ Tereyağ (tuzsuz) Domates+salatalık
5. GÜN	Süt Peynir Zeytin Reçel+ Tereyağ	5. GÜN	Süt Tuzsuz beyaz peyniri Reçel+ Tereyağ (tuzsuz) Domates+salatalık
6. GÜN	Çay Yumurta Beyaz peynir Yeşil zeytin	6. GÜN	Çay Yumurta Tuzsuz beyaz peynir Domates+salatalık
7. GÜN	Çay Kaşar peyniri Zeytin Bal+Tereyağ	7. GÜN	Çay Tuzsuz dil peynir Bal+ Tereyağ (tuzsuz) Domates+salatalık
<p>Normal (III tuzlu) kahvaltı menüsünde mevsimine uygun olarak domates-salatalık verilebilir. Haftada 2 kez süt, 2 kez yumurta verilmelidir. Kahvaltı menüleri her hafta aynı şekilde uygulanır.</p>			

EK 4. B) ÖRNEK R3 YEMEK LİSTESİ (AYLIK)

TARİH	ÖĞLE	AKŞAM
1.Gün	Orman Kebap Mısırlı Pirinç Pilavı Yoğurt	Şifa Çorba İç Pilavlı Tavuk Sarma Zeytinyağlı Taze Fasulye
2.Gün	Dalyan Köfte Bulgur Pilavı Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Etlı Bamya Cacık
3.Gün	Etlı Yaz Türlü Soslu Makarna	Et Sote Domatesli Pirinç Pilavı

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÇEKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞGİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Eylem ÇEMİL DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Diyetisyen
Diyetisyenlik No: 1534

	Muz	Çoban Salata
4.Gün	Sütlü Mantar Çorba Piliç Külbastı Krem Şokola	Etlü Bezelye Tel Şehriyeli Bulgur Pilavı Yoğurt
5.Gün	Tas Kebap Cevizli Erişte Cacık	Göceli Tarhana Çorba İzmir Köfte Baklava
6.Gün	Patlıcan Musakka Sade Pirinç Pilavı Pembe Güzeli Salata	Kırmızı Mercimek Çorba Etlü Biber Dolma Yoğurt
7.Gün	Kıymalı Sebze Sote Meyhane Pilavı Elma (Beyaz)	Sütlü Mantar Çorba Haşlama Tavuk Sakızlı Sütlaç
8.Gün	Etlü Nohut Alipaşa Pilavı Yoğurt	Domates Çorba Yörük Kebap Mandalina
9.Gün	Haşlama Tavuk Sade Makarna Revani	Ezogelin Çorba Misket Köfte Çoban Salata
10.Gün	Dana Gulaş Mantarlı Bulgur Pilavı Mevsim Salata	Etlü Yaz Türü Makarna Salatası Sütlaç
11.Gün	Kıymalı Kabak Kalye Peynirli Tepsi Böreği Cacık	Toyga Çorba Piliç Pirzola Karışık Kızartma (Yoğurt s)
12.Gün	İzmir Köfte Zeytinyağlı Barbunya Elma (Beyaz)	Kafkas Çorba Mengen Kebap Yoğurt
13.Gün	Kıymalı Sebze Sote Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Hindi Sote İspanaklı Gül Böreği Vişne Komposto
14.Gün	Sebze Çorba Izgara Köfte Muz	Etlü Bezelye Meyhane Pilavı Yoğurt
15.Gün	Domates Çorba Yörük Kebap Ayran	Göceli Tarhana Çorba İslim Köfte Soslu Makarna

TARİH	ÖĞLE	AKŞAM
16.Gün	Soslu Sebzeli Tavuk Şehriye Pilavı Cacık	Kıymalı Sebze Sote Alipaşa Pilav Keşkül
17.Gün	Kırmızı Mercimek Çorba Karniyarik (Pilav Garni İle) Yoğurt	Macar Gulaş Sebzeli Makarna Armut
18.Gün	Izgara Köfte Bulgur Pilav Çoban Salata	Ezogelin Çorba Etili Kabak Dolma (Yoğurt Soslu garni) Soslu Makarna
19.Gün	Sebze Çorba Manisa Kebap Kabak Tatlısı	Körili Fırın Tavuk Sebzeli Bulgur Pilavı Yoğurt
20.Gün	Kıymalı Ispanak Soslu Makarna Yoğurt	Yayla Çorba Patates Oturtma Muz
21.Gün	Hasanpaşa Köfte Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Etili Bezelye Kıymalı Gül Böreği Kayısı Komposto
22.Gün	Etili Kuru Fasulye Sade Bulgur Pilavı Cacık	Sebze Çorba Şehriyeli Güveç Elma (Beyaz)
23.Gün	Domates Çorba Mantarlı Tavuk Patates Salatası	Izgara Köfte Soslu Makarna Yoğurt
24.Gün	Ezogelin Çorba Çoban Kavurma (pilav garni) Portakal	Yayla Çorba Patlıcan Musakka Aşure
25.Gün	Sebzeli Köfte Nohutlu Pirinç Pilavı Yoğurt	Kıymalı Karnabahar Peynirli Erişte Tulumba Tatlısı
26.Gün	Etili Bamyalı Yoğurtlu Makarna Muhallebi	Yayla Çorba Tavuk Şinitzel Domates Salatası
27.Gün	Etili Taze Fasulye Mercimekli Bulgur Plv Cacık	Kıymalı Pırasa Soslu Makarna Supangle
28.Gün	Köylü Çorba Etili Patates Sote Armut	Tavuk.Külbastı Havuçlu Pirinç Pilavı Yeşil Salata
29.Gün	Sebze Çorba Bahçıvan Kebap Keşkül	Karniyarik İç Pilav Yoğurt
30.Gün	Tavuk Sote Fırın Makarna Elma (Beyaz)	Ezogelin Çorba Kuru Köfte Pelte

1. Meyve sayılarında ve çeşidinde mevsim koşullarına göre değişiklik yapılabilir. Ayrıca idare mutfağın fiziksel koşullarına ve acilen oluşan herhangi bir problem halinde yemek listesinde istediği değişikliği yapabilir.
2. Yazın sütlü tatlılar yerine personele dondurma olarak servis edilebilir.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gamide İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:06.361.036 Sicil No:2007

3. Menülerdeki yemekler Teknik Şartname EK 1 A2 bendine göre hazırlanır.

EK4. C) ÖRNEK DİYET MENÜ LİSTESİ (15 GÜNLÜK)

	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Çay Beyaz peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Fırın tavuk baget (sebze) Zeytinyağlı taze fasulye Sade erişte Elma Yoğurt	Yayla çorba Izgara köfte Zeytinyağlı ıspanak Marul salata Portakal
2. GÜN	Çay Yumurta Yeşil zeytin Bal Domates + salatalık	Mercimek çorba Et sote Zeytinyağlı bamya Portakal Yoğurt	Tavuk haşlama (baget) Zeytinyağlı bamya Sade makarna Çoban salata Muz
3. GÜN	Süt Dil peyniri Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Sebze çorba Tavuk ızgara (göğüs) Zeytinyağlı patlıcan Armut Yoğurt	Et haşlama Zeytinyağlı kabak Sade pirinç pilavı Marul salata Kavun
4. GÜN	Çay Yumurta Siyah zeytin Bal Domates + salatalık	Şehriye çorba Balık buğulama Zeytinyağlı mevsim türlü Karışık salata Kiraz	Izgara köfte Zeytinyağlı ıspanak Sade erişte Şeftali Yoğurt
5. GÜN	Çay Dil peyniri Yeşil zeytin Reçel Domates + salatalık	Hindi rosto Zeytinyağlı kereviz Sade makarna Mandalina Yoğurt	Domates çorba Tavuk haşlama (baget) Zeytinyağlı taze fasulye Çoban salata Çilek
6. GÜN	Süt Beyaz peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Rosto köfte Zeytinyağlı patlıcan Sade bulgur pilavı Çoban salata Şeftali	Turuncu çorba Et sote Zeytinyağlı kabak Elma Yoğurt
7. GÜN	Çay Beyaz peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Şehriye çorba Tavuk haşlama (baget) Zeytinyağlı lahanası Üzüm Yoğurt	Izgara köfte Zeytinyağlı pırasa Sade makarna Marul salata Portakal
8. GÜN	Çay Yumurta Yeşil zeytin Bal Domates + salatalık	Et sote Zeytinyağlı ıspanak Sade pirinç pilavı Karışık salata Kavun	Mercimek çorba Tavuk haşlama (baget) Zeytinyağlı taze fasulye Çoban salata Yoğurt
9. GÜN	Süt Dil peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Sebze çorba Izgara köfte Zeytinyağlı patlıcan Marul salata Yoğurt	Balık buğulama Zeytinyağlı kabak Sade makarna Mandalina Yoğurt

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile ÖZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Diy. No: 06.361/094/01/04/2017

10. GÜN	Çay Beyaz peynir Yeşil zeytin Reçel Domates + salatalık	Şehriye çorba Hindi haşlama Zeytinyağı mevsim türlü Çoban salata Yoğurt	Yayla çorba Rosto köfte Zeytinyağı ıspanak Kiraz Yoğurt
11. GÜN	Çay Yumurta Siyah zeytin Bal Domates + salatalık	Rosto et Zeytinyağı pırasa Sade bulgur pilavı Marul salata Karpuz	Domates çorba Tavuk haşlama Zeytinyağı bamya Çoban salata Yoğurt
12. GÜN	Süt Dil peynir Yeşil zeytin Reçel Domates + salatalık	Yeşil çorba Izgara köfte Zeytinyağı patlıcan Çilek Yoğurt	Hindi rosto Zeytinyağı kabak Sade erişte Karışık salata Muz
13. GÜN	Çay Beyaz peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Yayla çorba Tavuk ızgara Zeytinyağı mevsim türlü Çoban salata Yoğurt	Sebze çorba Rosto köfte Zeytinyağı pırasa Marul salata Mandalina
14. GÜN	Çay Yumurta Yeşil zeytin Bal Domates + salatalık	Et sote Zeytinyağı kabak Sade pirinç pilavı Marul salata Kiraz	Şehriye çorba Tavuk haşlama Zeytinyağı taze fasulye Muz Yoğurt
15. GÜN	Süt Dil peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Mercimek çorba Tavuk ızgara (göğüs) Zeytinyağı patlıcan Armut Yoğurt	Et haşlama Zeytinyağı ıspanak Sade makarna Çoban salata Elma

EK4. D) ÖRNEK R1 MENÜ LİSTESİ (15 GÜNLÜK)

	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Tavuk suyu çorba Vişne komposto	Et suyu çorba Elma suyu
2. GÜN	Un çorba Limonata	Tavuk suyu çorba Kayısı komposto
3. GÜN	Et suyu çorba Üzüm komposto	Un çorba Şeftali suyu
4. GÜN	Tavuk suyu çorba Elma suyu	Et suyu çorba Elma komposto
5. GÜN	Un çorba Kayısı komposto	Tavuk suyu çorba Kayısı – üzüm komposto
6. GÜN	Et suyu çorba Şeftali suyu	Un çorba Vişne komposto
7. GÜN	Tavuk suyu çorba Elma komposto	Et suyu Limonata
8. GÜN	Un çorba Kayısı-üzüm komposto	Tavuk suyu çorba Üzüm komposto
9. GÜN	Et suyu çorba Vişne komposto	Un çorba Elma suyu
10. GÜN	Tavuk suyu çorba Limonata	Et suyu çorba Kayısı komposto
11. GÜN	Un çorba Üzüm komposto	Tavuk suyu çorba Şeftali suyu
12. GÜN	Et suyu çorba Elma suyu	Un çorba Elma komposto
13. GÜN	Tavuk suyu çorba Kayısı komposto	Et suyu çorba Vişne komposto
14. GÜN	Un çorba Şeftali suyu	Tavuk suyu çorba Limonata
15. GÜN	Et suyu çorba Elma komposto	Un çorba Üzüm komposto

1. R1 menüde tüm yemekler tanesiz olmalıdır, yemeklerin taneleri süzülerek ayrıştırılmalıdır.
2. Diyabetik R1 menüde kompostolar ve limonata şeker yerine tatlandırıcı kullanılarak hazırlanır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASARIN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem ÖZRAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Semir İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
No: 153/2011/03/01/01/01/01

EK4. E) ÖRNEK R2 MENÜ LİSTESİ (15 GÜNLÜK)

	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Ihlamur Yağsız beyaz peynir Bal Grisini	Sebze çorba Patates püre Sütlaç	Domates çorba Havuç püre Limonata
2. GÜN	Çay Yağsız beyaz peynir Reçel Bisküvi	Yayla çorba Kabak püre Muhallebi	Şehriyeli çorba Patates püre Vişne komposto
3. GÜN	Meyve çayı Yağsız beyaz peynir Bal Galeta	Domates çorba Havuç püre Kayısı komposto	Sebze çorba Kabak püre Limonlu pelte
4. GÜN	Ihlamur Yağsız beyaz peynir Reçel Grisini	Şehriyeli çorba Patates püre Sütlaç	Yayla çorba Havuç püre Ayva komposto
5. GÜN	Çay Yağsız beyaz peynir Bal Bisküvi	Sebze çorba Kabak püre Muhallebi	Domates çorba Patates püre Şeftali suyu
6. GÜN	Meyve çayı Yağsız beyaz peynir Reçel Galeta	Yayla çorba Havuç püre Vişne komposto	Şehriyeli çorba Kabak püre Muhallebi
7. GÜN	Ihlamur Yağsız beyaz peynir Bal Grisini	Domates çorba Patates püre Sütlaç	Sebze çorba Havuç püre Erik komposto
8. GÜN	Çay Yağsız beyaz peynir Reçel Bisküvi	Şehriyeli çorba Kabak püre Muhallebi	Yayla çorba Patates püre Vişne hoşafı
9. GÜN	Meyve çayı Yağsız beyaz peynir Bal Galeta	Sebze çorba Havuç püre Elma komposto	Domates çorba Kabak püre Portakallı pelte
10. GÜN	Ihlamur Yağsız beyaz peynir Reçel Grisini	Yayla çorba Patates püre Sütlaç	Şehriyeli çorba Havuç püre Kayısı komposto
11. GÜN	Çay Yağsız beyaz peynir Bal Bisküvi	Domates çorba Kabak püre Muhallebi	Sebze çorba Patates püre Erik komposto
12. GÜN	Meyve çayı Yağsız beyaz peynir Reçel Galeta	Şehriyeli çorba Havuç püre Üzüm hoşafı	Yayla çorba Kabak püre Muhallebi

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın ÖKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (S)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.D. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemil GİZ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diy. No: 06.361.698 - Sicil No: 2934

13. GÜN	İhlamur Yağsız beyaz peynir Bal Grisini	Sebze çorba Patates püre Sütlaç	Domates çorba Havuç püre Elma komposto
14. GÜN	Çay Yağsız beyaz peynir Reçel Bisküvi	Yayla çorba Kabak püre Muhallebi	Şehriyeli çorba Patates püre Erik hoşafı
15. GÜN	Meyve çayı Yağsız beyaz peynir Bal Galeta	Domates çorba Havuç püre Ayva komposto	Sebze çorba Kabak püre Sütlaç

Diyabetik R2 menüde şeker kullanılarak hazırlanan tüm yemeklerin muadili tatlandırıcılı kullanılarak hazırlanır. (örneğin; ayva komposto yerine tatlandırıcılı komposto, muhallebi yerine tatlandırıcı muhallebi gibi)

EK4. F) ÖRNEK ARA ÖĞÜN MENÜ LİSTESİ (15 GÜNLÜK)

	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	ELMA YOĞURT	GALETA BEYAZ PEYNİR	SÜT MUZ
2. GÜN	SÜT BİSKÜVİ	MUHALLEBİ BİSKÜVİ	MEYVE SUYU GRİSİNİ
3. GÜN	KEPEKLİ GALETA BEYAZ PEYNİR	SÜTLAÇ GALETA	YOĞURT MANDALİNA
4. GÜN	BİSKÜVİ ERİK KOMPOSTO	YOĞURT ELMA	LİMONATA GRİSİNİ
5. GÜN	KEPEKLİ GALETA YOĞURT	BİSKÜVİ BEYAZ PEYNİR	SÜT BİSKÜVİ
6. GÜN	SÜT POĞAÇA	MUHALLEBİ BİSKÜVİ	NİŞASTA PELTESİ (LİMON) GRİSİNİ
7. GÜN	GALETA ÜÇGEN PEYNİR	SÜTLAÇ GRİSİNİ	YOĞURT PORTAKAL
8. GÜN	BİSKÜVİ KAYISI KOMPOSTO	YOĞURT MANDALİNA	LİMONATA BİSKÜVİ
9. GÜN	BİSKÜVİ YOĞURT	GALETA AYRAN	SÜT GRİSİNİ
10. GÜN	SÜT POĞAÇA	MUHALLEBİ BİSKÜVİ	MEYVE SUYU GRİSİNİ
11. GÜN	KEPEKLİ GALETA BEYAZ PEYNİR	YOĞURT PORTAKAL	YOĞURT MUZ
12. GÜN	BİSKÜVİ VIŞNE KOMPOSTO	GALETA ÜÇGEN PEYNİR	LİMONATA GALETA
13. GÜN	BİSKÜVİ AYRAN	SÜT POĞAÇA	SÜT BİSKÜVİ
14. GÜN	SÜT POĞAÇA	BİSKÜVİ REÇEL	MEYVE SUYU KEPEKLİ GALETA
15. GÜN	GALETA ÜÇGEN PEYNİR	NİŞASTA PELTESİ GRİSİNİ	YOĞURT ELMA

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin ÇKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAÇ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Semile DİZ
İç Hastalıklar Anabilim Dalı
Dip. No:08.3611981 Sicil No:1000

EK4. G) BEBEK MENÜ ÖRNEK LİSTELERİ

1 GÜNLÜK BEBEK MENÜ ÖRNEKLERİ

1. FORMÜLASIZ 1 GÜNLÜK BEBEK MENÜ ÖRNEĞİ

BESLENME SAATLERİ	ÖĞÜN İÇERİĞİ
07:00	1 çay bardağı (100 ml) süt 1 yumurta 1 tatlı kaşığı (5 gr) tereyağ 1 tatlı kaşığı (5 gr) pekmez 1 dilim (30 gr.) ekmek
10:00	Elma (100 gr)
13:00	Kıymalı Sebze Püre (200 gr)*
16:00	200 gr yoğurt
19:00	Kıymalı Sebze Püre (200 gr)*
22:00	200 gram pirinç unlu sütlü muhallebi

2. FORMÜLALİ 1 GÜNLÜK BEBEK MENÜ ÖRNEĞİ

BESLENME SAATLERİ	ÖĞÜN İÇERİĞİ
07:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
10:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
13:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
16:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
19:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
22:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
01:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*
04:00	100 ml suya 3 ölçek bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü*

* Bebeğin ayına uygun/hastalığa özel devam formülüsü hastane ve/veya hasta tarafından karşılanır.

3. ENTERAL BESLENME FORMÜLLÜ 1 GÜNLÜK BEBEK MENÜ ÖRNEĞİ

BESLENME SAATLERİ	ÖĞÜN İÇERİĞİ
07:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
10:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
13:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
16:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
19:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
22:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
01:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*
04:00	100 ml enteral beslenme formülüsü*

* Enteral beslenme formülüsü hastane ve/veya hasta tarafından karşılanır.

Not: Günlük olarak verilen bebek menü tablolar 1 günlük hesaplama yapıp 15 gün ile çarpılabilir. İstekliler aşırı düşük teklif açıklamasını bu şekilde sunacaktır.

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASARIN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (3)İŞÇİ-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Özt. Cemile DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Diy. No:06 361.038 Sicil No:4266

İŞİN YÜRÜTÜLMESİNDE KULLANILACAK FORMLAR

**T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Koruma Ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

DEZENFEKSİYON BELGESİ

Belgenin Verildiği	Cilt No :
İl :	Sayfa :
İlçe :	
Nakil Aracının Plaka No'su :	
Sürücünün Adı Soyadı ve Adresi :	
Taşınan Maddenin Cinsi ve Adedi :	
Gideceği Yer ve Tarih :	
Dezenfeksiyon Yapıldığı Yer/Tarih :	

3285 sayılı H.S.Z. Kanunu ve yönetmeliği hükümleri gereğince yukarıda cinsi ve plaka numarası belirtilen nakil aracının dezenfeksiyonu yapılarak, hayvan maddelerinin taşınmasına müsaade edilmiştir.

**SORUMLU YÖNETİCİ
VETERİNER HEKİM
DİPLOMA NO**

FORM: 1

**İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın ÇIKAR
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşyi-2934**

**Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153**

**İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Semih ÇIKAR
İç Hastalıkları Uzmanı
Dip. No:06.361.036 Sicil No: 2934**

**KESİMHANE SORUMLU VETERİNER HEKİMİNCE DÜZENLENEN
BÜYÜK VE KÜÇÜKBAŞ HAYVAN ETLERİNE AİT SEVK RAPORU**

Tarih	
Cilt – Sayfa No	
Belgenin Verildiği İl	
Belgenin Verildiği İlçe	
Mal sahibinin Adı ve Soyadı	
Malın Gideceği Yer ve Adresi	
Malın Cinsi	
Adedi ve Ağırlığı	
Muayene Yeri ve Tarihi	
Nakil Aracı ve Plakası	
Adedi ve Ağırlığı	
Sürücü Adı Soyadı ve Adresi	
Aracın Dezenfeksiyon Yeri ve Tarihi	
Markası veya Özel İşaretler	NOLU DAMGAMIZ

YUKARIDA CİNS VE MİKTARLARI GÖSTERİLEN HAYVANLARDAN ELDE EDİLEN ETLERİN SAĞLIK KURULLARINA UYGUN OLARAK KONTROLÜM ALTINDA KESİLİP ELDE EDİLDİĞİ İNSAN GIDASİ OLARAK TÜKETİLMESİNDE BİR SAKINCA BULUNMADIĞI, HAYVANLARIN ÇIKTIKLARI YER VE CİVAR KÖYLERDE EN AZ BİR (1) AYDAN BERİ 3285 SAYILI H.S.Z KANUNUNA TABİ BİR HASTALIK BULUNMADIĞI VE HASTALIK ETKENİ TAŞIMADIĞI ANLAŞILMIŞ OLUP BU RAPORUN TARAFIMIZDAN DÜZENLENDİĞİNİ BEYAN EDERİM.

SORUMLU YÖNETİCİ
VETERİNER HEKİM
DİPLOMA NO

FORM : 2/A

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Faruk TOKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (5)İSG-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ
Gıda Mühendisi
Sicil No: (5)İSG-038

T.C. İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜFAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ GİRİŞ KONTROL KARTI		
Tarih:		
	Gelen Gıda Maddesi/Maddeleri:	Miktar
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
Gıda Maddesini Tedarik Eden Firma:		
Kontrol Sonucu	Kabul	Red
İade İse Nedeni:		
Teslim Eden (Yüklenici)		Teslim Alan (İdare)
Ad Soyad:		Ad Soyad:
İmza:		İmza:

FORM: 2/B

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İŞÇİ-2984

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İB-İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
İç Hastalıklar Anabilim Dalı
Dip. No:08.351.000 Sicil No:4.286

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
PORTÖR MUAYENE KARTI

Birimi :

Mutfak

Ofis

Adı soyadı :

Görevi :

Baba adı :

Doğum Yeri ve Tarihi :

TARİH	ÜÇ AYLIK PORTÖR MUAYENESİ

MUAYENE KABUL KOMİSYONU BAŞKANI

FORM : 3

T.C.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaşarın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Dr. Sirena BARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Byt Çelebi DİZ
İç Hastalıkları Uzmanı
Diploma No: 311078 SSK/164206

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
GÜNLÜK DEPO/AMBAR KARTI

Tarih	Malzemenin Adı	Markası	Miktarı (Adet, kg, lt, vb)			Açıklama
			Giren	Çıkan	Kalan	

MUTFAK DİYETİSYENİ

GIDA MÜHENDİSİ

YÜKLENİCİ VEYA TEMSİLCİSİ

FORM : 4

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DÜZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Diy. No:06.361.998 Sicil No: 445

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
KURUM DIŞINA ÇIKARILACAK (İMHA EDİLECEK) MADDE VE MALZEME ÇİZELGESİ

Kurumu : Gönderilen Kurum :				
Tarih :				
Sıra No	Cinsi	Miktarı	Birimi	Gerekçe

Yukarıda cins, miktar ve gerekçeleri belirtilmiş olan madde ve malzemelerin kurum dışına yüklenicitarafından çıkarılmasına izin verilmiştir.

MUTFAK DİYETİSYENİ **GIDA MÜHENDİSİ** **YÜKLENİCİ VEYA TEMSİLCİSİ**

FORM : 5

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(s)İşçi-2984

F Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
L Diploma No: 153

Istanbul Tıp Fakültesi
Dr. Öğr. Cemile İDİZ
İç Hastalıkları Uzmanı (Diyet)
Diy. No:06.361 038 Sicil No:4.95

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
DİYET HİZMETLERİ

DİYET İSTEK ÇİZELGESİ

HASTANIN	
Adı Soyadı	:
Boy (cm)	:
Ağırlık (kg)	:
Yaş	:
Yattığı Servis	:
Yatak No.	:
Teşhis	:
Uyulacak Diyet Şekli	:
Asistanı (Kaşe/imza)	:
Servis Telefon No.	:

FORM : 6

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yasemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(3)İşçi-2984

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Demir DİZ
İstanbul
Diy. No: 2011.036-10-406

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
GÜNLÜK DİYET YEMEKLERİ/BESİNLERİ DÖKÜM CETVELİ

SERVİS ADI :	TARİH :	TOPLAM HASTA SAYISI :																																		
		KAHVALTILIKLAR						ARA ÖĞÜNLER						EKMEK																						
		ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ	ET - TAVUK	CORBA (PORSİYON)	SERZE (PORSİYON)	SALATA (PORSİYON)	YOĞURT	UNLU YIYECEKLER	KOMPOSTO - SAK.	KOMPOSTO	MUHALLERİ - SAK.	MUHALLERİ	PELTE - SAK. PELTE	HAS.PATATES - PÜRE	LAPA (PORSİYON)	SÜT	ÇAY	PEYNİR	DOMATES - SALATALIK	YUMURTA	ZEYTİN	REÇEL - BAL	TEREYAĞ	MEYVE	SÜT	YOĞURT	PEYNİR	MEYVE	MEYVE SUYU	GLÜTENSİZ EKMEK - GALETA	NORMAL EKMEK	TUZSUZ EKMEK	KEPEK EKMEK	GAYAJ		
		AKŞAM	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu
		ÖĞLE	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu

DİYET HİZMETLERİ
FORM : 7

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yastıbağcı
Gözetmen Uzman
Sicil No: (9)İŞÇİ-2964

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dr. Cemile İDİZ
Koruyucu Halk Sağlığı Uzmanı
Dr. Neşrin ÖZEL
Sicil No: 206

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ENSTİTÜSÜ
GÜNLÜK SERVİS RASYON CETVELİ

Servis Adı :
Tarih :

PERSONEL	REFEKATÇİ			EKMEK			BEBEK MÖNÜSÜ	GAVAJ	DİYET ARA ÖĞÜN	DİYET YEMEK AKŞAM	DİYET YEMEK ÖĞLE	DİYET KAHVALTI	R3 TUZLU KAHVALTI	R3 TUZSUZ YEMEK	R3 TUZLU KAHVALTI	R3 TUZSUZ KAHVALTI	R2 YEMEK	R2 KAHVALTI	R1
	KAHVALTI	ÖĞLEN	AKŞAM	TUZSUZ	TUZLU	KEPEKLI													
AKŞAM	ÖĞLEN	KAHVALTI	DİYET YEMEK	AKŞAM	ÖĞLEN	KAHVALTI	KEPEKLI	TUZSUZ	TUZLU	KEPEKLI									

SORUMLU HEMŞİRE

SORUMLU DİYETİSYEN

- a) Hekimin tıbben lüzum gördüğü SGK mensubu hasta refakatçisi : Kişi
b) Hekimin tıbben lüzum gördüğü diğer resmi kurum mensubu hasta refakatçisi : Kişi
c) 18 yaşından küçük SGK mensubu hasta refakatçisi : Kişi
d) Ücretli refakatçi kaydı yaptırılan çocuk/erişkin hastanın refakatçisi : Kişi

EK 1 : Otomasyon sisteminden alınan refakatçi listesi

Not: Ekliler Taşınır Kayıt Biriminde saklanacaktır.

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yavaşın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

FORM : 8

İstanbul Tıp Fakültesi
Diyet Uzmanı
S. Yavaşın OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

T.C. İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
FAKÜLTESİ/ENSTİTÜSÜ GÜNLÜK RASYON CETVELİ

GÜNLÜKRASYON FORMU												Servis Adı : Tarih :		Hafta Sonu Kişi Sayısı										
R1	R1	R1	R2	R2	R2	R3 Tuzsu Z	R3 Tuzsu Z	R3 Tuzsu Z	Diyet	Diyet	Diyet	Diyet	Diyet	Gavaj	Bebek Menü sü	Refakatçi			Nübetçi Personel					
																Kahvaltı	Akşam	Öğle	Kahvaltı	Akşam	Öğle	Kahvaltı	Öğle	Akşam
R1	R1	R1	R2	R2	R2	R3 Tuzsu Z	R3 Tuzsu Z	R3 Tuzsu Z	Diyet	Diyet	Diyet	Diyet	Diyet	Gavaj	Bebek Menü sü	Kahvaltı	Öğle	Akşam	Kahvaltı	Öğle	Akşam	Cumartesi	Pazar	Pazartesi
Kahvaltı	Öğle	Akşam	Kahvaltı	Öğle	Akşam	Kahvaltı	Öğle	Akşam	Kahvaltı	Öğle	Akşam	Ara Öğün												

SORUMLU HEMŞİRE

SORUMLU DİYETİSYEN

- a) Hekimin tıbben lüzum gördüğü SGK mensubu refakatçisi kişi
b) Hekimin tıbben lüzum gördüğü diğer resmi kurum mensubu hasta refakatçisi kişi
c) 18 yaşından küçük SGK mensubu hasta refakatçisi kişi
d) Ücretli refakatçi kaydı yaptıran çocuk/erişkin hastanın refakatçisi kişi

EK1 Otomasyon sisteminden alınan refakatçi listesi

Not: Ekli listeler Taşınır Kayıt Biriminde saklanacaktır.

R1: Ameliyat sonrası ilk adım olarak verilen sulu gıda

R2: R1'den sonra 2. adım olarak verilen sulu yumuşak gıdalar

R3: Herhangi bir diyet özelliği ve kısıtlaması olmayan normal yemek

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. İsmail ÖKER
Biyokimya Mühendisi
Sıhhi İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

FORM : 8

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ

TARİH:	KAHVALTI	YEMEK (ÖĞLE)	YEMEK (AKŞAM)	ARA ÖĞÜN	KONTROL SONUCU *	AÇIKLAMA **
REJİM 1						
REJİM 2						
REJİM 3 TUZLU						
REJİM 3 TUZSUZ						
DİYET YEMEĞİ						
COÇUK MAMA						
DİĞER						

Günlük yemek çizelgesine göre pişmiş ve çiğ olarak dağıtılacak yiyeceklerin kontrolü şartname ve sözleşmenin kaynak gösterdiği yasal dayanaklara göre yapılmış olup sonuçları yukarıda belirtilmiştir.

MUTFAK DİYETİSYENİ

GIDA MÜHENDİSİ

YÜKLENİCİ VEYA TEMSİLCİSİ

* Kontrol sonucu Uygun/Uygun değil şeklinde yazılacaktır.

** Uygun olmayan durumun şartname, sözleşme maddesinin hangi maddesine uymadığı yazılacaktır.

DAĞITIMA HAZIR YEMEK ve YİYECEK KONTROL CETVELİ

FORM : 10

İÜ İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile DİZ

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. T. Emin OKER
Gıda Mühendisi
T.C. Sağlık Bakanlığı (S) İşçi-2934

**T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
..... AYI YEMEK KAYITLARI CETVELİ**

YEMEK MENÜLERİ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOPLAM						
REJİM 1																																						
REJİM 2 KAHVALTI																																						
REJİM 2 YEMEK																																						
REJİM 3 TUZSUZ KAH.																																						
REJİM 3 TUZSUZ YEMEK																																						
REJİM 3 TUZLU KAHVALTI																																						
REJİM 3 TUZLU YEMEK																																						
DIYET KAHVALTI																																						
DIYET YEMEK																																						
ARA ÖĞÜN																																						
GAVAJ																																						
BEBEK MÖNÜ																																						
REFAKATÇİ KAHVALTI																																						
REFAKATÇİ YEMEK ÖĞLE (R3)																																						
REFAKATÇİ YEMEK AKŞAM (R3)																																						
REFAKATÇİ YEMEK DIYET																																						
PERSONEL YEMEK (ÖĞLE)																																						
NÖBETÇİ PERSONEL KAHVALTI																																						
NÖB. PERS. YEMEK (ÖĞLE)																																						
NÖB. PERS. YEMEK (AKŞAM)																																						
ACİL YATIŞ KAHVALTI																																						
ACİL YATIŞ R1 YEMEK																																						
ACİL YATIŞ R2 YEMEK																																						
ACİL YATIŞ R3 YEMEK																																						
ACİL YATIŞ DIYET																																						
ACİL YATIŞ GAVAJ																																						

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Fakültesi
S. Yarıyılın OKER
Etiler Mühendis

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İÜ İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. DYA ÇOMUĞLU İDİZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:006.361.028.361 No:4.361.

YEMEK MENÜLERİ	TOPLAM YEMEK SAYILARI						
	HASTA VE REFAKATÇİ YEMEKLERİ		PERSONEL YEMEK		GENEL TOPLAM	BİRİM FİYAT	TUTARI
	DAĞITILAN	İADE EDİLEN	DAĞITILAN	İADE EDİLEN			
KAHVALTI							
REJİM 1 YEMEK							
REJİM 2 YEMEK							
REJİM 3 YEMEK							
DIYET YEMEĞİ							
ARA ÖĞÜN							
BEBEK MÖNÜ							
GAVAJ							

MUAYENE VE KABUL KOMİSYONU
BAŞKANI

MUTFAK DİYETİSYENİ/ GIDA MÜHENDİSİ

TAŞINIR KAYIT BİRİMİ PERSONELİ

İstanbul Üniversitesi
İktisadi İdari Bilimler Fakültesi
S. YASAR OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İ.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemile İDİZ
Hastane Şefi
Diy. No:06.361.139 Sicil No:436

FORM : 11

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ
.....AYI HAKEDİŞ HESAPLAMA CETVELİ

TOPLAM YEMEK SAYILARI						HAKEDİŞ	
HASTA VE REFAKATÇİ YEMEKLERİ		NÖBETÇİ PERSONEL YEMEK		GENEL TOPLAM	BİRİM FİYAT	TUTARI	
DAĞITILAN	İADE EDİLEN	TOPLAM	DAĞITILAN				İADE EDİLEN
KAHVALTI							
REJİM 1 YEMEK							
REJİM 2 YEMEK							
REJİM 3 YEMEK							
DIYET YEMEĞİ							
ARA ÖĞÜN							
GAVAJ							
BEBEK MÖNÜ							
ÖDENECEK TUTAR							

Günlük yemek çizelgelerine dayanılarak ve yukarıda ayrıntıları gösterilen bilgilere uygun olarak hesaplanan bu çizelgeye göre yüklenicinin yemek pişirme ve dağıtım hizmetinden alacağıTL

(.....) dir.

MUAYENE VE KABUL KOMİSYONU
BAŞKANI

TAŞINIR KAYIT BİRİMİ PERSONELİ

YÜKLENİCİ

İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi,
S. YASARIN OKUR
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

İ.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Çarınç
İç Hastalıkları
Dr. NUR 36

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ

HAKEDİŞ TUTARINDAN KESİLECEK AYLIK CEZA DÖKÜM CETVELİ

Ait Olduğu Ay :		
Tarih	Ceza Tutarı	Şartname/Sözleşme Maddesi
		AÇIKLAMA

Yemek pişirme ve dağıtım hizmeti ihalesi hükümlerine göre Ayı içinde kesilen cezaların ayrıntıları yukarıda açıklanmış olup, yüklenicinin aylık hak edişinden kesilecek toplam ceza tutarı.....TL (.....) olarak belirlenmiştir.

Yemek pişirme ve dağıtım hizmeti yapılması sırasında ceza tutanağı yoktur/vardır

MUAYENE VE KABUL KOMİSYONU **MUTFAK DİYETİSYENİ/ GIDA MÜHENDİSİ** **TAŞINIR KAYIT BİRİMİ PERSONELİ**
BAŞKANI

FORM : 13

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YAKARER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İççi-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Diyetisyen Dr. Zeynep İDİZ
İstanbul Tıp Fakültesi
Diyetisyenlik No: 238

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
.....FAKÜLTESİ/ ENSTİTÜSÜ

SÖZLEŞMEYE AYKIRI YAPILAN İŞLER İÇİN CEZA TUTANAĞI

Birimi :			
Tarih :			
S/N	Madde	Açıklama	Ceza Tutarı

Yemek pişirme ve dağıtım hizmeti ihalesi hükümlerine göre tarafımızdan yapılan kontroller sonucunda yüklenicinin yukarıda açıklanan işlerde şartname ve sözleşme hükümlerine aykırı davrandığı tespit edilmiştir.

İLGİLİ BİRİM SORUMLUSU İDARE DİYETİSYENİ/GIDA MÜHENDİSİ

YÜKLENİCİ

ONAY
Muayene ve Kabul Komisyonu Başkanı

Istanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi
S. Yaserin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No: (Ş)İşçi-2934

Sinem SARAĞ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.O. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Cemal ÖZ
İflasatör
Diy. No: 98/2007/2/10/1/1

FORM : 14

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
İDAREYE AİT DEMİRBAŞ CETVELİ

SIRA NO	ÜRÜN ADI	MARKASI	ÖZELLİKLER	MİKTARI
1	El Blenderi (Sanayi tipi)	Robotcoupe	10000 devir/dk cihaz uzunluğu 75 cm, Güç: 4 kw, 220 V	1 Adet
2	Et askı arabası	Bilge	AISI 304 malzeme, 40*40 mm profil kalınlık, 150*55*170cm, tekerlekli	2 Adet
3	Evye		200*62*85 cm, paslanmaz çelik	1 Adet
4	Fırın tepsi	Bilge	2/1 100 mm, paslanmaz çelik	15 Adet
5	Fırın tepsi	Bilge	2/1 65 mm, paslanmaz çelik	65 Adet
6	Fırın tepsisi		80*50*10cm, paslanmaz çelik	6 Adet
7	Galveniz tezgah		240*69*84 (Taban raflı, sırtlı)	1 Adet
8	Galveniz tezgah		249*80*85 (Dolap raflı)	1 Adet
9	Galveniz tezgah		188*80*84 (Sırtlı)	1 Adet
10	Galveniz tezgah		270*78*85 (Sırtlı)	1 Adet
11	Galveniz tezgah		250*80*78	1 Adet
12	Gastronorm küvet düz kapaklı	Bilge	GN 1/1 -200, paslanmaz çelik	25 Adet
13	Gastronorm küvet düz kapaklı	Bilge	GN 1/1 -150, paslanmaz çelik	35 Adet
14	Gastronorm küvet düz kapaklı	Bilge	GN 1/1 -200, paslanmaz çelik	120 Adet
15	Gastronorm küvet düz kapaklı	Bilge	GN 1/1 -150, paslanmaz çelik	35 Adet
16	Gastronorm küvet düz kapaklı	Bilge	GN 1/1 -150, paslanmaz çelik	35 Adet
17	Hamur yoğurma makinası	Empero	30kg/sefer kapasiteli, 750-1500 D/dk, 380V, 0,75-1,1Kw	1 Adet
18	Hareketli çalışma tezgahı	Mutfakçı	AISI 304 Malzeme, 40*40 mm profil kalınlık, 190*60*85cm, tekerlekli	2 Adet
19	Helvane tencere kapaklı		115*38 cm, paslanmaz çelik	2 Adet
20	Helvane tencere kapaklı		75*33cm, paslanmaz çelik	1 Adet
21	Helvane tencere kapaklı	Öztiryakiler	110*35cm, paslanmaz çelik	6 Adet
22	Helvane tencere kapaklı	Öztiryakiler	80*30cm, paslanmaz çelik	6 Adet
23	Helvane tencere kapaklı	Öztiryakiler	30*15cm, paslanmaz çelik	5 Adet
24	Helvane tencere kapaklı	Öztiryakiler	60*20cm, paslanmaz çelik	5 Adet
25	Helvane tencere kapaklı	Öztiryakiler	36*20cm, paslanmaz çelik	5 Adet
26	Izgaralı istif rafı		150*80*154, 4 katlı	1 Adet
27	Izgaralı istif rafı		188*94*160, 4 katlı	2 Adet
28	Izgaralı istif rafı		208*144*110, 3 katlı	1 Adet
29	Izgaralı istif rafı		208*144*160, 4 katlı	1 Adet
30	İstif Rafı (büyük boy)	Bilge	AISI 304 Malzeme, 137*61*160 cm	1 Adet
31	İstif Rafı (küçük boy)	Bilge	AISI 304 Malzeme, 91*60*140 cm	1 Adet
32	İstif rafı		138*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
33	İstif rafı		133*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	2 Adet
34	İstif rafı		188*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	5 Adet
35	İstif rafı		190*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
36	İstif rafı		279*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
37	İstif rafı		150*60*150cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
38	İstif rafı		128*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
39	İstif rafı		190*54*150cm, 3 katlı düz tablalı	2 Adet
40	İstif rafı		103*34*160cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
41	İstif rafı		190*54*150cm, 4 katlı düz tablalı	1 Adet
42	Kazan taşıma arabası		60*60*62cm	1 Adet
43	Kazan taşıma arabası		58*61*61cm	1 Adet
44	Kazan taşıma arabası		55*65*64cm	1 Adet
45	Kazan taşıma arabası	Bilge	AISI 304 malzeme, 60*60*50 cm	5 Adet
46	Kıyma makinası (soğutmalı)	Yılmazlar	500-600kg/saat	1 Adet
47	Kıyma yoğurma makinası	Empero	75kg/sefer kapasiteli, 1400D/dk, 1.1kw, 380 V	1 Adet
48	Kızartma tavası	Öztiryakiler	Çap :70cm, paslanmaz çelik	4 Adet
49	Konveksiyonlu fırın	Zanussi	20/2/1 Tepsi kapasiteli, Gazlı, 127*102*177 cm, 32000 kcal/40 kw	2 Adet
50	Mermer tezgah		155*80*82cm	1 Adet

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞÇİ-2934

S. YASEMİN OKER
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

I.Ü. İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Byt. Gökçe
İstanbul
Diy. No:06.361.038 Sc. / 16.04.08

51	Mermer tezgah		335*80*80cm	1	Adet
52	Mermer tezgah		310*129*86cm	1	Adet
53	Mermer tezgah		220*78*81cm	1	Adet
54	Mermer tezgah		144*80*84cm	1	Adet
55	süzgeç	Bilge	Çap:70 cm, paslanmaz çelik	2	Adet
56	Süzgeç	Bilge	Çap: 50 cm, paslanmaz çelik	2	Adet
57	Patates soyma makinası	Empero	20 Kg/sefer kapasiteli, 0,75Kw-900D/dk-380V	1	Adet
58	Plastik palet	Kayalar	120*100*16 cm	25	Adet
59	Polietilen kesme bloğu		60*40*4 cm	2	Adet
60	Polietilen kesme bloğu		40*30*4 cm	2	Adet
61	Polietilen tezgah	Mutfakçı	AISI 304 malzeme,40*40 mm profil kalınlık, 140*70*85cm polietilen kalınlık 6 cm	2	Adet
62	Sabit çalışma tezgahı	Mutfakçı	AISI 304 malzeme, 40*40 mm profil kalınlık, 190*60*85cm	3	Adet
63	Sebze doğrama makinası ayaklı	Empero	300kg/saat kapasiteli, 7 bıçaklı, paslanmaz çelik gövde ve sehpa, 1400 D/dk	1	Adet
64	Servis arabası	Mutfakçı	AISI 304 malzeme, 59*80*85 cm, iki katlı, argon kaynaklı	30	Adet
65	Silindir tencere kapaklı	Bilge	50*50 cm, paslanmaz çelik	5	Adet
66	Tepsi taşıma arabası	Bilge	AISI 304 malzeme, GN 2/1 17 raflı, argon kaynaklı	4	Adet
67	Transpalet	Netlift	2500 kg kapasiteli	1	Adet
68	Un-şeker arabası	Bilge	AISI 304 Malzeme, 50*50*55 cm	2	Adet
69	Yer ocağı	Mutfakçı	AISI 304 Malzeme, 60*60*50 cm, döküm kısım kalınlığı 7cm, 30000 kcal/h	12	Adet

Açıklama :

Teslim Tarihi ve Saati :

Kontrol Teşkilatı Üyesi

Mutfak Diyetisyeni/Gıda Mühendisi

Taahhüt Kayıt Birimi
Personeli

Yüklenici Yetkilisi

Teslim Eden/Teslim Alan

Teslim Eden/Teslim Alan

Teslim Eden/Teslim Alan

Teslim Eden/Teslim Alan

Istanbul Üniversitesi
Istanbul Tıp Fakültesi
S. YASEMİN OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İŞÇİ-2934

Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

IÜ İstanbul Üniversitesi
Dr. Bülent GÖRMEZ
İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Dip. No:06.361.036 Sicil: 1404206

HAKEDİŞ DOSYASI TESLİM FORMU
(Bu form İdare Tarafından Doldurulacaktır.)

- a. Fatura,
- b. Muayene raporu, taşıma işlem fişi, teknik şartnamede belirtilen tutanaklar ve formlar,
- c. Vergi dairesinden alınacak vergi borcu yoktur belgesi,
- d. SGK 'dan alınacak prim borcu yoktur belgesi,
- e. Bir önceki aya ait aylık sigorta primleri bildireleri [(e bildirge) (iş yeri numarasına göre tasnif edilerek listelenecektir. Listeler Excel formatında ve dijital ortamda olacaktır.)],
- f. Bir önceki aya ait aylık SGK primlerinin ödendiğine dair makbuzun fotokopisi,
- g. Aylık ücret bordrosu (işveren tarafından onaylı ve alfabetik sıraya göre tasnif edilmiş),
- h. Çalışanların bir önceki aya ait ücretlerinin, hesabına yatırıldığına dair banka yetkililerince tasdik edilmiş isim listesi (maaş bordrosundaki sıraya göre tasnif edilmiş ve asıl liste olacaktır),
- i. Aylık SGK işçi giriş çıkış listeleri (alfabetik sıraya göre tasnif edilmiş yüklenici ve İdare yetkililerince onaylı)
- Çalışanların aylık puantaj cetvelleri (alfabetik sıraya göre tasnif edilmiş yüklenici ve İdare yetkililerince onaylı)
- j. Aylık yemek kayıtları ve hak ediş hesaplama çizelgesi
- k. Ceza tutanağı tutulup tutulmadığı: Var/ Yok
- l. İlgili formlar (Form 11, Form 12, Form 13, Form 14, Form 15, Form 16 ve Form 18)
- m. Form 17 ilk ve son hak ediş dosyasına

Yüklenici yukarıda belirtilen belgeleri içeren bir asıl, bir suret olmak üzere 2 (iki) ayrı dosya hazırlayarak, kurum yetkililerine teslim edecektir.

TESLİM TARİHİ :

TESLİM SAATİ :

TESLİM EDEN

TESLİM ALAN

YÜKLENİCİ :

İDARE :

YÜKLENİCİ YETKİLİSİNİN

İDARE YETKİLİSİNİN

Adı Ve Soyadı :

Adı Ve Soyadı :

Görevi :

Görevi :

TARİH:

YEMEK HİZMETİNDE ÇALIŞAN PERSONELİN
AYLIK PERFORMANS DEĞERLENDİRME FORMU

ADI SOYADI:

GÖREV:

	SORULAR	PUAN	AÇIKLAMA
1	Mesai saatlerine riayet ediyor mu?		
2	Çalıştığı birimin düzen ve kurallarına uyuyor mu?		
3	Kişisel hijyen kurallarına uyuyor mu?(saç,sakal,tırnak)		
4	Üniformasını eksiksiz giyiyor mu?		
5	Üniforması temiz ve düzenli mi?		
6	Mesai arkadaşları ile uyumlu mu?		
7	Üstlerine karşı uyumlu mu?		
8	Verilen görevi tam ve eksiksiz yapıyor mu?		
9	Görevini yaparken gıda hijyen kurallarına uyuyor mu?		
10	Mesleki açıdan yeterli mi, gelişime açık mı?		

PUAN DEĞERLENDİRMESİ 0-10 OLARAK
YAPILACAKTIR

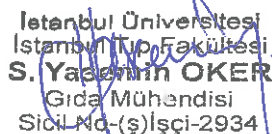
0-50: KÖTÜ

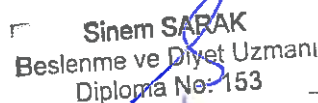
51-69: VASAT

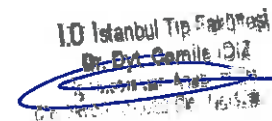
70-85: İYİ

86-100: ÇOK İYİ

DEĞERLENDİREN: KURUM GIDA MÜH /
DİYETİSYENİ


İstanbul Üniversitesi
İstanbul Tıp Fakültesi,
S. Yaşemin OKER
Gıda Mühendisi
Sicil No-(Ş)İşçi-2934


Sinem SARAK
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153


İÜ İstanbul Tıp Fakültesi
Dr. Dyt. Gamile DİZ
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Diploma No: 153

FORM:19