

TC
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL HASTANESİ VE ONKOLOJİ ENSTİTÜSÜ
TAŞIMALI YEMEK HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1. İHALE VE İŞE İLİŞKİN GENEL HÜKÜMLER	- 5 -
Madde 1. İhalenin Amacı	- 5 -
Madde 2. İşin Konusu	- 5 -
Madde 3. İşin Süresi	- 5 -
Madde 4. İhale Dosyasında Bulunması Zorunlu Evraklar	- 5 -
BÖLÜM 2. TANIMLAR	- 6 -
BÖLÜM 3. İŞİN KAPSAMI	- 7 -
Madde 5. Hizmetin Genel Tanımı	- 7 -
Madde 6. Hizmetin İfa Yerleri	- 7 -
Madde 7. Tahmini Yemek (Öğün) Sayıları	- 8 -
Madde 8. Özel Durumlar ve Ekstra Hizmet Talepleri	- 8 -
BÖLÜM 4. ÜRETİM TESİSİ VE DENETİM HÜKÜMLERİ	- 9 -
Madde 9. Üretim Tesisine İlişkin Fiziki, Teknik ve Hijyen Kuralları	- 9 -
Madde 10. Sağlık Tesisinin Yükleniciye Teslimi	- 10 -
Madde 11. Demirbaşların Teslimi ve Hizmet Süresince Kullanımı	- 10 -
Madde 12. Yüklenici Tarafından Sözleşme Süresi Boyunca Getirilecek Malzemeler	- 11 -
Madde 13. Sağlık Tesisinin Kullanım Sorumlulukları	- 11 -
BÖLÜM 5. TEDARİK VE HİZMET KOŞULLARI HÜKÜMLERİ	- 14 -
Madde 14. Rasyon, Dağıtım ve Ek Hizmetlerin Düzenlenmesi	- 14 -
Madde 15. Ödeme Esasları	- 14 -
Madde 16. Malzeme Tedariki, Kontrol ve Depolama	- 15 -
Madde 17. Tedarik Edilen Ürün Gruplarına İlişkin Kurallar	- 16 -
Madde 18. Menü Planlama ve Uygulama Usulleri	- 18 -
Madde 19. Yemeklerin Üretim ve Kontrol Koşulları	- 18 -
Madde 20. Numune Alma ve Analiz Esasları	- 20 -
BÖLÜM 6. PAKETLEME, DAĞITIM VE SUNUM İLE İLGİLİ HÜKÜMLER	- 22 -
Madde 21. Yemek Dağıtımı Saatleri ve Özel Durum Esasları	- 22 -

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Müfettişi
Sicil No: 8556

Madde 22. Hazırlanan Yemeklerin Paketlemesi ve Servis Esasları	- 22 -
Madde 23. Yemeklerin Taşınması ve Lojistik Esasları	- 23 -
Madde 24. Yemek Dağıtımında Hijyen, Temizlik	- 24 -
Madde 25. Yemek Üretimi ve Dağıtımında Acil Durum Önlemleri	- 24 -
Madde 26. Yemekhane Bulaşıkları ve Hijyen Hükümleri	- 25 -
Madde 27. Atık Yönetimi ve Bertaraf Esasları	- 25 -
BÖLÜM 7. KAHVALTI VE PAKET YEMEK İLE İLGİLİ HÜKÜMLER	- 27 -
Madde 28. Normal (R3) Kahvaltı	- 27 -
Madde 29. Diyet Kahvaltı	- 28 -
Madde 30. R3 (Rejim 3) Yemek (Normal)	- 29 -
Madde 31. Diyet Yemek	- 30 -
Madde 32. Ara Öğün	- 31 -
Madde 33. R1 (Rejim 1) Yemeği (Açık sıvı diyet)	- 32 -
Madde 34. R2 (Rejim 2) Yemeği (Koyu sıvı diyet)	- 33 -
Madde 35. Bebek (Mama) Öğünü	- 33 -
Madde 36. Kumanya Menü	- 35 -
BÖLÜM 8. TEMİZLİK, İLAÇLAMA VE HAVALANDIRMA HÜKÜMLERİ	- 36 -
Madde 37. Temizlik Planı, Hijyen Kontrolü ve Uygulama Standartları	- 36 -
Madde 38. Servis Mutfaklarının Temizlik ve Hijyen Standartları	- 38 -
Madde 39. Yemekhanelerin Temizliği	- 39 -
Madde 40. Yemek Nakil Araçlarının Temizliği	- 39 -
Madde 41. İlaçlama	- 39 -
Madde 42. Havalandırma	- 40 -
BÖLÜM 9. PERSONELLE İLE İLGİLİ HÜKÜMLER	- 41 -
Madde 43. Asgari İşçi Sayısı ve Ücretleri	- 41 -
Madde 44. Resmî Tatil Günlerinde Çalışma	- 41 -
Madde 45. Personelin Nitelikleri, Görev ve Sorumlulukları	- 42 -
Madde 46. Personel Temini İle İlgili Şartlar	- 46 -
Madde 47. Personelin Çalışma Esnasındaki Kıyafet Standartları	- 47 -
Madde 48. Personel Çalışma Esasları	- 48 -
Madde 49. Çalışma Saatleri ve Personel Hakları	- 49 -
Madde 50. Personel Eğitimi ve Hizmet Kalitesi	- 49 -
Madde 51. Personel Rotasyonu ve Görevlendirmeler	- 50 -
Madde 52. Mevzuata Uygunluk ve Yüklenicinin Sorumlulukları	- 50 -
Madde 53. Personel Özlük Dosyaları ile İlgili Düzenlemeler	- 50 -
Madde 54. Personel Sağlığı ve Hijyen	- 51 -

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlnur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 8556

Madde 55. İşçilerin Uyması Gereken Kurallar	- 51 -
Madde 56. Denetim ve Performans Değerlendirmesi	- 52 -
BÖLÜM 10. YÜKLENİCİNİN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ	- 53 -
Madde 57. Enerji ve Tüketim Giderleri	- 53 -
Madde 58. Güvenlik, Yangın, Enerji ve İş Sağlığı Tedbirleri	- 53 -
Madde 59. Denetim ve Kayıt Yükümlülükleri	- 53 -
Madde 60. Devir Teslim Yükümlülüğü	- 53 -
BÖLÜM 11. CEZAİ YAPTIRIMLAR VE TAZMİNATA İLİŞKİN HÜKÜMLER	- 54 -
Madde 61. Tutanak Düzenlenmesi, Cezai İşleyiş ve İtiraz Usulü	- 54 -
Madde 62. Yüklenicinin Tazminata İlişkin Yükümlülükleri	- 56 -
BÖLÜM 12. EKLER	57
EK1. R1-R2-R3 VE DİYET YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI	57
A- R3 Yemek İsimleri Listesi ve Gramajları	57
B - Bebek (Mama) Öğünü Yemek Gramajları	84
C - Diyet Yemeklerinin Listesi ve Gramajları	84
D – R1 Yemeklerinin Listesi ve Gramajları	89
E – R2 Yemeklerinin Listesi ve Gramajları	90
EK2. MENÜLERDE SEBZE VE MEYVELERİN İSTENİLME ZAMANLARI	92
EK3. ÖRNEK MENÜLER	93
A - Örnek R3 Kahvaltı Listesi (Haftalık)	93
B- Örnek R3 Yemek Listesi (Yazlık)	94
C- Örnek R3 Yemek Listesi (Kışlık)	96
D- Örnek Kumanya Menü (Haftalık)	98
E - Örnek Diyet Menü Listesi (15 Günlük)	99
F- Örnek R1 Menü Listesi (15 Günlük)	101
G - Örnek R2 Menü Listesi (15 Günlük)	102
H - Örnek Ara Öğün Menü Listesi (15 Günlük)	104
I - Bebek Menü Örnek Listeleri (Günlük)	105
EK4. İŞİN YÜRÜTÜLMESİNDE YÜKLENİCİNİN SAĞLAYACAĞI MALZEME VE EKİPMAN	106
EK5. İDARE ZİMMETİNDEKİ DEMİRBAŞ LİSTESİ	110
EK6. İŞİN YÜRÜTÜLMESİNDE KULLANILACAK FORMLAR	111

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Büşra ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8356

TABLÖLER

Tablo 1. Yemek kalemleri ve sayıları.....	- 8 -
Tablo 2. Öğünler, yemek dağıtım saatleri, dağıtım grubu ve tüketim alanları.....	- 22 -
Tablo 3. Normal (R3) Kahvaltı Çeşitleri ve Gramajları.....	- 27 -
Tablo 4. Diyet Kahvaltı Çeşitleri ve Gramajları.....	- 29 -
Tablo 5. R3 Öğün Kap Çeşitleri ve Standart Porsiyon Gramajları.....	- 30 -
Tablo 6. Diyet Yemek Kap Dağılımı ve Porsiyonları.....	- 31 -
Tablo 7. Ara Öğünde Verilecek Yiyecek Çeşitleri.....	- 32 -
Tablo 8. R1 Kap Dağılımı ve Porsiyonları.....	- 32 -
Tablo 9. R2 Öğün Gruplarına Göre Kap Dağılımı ve Porsiyonları.....	- 33 -
Tablo 10. Bebek (Mama) Öğünü Kap Dağılımı ve Porsiyonları.....	- 34 -
Tablo 11. Kumanya Yemek Çeşitleri.....	- 35 -
Tablo 12. Üretim Tesisi Temizlik Planı.....	- 36 -
Tablo 13. Personel sayısı ve ücret dilimleri.....	- 41 -
Tablo 14. Ulusal Bayram ve Genel Tatil Günlerinde Çalışacak Personel Planı.....	- 42 -
Tablo 15. Personel Kıyafetleri listesi.....	- 48 -
Tablo 16. Personel Eğitim Konuları ve Süreleri.....	- 49 -
Tablo 17. Özel Aykırılık Halleri.....	- 54 -
Tablo 18. Ağır Aykırılık Halleri.....	- 55 -

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur AKCIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4207-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTA
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 1. İHALE VE İŞE İLİŞKİN GENEL HÜKÜMLER

Madde 1. İhalenin Amacı

- 1.1. Bu teknik şartname ile, 01.01.2026 – 30.09.2026 tarihleri arasında (9 ay süreyle) İstanbul Üniversitesi İstanbul Hastanesi ile Onkoloji Enstitüsü'nde yatan hasta ve refakatçilere, sağlık tesislerinde görev yapan personele, stajyer öğrencilere ve İdarece yemek/kahvaltı verilmesi uygun görülen kişilere yönelik olarak; hasta ve çalışan memnuniyetini esas alan yemek ve kahvaltı hizmetlerinin temini, taşınması, dağıtımı ve dağıtım sonrası temizlik hizmetlerine ilişkin teknik özelliklerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Madde 2. İşin Konusu

- 2.1. İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsü'nde yatan hasta ve refakatçilere, sağlık personeline, stajyer öğrencilere ve İdare tarafından uygun görülen kişilere; yüklenici firma tarafından temin edilen malzeme, ekipman ve personellerle 7 (yedi) gün 24 (yirmi dört) saat esasına göre, yükleniciye ait üretim tesisinde yemek ve kahvaltının hazırlanması, hastane ve ilgili birimlere taşınması, dağıtımı ile sonrasında gerekli bulaşık, temizlik, atık toplama, bakım-onarım ve ilaçlama işlemlerinin hijyen kuralları ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun şekilde yürütülmesi işidir.

Madde 3. İşin Süresi

- 3.1. İşin süresi 9 aydır.

Madde 4. İhale Dosyasında Bulunması Zorunlu Evraklar

- 4.1. İstekliler, ilgili mevzuat gereği alınan ve ihale tarihinde geçerli olan Gıda Üretim İzin (İşletme Kayıt) Belgesini teklif dosyasında sunacaklardır.
- 4.2. Günlük en az 2.200 (ikibinikiyüz) öğün yemek üretim kapasitesine sahip, en az 1500 m² alana kurulmuş ve İstanbul ili sınırları içerisinde işin yürütülmesine uygun mesafede bulunan üretim tesisine ait kapasite raporu, teklif dosyası ile birlikte sunulacaktır. (İş ortaklığında pilot ortağın veya diğer ortaklardan herhangi birinin/birkaçının yeterlilik kriterini sağlaması yeterli kabul edilecektir.)
- 4.3. İstekli Firma, TSE 'den Alınmış ve İhale Tarihi İtibariyle Geçerliliği Olan aşağıdaki belgeleri teklifleri ile birlikte sunacaklardır;
- **TS 13075-** Gıda Maddeleri Taşıma Hizmetleri İçin Genel Kurallar Hizmet Yeterlilik Belgesi (İş Ortaklığında Pilot Ortağın veya Diğer Ortaklardan Herhangi Bir veya Birkaçının Yeterlilik Kriterini Sağlaması Yeterli Kabul Edilecektir.)
 - **TS 8985 -** İş Yerleri - Yemek Fabrikaları ve Toplu Yemek Mutfakları İçin Kurallar Hizmet Yeterlilik Belgesi (İş Ortaklığında Pilot Ortağın veya Diğer Ortaklardan Herhangi Bir veya Birkaçının Yeterlilik Kriterini Sağlaması Yeterli Kabul Edilecektir.)

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4432-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8356

BÖLÜM 2. TANIMLAR

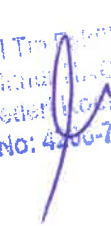
Bu teknik şartnamede geçen;

- **Rektörlük:** İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü
- **Sağlık Tesisi/Hastane:** İstanbul Hastanesi ile Onkoloji Enstitüsü
- **Başhekimlik:** İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsü Başhekimlikleri
- **İdare:** İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsü Başhekimliği, Hastane Müdürlükleri, Diyet Hizmetleri Koordinatörlüğü
- **Çalışan:** İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsü çalışanları
- **Öğrenci/Stajyer/Kursiyer:** Mevzuat gereği hastanede staj yapan öğrenciler ile hizmet içi eğitim için sağlık tesisine gelen sağlık ve yardımcı sağlık personeli ile eğitimcileri,
- **Hasta:** İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsünde yatarak teşhis ve tedavi gören hastaları,
- **Refakatçi:** Yatarak tedavi gören hastalara idarenin müsaadesiyle refakat eden kişileri,
- **Personel:** Tüm yasal sorumluluğu yüklenici firmaya ait olmak üzere, yemek hizmetinin yürütülmesinde görev alan ve firma tarafından temin edilen kişileri
- **Üretim tesisi:** Yemek hizmeti kapsamında kullanılacak gıda maddelerinin kabulü, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, porsiyonlanması ve dağıtımına hazır hâle getirilmesi işlemlerinin yürütüldüğü; yükleniciye ait ilgili tüm mevzuata uygun şekilde yapılandırılmış gıda kabul alanı, hazırlık üniteleri, pişirme bölümleri, sıcak-soğuk depolar, porsiyonlama ve sevkiyat bölümlerini içeren yükleniciye ait gıda üretim alanı
- **Kat/Servis mutfakları:** Yemek servisi öncesinde yemeklerin son kontrollerinin yapıldığı, kahvaltı ve ara öğünlerin hazırlandığı ara dağıtım ve hazırlık alanları

İfade eder.

Bunlara ek olarak, bu şartnamede geçen; İhale Komisyonu, İdare, İstekli, Yüklenici, Kontrol Teşkilatı, Muayene ve Kabul Komisyonu, Yüklenici Vekili gibi terimler; 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu, 4735 sayılı Kamu Sözleşmeleri Kanunu, İdari Şartname, Hizmet Alımı Sözleşmesi ve Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde tanımlandığı şekliyle geçerlidir.


İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı


İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4200-7470


İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 3. İŞİN KAPSAMI

Madde 5. Hizmetin Genel Tanımı

Bu hizmet alımı kapsamında yüklenici firma tarafından yerine getirilmesi gereken işler aşağıda belirtilmiştir:

- 5.1. Bu şartnamede sayısı ve nitelikleri belirtilen personelin istihdamı; yasal bildirimlerinin yapılması, iş sağlığı ve güvenliği eğitimi başta olmak üzere gerekli eğitimlerinin verilmesi, ücret ve diğer özlük haklarının sağlanması, portör muayenelerinin düzenli olarak yaptırılması ve personelin düzenli ve verimli şekilde çalışmalarının sağlanması.
- 5.2. Hizmetin sunumu için yüklenici tarafından temin edilen her türlü demirbaş, araç, gereç, alet, ekipman ve malzemelerin uygun biçimde kullanılması; gerekli görülen durumlarda bunların bakım, onarım ve yenilenme işlemlerinin gerçekleştirilmesi.
- 5.3. Yemek hizmetinde kullanılacak tüm gıda maddelerinin yüklenici tarafından temin edilmesi; uygun koşullarda muhafaza edilmesi, depolanması ve korunması.
- 5.4. Kahvaltının, taze, güvenli, besin değerini koruyacak şekilde hazırlanması ve yemeklerin belirlenen menü ve tariflere uygun olarak, hijyen kurallarına riayet edilerek pişirilmesi.
- 5.5. Hazırlanan yemeklerin, thermoboxlarla yükleniciye ait yemek taşıma araçlarıyla, sıcak ve soğuk zinciri kırılmadan, idarenin belirlediği saatlerde ilgili hizmet alanlarına ulaştırılması.
- 5.6. Kahvaltı ve yemeklerin personel, hasta ve refakatçilere hijyenik koşullarda dağıtılması; sonrasında varsa boş kapların toplanması, bulaşıkların yıkanması ve oluşan atıkların uygun şekilde toplanarak bertaraf edilmesi.
- 5.7. Yüklenicinin hizmet verdiği tüm alanlarda kullanılan cihaz, ekipman, makine, alet ve yüzeylerin, yüklenici tarafından sağlanacak temizlik malzemeleri ile temizlenmesi, dezenfekte edilmesi, bakım ve onarımlarının yapılması ve gerekli durumlarda ilaçlanması.
- 5.8. Bu şartname ve ilgili sözleşme kapsamında belirtilen diğer tüm iş ve işlemlerin eksiksiz olarak yerine getirilmesi.

Madde 6. Hizmetin İfa Yerleri

- 6.1. Bu hizmet, İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsü bünyesinde yürütülecektir. Yemekler, yüklenici firmanın üretim tesisinde hazırlanacak olup; İstanbul Tıp Fakültesi kampüsü içindeki ve dışındaki hizmet binalarına – İstanbul Hastanesi ile 29 Mayıs Göz ve KBB Cerrahi Hastanesi arası yaklaşık 3 (üç) km, İstanbul Hastanesi ile Esnaf Hastanesi arası yaklaşık 6 (altı) km mesafededir – sıcak ve soğuk zincir kurallarına uygun taşıma araçlarıyla nakledilecek ve ilgili birimlerde servisi gerçekleştirilecektir.
- 6.2. Yerinde yapılanma, birimlerin fiziksel taşınması, organizasyonel yeniden yapılandırma, doğal afet (deprem, sel, yangın vb.), geçici veya kalıcı taşınma, bakım-onarım çalışmaları ya da hizmet kapsamının genişletilmesi gibi idari ve operasyonel gerekçelerle; yemek dağıtımı yapılacak alanlar, hizmet verilecek bina ve birimler ile hizmetin ifa şekli İdare tarafından değiştirilebilir. Bu tür değişiklikler yükleniciye yazılı olarak bildirilecek olup, yüklenici bildirilen yeni hizmet noktalarında aynı teknik ve hijyenik şartlar ile kalite standartlarını sağlayarak, herhangi bir ek ücret talep etmeksizin hizmet sunmaya devam etmekle yükümlüdür.
- 6.3. Hizmet sunulacak birimlerde yemek dağıtımına veya muhafazasına uygun alan bulunmaması durumunda, İdare ile yapılacak koordinasyon sonucunda geçici çözümler geliştirilecek olup, yüklenici bu düzenlemelere uygun hareket etmekle yükümlüdür.
- 6.4. İdare, hizmet kapsamına yeni lokasyon eklenmesi veya mevcut lokasyonun yer değiştirmesi halinde Yükleniciye en az 15 (on beş) gün önce yazılı bildirim yapar. Acil ve öngörülemeyen hallerde bu süre asgari 72 (yetmiş iki) saat olabilir; bu durumda geçici hizmet modeli (kumanya/taşıma planı) İdare onayıyla işletilir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur Hacıoğlu
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4200/1470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bürsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 3556

Madde 7. Tahmini Yemek (Öğün) Sayıları

- 7.1. Tablo1'de belirtilen yemek öğün adetleri, ihale sürecinde öngörülen tahmini miktarlarıdır. Hizmet süresi boyunca bu miktarlarda $\pm\%20$ (yirmi) oranında artış veya azalış meydana gelebilir. Bu değişiklikler için Yüklenici tarafından ayrıca bedel talep edilemez; ödemeler fiilen verilen hizmet üzerinden yapılır.

Tablo 1. Yemek kalemleri ve sayıları

Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Toplam Öğün Miktarı	
		İstanbul Hastanesi, 29 Mayıs Göz ve KBB Cerrahi Hastanesi, Esnaf Hastanesi	Onkoloji Enstitüsü
1	Kahvaltı (R3/Normal)	132.000	6.000
2	Kahvaltı (Diyet)	8.000	40
3	R1 Yemek	2.500	0
4	R2 Yemek	3.000	0
5	R3 (Normal) Yemek	400.000	24.000
6	Diyet Yemek	16.000	80
7	Ara Öğün	32.000	1.400

Madde 8. Özel Durumlar ve Ekstra Hizmet Talepleri

- 8.1. Hastane bünyesinde gerçekleştirilecek özel gün kutlamaları, resmi törenler, seminerler, eğitim faaliyetleri, akademik toplantılar vb. organizasyonlara yönelik olarak, İdare tarafından talep edilmesi hâlinde; İdare'nin belirleyeceği mevcut menü kalemlerinden oluşan (R3, ara öğün, kahvaltı vb.) yemek hizmeti sunulur. Bu kapsamdaki hizmetlerin türü, miktarı, teslim zamanı ve sunum şekli; Hastane Müdürlüğü/Başhekimlik onayı ile Muayene ve Kabul Komisyonu'nun bilgisi dâhilinde belirlenir. Yazılı talep ve onay belgesi bulunmayan hiçbir ek hizmet yüklenici tarafından planlanamaz veya uygulanamaz.
- 8.2. Söz konusu ek hizmetlerin bedeli, birim fiyat sözleşmesindeki esaslar doğrultusunda ayrıca hesaplanır ve aynı ay içerisindeki hakedişe dâhil edilerek ödeme gerçekleştirilir.
- 8.3. Özel gün ve organizasyonlara yönelik hizmet talepleri, talep edilen hizmet tarihinden en az 24 (yirmi dört) saat önce İdare tarafından yazılı olarak yükleniciye bildirilir. Bu süreden daha kısa sürede yapılan talepler, ancak yüklenicinin yazılı onayı hâlinde karşılanabilir. Aksi durumda yükleniciden herhangi bir hizmet talebinde bulunulamaz ve bu sebeple sorumluluk yükleniciye atfedilemez.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Sorumlusu
Sicil No: 400-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL Tıp FAKÜLTESİ
B/seri ALTAY
Gıda Müberrisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 4. ÜRETİM TESİSİ VE DENETİM HÜKÜMLERİ

Madde 9. Üretim Tesisine İlişkin Fiziki, Teknik ve Hijyen Kuralları

- 9.1. Üretim tesisi; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Sağlık Bakanlığı'nın hasta ve çalışan güvenliği düzenlemeleri ile ilgili tüm mevzuata uygun yapılandırılacaktır. Geçerli İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Üretim İzin Belgesi ile ISO 22000 veya eşdeğer HACCP belgesi bulunacaktır. Üretim tesisine ilişkin kira, işletme veya kullanım bedeli için İdare tarafından herhangi bir ödeme yapılmayacak olup, tüm giderler sözleşme fiyatına dâhildir.
- 9.2. Tesiste; gıda kabul alanı, sebze, et ve kuru gıda hazırlık üniteleri, pişirme bölümleri, pozitif/negatif soğuk hava depoları, kuru depolar, porsiyonlama, paketleme ve sevkiyat alanları yer alacaktır. İş akışı tek yönlü olacak, kirli–temiz alan ayrımı yapılacak ve çapraz bulaşma önlenecektir.
- 9.3. Zemin, duvar, tavan ve ekipman yüzeyleri kolay temizlenebilir, paslanmaz ve dezenfeksiyona uygun olacaktır. Havalandırma, aydınlatma, haşere mücadelesi ve atık yönetimi mevzuata uygun sağlanacaktır.
- 9.4. Personel için ayrı soyunma odası, duş ve tuvalet bulunacak; girişlerde hijyen bariyeri/turnike ile kontrollü giriş çıkış sağlanacaktır.
- 9.5. Tesis, kapasiteye uygun sayıda endüstriyel pişirme cihazı, bulaşık makineleri, sıcaklık kontrollü depolama üniteleri, porsiyonlama makineleri ve taşıma ekipmanları ile donatılacaktır. Tüm cihazların düzenli periyodik bakım ve kalibrasyon raporları yüklenici tarafından tutulacak ve İdare'nin denetimine sunulacaktır.
- 9.6. Tesiste günlük en az 2.200 (ikibinikiyüz) öğün yemek üretim kapasitesi bulunacak olup, bu kapasite resmi kapasite raporları ile belgelenecektir. Ayrıca tesis; glutensiz, blenderize, nötrojenik, düşük proteinli, düşük sodyumlu ve benzeri özel diyet yemeklerini üretebilecek altyapıya, hijyenik hazırlık alanlarına, ayrı ekipman ve porsiyonlama düzenine sahip olacaktır. Bu amaçla, çapraz bulaşmayı önleyecek ayrılmış hazırlık alanları, renk kodlu ekipman ve personel organizasyonu yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- 9.7. Üretim, depolama ve sevkiyat süreçleri, İdare'nin görevlendirdiği personel tarafından yerinde veya güvenlik kameraları üzerinden denetlenebilir. Kameraların kurulumu yüklenici tarafından karşılanacak, bakım ve işletmesi İdare tarafından yapılacaktır. Yüklenici kamera sistemine hiçbir şekilde müdahale edemez. Kayıtlar yalnızca İdare'ye ait olup KVKK hükümlerine uygun şekilde saklanır ve kullanılır.
- 9.8. Üretim tesisinde yalnızca bu sözleşme kapsamında üretilmesi öngörülen yemekler üretilecek ve yalnızca bu sözleşmeye ait gıda, sarf malzemesi ve yardımcı ekipmanlar depolanacaktır. Tesis; üçüncü kişiler, farklı kurum veya kuruluşlar için hiçbir şekilde üretim, depolama, paketleme, porsiyonlama, sevkiyat veya lojistik faaliyete konu edilemez. Yüklenici, sözleşme kapsamı dışında hiçbir üretim, ticari faaliyet veya yan iş gerçekleştiremez. Bu yasak; tesisin veya depoların üçüncü kişilerle paylaşılması, alt yüklenici veya taşeronlara devredilmesi, hammaddelerin, yarı mamullerin veya bitmiş ürünlerin dış işlerde kullanılmak üzere tesise sokulması, tesis kapasitesinin başka müşteriler için kullanılması, mevzuata veya kurumun kültürel/hassasiyetlerine aykırı ürünlerin işlenmesi gibi doğrudan veya dolaylı tüm fiilleri kapsar.
- 9.9. İdare, üretim tesisinin bu şartname hükümlerine uygunluğunu her zaman yerinde inceleyebilir; kamera kayıtları, dijital veriler ve diğer yöntemlerle denetim yapabilir. Yüklenici, denetimlerin yapılmasına tam olarak izin vermek ve İdare'nin görevlendirdiği personellere her türlü kolaylığı sağlamakla yükümlüdür. Denetim sırasında İdare personelinin görevini engellemek, içeri alınmamak, görevlileri tehdit etmek, taciz etmek veya görevlerini yapmalarına yönelik herhangi bir baskı oluşturmak kesinlikle yasaktır.
- 9.10. Yüklenici, üretim tesisine yalnızca bu sözleşme kapsamında görevlendirilmiş ve listesi İdare tarafından yazılı olarak onaylanmış personelin girişini sağlamak amacıyla kartlı geçiş sistemi veya benzeri elektronik kimlik doğrulama altyapısını kurmak, aktif şekilde kullanmak ve sistemin işlerliğini kesintisiz biçimde sürdürmekle yükümlüdür. Görevli olmayan kişilerin girişine zorunlu hallerde izin verilecekse, bu kişilerin giriş-çıkışları yazılı olarak kayıt altına alınmalı ve İdare'nin onayına sunulmalıdır. Bu kayıtlar iş süresi

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur H. ÇİÇEK
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 420574/0

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Biyosenyör
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

boyunca saklanmalı ve İdarenin talebi halinde erişime açılmalıdır. İdare, geçiş kontrol sistemini her zaman yerinde denetleyebilir ve sistem verilerinin raporlanmasını talep edebilir.

- 9.11. Üretim tesisinin, yangın, su baskını, teknik arıza vb. nedenlerle hizmet dışı kalması halinde Yüklenici en geç 24 (yirmi dört) saat içinde İstanbul il sınırları içerisinde geçici tesisi devreye alır ve 72 (yetmiş iki) saat içinde kalıcı toparlanma/taşıma planını İdareye yazılı sunar.
- 9.12. Yüklenici, hizmetin yürütüldüğü mutfak herhangi bir nedenle değiştirmek istediğinde, değişiklik gerekçesini derhâl yazılı olarak İdare'ye bildirmekle yükümlüdür. Yeni kullanılacak mutfakta ait açık adres, işyeri açma ve çalışma ruhsatı, gıda üretim izin belgesi ile diğer ilgili resmî belgeler değişiklik öncesinde İdare'ye ibraz edilecek ve İdare'nin yazılı onayı alınmadan yeni mutfak kullanıma başlanmayacaktır. Aynı sözleşme dönemi içerisinde mutfak değişikliği, mücbir sebep halleri dışında, 6 (altı) aydan daha kısa sürelerle tekrarlanamaz.

Madde 10. Sağlık Tesisinin Yükleniciye Teslimi

- 10.1. Sözleşmenin imzalanmasını takiben, yükleniciye işe başlama öncesinde; yemek dağıtım hizmetinin yürütüleceği tüm alanlar (kat mutfakları, yemekhaneler vb.) ile bu alanlarda kullanılacak İdareye ait demirbaş kayıtlı alet, ekipman ve cihazlar, teslim tutanağı düzenlenerek İdare tarafından sözleşme süresi sonuna kadar kullanmak üzere teslim edilir.
- 10.2. Teslim işlemi, sözleşmenin yürürlüğe girdiği tarihte yapılır ve her iki tarafça imzalanan teslim tutanağı ile resmiyet kazanır.
- 10.3. Teslim edilen alan ve ekipmanlar, sözleşme süresince kullanıma uygun, temiz, eksiksiz ve çalışır durumda muhafaza edilmekle yüklenicinin sorumluluğundadır. Sözleşme sonunda bu alanlar ve ekipmanlar, İdareye eksiksiz ve sağlam şekilde teslim edilir.

Madde 11. Demirbaşların Teslimi ve Hizmet Süresince Kullanımı

- 11.1. Hizmetin ifası için İdare tarafından Yükleniciye teslim edilecek demirbaş malzemeler EK5'te listelenmiştir. Yüklenici, söz konusu demirbaşlara ilişkin teslim/zimmet tutanağını, sözleşme başlangıcından itibaren en geç 3 (üç) iş günü içinde imzalayarak İdareye sunmakla yükümlüdür. Tutanakla birlikte Yüklenicinin koruma, kullanım ve iade sorumluluğu başlar.
- 11.2. Yüklenici, kendisine teslim edilen demirbaşların bakım, onarım, işletim ve korunmasından sorumludur. Bu kapsamda, personelin doğru kullanımını sağlamak üzere gerekli eğitimleri vermek, kullanım talimatlarını görünür şekilde bulundurmak ve düzenli önleyici bakım uygulamalarını gerçekleştirmekle yükümlüdür.
- 11.3. İdare tarafından teslim edilen demirbaşların bakım ve onarımı, sözleşme başlangıcını takip eden her 6 (altı) ayda bir yalnızca yetkili servis aracılığıyla geciktirilmeden yapılacaktır. Tüm bakım-onarım masrafları Yükleniciye aittir. İdare gerekli görmesi halinde bakım ve onarım talebini süresi dolmadan da isteyebilir.
- 11.4. İdarenin onayı alınmadan hiçbir demirbaş sağlık tesisi dışına çıkarılamaz. Servise gönderilecek demirbaşlar için Yüklenici tarafından tutanak düzenlenecek ve aynı gün içerisinde İdare onaylı muadil bir geçici ekipman ilgili birime teslim edilerek hizmetin sürekliliği sağlanacaktır.
- 11.5. Sözleşme süresi boyunca demirbaşlarda meydana gelen her türlü zarar, arıza veya eksiklik Yüklenici tarafından gecikmeksizin giderilecektir. Söz konusu durumun İdare tarafından tespit edilmesi hâlinde ise, yüklenici, İdare tarafından belirlenen süre içerisinde malzemeyi yenilemekle yükümlüdür. Gerekli yedek parça, onarım veya değiştirme işlemlerine ilişkin tüm masraflar Yüklenici tarafından karşılanacak; bu işlemler için İdareden herhangi bir bedel talep edilmeyecektir.
- 11.6. Demirbaşın işlevini tamamen yitirmesi halinde hurdaya ayrılmasına İdare karar verir. Bu durumda Yüklenici, İdarenin bildireceği süre içinde, teknik özellikleri uygun muadil bir ekipmanı temin ederek teslim etmekle yükümlüdür. Belirlenen sürede yükümlülüğün yerine getirilmemesi halinde, gerekli ekipman İdare tarafından doğrudan temin edilir ve tüm maliyetler Yüklenicinin hakkedişinden kesilir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206/7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 11.7. Yüklenici, demirbaşların işler durumda kalmasını teminen aylık iç kontrol çizelgeleri hazırlayarak kendi sorumlu personeliyle uygulamakla yükümlüdür. Bu çizelgeler yalnızca destekleyici nitelikte olup, İdarenin resmi ayniyat kayıtlarının yerine geçmez.
- 11.8. İdare, hizmet süresi boyunca teslim ettiği demirbaşların kullanım durumu, bakım-onarım geçmişi ve fiziksel bütünlüğünü denetleme yetkisine sahiptir. Gerektiğinde düzenli veya ani kontroller yapabilir ve Yükleniciden rapor, bakım belgeleri ve iç kontrol çizelgelerini sunmasını isteyebilir.

Madde 12. Yüklenici Tarafından Sözleşme Süresi Boyunca Getirilecek Malzemeler

- 12.1. Hizmetin yürütülmesi sırasında, yüklenici tarafından temin edilerek sağlık tesisine getirilecek ve sözleşme süresi boyunca kullanılacak olan demirbaş ve yardımcı ekipmanlara ilişkin liste, [EK4'da](#) yer almaktadır. Yükleniciye ait üretim tesisi sağlık tesisi kampüsü içinde olmadığından, yalnızca gerekli yardımcı malzemeler ve ekipmanlar kampüs içerisine getirilerek hizmette kullanılacaktır. Söz konusu malzemeler yalnızca hizmetin yürütülmesi amacıyla kullanılacak olup, sözleşme süresinin sona ermesiyle birlikte yüklenici tarafından eksiksiz şekilde geri alınacaktır.
- 12.2. Listede cinsi, özelliği ve miktarı belirtilen; 2 (iki) yaşını doldurmamış, yıpranmamış, kullanılabilir ve ihtiyaca uygun nitelikteki malzemeler, yüklenici tarafından en geç sözleşme başlangıç tarihinden 3 (bir) iş günü önce idareye teslim edilecektir. Malzemelerin kullanıma uygunluğu, Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından değerlendirilecek olup, uygun bulunmayan malzemeler aynı gün içinde yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecektir. Bu madde kapsamındaki tüm temin, taşıma, montaj, bakım, onarım ve benzeri giderler yükleniciye ait olup, teklif bedeline dâhildir. Yüklenici, bu malzemeler için idareden herhangi bir bedel talep edemez.
- 12.3. Yüklenici, [EK4'de](#) belirtilen malzemeler haricinde, idarenin talebi doğrultusunda ya da kendi inisiyatifiyle yapılacak her türlü ek yatırım ve donanım temini için idarenin yazılı iznini almakla yükümlüdür. Bu kapsamda yapılacak tüm harcamalar yüklenici tarafından karşılanacak olup, idareden herhangi bir ücret talep edilemez.
- 12.4. Yüklenici, sağlık tesisine getirmiş olduğu tüm malzemeleri hizmet süresi boyunca kullanıma hazır, temiz, dezenfekte edilmiş ve kalibrasyonu yapılmış halde muhafaza etmekle yükümlüdür.
- 12.5. Sağlık tesisine getirilen herhangi bir malzemenin kullanılabilirliğini yitirmesi (örneğin: bozulma, kırılma, kaybolma vb.) durumunda, gerekli tamir, bakım veya yenileme işlemleri, İdare'nin tespitine gerek kalmaksızın, tüm masrafları yükleniciye ait olmak üzere derhâl gerçekleştirilir. Söz konusu durumun İdare tarafından tespit edilmesi hâlinde ise, yüklenici, İdare tarafından belirlenen süre içerisinde malzemeyi yenilemekle yükümlüdür.
- 12.6. Yüklenici tarafından temin edilmesi gereken malzemelere ilişkin yükümlülüklerin yerine getirilmemesi veya benzer nitelikteki uygunsuzlukların tekrar etmesi durumunda, İdare gerekli gördüğü düzeltici ve/veya önleyici faaliyetlerin uygulanmasını talep edebilir. İhlale konu durumun giderilmemesi hâlinde, ortaya çıkan giderler, İdare tarafından karşılanarak yüklenicinin teminatından veya hakkeşişinden mahsup edilir.

Madde 13. Sağlık Tesisinin Kullanım Sorumlulukları

- 13.1. Yemek üretimi, yüklenici firmaya ait kendi mutfağında gerçekleştirilecek olup, İstanbul Hastanesi yerleşkesi içerisinde İdare tarafından tahsis edilen alanlar yalnızca dağıtım, servis ve yardımcı faaliyetler için kullanılacaktır. Bu alanlar, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıda Hijyeni Yönetmeliği (RG: 09.12.2011, 28138), 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile ilgili ikincil mevzuat ve yürürlükteki diğer mevzuat hükümleri çerçevesinde işletilecek ve sürekli işler halde bulundurulacaktır.
- 13.2. Yüklenici, alanların işletilmesinde ve üretim faaliyetlerinde; gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği açısından başta Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi, HACCP prensipleri ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi olmak üzere tüm yasal düzenlemelere ve İdare tarafından belirlenen denetim kriterlerine eksiksiz riayet etmekle yükümlüdür.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Müfettişi
Sicil No: 8556

- 13.3. İdare tarafından yüklenicinin kullanımına tahsis edilen alanlar yalnızca sözleşme süresiyle sınırlı olup, sadece yemek hizmeti faaliyetleri amacıyla kullanılabilir. Yüklenici, bu alanları hiçbir surette üçüncü kişi, kurum veya kuruluşların kullanımına doğrudan veya dolaylı olarak sunamaz. Tahsis, yükleniciye herhangi bir mülkiyet, tasarruf veya devretme hakkı doğurmaz.
- 13.4. Tahsis edilen tüm alanlardaki makine, ekipman, araç, gereç ve benzeri demirbaşlar, işin süresi boyunca yüklenicinin kullanımına sunulacaktır. Yüklenici, bu ekipmanları amacına uygun, dikkatli ve özenli şekilde kullanmakla yükümlüdür.
- 13.5. İdare, hizmetin daha düzenli, güvenli ve etkin yürütülmesini sağlamak amacıyla gerekli gördüğü durumlarda ilave ekipman, alet veya düzenlemelerin teminini yükleniciden talep edebilir. Yüklenici, idarece talep edilen bu donanımları kendi imkânlarıyla sağlamakla yükümlüdür ve bu kapsamda idareden herhangi bir ek ücret, bedel veya maliyet farkı talebinde bulunamaz.
- 13.6. Yüklenici, doğrudan ya da dolaylı olarak yemek hizmetinde kullandığı sağlık tesisi içerisindeki taşınmaz ekipmanların (yemek asansörleri, kat mutfakları/yemekhane havalandırma sistemleri vb) bakım-onarımını, sözleşme başlangıcını takip eden her 6 (altı) ayda bir yetkili servislere yaptıracaktır. İdare, gerekli gördüğü hâllerde bu sürenin dolmasını beklemeksizin bakım-onarım talep edebilir.
- 13.7. İdare tarafından yapılacak fiziki değişiklik, tadilat veya yerleşim düzenlemeleri sırasında, hizmetin kesintisiz yürütülmesi ve kalite standartlarının korunması yüklenicinin sorumluluğundadır. Bu kapsamda yüklenici, idarenin belirlediği kriterlere uygun şekilde gerekli uyarlamaları yapmak, geçici alan kullanımı ve organizasyon planlamasını sağlamakla yükümlüdür.
- 13.8. Sağlık tesisinde yemek üretim ve servis hizmeti kapsamında kullanılan alanlara ilişkin elektrik, su ve doğalgaz giderleri yükleniciye aittir. Bu alanlarda kullanılan internet, ısınma, havalandırma ve atık su sistemlerinin işletilmesine yönelik günlük kullanım giderleri yükleniciye ait olup; ancak bu sistemlerin ana bakım ve onarım sorumluluğu İdareye aittir. Yüklenici, kendi kullanımından kaynaklanan arızaların giderilmesinden sorumludur.
- 13.9. Sözleşmenin sona ermesi hâlinde yüklenici, hizmet verdiği tüm alanları temizlenmiş, boya-badana ve gerekli tadilatları yapılmış şekilde, eksiksiz ve sağlam olarak idareye teslim etmekle yükümlüdür.
- 13.10. Yemek hizmetinde kullanılan makineler, ekipmanlar ve altyapının, çalışanların can güvenliğini ve iş sağlığını tehdit etmeyecek şekilde kullanılması yüklenicinin sorumluluğundadır. Yüklenici, hizmet süresince oluşabilecek tüm risklere karşı kişisel koruyucu donanımları temin etmek ve kullanımını denetlemek; riskli ekipmanlara ait koruyucu sistemlerin işlevselliğini düzenli olarak kontrol etmek ve gerekli bakım-onarım işlemlerini zamanında gerçekleştirmekle yükümlüdür.
- 13.11. Kat mutfaklarında/yemekhanelerde sıcaklık, nem ve ortam takibine yönelik ekipmanlar yüklenici tarafından temin edilecek; bu ekipmanların kalibrasyonu en geç 6 (altı) ayda bir yapılacak ve güncel kalibrasyon belgeleri idareye sunulacaktır.
- 13.12. Yemek dağıtım alanlarına yalnızca bu sözleşme kapsamında görev yapan ve listesi İdare tarafından yazılı olarak onaylanmış personelin girişine izin verilecektir. Yüklenici, bu alanlarda hiçbir şekilde ziyaretçi, misafir veya sözleşme kapsamında görevlendirilmemiş kişileri bulunduramaz.
- 13.13. Sağlık tesisi alanına yalnızca yüklenici tarafından İdare'ye yazılı olarak bildirilen ve plakası onaylanmış yemek dağıtım araçları giriş yapabilir. Bildirilen araç dışında hiçbir taşıt, gerek dağıtım gerekse lojistik amaçla bu alanlara sokulamaz. Araç plakalarının değişmesi halinde, değişiklik en geç 24 (yirmi dört) saat içinde yazılı olarak İdare'ye bildirilecek ve yeni araç, İdare'nin onayı olmadan hizmete sokulmayacaktır.
- 13.14. İdarenin uygun gördüğü yüklenicinin kullanımındaki hizmet alanlarının stratejik noktalarına, idare tarafından güvenlik kamerası sistemi kurulacaktır. Kamera sistemine ait kayıt cihazlarının kurulumu, çalışır durumda tutulması ve periyodik bakımı idare sorumluluğundadır. Yüklenici, bu sistemlere hiçbir surette müdahale edemez; bağlantı, erişim, izleme, kayıt alma veya değiştirme gibi işlemler gerçekleştiremez. İdare, kamera kayıtlarına erişim ve kullanım hakkını saklı tutar.
- 13.15. İdare, sağlık tesisinin tüm bölümlerinde; dağıtım süreci, hijyen uygulamaları, personel durumu ve lojistik faaliyetler dâhil olmak üzere her aşamada denetim yapma, yerinde inceleme gerçekleştirme ve

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı:

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

uygunsuzluk tespiti hâlinde düzeltici faaliyet talep etme hakkına sahiptir. Yüklenici, bu kapsamdaki tüm kayıtları eksiksiz ve denetime hazır halde tutmakla yükümlüdür.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İLKİNNUR HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Müfettişi
Sicil No: 6956

BÖLÜM 5. TEDARİK VE HİZMET KOŞULLARI HÜKÜMLERİ

Madde 14. Rasyon, Dağıtım ve Ek Hizmetlerin Düzenlenmesi

- 14.1. Yemek hizmeti, İdarenin bildirdiği sayılara ve düzenlediği rasyonlara göre yürütülecektir.
- 14.2. Yüklenici, rasyon bilgilerini İdare'den öğrenmekle yükümlüdür. Yemekhanelerde yemek tükenmesi halinde, dağıtılan miktar bir önceki haftanın ortalamasının (hafta içi/hafta sonu) altında olamaz. Yüklenici, yemek tükenmesini önlemek amacıyla yedek porsiyon bulunduracaktır.
- 14.3. Gün içinde yeni hasta yatışı olması halinde ek listeler ilgili birim sorumlularınca Diyet Hizmetlerine bildirilir. Yüklenici, kendisine ulaştırılan bu listelere göre gerekli hazırlığı yaparak bir sonraki öğüne kadar yemeği hazır etmekle yükümlüdür. Taburcu veya izinli hastaların yemekleri listeden düşülür ve bu öğünler için ödeme yapılmaz.
- 14.4. Servislerde yatan hastalar (R1, R2, R3, tuzlu-tuzsuz, diyet yemek ve kahvaltı alanlar) ile refakatçi ve personel sayıları, sorumlu hemşireler tarafından hastane rasyon programına girilir. Diyet kartları servis diyetisyenleri tarafından düzenlenir ve Diyet Hizmetleri tarafından her öğün öncesi kontrol edilir. Yeni diyet kartları hafta sonları dâhil öğle ve akşam yemeği öncesinde basılarak ilgili personele teslim edilir. Diyet kartı bulunmayan kişiye yemek verilemez.
- 14.5. Diyet Hizmetleri, servislerde girilen günlük rasyonları kontrol eder, gerekli düzeltmeleri yapar. İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi bu rasyonlara göre dağıtım yaptırır. Yemekler, her klinik ve servis için rasyon tipine (R1, R2, R3, diyet vb.) göre ayrı ayrı hazırlanıp gönderilir.
- 14.6. Refakatçilere yemek yalnızca İdarenin rasyon sisteminden alınan kayıtlı refakatçi listelerine göre verilecektir. Bu listelerde; İdarenin yetkili hekimi tarafından tıbben gerekli görülen refakatçiler, Sosyal Güvenlik Kurumu mensubu 18 (on sekiz) yaş altı hastaların refakatçileri ile ücretli refakatçi kaydı yaptırmış hasta refakatçileri yer alır. Bu kapsamdaki refakatçilere R3 yemeği, Diyet Hizmetlerinin uygun görmesi halinde ise diyet yemek verilir.

Madde 15. Ödeme Esasları

- 15.1. Yükleniciye yapılacak ödemeler; günlük dağıtımı yapılan kahvaltı, öğle, akşam ve diyet yemekleri ile ara öğünler, bebek-çocuk öğünleri üzerinden yapılır. Günlük miktarlar ve çeşitler, İdare tarafından bir gün önceden Yükleniciye bildirilir ve bildirilen sayılar esas alınır. Dağıtımlar, İdare tarafından sayısal olarak denetlenir.
- 15.2. Yemekhanelerde kurulu turnike terminallerinde yemek kartı okutulmadan giriş yapılamaz ve yemek alınamaz. Kartsız giriş yapan personele yemek bedeli ödenmez. Kartı arızalı olan veya yeni kart başvurusu yaptığı belgelenmiş personel, imza karşılığında yemek alabilir. Kart veya imza kaydı bulunmayan kişilere verilen yemeklerin bedeli, olağanüstü ve acil durumlar hariç, yükleniciye ödenmez.
- 15.3. Ödemelerde rasyon kayıtları esas alınır. Dağıtılan yemeklerin rasyonlarda belirtilen sayıdan az olması halinde, durum İdarenin sorumlu mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi ile Yüklenici sorumlusu tarafından tutanakla tespit edilerek İdareye bildirilir. Klinik sorumlu hemşireler tarafından bildirilen izinli hasta sayıları (hafta içi, hafta sonu, resmî tatil, bayram vb.) rasyonlardan düşülür. İdare tarafından düzenlenen günlük ve aylık rasyonlar, turnike kayıtlarıyla karşılaştırılır. Raporlar İdarenin diyetisyeni/gıda mühendisi ile birlikte imzalanarak hakediş evrakına eklenir. Ödeme yalnızca bu kayıtlar üzerinden yapılır.
- 15.4. Ameliyathane, acil servis ve yoğun bakım gibi özellikli birimlerde çalışan personele yemek, ilgili birimlerde rasyon sistemine giriş yapılarak sağlanır. Bu personele ayrıca yemekhanelerde yemek verilmez. Aynı personele hem yerinde yemek hem de yemekhane yemeği verilmesi halinde, tespit edilen mükerrer kayıtlara ilişkin fazla ödemeler Yüklenicinin hakedişinden mahsup edilir.
- 15.5. Hastane personeline diyet yemek yalnızca Sağlık Kurulu raporu bulunanlara verilir. Diyet Hizmetleri tarafından düzenlenmiş diyet kartı bulunması zorunludur. Bu kapsamda verilen öğünler "diyet yemek"

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bjrsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8596

kalemi üzerinden ödenir. Sağlık Kurulu raporu ve diyet kartı bulunmayan personele verilen diyet yemeklerin bedeli ödenmez.

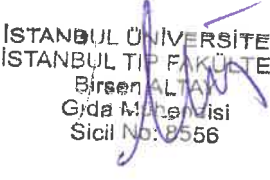
- 15.6. Hastane bünyesinde yapılacak özel gün kutlamaları, resmî törenler, seminer, eğitim ve akademik toplantılara yönelik yemek hizmeti yalnızca İdarenin yazılı talebi ve onayı üzerine sağlanır. Hizmetin türü, miktarı, teslim zamanı ve sunum şekli Başhekimlik/Hastane Müdürlüğü onayı ile belirlenir. Yazılı talep bulunmayan ek hizmet planlanamaz. Bu hizmetlerin bedeli, sözleşmedeki birim fiyatlar üzerinden hesaplanarak aynı ay hakkedişine dâhil edilir.

Madde 16. Malzeme Tedariki, Kontrol ve Depolama

- 16.1. Yüklenici, yemek üretiminde kullanacağı tüm hammadde, yardımcı madde ve katkıların marka, menşe, üretici firma ve tedarikçi bilgilerini sözleşmenin imzalanmasından en geç 7 (yedi) gün içinde, Muayene ve Kabul Komisyonu'na bildirmekle yükümlüdür. Piyasa koşullarına bağlı olarak yapılacak marka veya tedarikçi değişikliklerinde Muayene ve Kabul Komisyonu'na yazılı bilgi verilecek ve Komisyon onayı alınacaktır. Komisyon, kalite ve gıda güvenliği açısından gerek gördüğünde marka/firma değişikliği talep edebilir.
- 16.2. Mal kabul ve depolama işlemleri üretim tesisinde yapılacak olup, bu işlemlerin sorumluluğu yükleniciye aittir. İdare, yüklenici tarafından temin edilen yemeklerde kullanılan hammaddelere ilişkin içerik, etiket, izlenebilirlik belgeleri, analiz sertifikaları ve diğer teknik bilgileri her zaman talep etme, kontrol etme ve gerektiğinde akredite laboratuvarlarda analiz ettirme hakkına sahiptir. Yüklenici, talep edilen bilgi ve belgeleri gecikmeksizin sunmakla yükümlüdür.
- 16.3. Yemek üretiminde kullanılacak tüm gıda hammaddeleri, mamul, katkı ve yardımcı maddeler Türk Gıda Kodeksi hükümlerine uygun olacaktır. Yüklenici, kullandığı her ürün için menşei, parti/lot numarası, üretim tarihi, son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihi ve tedarikçi bilgilerini içeren izlenebilirlik kayıtlarını düzenli olarak tutacak ve İdarenin talebi hâlinde ibraz edecektir.
- 16.4. İdare, yüklenici tarafından kullanılan ürünlerin künyeli, faturalı ve izlenebilir olmasını zorunlu tutar. Belgeleri bulunmayan ürünler uygunsuz kabul edilerek derhal kullanım dışı bırakılır.
- 16.5. Yüklenicinin depolarında gıda maddeleri yalnızca gıda güvenliğine uygun koşullarda saklanacak, temizlik maddeleri ve kimyasallar ayrı alanlarda muhafaza edilecektir. FIFO (First In First Out) ve FEFO (First Expired First Out) prensipleri uygulanacak, raf ömrü yaklaşan ürünler öncelikli tüketilecektir.
- 16.6. Soğuk hava depolarında dijital göstergeli termometre ve nemölçer bulundurulacak; ölçümler günde en az iki kez yapıp kayıt altına alınacak ve talep halinde İdareye sunulacaktır. Limit dışı değerlerde düzeltici faaliyet uygulanacak ve kayıt altına alınacaktır.
- 16.7. Depo ve mutfak alanlarında zararlı mücadelesi (pest control), İdarenin onayladığı plan çerçevesinde periyodik olarak yapılacaktır. Kullanılan kimyasal maddeler kilitli ve gıdadan ayrı alanlarda muhafaza edilecektir.
- 16.8. Yüklenici, gıda sahteciliği veya tağşiş riski bulunan ürünlerde (örneğin bal, zeytinyağı, et ürünleri vb.) orijinallik belgeleri ve gerektiğinde analiz raporlarını İdare'ye sunmak zorundadır. Bu belgeler İdare tarafından incelenip onaylanmadan söz konusu ürünler depolara alınamaz ve üretimde kullanılamaz.
- 16.9. İdare tarafından uygunsuz, bozuk veya standart dışı olduğu tespit edilen ürünler derhâl depolardan çekilecek ve aynı gün içerisinde uygun nitelikte ürünlerle değiştirilecektir. Bu tür ürünler hiçbir şekilde üretime sokulmayacaktır.
- 16.10. Yüklenici, izlenebilirlik kapsamında ürün geri çağırma prosedürüne sahip olacak; sağlık riski veya uygunsuzluk tespitinde ilgili ürünler en geç 24 (yirmi dört) saat içinde geri çağırılacak ve Komisyona bilgi verilecektir.


İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı


İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470


İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAN
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 8556

Madde 17. Tedarik Edilen Ürün Gruplarına İlişkin Kurallar

- 17.1. İçme Bardak Su:** Yemek dağıtımında kullanılacak içme suları ve bardak suları, Sağlık Bakanlığı tarafından onaylı, TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksi kriterlerine uygun markalardan temin edilecektir. Suların ambalajları sağlam, kapakları mühürlü, son tüketim tarihi geçmemiş ve parti/lot numarası izlenebilir olacak, etiket bilgileri eksiksiz, okunaklı ve silinmez şekilde bulunacaktır. Bardak sular yalnızca tek kullanımlık hijyenik ambalajında verilecek olup, açılmış, kapak bütünlüğü bozulmuş, etiketi eksik veya deformasyona uğramış ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 17.2. Ekmek ve Unlu Mamuller:** Yemek hizmetinde kullanılacak tüm ekmek ve unlu mamuller günlük, taze ve hijyenik koşullarda üretilmiş olacaktır. Bayat, küflenmiş, bozulmuş, kötü koku veya tat oluşmuş, ambalajı deforme olmuş hiçbir ürün kabul edilmeyecektir. Temin edilen ekmekler Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne uygun olacak, üretim ve son tüketim tarihi ile parti/lot numarası üzerinde yer alacaktır. Hastane yemek hizmetlerinde beyaz ekmek, tuzsuz beyaz ekmek, tam buğday ekmeği, tuzsuz tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği ve tuzsuz çavdar ekmeği her zaman hazır bulundurulacaktır. İdarenin diyetisyeni tarafından uygun görülen durumlarda glutensiz, düşük proteinli, kepeksiz veya diğer özel diyet ekmek çeşitleri de ayrıca tedarik edilmek zorundadır. Bu tür ekmekler çapraz bulaşma riskine karşı ayrı üretim hatlarından veya ambalajlı ürün olarak temin edilmelidir. Ekmekler, porsiyonlu yemeklerle birlikte önceden ambalajlanmış, hijyenik ve tek kullanımlık paketlerde kişi başına 50 gramlık birimler halinde sunulacaktır. Diyet veya özellikli hastalar için verilen ekmek miktarı, bireysel diyet kartında belirtilen gramajlara göre düzenlenecektir. Ambalajlı ürünlerin paketleri sağlam, hijyenik, sızdırmaz ve etiketli olacak, üzerinde üretici bilgileri ve son tüketim tarihi açıkça görülebilir şekilde yer alacaktır. Depolama sürecinde ekmekler rutubetsiz, serin ve temiz alanlarda muhafaza edilecek; açıkta bırakılmayacak ve yerden yüksekte raflarda saklanacaktır. Depolama ve taşıma sırasında ezilme, kontaminasyon ve ambalaj bütünlüğünün bozulmasına izin verilmeyecektir. Günlük tüketim dışında elde kalan ekmekler ertesi gün kesinlikle servise sunulmayacak; uygun şekilde imha edilerek kayıt altına alınacaktır.
- 17.3. Kuru Gıda ve Bakliyatlar:** Yemek hizmetinde kullanılacak tüm kuru gıda ve bakliyatlar (kuru fasulye, nohut, mercimek, barbunya, pirinç, bulgur, irmik, buğday vb.) içinde bulunan yılın mahsulü olacak, iri taneli, parlak görümlü ve sağlam yapıda olmalıdır. Filizlenmiş, böceklenmiş, kurtlanmış, küflü, mat, buruşuk, kırık, bayat, rutubetli veya lekeli ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ürünlerin nem oranı Türk Gıda Kodeksi limitlerine uygun olacak; yüksek nemli, rutubet kokusu taşıyan, depolama hatasından kaynaklı bozulma riski bulunan ürünler reddedilecektir. Özellikle baklagillerde aflatoxin riski taşıyan ürünler (örneğin uzun süre depolanmış veya küflenmeye meyilli mahsuller) hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.
- 17.4. Sebze ve Meyveler:** Yemeklerde kullanılacak tüm sebze ve meyveler mevsimine uygun, taze, sağlam dokulu ve gıda güvenliği açısından tüketilebilir nitelikte olacaktır. Solmuş, buruşmuş, ezilmiş, çürük, küflenmiş, donmuş, aşırı olgun veya olgunlaşmamış (ham) ürünler hiçbir şekilde kabul edilmeyecektir. Ambalajlı veya ambalajsız olarak temin edilen tüm sebze ve meyvelerde hal çıkış künye numarası, menşei bilgisi ve tedarikçi kayıtları bulunacaktır. Künye numarası olmayan ürünler, menşei belirsiz veya kaçak ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Menülerde kullanılacak sebze ve meyveler, [EK2](#)'de yer alan mevsimsel sebze-meyve tablosuna göre tedarik edilecektir.
- a. Meyveler; iyi cins, yeterli büyüklükte, tat ve aroması yerinde olacak; tatsız, sulu olmayan, lifli veya olgunlaşmamış meyveler reddedilecektir. Özellikle üzüm gibi salkımlı tüketilmesi gereken meyveler tanelenmemiş, salkım halinde sunulacaktır. Portakal, mandalina, elma gibi meyveler bütün olarak; kavun, karpuz gibi büyük hacimli meyveler ise hijyen kurallarına uygun şekilde dilimlenerek porsiyonlanacaktır.
- b. Sebzeler, yemek üretiminde kullanılmadan önce ayıklama, yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerinden geçirilmiş olacaktır. Bu işlem sırasında ozonlu su, klorlu su veya Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanmış gıda dezenfektanları kullanılacaktır. Dezenfeksiyon sonrasında sebzeler bol içme suyu ile durulanacak ve

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4216-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN A. TAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

temiz alanlarda bekletilecektir. Çiğ tüketilecek sebzeler (örneğin salata malzemeleri) ile pişirme amaçlı sebzeler ayrı alanlarda hazırlanacak ve çapraz bulaşmaya izin verilmeyecektir.

- 17.5. Kırmızı Et, Tavuk, Balık ve Et Ürünleri:** Kırmızı et yalnızca büyükbaş dana karkas halinde (kol ve but takımı) temin edilecektir. Hazır kıyma, kuşbaşı, julyen veya benzeri işlenmiş kırmızı et ürünleri hiçbir şekilde kabul edilmeyecektir. Küçükbaş (kuzu, koyun vb.) karkas etler ile sakatat (ör. Ciğer, böbrek, yürek, beyin, içkembe vb.) kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- a. Karkas etin üretim tesisi dışında parçalanması, işlenmesi veya ön hazırlığa tabi tutulması yasaktır. Tüm parçalama ve hazırlık işlemleri yalnızca üretim tesisinde, İdarenin gözetimi ve bilgisi dâhilinde yapılacaktır.
- b. Teslim edilen karkas etler, resmi veteriner hekim raporu ve kesim belgesi ile birlikte getirilecek; belgeler yüklenici tarafından dosyalanacak ve İdarenin talebi halinde ibraz edilecektir.
- c. Karkas etler, İdari Diyetisyen tarafından duyu ve belgesel kontrolü yapıldıktan sonra işleme alınacaktır. Kontrolü yapılmamış veya uygunsuz bulunan karkaslar kesinlikle üretimde kullanılmayacaktır.
- d. Karkastan yapılacak kıyma, kuşbaşı veya diğer parçalama işlemleri yalnızca İdarenin gözetiminde gerçekleştirilecek; bu işlem sırasında yağ, sinir, zar, kıkırdak ve kemik parçaları tamamen ayıklanacaktır.
- e. Kasaplık tavuk ürünleri yalnızca broyler cinsi tavuklardan temin edilecek; ördek, kaz ve benzeri kümes hayvanları kabul edilmeyecektir. Tavuk ürünleri Tarım ve Orman Bakanlığı onaylı tesislerden, resmi damga, kesim ve hijyen belgeleri, helal kesim sertifikası ve antibiyotik/hormon kalıntısı analiz raporları ile temin edilecektir.
- f. Balıklar yalnızca taze, temizlenmiş ve soğuk zinciri korunmuş şekilde teslim edilecektir. Dondurulmuş balık ürünleri, yalnızca Muayene ve Kabul Komisyonu onayı ile kullanılabilir.
- g. Et ve balık taşıyan araçların soğuk zincir uygunluk belgeleri ve düzenli dezenfeksiyon kayıtları yüklenici tarafından muhafaza edilmek zorundadır.

17.6 Süt, Süt Ürünleri ve Yumurtalar: Süt, yoğurt, peynir ve benzeri tüm süt ürünleri yalnızca pastörize veya UHT olacaktır; açık süt ürünleri, kayıtsız veya menşei belirsiz ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

- a. Yoğurtlar, TSE ve Türk Gıda Kodeksi standartlarına uygun, orijinal ambalajında, kapağı mühürlü ve etiket bilgileri eksiksiz olacaktır. Peynirler ise (beyaz, kaşar, lor vb.) Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde belirtilen kriterlere uygun, ambalajlı ve son tüketim tarihi geçmemiş ürünler arasından temin edilecektir. Küflenmiş, bozulmuş, salamura suyu bulanık veya kötü kokulu peynirler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- b. Yumurtalar yalnızca resmi damgalı, izlenebilirlik belgeli ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı tesislerden temin edilecektir. Açık yumurta, çatlak, kırık veya kirli yüzeyli yumurtalar kabul edilmeyecek; yumurtaların yıkanması, silinmesi veya yeniden ambalajlanması kesinlikle yasaktır. Yumurta teslimatları orijinal kolilerinde ve +5 °C ile +12 °C arasında korunmuş şekilde yapılacaktır.

17.7 Katkı Maddeleri, Tuz ve Yağ Kullanımı: Yemeklerin hazırlanmasında bulyon, tuzot, monosodyum glutamat (MSG), aroma vericiler, lezzet artırıcı katkı maddeleri, yapay tatlandırıcılar ve benzeri sentetik ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. Yemeklerin lezzetlendirilmesinde yalnızca doğal ürünler (taze sebze, baharat, limon, domates, sarımsak vb.) kullanılacaktır. Taklit ve taşıyıcı niteliği taşıyan ürünler (örneğin: soya proteini, tekstüre soya, nişasta katkılı dolgu maddeleri, et veya süt ürünlerinin yerine geçen hileli ürünler) hiçbir yemekte yer almayacaktır. Yüklenici, bu konuda Türk Gıda Kodeksi'ne ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan taklit-taşıyıcı yasaklarına uymakla yükümlüdür.

- a. Yemeklerde kullanılacak tuz, yalnızca iyotlu deniz tuzu veya iyotlu kaya tuzu olacaktır. İyotsuz tuz kesinlikle kullanılmayacaktır. Sadece diyetisyen onayıyla hazırlanacak özel diyetlerde (örneğin tuzsuz diyetler) istisna uygulanabilir.
- b. Yemeklerde yalnızca rafine bitkisel sıvı yağlar (Ayçiçek yağı, mısırözü yağı, zeytinyağı) kullanılacaktır. Margarin, palm yağı, trans yağ oranı yüksek ürünler, kuyruk yağı, iç yağ veya benzeri hayvansal yağlar hiçbir şekilde kullanılmayacaktır. Zeytinyağı "naturel sızma" veya "riviera" sınıfında olacak; serbest yağ asidi oranı (% oleik asit cinsinden) ve peroksit değerleri, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen sınırları aşmayacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4236-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTAY
Gıda Mühürsizi
Sicil No: 8556

- 17.8 Dondurulmuş Ürünler:** Dondurulmuş ürünler (sebze, et, balık, hamur işi vb.) yalnızca İdarenin onayı ve ilgili Komisyon kararı ile kullanılabilir. Komisyon onayı alınmadan hiçbir dondurulmuş ürün mutfakta işleme alınamaz. Dondurulmuş ürünlerin ambalajları sağlam, yırtıksız, üzerinde buz kristali oluşmamış ve orijinal etiketli olacaktır. Etiketlerde ürün adı, üretim ve son tüketim tarihi, parti/lot numarası ve üretici bilgileri yer alacaktır. Son tüketim tarihine en az 6 (altı) ay kalmış ürünler kabul edilecektir.
- 17.9 Özel Gıdalar ve Alternatif Ürünler:** Çölyak, laktoz intoleransı, ishal, fenilketonüri ve benzeri özel beslenme gereksinimi bulunan hastalar için, kurum diyetisyeni tarafından belirlenen özel gıdalar (örneğin glutensiz makarna, laktozsuz süt, düşük proteinli ekmek, düşük sodyumlu ürünler vb.) yüklenici tarafından temin edilecektir. Bu ürünlerin ambalajları sağlam, orijinal ve üzerinde açıkça “glutensiz”, “laktozsuz”, “düşük proteinli” gibi ibareler bulunacaktır.
- a. Diyabetik ve düşük kalorili menülerde tatlandırıcı kullanılacaksa, yalnızca Sağlık Bakanlığı onaylı düşük kalorili tatlandırıcılar (ör. asesulfam-K, sukraloz, stevia) diyetisyen onayıyla kullanılacak; siklamat ve sakarin kullanılmayacak.
- b. Mutfakta üretilmeyen bazı börekler, tatlılar veya içecekler yalnızca kurum diyetisyeni onayı ile dışarıdan hazır olarak temin edilebilecektir. Bu ürünler de aynı şekilde gıda güvenliği, hijyen ve izlenebilirlik açısından mevzuata uygun olacak ve ilgili belgeler yüklenici tarafından ibraz edilecektir.

Madde 18. Menü Planlama ve Uygulama Usulleri

- 18.1** Ay boyunca uygulanacak yemek listeleri/menüleri (kahvaltı, öğle, akşam, diyet yemekleri vb.), İstanbul Üniversitesi Hastanelerinde (İstanbul Hastanesi, Onkoloji Enstitüsü) yetkilendirilen Yemek Planlama Komisyonu tarafından, EK3'te belirtilen örnek menülere uygun biçimde, kurumun uygun gördüğü periyotlarda (30 günlük, 15 günlük veya haftalık) mevsim koşulları, memnuniyet anketleri, besin alerjileri, özel diyet ihtiyaçları ile güncel bilimsel rehberler (Türk Gıda Kodeksi, T.C. Sağlık Bakanlığı, WHO vb.) dikkate alınarak hazırlanır ve onaylanır.
- 18.2** Planlanan ve Diyet Hizmetleri Koordinatörlüğü tarafından onaylanan menüler, her ayın 15 - 20'si arasında, takip eden aya ait olacak şekilde hazırlanarak, tutanakla ve yazılı olarak yüklenici firmaya teslim edilir. Bu teslimat; yüklenicinin, menülerde belirtilen yemekleri eksiksiz ve zamanında üretebilmesi amacıyla gerekli malzeme tedarik sürecini planlayabilmesine imkân tanır.
- 18.3** Yüklenici firma, idare tarafından onaylanmış menülere aynen ve eksiksiz şekilde uymakla yükümlüdür. Hiçbir şekilde menüde değişiklik yapamaz, yerine ikame ürün koyamaz. Gerekli görülmesi hâlinde, idarenin yazılı onayı alınmadan menüde revizyona gidilemez.
- 18.4** Zorunlu hallerde (malzeme tedarik problemi, doğal afet, resmi tatil, tıbbi gereklilik vb.) menülerde değişiklik yapılması gerekiyorsa, bu durum en geç 24 (yirmi dört) saat önceden gerekçesiyle birlikte yazılı olarak idareye bildirilir ve yazılı onay alınmadan değişiklik yapılamaz.
- 18.5** İdarece yazılı olarak bildirilen tüm menü türlerine ilişkin olarak, yüklenici firma ayda en çok 6 (altı) kez menü değişikliği talebinde bulunabilir. Bu talep hakkı, yalnızca zorunluluk arz eden ve belgeye dayanan durumlarda kullanılabilir. Dayanağı bulunmayan ve hizmet kalitesini etkileyecek nitelikteki keyfi değişiklik talepleri işleme alınmaz.
- 18.6** İdare, menülerin hazırlanışı ve uygulanışını düzenli olarak denetleyecektir. Denetimler sırasında menüye, tarif içeriğine, porsiyonlara veya pişirme yöntemlerine aykırılık tespit edilmesi durumunda, bu uygunsuzluklar tutanak altına alınır ve yükleniciye karşı cezai yaptırımlar uygulanır.

Madde 19. Yemeklerin Üretim ve Kontrol Koşulları

- 19.1** Yüklenicinin menülere uygun biçimde yemeklerin hazırlanması ve sunum aşamaları, İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından denetlenir. Denetimler HACCP ilkeleri çerçevesinde yapılır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İsmet HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4216-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 6556

- 19.2** Kullanılacak tüm gıda hammaddeleri ve yardımcı maddeler; Türk Gıda Kodeksi, TSE standartları ve yürürlükteki mevzuata uygun olacaktır. Servise hazır yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği ile Codex Alimentarius kriterlerine uygun olmalıdır. Uygunsuz üretim partileri, bedeli Yükleniciye ait olmak üzere imha edilir ve aynı menü İdarenin onayı ile yeniden hazırlanarak sunulur.
- 19.3** Yemeklerin kontrol ve muayenesi, hammaddelerin kabulünden başlayarak yemeklerin servisine kadar sürer. Gıda maddeleri (kuru gıda, sebze, meyve, süt, yoğurt, et, tavuk, ekmek vb.) pişirilmeden önce İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından duyu ve fiziksel muayeneye tabi tutulur. Pişirilen yemeklerin iç sıcaklığı 72–75 °C olacaktır. Öğle ve akşam yemeği kontrolü sırasıyla en geç 10.00 ve 16.00 saatlerinde yapılır. Numune alma ve kontrol işlemleri tamamlanmadan yemeklerin paketlenme işlemine kesinlikle başlanmayacaktır. Uygunsuz yemekler aynı gün eşdeğer yemekle değiştirilir.
- 19.4** Önceki günlerde üretilmiş yemeklerin ertesi günlerde yeniden ısıtılarak veya başka yöntemlerle servise sunulması kesinlikle yasaktır. Üretilen tüm yemekler yalnızca aynı gün içerisinde tüketime sunulacak. Artan yemekler ertesi günlerde hiçbir şekilde servis edilmeyecek.
- 19.5** Ön hazırlık işlemleri (örneğin etin parçalanması, sebzelerin doğranması, bakliyatların ıslatılması) en fazla 24 (yirmi dört) saat öncesinden yapılabilir. Bu hazırlıklar sırasında ürünler soğuk zincir koşullarında, üzeri kapalı ve etiketlenmiş kaplarda muhafaza edilecek, çapraz bulaşmayı önlemek için ayrı ekipman ve alanlar kullanılacaktır. 24 (yirmi dört) saatten uzun süre önce yapılmış hiçbir ön hazırlık ürünü üretimde kullanılamaz.
- 19.6** Özel diyet ve mama uygulanması gereken hastalara verilecek yemek ve gıda maddeleri, bireysel diyet kartlarında belirtilen gramajlara uygun olarak, İdarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni nezaretinde hazırlanacaktır. Bu süreçlerde çapraz bulaşma önlenmesi için ayrı ekipman ve hazırlık alanları kullanılacaktır.
- 19.7** Yemeklere konulacak malzeme çeşit ve miktarları, EK1'e belirtilene uygun olacaktır. Dağıtılacak tüm ürünlerde belirtilen gramajlar esas alınacaktır.
- 19.8** Yemekler renk, kıvam, koku ve tat bakımından duyu kalite açısından uygun olmalı ve besin değerleri korunmuş şekilde hazırlanmalıdır.
- 19.9** Yemeklerin üretiminde yalnızca İSKİ şebeke suyu kullanılacak; bu su kullanılmadan önce Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun filtrelerden geçirilecektir.
- 19.10** Sebze ve meyveler ozonlu su veya eşdeğer dezenfeksiyon yöntemleriyle yıkanacaktır.
- 19.11** Sebzeler mümkün olduğunca buharda veya az su ile haşlanacak, besin değerini kaybettirecek aşırı pişirme yöntemleri kullanılmayacaktır.
- 19.12** Yemeklerde iç yağ ve kuyruk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. Yemeğin çeşidine göre yalnızca rafine bitkisel sıvı yağ, zeytinyağı veya tereyağı kullanılacaktır. Kullanılacak yağların serbest yağ asidi ve peroksit değerleri Türk Gıda Kodeksi sınırlarında olacaktır.
- 19.13** Kızartma dışında alternatif pişirme yöntemleri (ızgara, fırın, buharda pişirme, haşlama vb.) öncelikli olacaktır. Yağda kızartma yalnızca teknik şartnamede belirlenen yemeklerde uygulanacak, tekrar eden menülerde kızartma sıklığı sınırlı tutulacaktır.
- 19.14** Kızartma yöntemiyle hazırlanan her türlü yemekte, kızartma yağı yalnızca bir kez kullanılacak, tekrar kullanılmayacaktır. Kullanılan yağların polar bileşik oranı %25'i aşmayacaktır. Diyet yemeklerinde kızartma yöntemi kesinlikle uygulanmayacaktır.
- 19.15** Köfte hamuru İdarenin mutfağında, idarece görevlendirilmiş diyetisyen/gıda mühendisi/gıda teknikeri gözetiminde hazırlanacak, köfteler makine ile yoğrulacak ve şekillendirilecektir. Çiğ ve pişmiş ürünler için ayrı ekipman kullanılacaktır.
- 19.16** Patatesler sanayi tipi soyma ve doğrama makineleri ile işlenecek; doğranmış patatesler bekletilmeyecek, doğrudan üretimde kullanılacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlhan H. CIOĞU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4266-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 19.17** Dondurulmuş gıdalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmayacaktır. Çözdürme işlemleri yalnızca gıda güvenliği standartlarına uygun koşullarda (0-4 °C'de buzdolabında, +20 °C'nin altında kontrollü ortamda veya mikrobiyolojik güvenliği sağlanmış hızlı çözdürme yöntemleriyle) yapılacaktır.
- 19.18** R1 ve R2 yemeklerinde hiçbir şekilde tuz eklenmeyecek, bu yemeklerde kullanılan gıdaların sodyum içeriği diyetisyenin belirlediği sınırlar çerçevesinde kontrol edilecektir.
- 19.19** Yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, taşınması ve servisi sırasında en yüksek hijyen standartları gözetilecek; yemeklerden kesinlikle herhangi bir yabancı madde (örneğin böcek, sinek, taş, kıl, plastik, metal, cam, ambalaj parçası vb.) çıkmayacaktır. Yabancı madde tespit edilmesi durumunda söz konusu yemek partisi derhal imha edilecek, eşdeğer menü yüklenici tarafından aynı gün yeniden hazırlanıp sunulacaktır.

Madde 20. Numune Alma ve Analiz Esasları

- 20.1** Günlük çıkan yemeklerin her birinden ikiye örnek alınacak, steril, tek kullanımlık ve kilitli numune poşetlerine konulacaktır. Numune miktarı en az 200 (iki yüz) ml olacak; poşetlerin üzerinde yemeğin adı, üretim tarihi, öğün bilgisi ve numuneyi alan personelin adı yer alacaktır. Numuneler +4 °C'de uygun koşullarda 72 (yetmiş iki) saat süreyle muhafaza edilecektir. Numuneler, İdarenin mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından mühürlenecek, İdarece görevlendirilmiş yetkili ve Yüklenici temsilcisi eşliğinde laboratuvara teslim edilecektir.
- 20.2** İdarenin gerekli görmesi halinde, üretimde kullanılan hammaddeler ve/veya yemeklerden analiz numuneleri alınacaktır. Numuneler, İdarenin mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından mühürlenecek; İdare yetkilisi ve Yüklenici temsilcisi eşliğinde laboratuvara teslim edilecektir. Analiz sonucu uygun bulunmayan ürünler aynı gün içinde uygun nitelikte ürünlerle değiştirilecektir.
- 20.3** Yüklenici, işe başladıktan sonra en geç 10 (on) gün içinde su analizi yaptıracak ve sonuçlarını İdareye yazılı olarak sunacaktır. Su analizleri, periyodik olarak 3 (üç) ayda bir tekrarlanacaktır. İSKİ şebekesinde kesinti olması halinde, Yüklenici tarafından temin edilen alternatif su kaynağı içme suyu niteliğinde olacak; kaynağa ilişkin analiz raporları ve belgeler İdareye sunulacaktır.
- 20.4** Tüm şahit ve analiz numuneleri için tarih, saat, ürün adı, miktar, numune alan personel ve imha tarihi bilgilerini içeren bir Numune Alma Kayıt Defteri tutulacaktır. Bu kayıtlar düzenli olarak idarenin kontrolüne açık olacaktır.
- 20.5** 72 (yetmiş iki) saatlik saklama süresi dolan şahit numuneler, İdarenin mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi nezaretinde tutanakla imha edilecektir. İmha işlemi tarih, saat ve imza altına alınarak kayıt altına alınacaktır.
- 20.6** Gıda zehirlenmesi veya salgın şüphesi halinde, ilgili öğüne ait numuneler öncelikli olarak Halk Sağlığı Laboratuvarına gönderilecektir. Sonuçlar hızlandırılmış prosedürle temin edilecek; sonuç beklenirken aynı partiden kalan ürünlerin tüketimi derhâl durdurulacak ve üretimden çekilecektir. Zehirlenmenin Yükleniciden kaynaklandığı tespit edilirse ilgili öğüne ait yemek bedeli ödenmeyecek, tüm tedavi ve zarar giderleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Ölümle sonuçlanması halinde yasal süreçler işletilecek, maddi-manevi tazminat talepleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 20.7** Tüm analizler, T.C. İstanbul Valiliği Halk Sağlığı Müdürlüğü Laboratuvarları, Tarım ve Orman Bakanlığı laboratuvarları veya TÜRKAK (Türk Akreditasyon Kurumu) tarafından akredite edilmiş diğer laboratuvarlarda yapılacaktır. Analiz yeri, ürünün niteliği ve test parametrelerine göre İdare tarafından belirlenecek olup, Yüklenici bu tercihe uymakla yükümlüdür.
- 20.8** Mikrobiyolojik analizlerde özellikle *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157:H7, *Staphylococcus aureus*; kimyasal analizlerde ise ağır metaller, pestisit kalıntıları, histamin (balık ürünleri için) ve aflatoksin (tahıl ve baklagiller için) parametreleri esas alınacaktır. Analiz parametreleri, ürünün niteliğine göre değişiklik gösterebilir ve her bir ürün grubu için uygulanacak testler, İdare tarafından belirlenecektir.

İbrahim ÖZTÜRK
İstanbul Hastanesi ve Onkoloji Enstitüsü
Diyetisyen Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8956

- 20.9** Şahit numune, analiz numunesi, su numunesi ve diğer tüm gıda numunelerinin laboratuvar analizlerine ilişkin tüm masraflar Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analizler sonucunda düzenlenen fatura, rapor ve belgeler eksiksiz şekilde Yüklenici tarafından İdareye ibraz edilecektir.
- 20.10** Analiz sonucu uygunsuz bulunan ürünler aynı gün içerisinde uygun nitelikte ürünlerle değiştirilecek, aynı parti/lot numarasına sahip tüm ürünler üretimden çekilecektir.
- 20.11** Uygunsuz ürünlerin imhası, İdarenin gözetiminde tutanakla yapılacak, imha masrafları Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 20.12** Analiz sonuçlarının Yükleniciye tebliğinden itibaren en geç 24 (yirmi dört) saat içinde İdareye yazılı bildirim yapılacak ve gerekli düzeltici faaliyetler uygulanacaktır. Uygunsuz ürünlerden doğabilecek tüm masraflar, idari yaptırımlar, gecikmeden doğacak zararlar ile olası maddi-manevi tazminat yükümlülükleri Yükleniciye aittir.
- 20.13** Uygunsuz analiz sonucu çıkması halinde İdare, cezai işlem uygulayabilir ve gerekirse sözleşmeyi feshedebilir. Kamu sağlığını tehdit edecek nitelikte (ör. Salmonella, Listeria, toksin vb.) uygunsuzluklarda Yüklenici, ilgili ürünleri derhâl piyasadan/üretimden geri çekmek ve yetkili mercilere bildirmekle yükümlüdür.
- 20.14** Yüklenici yükümlülüklerini yerine getirmediği takdirde, analiz masrafları ve doğacak tüm zararlar İdarenin alacaklarından doğrudan mahsup edilerek tahsil edilecektir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 6. PAKETLEME, DAĞITIM VE SUNUM İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**Madde 21. Yemek Dağıtım Saatleri ve Özel Durum Esasları**

21.1 Yemek dağıtımları, [Tablo 2’de](#) belirtilen saatler içinde tamamlanacak; servis, belirtilen saatlerin dışına sarkmayacaktır. Belirtilen saatler dışında yemek servisi yapılmayacak olup yalnızca idarenin yazılı onayı ile acil ve istisnai durumlarda dağıtım gerçekleştirilebilecektir.

Tablo 2. Öğünler, yemek dağıtım saatleri, dağıtım grubu ve tüketim alanları

Öğün	Yemek Dağıtım Saati	Dağıtım Grubu	Yemek Tüketim Alanı
Kahvaltı	07:00 – 07:30	Hasta, Refakatçi	Servislerde/Katlarda
	02:00 – 04:00	Nöbetçi Personel	Yemekhanede
Öğle yemeği	12:00 – 13:00	Hasta, Refakatçi	Servislerde/Katlarda
	11:00 – 14:00	Personel	Yemekhanede
Akşam yemeği	18:00–19:00	Hasta, Refakatçi	Servislerde/Katlarda
	18:00–20:00	Personel	Yemekhanede
Ara öğünler (Diyet)	09:30 – 10:30	Hasta	Servislerde/Katlarda
	14:30 – 15:30		
	21:30 – 22:30		
Ara öğün (Çocuk)	14:30 – 15:30	18 yaş altı hasta	Servislerde/Katlarda

- 21.2** Diyet yemekleri, özel menüler ve mamalar, hasta bazlı diyet kartlarında belirtilen gramajlara ve içeriklere uygun biçimde hazırlanarak, genel dağıtım saatleriyle eş zamanlı şekilde ilgili hasta odalarına ulaştırılacaktır. Ancak, idarenin diyetisyeni tarafından hastanın tıbbi durumuna göre farklı saatlerde dağıtım talep edilebilir. Bu durumda yüklenici, diyetisyenin belirttiği saat ve usullere uygun şekilde dağıtım yapmakla yükümlüdür.
- 21.3** Ara öğünler, İdarenin klinik diyetisyenleri tarafından belirlenen hastalara, saat ve öğün sayısına göre bireysel olarak servis edilecektir. Ara öğünler tek seferde toplu şekilde dağıtılamaz.
- 21.4** Yemek dağıtımında meydana gelen gecikmeler, porsiyon eksiklikleri veya uygunsuzluklar, İdare tarafından düzenlenecek tutanakla kayıt altına alınır. Yüklenici, gecikme veya eksiklikten kaynaklı mağduriyeti önlemek için derhâl düzeltici faaliyet uygulamak ve gerekirse eşdeğer yemeği aynı gün içinde hazırlayarak sunmak zorundadır.
- 21.5** Ramazan ayı boyunca personel yemekhanesinde kahvaltı ve akşam yemeği saatleri sahur ve iftar zamanlarına göre yeniden düzenlenecektir. İftar ve sahur saatleri Diyanet İşleri Başkanlığı’nın resmi takvimine göre belirlenecek. Yüklenici, Ramazan ayı süresince yemek dağıtım planını buna göre organize etmekle yükümlüdür.
- 21.6** Planlanan yemek dağıtım saatlerinden; hasta katları/servislerde/yemekhanelerde en fazla 15 (on beş) dakika gecikmeye müsaade edilecektir. Bu sürenin aşılması halinde yüklenici, gecikme nedeniyle oluşan mağduriyetin giderilmesinden sorumlu olacak ve cezai müeyyide uygulanacaktır.

Madde 22. Hazırlanan Yemeklerin Paketlemesi ve Servis Esasları

22.1 Yüklenici tarafından üretim tesisinde hazırlanan yemekler, menü planları ve yemek reçetelerindeki porsiyon miktarlarına uygun şekilde porsiyonlanarak sızdırmaz vakumlu tabaklarda hazırlanacaktır. Vakuma teknik olarak uygun olmayan ürünlerde MAP veya kapak kilitli, sızdırmazlık testi geçmiş gıda kapları idare onayı ile kullanılabilir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7434

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Müfettişi
Sicil No: 8956

- 22.2 Porsiyonlama işlemleri yalnızca otomatik vakum makinesi ile üretim tesisinde yapılacak; servislerde, kat mutfaklarında veya yemek dağıtım alanlarında açık servis yöntemi kesinlikle uygulanmayacaktır. Vakum paketleme cihazı ve tüm ambalaj malzemeleri, Yüklenici tarafından temin edilerek her zaman çalışır ve hijyenik durumda bulundurulacaktır.
- 22.3 Her porsiyon paket üzerinde, yemeğin adı, üretim tarihi-saati, öğün bilgisi, 'son servis saati' (üretim saatinden itibaren en çok 4 (dört) saat) ve lot/izlenebilirlik kodu bulunacaktır. Etiket hasar görürse, dağıtım başlamadan önce yeniden etiketlenir.
- 22.4 Kahvaltılar, bir gün önceden rasyona girilen kişi sayısına göre porsiyonlanmış vakum paketlerde hazırlanacak ve üretim tesisinde depolanacak.
- 22.5 Ara öğünler tek kullanımlık tabaklarda streçlenmiş, tatlılar ve cacık gibi sulu gıdalar kapaklı disposable kaselerde sunulacaktır.
- 22.6 Hastalara ve refakatçilere yemek dağıtımı, servis mutfaklarında servis sorumlu hemşirelerinin denetiminde yapılır.
- 22.7 Personel yemekleri Diyet Hizmetleri gözetiminde görevli personelin denetiminde sunulur.
- 22.8 Yemek dağıtımında, herhangi bir sorun olması halinde hemşirelik hizmetleri sorumlusu veya servis sorumlu hemşiresi durumu Diyet Hizmetlerine bildirir. Yüklenici, Diyet Hizmetlerinin önerileri doğrultusunda gerekli düzeltmeleri yapmakla yükümlüdür. Giderilmeyen uygunsuzluklar tutanakla kayıt altına alınacaktır.
- 22.9 Taşınan yemekler; sıcak yemeklerde +65 °C'nin üzerinde, soğuk yemeklerde +4 °C ile +10 °C arasında muhafaza edilecektir. Çayın sıcaklığı +70 °C'nin üzerinde olmalıdır. Sıcaklık ölçümleri hem dağıtıma çıkışta hem de servis sırasında yapılacak ve kayıt altına alınacaktır. Gerektiğinde hareketli soğuk dolaplar kullanılacaktır.
- 22.10 Kliniklerde porsiyonlu yemekler yemek servis arabaları ile dağıtılacaktır. Hastalara sunulacak yemeklerle birlikte, birlikte kişi başına 1 adet (50 gr) ambalajlı somun ekmek, 2 (iki) adet her biri 180 ml (yüz seksen) olan bardak su ve tek kullanımlık çatal-kaşık-bıçak seti içinde peçete ve ıslak mendil verilecektir. Kullanılmış setler tekrar kullanılmayacak, atık yönetim prosedürlerine uygun şekilde imha edilecektir.
- 22.11 Personel yemekhanelerinde yemekler benmarilerde porselen tabak ve plastik tepsilerle sunulacaktır. Çatal-kaşık-bıçak setleri tek kullanımlık kağıt poşetlerde verilecek; masalarda biberlik, zeytinyağlık, sirkelik, limonluk ve peçetelik bulunacaktır.
- 22.12 Üretim tesisinde hazırlanan sıcak yemekler, pişirme işleminden itibaren en geç 2 (iki) saat içinde porsiyonlanarak vakumlu tabaklara paketlenecek ve uygun koşullarda thermoboxlar içerisinde muhafaza edilecektir. Paketlenen sıcak yemekler, muhafaza süresi dahil en geç 4 (dört) saat içinde tüketiciye ulaştırılarak servisi yapılacaktır.
- 22.13 Kahvaltılar ve soğuk öğünler, rasyona girilen kişi sayısına göre, servisten en fazla 12 (on iki) saat önce paketlenilebilir. Bu sürelerin aşılması halinde, ilgili ürünler dağıtıma çıkarılamaz ve İdare tarafından kullanılmadan reddedilir.

Madde 23. Yemeklerin Taşınması ve Lojistik Esasları

- 23.1. Yüklenici, yemeklerin üretim tesisinden kampüs içi ve dışı birimlere taşınması için İstanbul Hastanesi yerleşkesinde en az 2 (iki) adet minibüs tipi yemek nakil/taşıma aracı bulunduracaktır. Araçların kapasitesi ve sayısı, taşınacak günlük öğün sayısı ve mesafelere uygun olmalıdır. Gerekli hallerde, İdarenin talebi üzerine araç sayısının artırılması yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- 23.2. Araçlar en fazla 7 (yedi) yaşında olacak, düzenli bakım ve muayeneleri yapılacak, bakım ve temizlik kayıtları İdareye ibraz edilecektir.
- 23.3. Araçların iç yüzeyleri pürüzsüz, kolay temizlenebilir, paslanmaz, yıkanabilir ve dezenfeksiyona uygun olacaktır. Gıda ile temas eden yüzeylerde boya, ahşap, kumaş gibi hijyen riski taşıyan materyaller bulunmayacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur ERGİOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL Tıp FAKÜLTESİ
Bjrsen ALTAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 23.4. Araçlar yalnızca yemek taşımacılığında kullanılacak olup, sebze, hammadde, temizlik malzemesi veya başka ürünlerin yanı sıra yemek dışındaki herhangi bir eşya veya kişi kesinlikle taşınmayacaktır.
- 23.5. Araçlarda, sıcak yemeklerin ısını ve soğuk ürünlerin soğuk zincirini koruyabilecek izolasyonlu ve/veya soğutma tertibatlı bölmeler bulunacaktır.
- 23.6. Araçlarda dijital sıcaklık göstergesi olacak; taşıma süresince sıcaklık değerleri kayıt altına alınacak ve bu kayıtlar İdarenin denetimine açık olacaktır.
- 23.7. Yemeklerin yükleme ve boşaltma işlemleri, yüklenici personeli tarafından bone, maske, eldiven ve galoş kullanılarak yapılacaktır.
- 23.8. Yemekler araçlara thermobox, benmari veya uygun taşıma kapları içerisinde yüklenecek, doğrudan zemine konulmayacak ve taşıma sırasında sabitlenecektir. Yükleme, dökülme, sızma veya kontaminasyona sebep olmayacak şekilde yapılacaktır.
- 23.9. Kampüs dışı birimlere (Esnaf Hastanesi, 29 Mayıs Göz ve KBB Cerrahi Hastanesi) yapılacak yemek teslimatları, ilgili [Madde 21'de](#) belirtilen öğün saatlerinden en geç 30 (otuz) dakika önce tamamlanacaktır. Teslim edilecek yemekler, dağıtım saatinden önce İdarenin sorumlu diyetisyeni veya gıda mühendisi tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır.
- 23.10. Yemek nakil araçlarının yükleniciye ait olmaması halinde kiralama yoluna gidilebilir. Ancak kiralanan araçların da bu şartnamenin [Madde 23](#) ve diğer ilgili maddelerinde belirtilen tüm teknik ve hijyen şartlarını sağlaması zorunludur. Kiralık araçların ruhsat, sigorta, periyodik bakım ve muayeneleri yüklenici tarafından yaptırılacak ve belgeleri İdareye ibraz edilecektir. Araçların mülkiyeti kiralık olsa dahi tüm sorumluluk yükleniciye aittir.

Madde 24. Yemek Dağıtımında Hijyen, Temizlik

- 24.1. Yemek dağıtımında görevli yüklenici personel, Personel Hijyen Kurallarına tam uyum göstermek zorundadır.
- 24.2. Personelin günlük hijyen kontrolleri yapılacak; el, tırnak, saç ve genel kişisel temizlik düzenli olarak denetlenecektir. Uygunsuzluk tespit edilmesi halinde ilgili personel derhal görevden uzaklaştırılarak yerine uygun nitelikli personel görevlendirilecektir.
- 24.3. Eldiven, bone, maske ve galoş gibi kişisel koruyucu ekipmanlar her serviste yenilenecek, kesinlikle tekrar kullanılmayacaktır.
- 24.4. Yemeklerin taşınması ve servisinde kullanılan thermobox, benmari, servis arabaları, kapaklı kaseler, tabaklar ve diğer ekipmanlar, her kullanım sonrası hijyen kurallarına uygun şekilde temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
- 24.5. Kirli, kırık, çatlak veya gıda güvenliği riski taşıyan ekipmanlar derhal kullanım dışı bırakılacaktır.

Madde 25. Yemek Üretimi ve Dağıtımında Acil Durum Önlemleri

- 25.1. Yüklenici, yemek üretim ve dağıtım süreçlerinin kesintisiz yürütülmesi için gerekli tüm acil durum önlemlerini almakla yükümlüdür. Elektrik kesintisi, ekipman arızası, su/enerji kesintisi, personel yetersizliği veya benzeri olağanüstü durumlarda hizmetin aksamaması için yedek planlar önceden hazırlanacaktır.
- 25.2. Üretim tesisinde; mobil jeneratör, yedek pişirme cihazı, ilave thermobox, porsiyonlama ekipmanı ve asgari sayıda hazır bekleyen personel bulundurulacaktır. Kritik üretim aşamalarında kullanılan cihazların (pişirme kazanı, vakum paketlenme makinesi, soğuk hava depoları vb.) arıza yapması halinde eşdeğer işlevde yedek cihaz derhal devreye sokulacaktır.
- 25.3. Üretim tesisinde meydana gelen acil durumlarda (örneğin elektrik kesintisi, yangın, su baskını gibi nedenlerle üretimin durması halinde), kritik öğünlerin (kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri) üretim ve dağıtımını en fazla 2 (iki) saat gecikebilir. Bu süre aşıldığında İdare, hizmeti doğrudan temin veya başka yöntemlerle sürdürme hakkına sahiptir. Tüm maliyet ve doğacak zararlar Yükleniciye rücu edilir.
- 25.4. Dağıtım sırasında meydana gelebilecek araç arızası veya lojistik yetersizliklerinde, eşdeğer özelliklere sahip yedek araçlar derhal devreye sokulacaktır. Kritik öğün servisleri (örneğin: sabah kahvaltısının hasta

katlarına ulaştırılması, onkoloji veya yoğun bakım ünitelerine özel diyet öğünlerinin sevki) sırasında yaşanabilecek gecikmeler en fazla 30 (otuz) dakika ile sınırlıdır.

- 25.5. Acil durumlarda yemek servisi hiçbir şekilde kesintiye uğratılamaz. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen düzeltici faaliyetleri derhal uygulamak zorundadır. Gecikmeler tutanak altına alınacak ve cezai yaptırımlar uygulanacaktır.

Madde 26. Yemekhane Bulaşıkları ve Hijyen Hükümleri

- 26.1. Personel yemekhanesinde kullanılan porselen tabak, çelik tepsi, çatal, kaşık, bıçak ve benzeri ekipmanlar, yemek sonrası yüklenici personeli tarafından toplanacak ve bulaşıkhanelerde endüstriyel bulaşık makinelerinde yıkanacaktır.
- 26.2. Yıkama işlemleri deterjanlı yıkama (55–60 °C) ve durulama–dezenfeksiyon (82–90 °C) sıcaklıklarında yapılacak, sıcaklık değerleri vardiya başında kontrol edilerek kayıt altına alınacaktır.
- 26.3. Kirli ve temiz akışı kesinlikle ayrılacak, bulaşıklar bekletilmeyecek ve en kısa sürede yıkamaya alınacaktır.
- 26.4. Yıkanan ve kurutulan malzemeler hijyenik koşullarda saklanacak, servis öncesi kullanıma hazır bulundurulacaktır.
- 26.5. Kullanılacak tüm temizlik ürünleri Türk Gıda Kodeksi ve ilgili mevzuata uygun, gıda ile temasa izinli ürünlerden seçilecektir.
- 26.6. Tüm bulaşık yıkama, bakım, temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için Bulaşıkhane Kayıt Defteri tutulacak, tarih, saat, kullanılan malzeme ve sorumlu personel imzası ile düzenlenecektir.

Madde 27. Atık Yönetimi ve Bertaraf Esasları

- 27.1. Yemek üretim ve servis süreçlerinde ortaya çıkan tüm atıklar; evsel atıklar, geri dönüştürülebilir atıklar (plastik, cam, kâğıt, metal), organik gıda atıkları ve tıbbi/nitelikli atıklar olarak ayrı ayrı toplanacaktır. Bu kapsamda, siyah evsel, mavi geri dönüşüm, yeşil organik ve kırmızı tıbbi atıklar için olmak üzere renk kodlu ve etiketli atık kutuları bulundurulacak; personel, ayrıştırma konusunda eğitilecek ve uygulamada herhangi bir karışıklığa mahal verilmeyecektir.
- 27.2. Artan yemekler, bozulmuş gıdalar ve organik atıklar kapalı, sızdırmaz ve dayanıklı kaplarda toplanacak, mutfak veya servis alanlarında en fazla 2 (iki) saat bekletilebilecektir. Bu sürenin sonunda söz konusu atıklar doğrudan İdarenin belirlediği toplama alanlarına taşınacak, bekletilmesi ve çevreye olumsuz etkide bulunması kesinlikle engellenecektir.
- 27.3. Hastane ortamında bulaş riski taşıyan atıklar –örneğin hasta odalarından gelen bulaşık malzemeleri, özel diyet ve mama artıklarının kapları, kan veya vücut sıvısı ile temas etmiş tek kullanımlık malzemeler– Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak kırmızı renkli torbalarda toplanacaktır. Bu torbalar çift katlı olacak, delinmeye karşı dayanıklı nitelikte seçilecek ve sıkıca bağlanarak kapatılacaktır.
- 27.4. Tıbbi atıklar yalnızca lisanslı bertaraf firmalarına teslim edilecek, teslim kayıtları düzenli olarak dosyalanarak İdareye ibraz edilecektir.
- 27.5. Plastik, cam, metal ve kâğıt gibi geri dönüştürülebilir atıklar ayrı poşetlerde toplanacak ve İdarenin geri dönüşüm birimine teslim edilecektir. Bu atıkların ayrıştırılması için kullanılan kutular, mutfak, yemekhane ve servis alanlarında kolay erişilebilir ve açıkça işaretlenmiş noktalarda bulundurulacaktır.
- 27.6. Atık torbaları ve kutuları kesinlikle elde taşınmayacak; kapalı, sızdırmaz taşıma arabaları ile nakledilecektir. Taşıma sırasında görevli personel bone, eldiven, maske ve galoş kullanmak zorunda olacak; atıkların taşınması esnasında çevreye sızıntı, koku, dökülme veya kontaminasyona sebebiyet verilmesine kesinlikle izin verilmeyecektir.
- 27.7. Mutfaklarda kullanılan tüm kızartmalık yağların toplanması, geri kazanımı veya bertarafı Yüklenicinin sorumluluğundadır. Bu kapsamda yalnızca lisanslı geri kazanım tesisleri veya Valilikten geçici toplama izni almış yetkili toplayıcılarla sözleşme yapılabilecek sözleşmenin aslı veya onaylı nüshası İdareye ibraz

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda M. Birim Başkanı
Sicil No: 8556

- edilecektir. Kullanılmış yağların kanalizasyona dökülmesi, evsel atıklarla karıştırılması veya izinsiz bertaraf edilmesi kesinlikle yasaktır. Kullanılmış yağlara ilişkin toplama belgeleri ve bertaraf raporları düzenli olarak dosyalanacak, her an İdarenin denetimine açık tutulacaktır.
- 27.8.** Atıkların toplanması, taşınması ve bertarafına ilişkin tüm süreçler tutanakla kayıt altına alınacaktır. Düzenlenecek tutanaklarda tarih, saat, atık türü ve miktarı ile sorumlu personelin bilgileri yer alacak, kayıtlar en az 2 (iki) yıl süreyle saklanacak ve İdarenin kontrolüne açık bulundurulacaktır.
- 27.9.** Atıkların yanlış ayrıştırılması, usule aykırı taşınması veya mevzuata aykırı şekilde bertaraf edilmesi halinde oluşacak idari para cezaları, cezai yaptırımlar ve doğacak tüm zararlar Yükleniciye ait olacaktır. İdare, uygunsuzluk halinde yazılı bildirimde bulunarak Yükleniciye düzeltme süresi verecek, verilen süre içinde düzeltilmeyen uygunsuzluklar için cezai hükümler uygulanacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur KACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4208-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mikrobiyolojisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 7. KAHVALTI VE PAKET YEMEK İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Bu bölümde; hasta, refakatçi ve personelin beslenme ihtiyacını karşılamak üzere sunulacak kahvaltı, öğle, akşam, diyet yemekleri ve ara öğünlere ilişkin usul ve esaslar düzenlenmektedir. Menü ve porsiyonlar, İdare'nin onayıyla diyetisyenler tarafından hazırlanacak; gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun şekilde, yaş grupları ve özel diyet gereksinimleri dikkate alınarak servis edilecektir.

Madde 28. Normal (R3) Kahvaltı

- 28.1.** R3 diyeti ile beslenen hastalar, refakatçiler, nöbetçi personel ve idarenin uygun gördüğü kişilere, idarenin belirleyeceği saat aralıklarında sunulan standart kahvaltı öğünüdür.
- 28.2.** Normal kahvaltılar; 3 (üç) bölmeli, ısıya dayanıklı ve hijyenik vakumlu porsiyon kaplarında hazırlanacaktır. Kahvaltı ile birlikte içerisinde çatal, kaşık, bıçak, peçete ve ıslak mendil bulunan tek kullanımlık hijyenik set verilecektir. Ekmek ve içecekler (çay, süt, su) ayrı ambalajlarda ve vakumlu kaplarla uyumlu şekilde servis edilecektir.
- 28.3.** Kişi başına, 50 gramlık 2 (iki) adet olmak üzere toplamda 100 gram ambalajlı ekmek verilmelidir. Ekmekler taze, ambalajlı ve hijyen kurallarına uygun olmalıdır. Kullanılacak ekmek çeşidi (beyaz, tam buğday, kepekli vb.), kliniklerin ihtiyaçları ve diyetisyen önerileri doğrultusunda değişiklik gösterebilir. Diyetisyen tarafından belirtilmediği sürece standart olarak tam buğday unu ekmek verilecektir.
- 28.4.** Normal kahvaltı tabağında, ekmek ve içecekler dışında, [Tablo 3te](#) belirtilen kahvaltılık ürün gruplarından en az 3 (üç) farklı gıda maddesi yer almalı ve bu ürünler, aynı tabloda belirtilen standart porsiyon gramajlarına uygun olarak hazırlanmalıdır.

Tablo 3. Normal (R3) Kahvaltı Çeşitleri ve Gramajları

Sıra	Kahvaltılık ürünler	Gramaj
1.	Peynir Çeşitleri (Beyaz, Kaşar, Dil vb) (Tuzlu/Tuzsuz)	40 g
2.	Labne / Üçgen Peynir / Krem Peynir (Piknik)	25 g
3.	Yumurta	60 g
4.	Zeytin (Siyah/Yeşil) (Tuzlu/Tuzsuz)	30 g
5.	Zeytin Ezmesi (Piknik)	20 g
6.	Tereyağı (Piknik)	20 g
7.	Reçel (Vişne, Çilek, Kayısı vb) (Piknik/Kavanoz)	20 g
8.	Bal (Piknik/Kavanoz)	20 g
9.	Tahin Pekmez	20 g
10.	Fındık Ezmesi (Kakaolu/Sade) (Piknik/Tüp)	20 g
11.	Tahin Helva	20 g
12.	Bisküvi / Galeta / Grisini	30 g
13.	Poğaç / Simit / Açma / Börek	100 g
14.	Salatalık-Domates (Mevsimine Göre)	200 g
15.	Meyve	200 g

- 28.5.** Reçel veya bal ile birlikte sunulan tereyağı tek bir gıda kalemi olarak değerlendirilecektir.
- 28.6.** Normal kahvaltı ile birlikte verilecek içecekler; siyah çay/inek sütü ile su olacaktır. Hangi içeceğin hangi klinikte sunulacağı, günlük kahvaltı menüsü kapsamında idare tarafından firmaya yazılı olarak bildirilecektir.
- 28.7.** Çay servisi, içme suyu kullanılarak demleme usulüyle yapılacaktır. Poşet çay kullanımı kesinlikle kabul edilmeyecektir. Demlik çayı ile sıcak su ayrı termoslarda taşınacak, her klinikte içilebilir sıcaklıkta (65 °C ± 5 °C) olacak şekilde taze olarak karıştırılıp servis edilecektir. Dağıtım süresince çayın sıcaklığının korunması zorunludur. Çay, her bir kişiye ayrı olarak 180 ml karton bardakta servis edilecektir. Her bardak

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HİCİOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4286-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSER ALTAĞ
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

çayın yanında 5 gramlık kapalı ambalajda 2 adet kesme şeker ve tek kullanımlık tahta karıştırıcı verilecektir.

- 28.8. Süt, 200 ml hacminde, UHT tam yağlı (%3,0–3,5 yağ oranlı) inek sütü olmalıdır. Tüm sütler; etiketli, son kullanma tarihi geçmemiş, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun ve ambalajı sağlam olmalıdır. Açık, dökme veya etiketsiz sütler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

Madde 29. Diyet Kahvaltı

- 29.1. Diyet kahvaltısı; klinik durumu gereği özel beslenme tedavisi uygulanan hastalara, diyetisyen tarafından bireysel olarak planlanan ve ekmek ile içecekler hariç en fazla 5 (beş) kaptan oluşan kahvaltı türüdür.
- 29.2. Diyet kahvaltılar, diyet kartında belirtilen kap sayısına göre 3 (üç) veya 4 (dört) bölmeli, ısıya dayanıklı ve hijyenik tek kullanımlık yemek kaplarında sunulacak; yemek kabı ile birlikte içerisinde çatal, kaşık, bıçak, ıslak mendil ve peçete bulunan hijyenik ambalajlı çatal-kaşık seti verilecek, ekmek ve içecekler (çay, süt ve su) ise ayrı ambalajlarda servis edilecektir.
- 29.3. Diyet kahvaltılar, ilgili serviste görevli klinik diyetisyen tarafından belirlenen içerik ve porsiyonlarda hazırlanmalıdır. Diyetisyen tarafından yazılı olarak bildirilmeyen hiçbir diyet kahvaltısı uygulanamaz.
- 29.4. Diyet kahvaltısı içeriği, hastanın hastalığına, enerji ve besin ögesi ihtiyacına, ilaç tedavisine ve beslenme alışkanlıklarına göre bireyselleştirilir. Tuzsuz, şekersiz, düşük proteinli, düşük yağlı, laktozsuz, glutensiz, modifiye kıvamlı (blenderize, püre vb.) diyetler uygulanabilir.
- 29.5. Diyet kahvaltılar; hasta adı, protokol numarası, tarih ve diyet türünü içeren etiketlerle açık şekilde tanımlanmalı, menüde belirtilen tüm içerikler tam ve eksiksiz olarak hazırlanmalı, karışıklığa yol açmayacak biçimde etiketlenmeli ve ilgili klinik personeline doğru ve zamanında teslim edilmelidir.
- 29.6. Diyet kahvaltısı servisi, genel kahvaltı servisi ile eş zamanlı olacak şekilde planlanır. Ancak hastanın klinik durumu, tıbbi işlemleri, gece beslenme planı veya özel beslenme ihtiyaçları doğrultusunda, diyetisyen tarafından yazılı olarak bildirildiği takdirde, dağıtım saatlerinde değişiklik yapılabilir. Bu durumda yüklenici, diyetisyenin belirttiği saat aralığında kahvaltı servisini eksiksiz ve zamanında gerçekleştirmekle yükümlüdür.
- 29.7. Diyet kahvaltılarında kullanılacak ürünler, [Tablo 4'te](#) belirtilen standart gramajlara uygun olacak şekilde hazırlanmalı; diyetisyen planlamasına göre bu gramajlar azaltılabilir veya içerikler değiştirilebilir.
- 29.8. Diyet kahvaltısı ile birlikte verilecek içecekler, hasta özelinde diyetisyen tarafından belirlenen türde olacaktır. Bu içecekler; siyah çay, yeşil çay, meyve çayı, ıhlamur, rezene, meyve suyu (şekerli/şekersiz), hayvansal süt (yağsız, laktozsuz, light, tam yağlı inek veya keçi sütü) veya bitkisel süt (soya, badem, yulaf vb.) ya da sadece su olabilir. Firma, sadece diyet listesindeki içeceği sunmakla yükümlüdür. Diyetisyenin onayı dışında herhangi bir içecek verilmesi kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 29.9. Diyet kahvaltıda çay servisi, poşet çay kullanılarak yapılacaktır. Her bir hasta için 180 ml hacminde karton bardakta, içilebilir sıcaklıkta ($65^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$) sıcak su ile birlikte sunulacaktır. Bardakla birlikte poşet çay ve tek kullanımlık tahta karıştırıcı verilecektir.
- 29.10. Süt servisi, diyet listesinde belirtilen türde yapılacaktır. Firma 200 ml yağsız, laktozsuz, yarım yağlı, tam yağlı inek veya keçi sütü ile birlikte diyetisyen tarafından talep edilen bitkisel süt çeşitlerini (örneğin badem, soya, yulaf sütü) de temin etmekle yükümlüdür.
- 29.11. Meyve suyu, yalnızca diyet listesinde açıkça belirtilmiş hastalara verilecektir. Kullanılacak ürünler %100 meyve içeriğine sahip, katkı maddesi, renklendirici ve tatlandırıcı içermeyen, 200 ml hacminde, orijinal ambalajlı, etiketi tam, son kullanma tarihi geçmemiş ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmalıdır. Diyetisyen tarafından aksi belirtilmedikçe şeker ilavesiz ürünler tercih edilmelidir.
- 29.12. Diyet kahvaltısı ile birlikte sunulacak ekmek türü de hastanın beslenme durumuna göre diyetisyen tarafından belirlenecektir. Bu kapsamda beyaz ekmek, tam buğday, kepekli, glutensiz, düşük proteinli, tuzsuz vb. özel ürünler kullanılabilir. Yüklenici, bildirilen her türlü özel ekmek türünü zamanında ve eksiksiz şekilde temin etmekle yükümlüdür.

- 29.13.** Tüm içecek ve ekmekler, kişisel diyet planına uygun olarak hazırlanmalı; hasta bilgileriyle etiketlenerek kahvaltı ile eş zamanlı ve eksiksiz şekilde ilgili kliniklere teslim edilmelidir. Karışıklık yaşanmaması için etiketleme ve dağıtım sürecinde gerekli özen gösterilmelidir.

Tablo 4. Diyet Kahvaltı Çeşitleri ve Gramajları

Sıra No	Kahvaltılık ürünler	Gramaj
1.	Peynir Çeşitleri (Tam/Yarım Yağlı, Yağsız, Laktozsuz vb) (Tuzlu/Tuzsuz)	30 g
2.	Labne / Üçgen Peynir / Krem Peynir (Piknik)	25 g
3.	Yumurta (Tam/Sarı/ Akı) (Omlet/haşlama)	60 g
4.	Zeytin (Siyah/Yeşil) (Tuzlu/Tuzsuz)	30 g
5.	Zeytin Ezmesi (Piknik)	20 g
6.	Tereyağı (Tuzlu/Tuzsuz)	20 g
7.	Reçel /Bal (Diyabetik/Normal)	20 g
8.	Tahin – Pekmez / Helva	20 g
9.	Fındık Ezmesi (Kakaolu/Sade) (Piknik)	20 g
10.	Bisküvi / Galeta / Grisini	30 g
11.	Poğaç / Simit / Açma / Börek (Glutensiz/Düşük proteinli/Yağsız)	100 g
12.	Salatalık-Domates (Mevsimine Göre)	200 g
13.	Yeşillik (Roka, nane, tere vb)	50 g
14.	Meyve	100 g
15.	Haşlanma sebze (Taneli/Blenderize/Püre)	100 g

Madde 30. R3 (Rejim 3) Yemek (Normal)

- 30.1.** R3 (Rejim 3) yemek; klinik durumu normal diyetle beslenmesine uygun olan hastalara, refakatçilere, nöbetçi personele ve İdarenin uygun gördüğü kişilere öğle ve akşam öğünlerinde sunulan, standart olarak 3 (üç) kap yemek hizmetidir. Ancak 18 (on sekiz) yaş altı tüm çocuk hastalara, beslenme gereksinimlerinin desteklenmesi amacıyla 4 (dört) kap yemek verilecek olup; bu ek kap, diyetisyen onayıyla süt ve süt ürünleri (yoğurt, ayran, süt), meyve veya meyve püresi, yahut çocuklara uygun tatlı/çorba çeşitlerinden seçilerek sunulacaktır.
- 30.2.** Tüm R3 yemekleri, 3 (üç) bölmeli, ısıya dayanıklı, gıda ile temasa uygun, hijyenik, tek kullanımlık ambalajlı tabldot kaplarda sunulmalıdır. Yemek kabı ile birlikte içerisinde çatal, kaşık, bıçak, ıslak mendil ve peçete bulunan hijyenik ambalajlı çatal-kaşık seti verilecek, ekmek ve su ise ayrı ambalajlarda servis edilecektir.
- 30.3.** R3 yemeklerinin içeriği, İdare'nin onayıyla görevli diyetisyen tarafından aylık olarak hazırlanan menü listelerine uygun şekilde, belirlenen yemek grupları ve porsiyon gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.
- 30.4.** Yemekler, [Tablo 5'te](#) belirtilen pişmiş net porsiyon gramajlarına tam uyumlu olarak ve [EK1](#)'de yer alan yemek reçetelerine göre hazırlanacaktır.
- 30.5.** Her öğünle birlikte, kişi başı toplam 100 gram olacak şekilde 50 gramlık 2 (iki) adet ambalajlı ekmek verilmelidir. Ekmekler taze, hijyenik, etiketli ve gıda ile temasa uygun nitelikte ambalajlarda sunulmalıdır. Ekmek çeşidi standart olarak tam buğday unu ekmek olup, klinik duruma göre diyetisyen önerisiyle beyaz, kepekli, çavdar gibi alternatif türlerle değiştirilebilir.
- 30.6.** Her yemek içeriği, menüye tam uygunluk gösterecek şekilde hazırlanmalı; eksik yemek, ikame ürün veya farklı menü sunumu yapılamaz. Menü değişiklikleri yalnızca idarenin yazılı onayıyla mümkündür.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTIN
Gıda Mühürçüsü
Sicil No: 8556

- 30.7. R3 yemekler, klinik hasta/refakatçi listesine göre planlanmalı, etiketlenmiş şekilde hazırlanmalı ve karışıklığa mahal verilmeden doğru klinik garsonlarına teslim edilmelidir.

Tablo 5. R3 Öğün Kap Çeşitleri ve Standart Porsiyon Gramajları

Kap No	Yemek Grubu	Porsiyon Gramajı (pişmiş/net)
1. Kap	Isıl işlem görmüş kıvamlı veya taneli çorbalar ile soğuk tüketilen besleyici çorba çeşitleri	200 g
2. Kap	Hayvansal protein içeren ana yemekler (kırmızı et, tavuk veya balık içerikli ana yemekler; etli sebze yemekleri, etli dolmalar/sarmalar, fırın/ızgara/sulu köfte çeşitleri, tavuk yemekleri (haşlama/ızgara/sote/rosto vb) etli kuru baklagil yemekleri, balık yemekleri (fırında, buğulama, ızgara usulü ile hazırlanmış hamsi, levrek, çupra, somon vb.)	180 – 200 g
3. Kap	Karbonhidrat ve/veya lif yönünden zengin yardımcı yemekler (pilavlar, makarnalar, erişte, börekler, zeytinyağlı sebze, etsiz kurubaklagil vb.)	150–180 g
4. Kap	Soğuk tamamlayıcı gıdalar (salata çeşitleri, yoğurt, ayran, yoğurtlu mezeler, sütlü/meyveli tatlılar, kompostolar, hoşaf, taze meyveler vb.)	200 g / 200 ml

Madde 31. Diyet Yemek

- 31.1. Diyet yemek, klinik durumu gereği özel beslenme tedavisi uygulanan ve bu durum hekim ve/veya diyetisyen tarafından yazılı olarak bildirilen hastalar için, bireysel olarak diyetisyen tarafından planlanan; hastanın tedavi sürecini destekleyecek şekilde günlük enerji, protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral gereksinimlerini karşılayacak içerikte hazırlanan; çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve 1 (bir) veya 2 (iki) tamamlayıcı gıdadan (yoğurt, salata, tatlı, meyve, komposto vb.) oluşan, ekmek hariç toplamda en fazla 5 (beş) kaptan meydana gelen özel nitelikli yemektir.
- 31.2. Diyet yemeklerin içeriği ve porsiyon miktarları, hastaya ait diyet kartında belirtilir. Diyetisyenin yazılı onayı olmaksızın hiçbir içerik değişikliği, ürün ikamesi veya porsiyon azaltımı yapılamaz. Kap sayısı, hastanın klinik durumu ve beslenme ihtiyacına göre diyetisyen tarafından azaltılabilir.
- 31.3. Diyet yemeklerde kullanılacak kap sayıları, içerik grupları ve porsiyon miktarları [Tablo 6'de](#) belirtildiği şekilde uygulanacaktır. Sunulacak yemeklerin tümü, [EK1](#)'de yer alan teknik tarifelere ve pişirme esaslarına uygun olarak hazırlanmalıdır.
- 31.4. Reçeteler, hastanın tanısı, enerji ve besin ögesi gereksinimi, ilaç tedavisi, besin intoleransları ve beslenme alışkanlıkları dikkate alınarak, yalnızca diyetisyen talebi doğrultusunda; enerji kontrolü (yüksek/düşük kalorili), makro besin öğeleri düzenlemesi (protein, karbonhidrat, yağ), mineral sınırlamaları (tuzsuz, potasyum/kalsiyum kısıtlı vb.), intoleranslara uygunluk (laktosuz, glutensiz, düşük lifli vb.) ve kıvam modifikasyonları (püre, blenderize vb.) gibi özel tıbbi beslenme ilkelerine göre diyetisyen tarafından gerektiğinde revize edilir veya değiştirilir. Yüklenici, bu değişiklikleri eksiksiz uygulamakla yükümlüdür.
- 31.5. Diyet yemekler, diyet kartında aksi belirtilmedikçe, öğle ve akşam yemek servis saatlerinde ilgili hastaya ulaştırılır. Ancak hastanın klinik durumu doğrultusunda diyetisyenin yazılı bildirimi ile hasta özelinde dağıtım saatlerinde değişiklik yapılabilir. Bu durumda yüklenici, bildirilen saatlere eksiksiz şekilde uymakla yükümlüdür.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdürü Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlnur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Muhafızısı
Sicil No: 3556

- 31.6. Her diyet yemek; hastanın adı, protokol numarası, tarih ve diyet türünü içeren etiket ile tanımlanmalı, içerik eksiksiz olarak hazırlanmalı, etiketleme karışıklığa yol açmayacak şekilde yapılmalı ve zamanında ilgili servise teslim edilmelidir.
- 31.7. Diyet yemekler; diyet kartında belirtilen kap sayısına göre 3 (üç) veya 4 (dört) bölmeli, ısıya dayanıklı, gıda ile teması uygun, hijyenik, tek kullanımlık vakumlu yemek kaplarında sunulacaktır. Her öğünle birlikte; çatal, kaşık, bıçak, peçete ve ıslak mendil içeren tek kullanımlık çatal-kaşık seti ve her biri 180 ml olan 2 (iki) adet bardak suyu sağlanacaktır.

Tablo 6. Diyet Yemek Kap Dağılımı ve Porsiyonları

Kap No	Yemek Grubu	Porsiyon Gramajı (pişmiş/net)
1. Kap	Isıl işlem görmüş/görmemiş kıvamlı/taneli/berrak/blenderize tuzsuz/glutensiz/düşük proteinli vb yağsız/az yağlı ve tuzsuz çorbalar	100 g
2. Kap	Hayvansal protein içeren ana blenderize/taneli/glutensiz vb yağsız/az yağlı ve tuzsuz yemekler (kırmızı et, tavuk veya balık içerikli ana yemekler; etli sebze yemekleri, etli dolmalar/sarmalar, köfte çeşitleri (fırın/ızgara/sulu köfte), tavuk yemekleri (haşlama/ızgara/sote/rosto vb) etli kuru baklagil yemekleri, balık yemekleri (fırında, buğulama, ızgara usulü ile hazırlanmış hamsi, levrek, çupra, somon vb.)	120–150 g
3. Kap	Karbonhidrat ve/veya lif yönünden zengin blenderize/glutensiz/düşük glisemik indeksli vb yağsız/az yağlı ve tuzsuz yardımcı yemekler (haşlama pirinç/bulgur/makarna, haşlama/fırınlanmış/ızgara/zeytinyağlı sebzeler/kurubaklagiller)	100–120 g
4. ve 5. Kap	Soğuk tamamlayıcı gıdalar (salata çeşitleri, yoğurt, ayran, yoğurtlu mezeler, sütü/meşveli/tatlandırıcı tatlılar/pelteler, tatlandırıcı/şekerli taneli/tanesiz kompostolar/hoşafklar, taze meyveler vb.)	100–150 g/ml

Madde 32. Ara Öğün

- 32.1. Tıbbi beslenme tedavisi uygulanan ve klinik diyetisyenlerince gerekli görülen hastalar ile 18 (on sekiz) yaş altı tüm çocuk hastalara ara öğün hizmeti verilecektir.
- 32.2. Ara öğünler; hastaların yaş, cinsiyet, hastalık durumu ve metabolik ihtiyaçları doğrultusunda, klinik diyetisyenleri tarafından hazırlanan bireysel diyet kartlarına uygun olarak planlanacaktır. Ara öğün içeriği, [Tablo 7’de](#) esas alınarak, en fazla 3 (üç) kaptan oluşacak şekilde belirlenecektir.
- 32.3. Ara öğünler; hijyen standartlarına uygun şekilde, tek kullanımlık, ısıya dayanıklı, sızdırmaz, şeffaf kapaklı plastik vakumlu yemek kaplarında sunulacaktır. Gıda maddeleri kap içerisine birbirine temas etmeyecek biçimde yerleştirilecektir.
- 32.4. Her ara öğün yemek kabına; hastanın adı-soyadı, protokol numarası, tarih ve ara öğün türünü içeren etiket ile tanımlanmalı, içerik eksiksiz olarak hazırlanmalı, etiketleme karışıklığa yol açmayacak şekilde yapılmalı ve zamanında ilgili servise teslim edilmelidir.
- 32.5. Ara öğün dağıtım saatlerinde gerekli görülen durumlarda, diyetisyen ve/veya hekim talebi doğrultusunda değişiklik yapılabilir.
- 32.6. 18 (on sekiz) yaş altı çocuk hastalara, ikindi saatinde olmak üzere günde 1 (bir) defa ara öğün hizmeti verilecektir. Ara öğünler, İdare tarafından hazırlanıp yükleniciye bildirilecek ve 2 (iki) farklı yiyecek türünden oluşacaktır. Ara öğünler 1 (bir) ara öğün olarak fiyatlandırılacak, içerikte yer alan ekmek

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

fiyatlandırmaya dâhil edilmeyecektir. Bal veya reçel ile tereyağı birlikte sunulduğunda tek kalem olarak değerlendirilecektir.

Tablo 7. Ara Öğünde Verilecek Yiyecek Çeşitleri

Sıra No	Besin çeşidi	Porsiyon Miktarı (g/ml)
1.	Yoğurt	200 g
2.	Ayran, süt, kefir, meyve suyu, hoşaf, komposto vb	200 ml
3.	Peynir çeşitleri	45 g
4.	Bal/reçel + tereyağ	20 g + 10 g
5.	Taze meyveler (Elma, muz, portakal, armut)	100 g
6.	Çiğ sebzeler (havuç, turp, domates-salatalık vb)	200 g
7.	Kuru meyveler (kuru üzüm, kuru incir vb)	30 g
8.	Kuruyemiş / Yağlı Tohum (Ceviz, badem, fındık vb.)	30 g
9.	Grissini, galeta, bisküvi vb	30 g
10.	Puding / Muhallebi / Sütlaç vb.	180 g
11.	Haşlama sebzeler (patates, havuç vb)	100 g
12.	Poğaç, börek, kek, kurabiye	50 g

Madde 33. R1 (Rejim 1) Yemeği (Açık sıvı diyet)

- 33.1. R1 (Rejim 1) yemeği, ameliyat sonrası ağızdan beslenmeye başlama sürecinde kullanılan ilk diyet öğünüdür. Gaz çıkışı sağlanana kadar uygulanır. Diyet içeriği; barsakları yormayan, sindirim ve gaz sorunlarına yol açmayacak, çay, limonata, komposto suyu gibi sıvı besinlerden oluşur.
- 33.2. R1 yemekleri, özel ve geçici bir diyet uygulaması olduğundan, mevsimsel değişikliklerden bağımsız olarak belirlenmiş haftalık menü doğrultusunda tekrarlanır.
- 33.3. R1 yemekleri, günde 3 (üç) öğün olacak şekilde [Tablo 8'e](#) uygun olarak sunulacaktır. Ancak öğün sayısı, hastanın klinik durumu doğrultusunda doktor/diyetisyen önerisiyle artırılabilir ya da azaltılabilir. İçerik ve gramaj değişiklikleri yalnızca ilgili sağlık personeli talebi doğrultusunda yapılabilir. Yüklenici, bu değişiklikleri eksiksiz olarak uygulamakla yükümlüdür.
- 33.4. R1 öğünleri, günün herhangi bir öğününde ve saatinde, hastanın klinik durumu doğrultusunda ilgili klinik talebiyle istenebilir. Bu durumda yüklenici, bildirilen talebi eksiksiz ve zamanında karşılamakla yükümlüdür.
- 33.5. R1 yemekleri, içerik türüne uygun olarak hijyenik ve tek kullanımlık kapalı/kapaklı ped bardaklarda sunulacaktır. Her öğünle birlikte kişi başına her biri 180 ml olacak şekilde 2 (iki) adet bardak su ayrıca verilecektir.
- 33.6. R1 diyeti, günün hangi öğününde verilirse verilsin, birim fiyat teklifi cetvelinde belirtilen R1 yemek birim fiyatı üzerinden fiyatlandırılacaktır.

Tablo 8. R1 Kap Dağılımı ve Porsiyonları

Kap No	Yemek Grubu	Porsiyon Gramajı (pişmiş/net)
1. Kap	Bitki çayları, Açık siyah çay, Komposto, Meyve suyu, Limonata (Şekerli/tatlandırıcı)	200 ml
2. Kap	Tanesiz Et suyu/Tavuk suyu Çorba	200 g

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur MACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 6556

Madde 34. R2 (Rejim 2) Yemeği (Koyu sıvı diyet)

- 34.1. R2 (Rejim 2) diyeti, hastanın R1 (sulu diyet) menüsünü tolere edebilmesi durumunda doktor/diyetisyenin bildirmesiyle geçilen bir ara diyetdir. Bu diyet, sıvıdan yumuşak katıya geçiş sürecinde mide ve bağırsakları yormayacak, gaz yapmayacak ve kolay sindirilebilecek yiyeceklerden oluşur.
- 34.2. R2 yemekler, [Tablo 9'a](#) uygun olarak planlanır, üç kaptan oluşan üç ana öğün şeklinde hazırlanarak servis edilir. Ancak klinik gereklilik halinde, diyetisyen veya hekim önerisi doğrultusunda öğün sayısında değişiklik yapılabilir.
- 34.3. Menü planlaması haftalık periyotlarla hastane diyetisyeni tarafından kontrol edilerek, mevsimden bağımsız olarak aynı haftalık menü esas alınmak suretiyle tekrarlanır.
- 34.4. R2 öğünleri, kahvaltı ve R3 yemek saatlerinde servis edilecektir. Ancak hastanın klinik durumu doğrultusunda yemek dağıtım saatlerinde değişiklik yapılması gerekebilir. Bu durumda yüklenici, diyetisyen veya ilgili sağlık personeli tarafından bildirilen değişiklik talebini eksiksiz ve zamanında karşılamakla yükümlüdür.
- 34.5. R2 yemekleri; içeriğin niteliğine uygun şekilde, 3 (üç) veya 4 (dört) gözlü, bölmeli, ısıya dayanıklı ve hijyenik tek kullanımlık vakumlu yemek kaplarında sunulacaktır. Her bir R2 yemeği ile birlikte; içerisinde çatal, kaşık, bıçak, ıslak mendil ve peçete bulunan hijyenik ambalajlı çatal-kaşık seti ile her biri 180 ml olan 2 (iki) adet bardak su verilecektir.
- 34.6. R2 diyeti, günün hangi öğününde verilirse verilsin, birim fiyat teklifi cetvelinde belirtilen R2 yemek birim fiyatı üzerinden fiyatlandırılacaktır.

Tablo 9. R2 Öğün Gruplarına Göre Kap Dağılımı ve Porsiyonları

Öğün Grubu	Sıra No	Yemek Grubu	Porsiyon Gramajı (pişmiş/net)
Kahvaltı	1	Bitki çayları, Açık siyah çay, Komposto, Meyve suyu, Limonata, Süt	200 ml
	2	Peynir/Pastörize kutu beyaz peynir/ labne	30 g
	3	Bal/tanesiz reçel	20 g
	4	Yumurta	60 g
	5	Sade petibör bisküvi, galeta, grissini	30 g
	6	Sebze/meyve püre	150 g
Öğle / Akşam	1	Tanesiz et suyu/tavuk suyu çorba	200 ml
	2	Et püre	150 g
	3	Sebze / Meyve püre	150 g
	4	Tanesiz Muhallebi, Pelte, Sütlaç	150 g
	5	Yoğurt, Ayrar, Kefir	200 g/ 200 ml

Madde 35. Bebek (Mama) Öğünü

- 35.1. Mama öğünü; 0–24 ay bebek hastalar ile, ilgili klinik diyetisyeninin onayıyla üretim tesisinden yemek tüketmesi uygun görülmeyen ve klinik tarafından yazılı bildirilen 18 yaş altı çocuk hastalara, hastane içerisindeki süt-mama mutfağında hazırlanarak sunulan öğünleri ifade eder.
- 35.2. Bu öğünler yalnızca formül mama, enteral ürün veya tamamlayıcı besinlerden oluşabilir ve biberon, kap veya her ikisinin kombinasyonu ile uygulanabilir. Mama öğününde kullanılabilecek içeriklere ilişkin örnek listeler [EK3](#)'te yer almakta olup, planlamalar bu listeler dikkate alınarak yapılacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur KACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4250-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 8556

- 35.3. Mama öğünü alacak hastaların beslenme planı, İdare'nin klinik diyetisyeni ve/veya ilgili hekim tarafından hazırlanır ve diyet kartı veya beslenme reçetesi ile yazılı olarak süt-mama mutfağına bildirilir. Yüklenici yalnızca bu planlara uygun hizmet sunmakla yükümlüdür.
- 35.4. Diyet kartı veya beslenme reçetesi bulunmayan hastalara mama mutfağından hiçbir şekilde beslenme hizmeti verilmeyecektir.
- 35.5. Mama öğünü günde en az 4 (dört), en fazla 12 (on iki) öğün olacak şekilde planlanır. Ancak hastanın klinik durumu gerektirirse, ilgili hekim ve/veya diyetisyen önerisiyle bu sınırlar dâhilinde öğün sayısı artırılabilir veya azaltılabilir.
- 35.6. Biberon/kap hazırlama sürecinde kullanılacak tüm gıda bileşenlerinin seçimi, fiziksel özellikleri (kıvam, sıcaklık vb.), uygulanacak ısı işlem ve sunum şekli ilgili klinik diyetisyeni tarafından belirlenir.
- 35.7. Mama ve kaplar günlük olarak taze hazırlanmalı, uygun sıcaklık koşullarında muhafaza edilmelidir. Biberonlar yalnızca dağıtım saatinden en fazla 30 (otuz) dakika önce hazırlanacak; önceden hazırlanmış, uzun süre bekletilmiş veya tekrar ısıtılmış ürünler kullanılmayacaktır.
- 35.8. Mama hazırlığında kullanılacak su içme suyu niteliğinde olmalı; sıcaklığı üretici talimatlarında belirtilen değerlere uygun olmalıdır.
- 35.9. Sıvı formül mamalar ve enteral ürünler steril cam biberonlarda; tamamlayıcı besinler hijyen standartlarına uygun kapaklı cam saklama kaplarında servis edilecektir.
- 35.10. Kap içeren her öğün için, yaş grubuna ve besin formuna uygun şekilde, hijyenik ambalaj içerisinde tek kullanımlık kaşık, çatal ve peçete teslim edilecektir.
- 35.11. Hazırlanan her biberon ve kap üzerinde; hastanın adı, yatak numarası, içerik bilgisi, hazırlanma tarihi-saati ve dağıtım saati yer alacak şekilde okunaklı etiketleme yapılacaktır.
- 35.12. Gerekli görülen durumlarda, İdare'nin klinik diyetisyeni kararıyla 24 (yirmi dört) saat esasına göre (7/24) mama ve/veya kap dağıtımı talep edilebilir. Yüklenici, bu durumda planlanan saatlerde ürünleri eksiksiz ulaştırmakla yükümlüdür.
- 35.13. Mama öğününde kullanılabilecek içerikler ve porsiyon ölçüleri, [Tablo 10'a](#) uygun olarak planlanır. Her öğün en fazla 3 (üç) kaptan oluşur. Ancak, klinik gereklilik halinde ilgili diyetisyen veya hekimin yazılı önerisi doğrultusunda kap sayısında değişiklik yapılabilir.
- 35.14. Tıbbi endikasyona bağlı olarak kullanılacak enteral ürünler ve/veya bebek formüllerinin temini İdareye/hastaya aittir. Bu ürünlerin hazırlanması, servise sunulması ve kullanım sonrası ekipmanın uygun şekilde bertarafı ise Yüklenicinin sorumluluğundadır.
- 35.15. Mama mutfağından beslenen her hasta için, 8 (sekiz) mama öğününü kapsayan hizmet karşılığında, 1 (bir) öğün kahvaltı birim fiyatı üzerinden ödeme yapılacaktır.

Tablo 10. Bebek (Mama) Öğünü Kap Dağılımı ve Porsiyonları

S.No	Malzeme Adı / Yemek grubu	Porsiyon Ölçüsü
1	Süt/ yoğurt /muhallebi / su muhallebisi/ puding/ sütlaç vb.	200 gr/ml
2	Tanesiz çorba/çorbalar (blendrize sebze çorbası, yayla çorbası vb.) makarna/pilav/börek vb.	200 g
3	Dana/tavuk/ balık/hindi etleri bunların köfte ve kıymaları	60 g
4	Sebze yemekleri (blendrize edilmiş)/ püreleri/ haşlamaları/ salataları	200 g
5	Yumurta / peynir çeşitleri	60 g
6	Omlet / menemen/akıtma	100 g
7	Meyve/ meyve püresi / Meyve suyu / komposto /tatlı	200 g/ml
8	Tereyağı / zeytin / zeytin ezmesi /zeytinyağı	15- 20 g
9	Bebe bisküvisi /kek/ pankek	40 g
10	Fındık ezmesi /bal /marmelat /pekmez vb.	20 g

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HANCIÖĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4266-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 35.16. Bebek öğünlerinin tahmini sayısı (1800 kahvaltı bedeli), [Madde 7](#)'de belirtilen Kahvaltı (R3/Normal) öğün sayısına dâhil edilmiştir. Bebek öğünleri ayrıca fiyatlandırılmayacak olup toplam kahvaltı adedi içerisinde değerlendirilecektir.

Madde 36. Kumanya Menü

- 36.1. İdare'nin uygun gördüğü birimlerde görev yapan personelin (örneğin uzun süreli cerrahi müdahalelerde görevli ameliyathane personeli, görev yerinden ayrılamayan güvenlik personeli vb.) beslenme ihtiyacını karşılamak üzere, üretim merkezinde hazırlanarak sunulan; taşınabilir, hızlı tüketilebilir, dengeli ve hijyenik nitelikteki öğündür.
- 36.2. Kumanya öğünleri, servis ve kliniklerde öğle ve akşam yemekleriyle eş zamanlı olarak dağıtılacaktır.
- 36.3. Kumanyalar, İdare'nin diyetisyeni tarafından onaylanmış menülere uygun şekilde hazırlanacaktır. Her kumanya menüsü, [Tablo 11](#)'de belirtilen birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü grup yemeklerden seçilmek suretiyle toplam 3 (üç) kaptan oluşacaktır.
- 36.4. Yemek grupları, [EK1](#)'de belirtilen R3 yemek gramajlarına tam uyumlu olarak hazırlanacaktır.
- 36.5. Tüm kumanya içerikleri, gıda ile temasa uygun, hijyenik ve taşımaya elverişli ambalajlarda sunulacak; içeriğin dengeli, hijyenik ve hızlı tüketilebilir nitelikte olması sağlanacaktır. Her bir kumanya ile birlikte; içerisinde çatal, kaşık, bıçak, peçete ve ıslak mendil bulunan hijyenik ambalajlı çatal-kaşık seti ile 2 (iki) adet 180 ml ambalajlı bardak su verilecektir.
- 36.6. Kumanya menülerinin tahmini sayısı 3.600 (üç bin altı yüz) adet olup, bu miktar [Madde 7](#)'de belirtilen Rejim 3 (R3) öğün sayısına dahil edilmiştir.

Tablo 11. Kumanya Yemek Çeşitleri

Grup No	Yemek Grubu
1	Ekmek (sandviç, lavaş, hamburger vb.) arası (köfte, peynir çeşitleri, et/tavuk sote, balık v.b.), börek çeşitleri
2	Zeytinyağlı sebze yemekleri, zeytinyağlı baklagil yemekleri, kızartma çeşitleri
3	Yoğurt, salata çeşitleri, tatlılar, cacık, meyve, komposto ve hoşaf lar.
4	Çay, süt, ayran, meyve suyu çeşitleri, limonata

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Mühürçüsü
Sicil No: 3556

BÖLÜM 8. TEMİZLİK, İLAÇLAMA VE HAVALANDIRMA HÜKÜMLERİ**Madde 37. Temizlik Planı, Hijyen Kontrolü ve Uygulama Standartları**

- 37.1. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacaktır. Temizlik planı en az 1 (bir) hafta önceden Diyet Hizmetleri'ne sunulacak; kritik alanların temizliği sırasında ilgili birim sorumluları bilgilendirilecektir.
- 37.2. Dezenfeksiyon sonrası temizlik işlemleri gecikmeden yapılacak, ancak kullanılan dezenfektanın etki süresi dolmadan başlatılmayacaktır. Tüm temizlik faaliyetleri, üretim ve hastane hizmetlerini aksatmayacak şekilde planlanacaktır.
- 37.3. Yüklenici, hijyen kontrol programları hazırlayarak tüm alanlarda temizlik ve dezenfeksiyonun şekil ve sıklığını belirleyecektir. Programlar yemek pişirilen alanlara görünür şekilde asılacak, her işlem işaretlenecektir. Hazırlanan programlar Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi'nin onayından sonra yürürlüğe girecektir.
- 37.4. Uygulamalar, İdare'nin sorumlu mutfak diyetisyeni/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından denetlenecek; uygunsuzluk halinde tutanak tutulacaktır.
- 37.5. Temizlik işlemlerinde kullanılacak tüm alet, ekipman ve kimyasallar, yüklenici tarafından temin edilecektir. Kullanılan kimyasallar MSDS belgeleri ile birlikte bulundurulacak, orijinal ambalajlarında saklanacak ve gıdaya temas etmeyecek şekilde muhafaza edilecektir.
- 37.6. Üretim tesisi, depo ve pişirme sistemlerinde uygulanacak temizlik işlemleri ve periyotlar, [Tablo 12'de](#) ayrıntılı olarak gösterilmiştir. Yüklenici, temizlik planlaması ve uygulamalarını bu tabloya uygun şekilde yapmakla yükümlüdür.

Tablo 12. Üretim Tesisi Temizlik Planı

Alan / Ekipman	Yapılacak İşlemler	Sıklık
Alet ve ekipmanlar	- Deterjanlı sıcak suyla yıkanarak durulanacak, hijyenik koşullarda yerine kaldırılacak. - Ekipmanlar temizlendikten sonra kurulanacak, ıslak bırakılmayacaktır. - Tüm temizlik işlemleri sırasında kullanılan bez, sünger ve fırçalar yalnızca ekipman temizliğine ayrılmış olacak, zemin veya tuvalet temizliği için kullanılan malzemelerle karıştırılmayacaktır.	Günlük - Her kullanım sonrası
Et kütükleri, tezgâhlar, evyeler, sebze yıkama alanları	- Tüm yüzeyler her kullanım sonrasında deterjanlı sıcak su ile temizlenecek ve gıda ile temasa uygun dezenfektanla silinecektir. - Çapraz bulaşmayı önlemek için et kütükleri yalnızca et kesiminde, sebze yıkama alanları yalnızca sebze ve meyve yıkamada kullanılacaktır. - Tezgâh, evye ve yüzeylerde gıda artığı, yağ tabakası veya deterjan kalıntısı bırakılmayacaktır. - Giderler ve musluklar düzenli kontrol edilerek tıkanıklık ve koku oluşumu engellenecektir.	Günlük -Gün içinde, her kullanım sonrası
Yerler	- Zeminler sıcak deterjanlı su ile silinecek, gerektiğinde daha sık temizlik yapılacaktır. - Yağlı ve kirli bölgelerde ağır kir/yağ çözücü kimyasallar kullanılacak, kalıntı bırakılmayacaktır. - Zeminler kaymaz, su tutmaz ve kolay temizlenebilir özellikte tutulacak; ıslak bırakılmayacak, temizlik sonrası kurutulacaktır. - Pis su giderleri her temizlik sırasında kontrol edilecek; tıkanıklık, kötü koku veya taşma riski varsa derhal giderilecektir. - Çöpler ve döküntüler önce süpürülüp uzaklaştırılacak, ardından ıslak temizlik yapılacaktır. - Kullanılan paspas, fırça ve temizlik ekipmanları yalnızca zemin temizliğine ayrılacak, başka alanlarda kullanılmayacaktır.	Günlük - Sabah, öğle, akşam

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bürsen ALKAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 6556

Mutfak tuvaletleri	- Klozet, lavabo, musluk, kapı kolları ve zeminler dezenfektanlı deterjanlarla yıkanacaktır. - Temizlik işlemleri sırasında kullanılan bez, fırça ve moplar yalnızca tuvaletlere özgü olacak, mutfak ve gıda hazırlama alanlarında kullanılmayacaktır. - Sürekli olarak sıvı sabun, kâğıt havlu/peçete, tuvalet kâğıdı, çöp poşeti ve gerekli diğer hijyen malzemeleri bulundurulacaktır. - Sabun ve kâğıt havlu dispenserleri ile çöp kutuları günlük kontrol edilip, eksik malzeme bulunması halinde derhal tamamlanacaktır. - Tuvaletlerde el kurutma makinesi bulundurulacak, cihazlar günlük silinecek ve düzenli çalışır durumda tutulacaktır.	Günlük - Sabah ve akşam
Kasaphane ve sebze alanındaki bıçaklar	- Kullanılan tüm bıçaklar her iş bitiminde deterjanlı sıcak suyla yıkanacak, durulanacak ve kurutulacaktır. - Temizlik sonrası bıçaklar gıda ile temasa uygun onaylı dezenfektan ile silinecek - Bıçaklar temizlendikten sonra temiz ve kapalı dolaplarda veya hijyenik askı sistemlerinde muhafaza edilecektir. - Çiğ et, sebze ve pişmiş ürünler için kullanılan bıçaklar renk kodlamasıyla ayrılacak, çapraz bulaşmaya izin verilmeyecektir. - Kırık, aşırı aşınmış veya paslanma belirtisi gösteren bıçaklar derhal kullanım dışı bırakılacak ve yenisiyle değiştirilecektir.	Günlük -Her iş bitimi
Kuzine, islim, devirme tavası, fırınlar vb.	- Tüm pişirme ekipmanları her kullanım sonrasında deterjanlı sıcak suyla silinecek, ardından gıda ile temasa uygun dezenfektanla temizlenecektir. - Yüzeylerde yağ, yanık tabakası veya yiyecek artığı bırakılmayacak; ağır kir birikimi olduğunda yağ çözücü kimyasallar kullanılacaktır. - Fırın iç yüzeyleri ve tepsiler günlük olarak yağ ve kir çözücülerle temizlenecek; ızgara ve tepsi rafları sökülerek yıkanacaktır. - Devirme tava ve islimlerin iç kazanları her kullanım sonrası sıcak deterjanlı suyla yıkanacak, durulanacak ve kurutulacaktır. - Ekipmanların dış yüzeyleri ve kontrol panelleri nemli bezle silinecek, elektrikli aksamın ıslanmasına izin verilmeyecektir. - Kullanım sırasında oluşan dökülmeler veya taşmalar hemen temizlenecek, temizlik iş bitimine bırakılmayacaktır. - Temizlikte kullanılan bez, sünger ve fırçalar yalnızca bu ekipmanlara özel olacak, diğer alanlarda kullanılmayacaktır.	Günlük -Her kullanım sonrası
Kıyma, sebze doğrama, hamur karma makineleri	- Her kullanım bitiminde gıda ile temas eden parçalar sökülerek deterjanlı sıcak suyla yıkanacak, durulanıp kurutulacaktır. - Elektrikli aksam ıslatılmayacak, nemli bezle silinecektir. - Temizlenen parçalar hijyenik koşullarda, kapalı ve ayrı alanlarda muhafaza edilecektir. - Çapraz bulaşmayı önlemek için çiğ et, sebze ve hamur makineleri ayrı tutulacaktır.	Günlük
Depo zemin, raf ve yüzeyleri	- Günlük olarak süpürülüp silinecek, deterjanlı sıcak su ile temizlenecektir. - Gıda depolama sırasında kontaminasyonu önlemek için temizlik ürünleri gıdalarla temas etmeyecek şekilde kullanılacaktır.	Günlük
Rögarlar, cam yüzeyler, duvarlar, yüksek temaslı yüzeyler	- Haftada en az bir kez temizlenecek ve gıda ile temasa uygun dezenfektanla silinecektir. - Rögar kapakları ve giderler tıkanıklık, koku ve haşere açısından kontrol edilecektir.	Haftada 1 (en az)
Depo duvar, kapı ve dolaplar	- Haftalık periyotta ayrıntılı temizlik yapılacaktır. - Duvar yüzeyleri deterjanlı sıcak suyla silinecek, yağ, toz ve kir	Haftada 1

	tabakası bırakılmayacaktır. • Kapı kanatları, kolları ve menteşeleri dezenfektanla temizlenecek; yüksek temas noktaları özellikle hijyen kontrolüne tabi tutulacaktır. • Raf ve dolapların iç/dış yüzeyleri boşaltılarak temizlenecek, deterjanlı suyla silinip kurulanacak ve gıda ile temasa uygun dezenfektanla dezenfekte edilecektir. • Temizlik sırasında depolanmış gıdalar geçici olarak uygun koşullarda korunacak, işlem sonrası hijyenik şekilde yeniden yerleştirilecektir.	
Davlumbaz ve havalandırma sistemleri	• Davlumbaz, filtreler ve havalandırma sistemleri ağır yağ çözücülerle temizlenecektir. • Davlumbazların iç ve dış yüzeyleri sıcak deterjanlı suyla silinecek, yağ tabakası bırakılmayacaktır. • Filtreler sökülerek ayrı ayrı yıkanacak, durulanıp kurutulduktan sonra tekrar yerine takılacaktır. • Havalandırma kanalları ve aspiratörlerin iç aksamı periyodik olarak sökülüp temizlenecek, yağ ve kir birikimi önlenecektir. • Filtreler ayda bir kez kontrol edilecek, deformasyon veya tıkanma tespit edildiğinde yenisiyle değiştirilecektir. • Temizlik sırasında kullanılan kimyasallar gıdalla temas etmeyecek, alan işlem bitiminde mutlaka havalandırılacaktır.	Ayda 1
Havalandırma filtreleri	• Havalandırma sistemlerinde bulunan tüm filtreler kontrol edilecektir. • Filtrelerde yağ, toz veya kir birikimi varsa yerinde temizlenecek; temizliği mümkün olmayan veya performansı düşmüş filtreler derhal yenisiyle (orijinal veya eşdeğer onaylı filtrelerle) değiştirilecektir. • Filtrelerin sökülmesi ve takılması sırasında havalandırma sisteminin çalışması durdurulacak, güvenlik tedbirleri alınacaktır. • Düzenli bakım sayesinde havalandırma sisteminin koku, buhar ve yağ tutma verimliliği korunacaktır.	Ayda 1

Madde 38. Servis Mutfaklarının Temizlik ve Hijyen Standartları

- 38.1. Servis mutfaklarında her öğün sonrası; tezgâh, evye, lavabo, thermobox, soğutucu ve diğer temas yüzeyleri deterjanlı sıcak suyla temizlenecek, ardından gıda ile temasa uygun dezenfektanlarla silinecektir.
- 38.2. Kullanılan thermobox, ısıtıcı yemek arabaları ve soğutucuların iç/dış yüzeyleri günlük olarak temizlenecek; kapak, contalar ve kulplar düzenli olarak dezenfekte edilecektir. Haftada en az 1 (bir) kez ayrıntılı bakım ve dezenfeksiyon yapılacaktır. Pis su giderleri her temizlik sırasında kontrol edilecek; tıkanıklık, koku veya taşma riskine karşı gerekli önlemler alınacaktır.
- 38.3. Dolaplar, duvar yüzeyleri ve pencere camları haftada en az 1 (bir) kez temizlenecek; deterjanlı sıcak su ile silinip durulandıktan sonra gıda ile temasa uygun dezenfektan uygulanacaktır. Yüksek temaslı noktalar (kapı kolları, menteşeler, pencere açma kolları vb.) ise her gün dezenfekte edilecektir.
- 38.4. Musluk ve gaz sistemleri rutin bakım ve kontrol altında tutulacak; arıza veya uygunsuzluk durumunda derhal İdare'ye rapor edilecektir.
- 38.5. Servis mutfaklarında kullanılan temizlik bezleri, moplar ve süngerler yalnızca bu alana özgü olacak; mutfak veya tuvalet alanlarında kullanılan malzemelerle karıştırılmayacaktır.
- 38.6. Hijyenin sürekliliği için sıvı sabun, kâğıt havlu, çöp poşeti ve gerekli malzemeler düzenli kontrol edilecek, eksiklikler derhal tamamlanacaktır.
- 38.7. Yapılan temizlik ve bakım işlemleri günlük temizlik çizelgesine kaydedilecek; tarih, saat ve sorumlu personel adı düzenli olarak işlenecektir.

İbrahim ÖZÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 38.8. Servis mutfaklarında yapılan temizlik ve bakım işlemleri, İdare'nin sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi/servis hemşiresi tarafından düzenli olarak denetlenecek; uygunsuzluk halinde tutanak tutulacaktır.

Madde 39. Yemekhanelerin Temizliği

- 39.1. Yemekhanelerde her öğün sonrası; tezgâh, evye, lavabo, yemek üniteleri, makineler, zemin ve masalar deterjanlı sıcak suyla temizlenecek, ardından gıda ile temasa uygun dezenfektanlarla silinecektir.
- 39.2. Masalarda kullanılan örtüler ve şerit örtüler günlük olarak toplanacak, yıkanacak ve ütülenecektir. Temiz örtüler hijyenik koşullarda saklanarak yeniden kullanıma sunulacaktır.
- 39.3. Pis su giderleri günlük olarak kontrol edilecek; tıkanıklık, koku veya taşma riski tespit edildiğinde derhal müdahale edilecektir.
- 39.4. Yemekhanelerde haftada en az 1 (bir) kez ayrıntılı genel temizlik yapılacaktır. Bu kapsamda; duvar yüzeyleri, kapı kanatları ve kolları, pencere camları, menü panoları, yüksek temaslı yüzeyler, sandalyeler ve oturma alanları temizlenecek ve dezenfekte edilecektir. Ayrıca havalandırma menfezleri, klima filtreleri, aydınlatma armatürleri, tavan yüzeyleri, perde/jaluzi gibi alanlar ile yemek dağıtım makineleri ve diğer sabit ekipmanlar kapsamlı bakım ve temizlikten geçirilecektir.
- 39.5. Havalandırma menfezleri ve klima filtreleri haftalık olarak kontrol edilerek gerekli temizlik yapılacaktır.
- 39.6. Yemekhane alanlarında kullanılan temizlik bezleri, moplar ve diğer ekipmanlar yalnızca bu alan için ayrılacak; mutfak veya tuvalet temizliğinde kullanılan malzemelerle karıştırılmayacaktır.
- 39.7. Yapılan tüm temizlik ve bakım işlemleri günlük temizlik çizelgesine kaydedilecek; tarih, saat ve sorumlu personel adı düzenli olarak işlenecektir.
- 39.8. Yemekhanelerin temizlik ve hijyen denetimi, Diyet Hizmetleri sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından birlikte yapılacak; tespit edilen uygunsuzluklar tutanak altına alınacaktır.

Madde 40. Yemek Nakil Araçlarının Temizliği

- 40.1. Yemek nakil araçları (yemek taşıma arabaları, thermobox taşıma araçları, kapalı kasa servis araçları vb.) her taşıma sonrasında yüzeydeki yiyecek artıkları ve sıvı birikintileri giderilecek şekilde hızlı temizlik yapılacaktır. Gün sonunda ise araçların iç yüzeyleri, kapak, conta, kulp ve tekerlek bölümleri dahil olmak üzere ayrıntılı temizlik deterjanlı sıcak su ile gerçekleştirilecek ve gerekli görülen yüzeyler gıda ile temasa uygun dezenfektanla silinecektir.
- 40.2. Araçlarda kullanılan thermobox ve taşıma kapları her taşıma sonrasında temizlenecek, gün sonunda ise dezenfekte edilecektir.
- 40.3. Tüm yemek nakil araçları haftada en az 1 (bir) kez kapsamlı şekilde dezenfeksiyona tabi tutulacaktır. Bu işlemde yalnızca Sağlık Bakanlığı onaylı ve gıda ile temasa uygun dezenfektanlar kullanılacaktır.
- 40.4. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinde kullanılan bez, fırça ve ekipmanlar yalnızca bu araçlara özgü olacak; mutfak içi temizlikte kullanılan ekipmanlarla kesinlikle karıştırılmayacaktır.
- 40.5. Araçların hijyen durumu günlük olarak kontrol edilecek; ciddi hijyen uygunsuzluğu tespit edilirse araç derhal servis dışı bırakılacak, diğer uygunsuzluklarda ise eksiklikler giderilene kadar araç kullanılamayacaktır.
- 40.6. Yapılan tüm temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri tutanakla kayıt altına alınacak; tarih, saat, işlem türü ve sorumlu personel bilgisi düzenli olarak kaydedilecek ve İdarenin denetimine sunulacaktır.
- 40.7. Araçların temizlik ve dezenfeksiyonu, Diyet Hizmetleri sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından düzenli olarak denetlenecek; uygunsuzluk halinde tutanak tutulacak ve cezai hükümler uygulanacaktır.

Madde 41. İlaçlama

- 41.1. Hastanenin genel ilaçlama hizmeti, İdare tarafından yürütülecektir. Ancak yemek hizmeti Yüklenicisi; üretim tesisi, yemekhaneler, depolar, servis mutfaklarında, mama mutfağı ve yemek nakil araçları dahil olmak üzere kendisine tahsis edilmiş tüm üretim, depolama ve dağıtım alanlarının ilaçlamasından bizzat sorumludur.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 42857470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 6556

- 41.2. Yüklenici, Halk Sağlığı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahipse ilaçlamayı doğrudan kendisi yapabilir; bu belgeye sahip değilse, Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış yetkili bir ilaçlama firması ile sözleşme yaparak uygulamayı gerçekleştirecektir. Yapılan sözleşme İdare'ye ibraz edilecektir. Ancak her durumda ilaçlamadan doğan tüm sorumluluk Yüklenici'ye aittir.
- 41.3. Yüklenici, sorumlu olduğu alanlarda ayda en az 2 (iki) defa düzenli ilaçlama yapmakla yükümlüdür. İdare gerekli gördüğünde ilaçlama sıklığını artırabilecek, olağan dışı durumlarda (ör. ani haşere artışı, kemirgen tespiti) Yüklenici acil müdahale yapmak zorundadır. Yıllık ilaçlama planı hazırlanarak İdare'ye sunulacak, plan dışı uygulamalar ayrıca raporlanacaktır.
- 41.4. İlaçlama sırasında gıdalar kapalı kaplarda muhafaza edilecek veya güvenli alanlara taşınacaktır. İşlem yapılan alanlara "İlaçlama Yapılmıştır – Giriş Yasaktır" levhaları asılacaktır. İlaçlama sonrasında ortam yeterince havalandırılacak, gıda kontaminasyonu kesinlikle engellenecektir.
- 41.5. Yemek nakil araçları (yemek taşıma arabaları, thermobox taşıma araçları, kapalı kasa servis araçları vb.) ayda en az 1 (bir) kez ilaçlanacaktır. Bu işlemde Sağlık Bakanlığı onaylı, gıda ile temasa uygun biyosidal ürünler kullanılacaktır.
- 41.6. İlaçlama işlemleri araçların rutin temizlik ve dezenfeksiyonunun ardından gerçekleştirilecektir. Gıda ile doğrudan temas eden yüzeylere ilaç uygulanmayacak; uygulama yalnızca araçların köşe, conta, tekerlek ve motor bölümleri gibi riskli noktalarda yapılacaktır. İlaçlama sonrası araç en az 2 (iki) saat havalandırılacak, gerekli durumlarda deterjanlı sıcak su ile yüzey temizliği tekrarlanacaktır. Yapılan her ilaçlama için "Araç İlaçlama Tutanak Formu" düzenlenecek; tarih, saat, uygulanan ürün, uygulama noktaları ve sorumlu personel bilgileri kaydedilecektir.
- 41.7. Yapılan her ilaçlama işlemi için "İlaçlama Tutanak Formu" düzenlenecek; tarih, saat, uygulanan ürün, uygulama alanı ve sorumlu kişi/kuruluş bilgisi kaydedilecektir. Tüm kayıtlar "İlaçlama Takip Defteri"ne işlenecek ve sözleşme süresince saklanacaktır. İlaçlama uygulamaları, İdare'nin sorumlu diyetisyeni/gıda mühendisi/gıda teknikeri tarafından düzenli olarak denetlenecek; uygunsuzluk halinde tutanak tutulacaktır.

Madde 42. Havalandırma

- 42.1. Mutfak, bulaşıkhan ve yemekhane alanlarının havalandırma sistemleri 24 saat esasına göre çalışır durumda tutulacak, ortamda koku, buhar ve duman oluşumu kesinlikle engellenecektir. Yemek üretimi sırasında oluşan yağ buharı ve duman, uygun davlumbaz, filtre ve havalandırma kanalları aracılığıyla dışarı atılacaktır.
- 42.2. Havalandırma sistemlerinin temizlik ve bakımı tamamen Yüklenici sorumluluğundadır. Filtreler haftalık periyotlarla kontrol edilecek, gerekli görüldüğünde temizlenecek; en geç aylık periyotlarla değiştirilecektir. Kanallar ve aspiratörlerin iç aksamaları en az üç ayda bir ayrıntılı temizlikten geçirilecektir. İç ve dış yüzeylerde yağ ve kir birikimine kesinlikle izin verilmeyecektir.
- 42.3. Yemekhanelerde ortam sıcaklığı; yaz aylarında 18 (on sekiz) °C, kış aylarında 22 (yirmi iki) °C olacak şekilde sağlanacaktır. İklimlendirme yetersiz kaldığında Yüklenici, fan, klima veya ek havalandırma cihazları ile gerekli önlemleri almakla yükümlüdür.
- 42.4. Havalandırma sistemlerinde kullanılan tüm malzeme ve filtreler, gıda işletmeleri için uygun ve standartlara uygun nitelikte olacaktır. Temizlik sırasında kullanılan kimyasallar gıda maddeleriyle temas etmeyecek, işlem bitiminde alanlar yeterli süre havalandırılacaktır.
- 42.5. Havalandırma sistemlerinde arıza veya aksaklık meydana gelmesi halinde Yüklenici derhal müdahale edecek, gerekli onarımları yapacak ve durumu gecikmeksizin İdare'ye bildirecektir.
- 42.6. Yapılan tüm bakım ve temizlik işlemleri tarih, saat, işlem türü ve sorumlu personel adıyla kayıt altına alınacaktır. Kayıtlar bakım/temizlik çizelgesinde tutulacak, İdare tarafından düzenli olarak denetlenecektir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Gıda Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7370

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 3556

BÖLÜM 9. PERSONELLE İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**Madde 43. Asgari İşçi Sayısı ve Ücretleri**

- 43.1. Yüklenici, yemek pişirme, dağıtım, servis, kapların toplanması ve yıkanması gibi tüm hizmetlerin aksamadan yürütülebilmesi için yeterli sayıda personel bulundurmakla yükümlüdür. İşçi sayısındaki yetersizlikten kaynaklı hizmet aksamaları halinde, İdare'nin personel sayısının artırılmasına yönelik talebi Yüklenici tarafından derhal yerine getirilecektir.
- 43.2. Yüklenici tarafından çalıştırılacak tüm personelin maaşları en az şartnamede belirtilen [Tablo 13'e](#) uygun şekilde ödenecek olup, tabloda kadrosu belirtilmeyen personel için ücret, asgari ücretin (SGP dahil) %15 (on beş) fazlasından az olamaz. Bu oran, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre İstanbul İli için hesaplanan Satın Alma Gücü Paritesi esas alınarak belirlenmiştir.
- 43.3. 4857 sayılı İş Kanunu'nun 30. maddesi uyarınca, toplam personel sayısının %3'ü oranında engelli personel çalıştırılması zorunludur. Bu kapsamda Yüklenici, toplam 88 (seksen sekiz) personel üzerinden asgari 3 (üç) engelli personel istihdam edecek olup, söz konusu engelli personel servis personeli kadrosundan görevlendirilecektir. Engelli personelin tüm sosyal hakları, ücretleri ve çalışma koşulları diğer personelle eşit şekilde karşılanacaktır.

Tablo 13. Personel sayısı ve ücret dilimleri

Sıra No	Personel Nitelikleri	Personel Sayısı	Personel Ücretleri
1	Proje müdürü	1	Brüt asgari ücretin %110 fazlası
2	Gıda Müh. / Diyetisyen	1	Brüt asgari ücretin %110 fazlası
3	Personel şefi	1	Brüt asgari ücretin %80 fazlası
4	Aşçıbaşı	1	Brüt asgari ücretin %100 fazlası
5	Aşçı	10	Brüt asgari ücretin %70 fazlası
6	Diyet Aşçı	2	Brüt asgari ücretin %70 fazlası
7	Pastacı	2	Brüt asgari ücretin %70 fazlası
8	Aşçı Yardımcısı	10	Brüt asgari ücretin %50 fazlası
9	Taşıma ve Lojistik Personeli	4	Brüt asgari ücretin %40 fazlası
10	Temizlik Personeli	3	Brüt asgari ücretin %40 fazlası
11	Bulaşıkçı	6	Brüt asgari ücretin %40 fazlası
12	Kahvaltı Personeli	2	Brüt asgari ücretin %40 fazlası
13	Kasap	2	Brüt asgari ücretin %70 fazlası
14	Çöp Toplama	3	Brüt asgari ücretin %40 fazlası
15	Servis Personeli	31 + 3 (Engelli)	Brüt asgari ücretin %30 fazlası
16	Depocu	2	Brüt asgari ücretin %50 fazlası
17	Süt/mama mutfak personeli	4	Brüt asgari ücretin %30 fazlası
		88	

Madde 44. Resmî Tatil Günlerinde Çalışma

- 44.1. Yüklenici, resmî tatil günlerinde de yemek üretim, dağıtım, servis, kap toplama, bulaşık yıkama ve temizlik hizmetlerinin kesintisiz yürütülmesini sağlamakla yükümlüdür. Bu kapsamda, hizmetin aksamaması için, sözleşme süresi boyunca toplam 14 (on dört) resmî tatil gününde, [Tablo 14'te](#) belirtilen sayı ve nitelikte personel, İdare'nin belirleyeceği vardiya düzenine uygun olarak çalıştırılacaktır.
- 44.2. Resmî tatil günlerinde görev alacak personelin mesai süreleri tam olacaktır. Çalışma düzeninde eksiklik, görev devri, personel azaltma veya başka birimlere geçici görevlendirme yapılmasına izin verilmeyecektir. Yüklenici, tatil günlerinde görev yapacak personele ilişkin planlamayı en az 7 (yedi) gün önceden yapacak ve listeleri İdare'nin onayına sunacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 44.3. Engelli kadrosunda istihdam edilen personel, 4857 sayılı İş Kanunu'nun ilgili hükümleri gereği resmî tatil günlerinde çalıştırılmayacaktır. Bu kadrolarda görev yapan personelin yerine, aynı nitelik ve sayıda geçici personel görevlendirilerek hizmetin aksamaması sağlanacaktır.
- 44.4. Yüklenici, resmî tatil günlerinde çalıştırılan personele ilişkin ücret, izin ve diğer özlük haklarını, yürürlükteki iş mevzuatı ve toplu iş sözleşmeleri doğrultusunda karşılamakla yükümlüdür. Tatil günlerinde yapılan çalışmalara dair bordro ve puantaj kayıtları düzenli tutulacak, İdare'nin denetimine açık bulundurulacaktır.

Tablo 14. Ulusal Bayram ve Genel Tatil Günlerinde Çalışacak Personel Planı

Sıra No	Personel Grubu	Personel Sayısı	Çalışma Planı	Toplam Çalışma Günü
1	Proje müdürü	1	1 gün gelip 1 gün gelmeyecek	7
2	Gıda Müh. / Diyetisyen	1	1 gün gelip 1 gün gelmeyecek	7
3	Personel şefi	1	1 gün gelip 1 gün gelmeyecek	7
4	Aşçıbaşı	1	1 gün gelip 1 gün gelmeyecek	7
5	Aşçı	5	Her gün	70
6	Diyet Aşçı	1	Her gün	14
7	Pastacı	1	Her gün	14
8	Aşçı Yardımcısı	5	Her gün	70
9	Taşıma ve Lojistik Personeli	2	Her gün	28
10	Temizlik Personeli	2	Her gün	28
11	Bulaşıkçı	3	Her gün	52
12	Kahvaltı Personeli	1	Her gün	14
13	Kasap	1	Her gün	14
14	Çöp Toplama	2	Her gün	28
15	Servis Personeli	15	Her gün	210
16	Depocu	1	Her gün	14
17	Süt/mama mutfağı personeli	2	Her gün	28

Madde 45. Personelin Nitelikleri, Görev ve Sorumlulukları

- 45.1. Bu şartname kapsamında görev yapacak tüm personel, ilgili mevzuat ve iş sağlığı-güvenliği kurallarına uygun olarak istihdam edilecektir. Çalışacak personelin mesleki yeterlilik, eğitim ve deneyim koşulları belirlenmiş olup, her bir personel görev tanımında belirtilen işleri eksiksiz yerine getirmekten sorumludur. Tüm personel, hijyen kurallarına uymak, iş disiplinine riayet etmek, verilen görevleri zamanında ve doğru şekilde yerine getirmekle yükümlüdür. Yüklenici, çalıştırdığı personelin görevlerini tam ve eksiksiz yapmasını sağlamakla birlikte; personelin görev alanları dışında çalıştırılmasına veya yetersiz nitelikte personel istihdam edilmesine izin verilmeyecektir.
- 45.2. **Proje Müdürü:** Fakülte veya yüksekokul mezunu olacak; mezuniyet alanı Gıda Mühendisliği, Beslenme ve Diyetetik, İşletme, Turizm-Otelcilik veya ilgili bölümlerden biri olacaktır. Toplu beslenme hizmetlerinde, özellikle hastane, üniversite, kamu kurumları veya büyük ölçekli üretim mutfaklarında en az 5 (beş) yıl yöneticilik deneyimine sahip olacaktır. Görevi; mutfakların genel işleyişini koordine etmek, hastaların rasyonlarının toplanması ve uygulanmasını sağlamak, depolarda bulunan malzemelerin düzenli kontrolünü yapmak, stok yönetimi ve son kullanma tarihi takibini yürütmek, üretim tesisi ve kat mutfaklarında oluşan teknik arızaları ilgili birimlere bildirmek ve gerekli takibini yapmaktır. Proje Müdürü ayrıca, mutfak personelinin vardiya planlaması, izin-rapor takibi, hijyen ve iş güvenliği kurallarına uyumunun sağlanması, günlük-haftalık raporların hazırlanması, İdare ile düzenli iletişim ve toplantılara

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-1470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİREYSEL ALTYAZI
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

katılım, gıda güvenliği ve kalite standartlarının uygulanmasının denetimi, olağanüstü durumlarda kriz yönetimi sorumluluklarını da üstlenecektir.

- 45.3. Gıda Mühendisi/Diyetisyen:** Yüklenici, İdare mutfağında sürekli olarak en az 1 (bir) adet gıda mühendisi veya diyetisyen bulunduracaktır. Bu personel, İdarenin diyetisyen ve gıda mühendisleri ile sürekli iletişim ve koordinasyon halinde çalışacaktır. Üniversitelerin ilgili bölümlerinden mezun olduğunu gösterir diploması bulunacak ve toplu beslenme sistemleri, hastane mutfağı veya büyük ölçekli üretim mutfaklarında en az 3 (üç) yıl deneyime sahip olacaktır. Görevi; mutfağın temizlik ve hijyen koşullarının sağlanması ve denetlenmesi, günlük depo, sıcaklık, temizlik vb. formların düzenli olarak tutulması, istatistiklerin hazırlanması ve tüm mutfak personeline hijyen, yemek hazırlama, sunum ve servis konularında eğitim verilmesidir. Gıda mühendisi/diyetisyen; gıdaların tat, lezzet, besin değeri ve hijyen koşullarının kontrolünden, üretim ve dağıtım süreçlerinin mevzuata ve reçetelere uygun yürütülmesinden, mutfaktaki her türlü faaliyet ve işleyişin yüklenici adına denetlenmesinden doğrudan sorumludur.
- 45.4. Personel şefi:** Personel Şefi, en az lise mezunu olacaktır. Toplu beslenme hizmetlerinde veya benzer alanlarda en az 2 (iki) yıl idari yönetim deneyimine sahip olması tercih edilecektir. Görevi; mutfak ve servis personelinin kıyafet, hijyen kurallarına uygun çalışmasını sağlamak, periyodik sağlık kontrollerini takip etmek, vardiya planlarını yapmak, izin ve istirahat düzenlemelerini koordine etmek ve personel devam durumunu kontrol etmektir. Bunun yanı sıra iş disiplininin sağlanmasından, personel arasında görev dağılımının etkin şekilde yapılmasından ve hizmetin kesintisiz yürütülmesinden sorumlu olacaktır. Personel şefi ayrıca; yeni işe başlayan personele iş güvenliği, hijyen ve görev tanımı konularında oryantasyon yapılmasını organize edecek, İdare ile yüklenici arasında köprü görevi üstlenerek raporlama ve bilgilendirmeleri zamanında gerçekleştirecektir.
- 45.5. Aşçıbaşı (Baş Aşçı):** Aşçıbaşı, MEB onaylı diplomalı ve usta öğreticilik belgeli olacak, toplu beslenme hizmetleri veya hastane mutfaklarında en az 5 (beş) yıl aşçıbaşı olarak görev yapmış deneyime sahip bulunacaktır. Mutfakta yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarının tamamının koordinasyonundan sorumlu olan aşçıbaşı, kendisine teslim edilen malzemeleri diyetisyenin talimatlarına, reçetelere ve evsafa uygun biçimde işleyerek yemeklerin zamanında, hijyenik koşullarda ve israfı önleyecek şekilde hazırlanmasını sağlayacaktır. Aşçılar arasında görev bölümü yaparak üretim sürecinin düzenli yürütülmesini temin edecek, porsiyon gramajlarının korunmasını denetleyecek, gıda güvenliği ve hijyen kurallarının uygulanmasını takip edecektir. Ayrıca mutfak personelinin disiplinli çalışmasını sağlamak, vardiya düzenini koordine etmek, malzeme stoklarının doğru kullanımını gözetmek, olağanüstü durumlarda hızlı çözümler üreterek üretimin aksamamasını temin etmek ve yemeklerin zamanında kliniklere ve yemekhanelere ulaştırılmasını denetlemekle yükümlüdür. Aşçıbaşı, tüm bu görevleri yerine getirirken İdarenin diyetisyeni ve gıda mühendisi ile sürekli iletişim halinde olacak, günlük işleyişe ilişkin raporlamaları yapacak ve gerektiğinde İdare'yi bilgilendirecektir.
- 45.6. Aşçı:** Aşçılar, MEB onaylı aşçılık diplomasına sahip olacak ve toplu beslenme hizmetlerinde, özellikle hastane, okul, kamu kurumu veya büyük ölçekli üretim mutfaklarında en az 2 (iki) yıl iş deneyimine sahip bulunacaktır. Mesleki hijyen kurallarını bilmek ve uygulamak, toplu yemek üretiminde kullanılan araç-gereçleri tanımak ve güvenli şekilde kullanmak zorundadır. Görevleri; İdarenin diyetisyeni ve gıda mühendisi tarafından onaylanan menü ve yemek reçetelerine uygun olarak yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve porsiyonlanmasıdır. Yemeklerin besin değeri, tat, lezzet ve görünüm açısından standarda uygun şekilde hazırlanmasını sağlamak, kullanılan malzemelerin bozulmadan ve ziyan edilmeden tüketilmesini gözetmek, kendisine verilen gıda ve ekipmanları özenle kullanmakla yükümlüdür. Aşçılar ayrıca, mutfak içerisinde iş bölümü ve görev dağılımına uymak, gıda güvenliği ve iş güvenliği kurallarını uygulamak, üretim sırasında ortaya çıkan hijyen sorunlarını anında bildirmek, mutfak araçlarının günlük temizliği ve bakımına katkı sağlamakla sorumludur.
- 45.7. Diyet Aşçı:** MEB onaylı aşçılık diplomasına sahip olacak ve tercihen hastane mutfaklarında veya toplu beslenme sistemlerinde en az 2 yıl deneyimli bulunacaktır. Diyetisyen ve gıda mühendislerinin talimatlarına tam uyum gösterecek, özel diyet reçeteleri konusunda bilgi sahibi olacaktır. Görevleri;

hastalara özel diyet yemeklerinin diyetisyen tarafından belirlenen menü, reçete ve porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve zamanında servise hazır hale getirilmesidir. Diyet aşçısı, düşük proteinli, glutensiz, tuzsuz, şekerli veya diğer özel diyet türleri hakkında bilgi sahibi olacak, yemeklerin çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde ayrı araç-gereçlerle hazırlanmasını sağlayacaktır. Ayrıca kullanılan malzemelerin gramaj, içerik ve hazırlanma yöntemlerinin kayıt altına alınmasından, yemeklerin hem hijyen hem de besin değerlerini koruyacak biçimde sunulmasından sorumlu olacaktır.

- 45.8. Pastacı:** MEB onaylı pastacılık/aşçılık diplomasına sahip olacak ve toplu beslenme mutfaklarında veya otel/kurumsal mutfaklarda en az 1 (bir) yıl deneyimli olacaktır. Unlu mamuller, hamur işleri ve tatlı üretiminde temel bilgi ve uygulama becerisine sahip bulunacaktır. Görevleri; her türlü pasta, kek, börek, kurabiye ve tatlı çeşitlerini diyetisyen talimatı ve reçetelere uygun şekilde hazırlamak, porsiyonlamak ve sunuma hazır hale getirmektir. Gerekğinde özel diyetlere uygun tatlı ve unlu ürünler (örneğin şekerli, glutensiz, düşük proteinli tatlılar) hazırlayarak diyetisyen ile koordineli çalışacaktır. Malzemelerin hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde kullanılmasını sağlayacak, üretimde israfı önleyecek, kullanılan araç-gereçlerin temizlik ve bakımından sorumlu olacaktır. Pastacı ayrıca, üretim sonrası çıkan ürünleri doğru koşullarda saklayacak ve günlük tüketim standardına uygun şekilde servise sunacaktır.
- 45.9. Aşçı yardımcısı:** En az ilköğretim mezunu olacak ve toplu beslenme sektöründe en az 2 (iki) yıl iş deneyimine sahip bulunacaktır. Hijyen kuralları, gıda güvenliği ve iş sağlığı kurallarına uygun çalışmak zorundadır. Görevleri; Aşçıbaşı tarafından hazırlanan çalışma çizelgesi ve verilen talimatlar doğrultusunda yemek hazırlama ve pişirme süreçlerine destek olmak, sebze, et ve diğer gıda ürünlerinin ayıklanması, doğranması, temizlenmesi gibi ön hazırlıkları yapmak, pişirme sırasında aşçılara yardımcı olmak ve yemeklerin zamanında servise hazır hale gelmesini sağlamaktır. Ayrıca kullanılan malzeme ve ekipmanların temizliği, düzenli istiflenmesi ve mutfak içerisinde genel hijyenin korunması da sorumlulukları arasındadır. Aşçı yardımcısı gerektiğinde bulaşık, mutfak temizliği ve diğer destek işlerinde de görev alarak üretim sürecinin aksamadan yürütülmesine katkıda bulunacaktır.
- 45.10. Taşıma ve Lojistik Personeli:** En az ilköğretim mezunu olacak, B sınıfı sürücü belgesine (SRC belgesi ve Psikoteknik değerlendirme raporu ile birlikte) sahip bulunacaktır. Daha önce taşınabilir yemek hizmeti veya benzer lojistik görevlerde en az 2 (iki) yıl deneyim aranacaktır. Görevleri; yemekhanede hazırlanan yemekleri hijyen ve sağlık kurallarına uygun şekilde taşınabilir yemek hizmeti alan kurumlara zamanında ve eksiksiz ulaştırmak, taşıma sırasında gıda güvenliğini ve sıcaklık zincirini korumak, yemek kaplarını ve termoboxları teslim aldıktan sonra uygun koşullarda geri getirmek ve teslim etmekten sorumludur. Gerekğinde hastanenin yemek ihtiyacı için gerekli gıda ve diğer malzemeleri depolara taşımak, boş kalan mesaisinde ise Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) tarafından verilen lojistik ve destek görevlerini yerine getirmekle yükümlüdür. Taşıma ve Lojistik Personeli, araçların günlük temizlik, bakım ve yakıt kontrollerini yapmak; güzergâh planlamasına uymak; taşıma sırasında oluşabilecek aksaklıkları derhal İdare'ye bildirmek ve araç kullanımında trafik, iş güvenliği ve hijyen kurallarına tam riayet etmek zorundadır.
- 45.11. Temizlik Personeli:** En az ilköğretim mezunu olacaktır. Mutfak alanlarının genel temizliği ve düzeninden sorumludur. Zemin, tezgâh, lavabo, dolap ve servis alanlarının hijyeninin sağlanması; yemek üretim alanlarında dökülen, taşan veya biriken gıda ve sıvıların derhal temizlenmesi; kayma, düşme ve hijyen risklerinin önlenmesi temizlik personeli görevleri arasındadır. Bulaşıkların bulaşıkhaneye taşınmasına ve mutfak malzemelerinin düzenlenmesine yardımcı olur.
- 45.12. Bulaşıkçı:** Bulaşıkçı en az ilköğretim mezunu olacaktır. Mutfak ve yemekhanede oluşan tüm bulaşıkların, kapların, tencerelerin, servis ekipmanlarının ve kullanılan mutfak araç gereçlerinin hijyen kurallarına uygun şekilde yıkanması, durulanması, kurulanması ve düzenli bir şekilde istiflenmesinden sorumludur. Kirli ve temiz malzeme akışını birbirine karıştırmadan, çapraz bulaşmayı engelleyecek şekilde çalışır. Bulaşık makinelerinin doğru şekilde çalıştırılması, gerektiğinde elle yıkama işlemlerinin yapılması ve kullanılan deterjan, dezenfektan ile sarf malzemelerinin usulüne uygun tüketilmesi bulaşıkçının görevleri arasındadır. Yıkama ve kurutma işlemi tamamlanan malzemelerin ilgili raf, dolap veya depolama

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

alanlarına eksiksiz ve düzenli şekilde yerleştirilmesi sağlanır. Ayrıca Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) talimatları doğrultusunda çalıştığı bulaşıkhaneye ve çevresinin temizliğini yapar; zeminlerin kaymaz ve hijyenik şekilde tutulmasını, lavaboların ve tezgâhların temizlenmesini sağlar. Çalışma sırasında eldiven, önlük, maske gibi kişisel koruyucu ekipman kullanır, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyar. Bulaşıkçı, görevini mutfak üretim ve servis akışını aksatmadan, düzenli ve eksiksiz biçimde yerine getirmekle yükümlüdür.

- 45.13. Kahvaltı Personeli:** En az ilköğretim mezunu olacak ve toplu beslenme sektöründe en az 2 (iki) yıl iş deneyimine sahip olacaktır. Kahvaltı öğünlerini, idare tarafından belirlenen rasyonlara uygun şekilde ve gerekli gramajlarda hazırlamak, porsiyonlamak ve servis etmekle yükümlüdür. Kahvaltı sürecinde kullanılan tüm gıda maddelerinin hijyenik koşullarda hazırlanmasını sağlar, özel diyet kahvaltılarını diyetisyen veya üretim sorumlusu (gıda mühendisi) talimatlarına uygun olarak ayırır ve düzenler. Kahvaltı servisi sırasında gıda güvenliği kurallarına riayet eder, artan yiyeceklerin ve kullanılan malzemelerin idarenin belirlediği usule uygun şekilde değerlendirilmesini sağlar. Ayrıca görev alanında temizlik ve düzeni korumakla yükümlü olup kişisel koruyucu ekipmanlarını (önlük, bone, eldiven vb.) eksiksiz kullanır ve iş sağlığı ile güvenliği kurallarına uyar.
- 45.14. Kasap:** En az ilköğretim mezunu olacak, kasaplık mesleki yeterlilik belgesi bulunacak ve en az 2 (iki) yıl mesleki deneyime sahip olacaktır. Tüm et ve et ürünlerinin, yemek menülerinde yer alan reçete ve porsiyonlara uygun şekilde hazırlanması, parçalanması, temizlenmesi ve kullanılabilir hale getirilmesinden sorumludur. Kesim, parçalama ve hazırlama işlemleri sırasında gıda güvenliği ve hijyen kurallarına tam riayet eder, çapraz bulaşmayı engelleyecek şekilde çalışır. Kasap, etlerin doğru şekilde muhafaza edilmesini, uygun soğuk zincir koşullarında saklanmasını ve üretim için zamanında hazır edilmesini sağlar. Kullanılan kesim alet ve ekipmanlarının bakımını, temizliğini ve güvenli şekilde muhafazasını yürütür. Çalışma alanı olan kasaphanenin düzeni, temizliği ve hijyenini Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) talimatları doğrultusunda sağlar. Görevini yerine getirirken kişisel koruyucu donanımlarını (önlük, bone, eldiven, maske vb.) kullanır ve iş sağlığı ile güvenliği kurallarına uyar.
- 45.15. Çöp toplama:** En az ilköğretim mezunu olacaktır. Mutfak ve servis alanlarında oluşan çöplerin hijyen kurallarına uygun şekilde toplanması, ayrıştırılması, uygun torba ve kapalı bidonlarda biriktirilmesi ve belirlenen saatlerde mutfak dışındaki toplama alanına taşınmasından sorumludur. Organik atık, ambalaj atığı, geri dönüşüm ve tehlikeli/tıbbi atıkların ayrıştırılması ve doğru yöntemle uzaklaştırılması görev kapsamındadır. Çöp bidonlarının günlük temizliği ve dezenfeksiyonu yapılır, koku ve haşere oluşumunun önüne geçilir. Çalışma sırasında kişisel koruyucu ekipman kullanılır. Çöp toplama personeli, görevini mutfak üretim ve servis saatlerini aksatmadan, düzenli ve eksiksiz olarak yerine getirir.
- 45.16. Servis Personeli:** Kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az 1 (bir) yıl saha deneyimine sahip olacak ve bu tecrübeyi belgelendirecektir. En az lise mezunu olacak, tercihen Turizm ve Otelcilik, Gıda veya Ağırhıyma alanlarında diplomalı olacaktır. Servis personeli, yatan hastalara, refakatçilere, personele ve nöbetçi personele sunulacak tüm yemek, yiyecek ve içecekleri mutfaktan zamanında, eksiksiz ve hijyen kurallarına uygun biçimde alıp, servis kurallarına riayet ederek dağıtımını sağlar. Yemek dağıtımını tamandıktan sonra artık yemeklerin toplanması, uygun çöp poşetlerine konulması ve çöplerin hijyen kurallarına uygun şekilde uzaklaştırılmasından sorumludur. Bulaşıkların hijyenik koşullarda yıkanması, kurulanması ve kaldırılması işlemlerinde görev alır. Görev bitiminde çalıştığı kat mutfağı, servis alanı ve dağıtım noktalarını temiz, düzenli ve hizmete hazır halde bırakır. Servis personeli görevlerini yerine getirirken kişisel koruyucu ekipmanlarını (önlük, bone, eldiven vb.) eksiksiz kullanır, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına riayet eder ve Üretim Sorumlusu (gıda mühendisi/diyetisyen) ile Yüklenici yöneticisinin talimatlarını uygular. Ayrıca, kat mutfaklarında tespit ettiği eksiklikleri ve uygunsuzlukları derhal Personel Şefi ile İdare'ye bildirir.
- 45.17. Depocu:** En az ilköğretim mezunu olacak ve en az 1 (bir) yıl mesleki deneyime sahip olacaktır. Malzemelerin siparişinden itibaren temin sürecinin tüm aşamalarını takip eder ve kayıt altına alır. Gıda teknikeri, gıda mühendisi veya diyetisyen ile koordineli olarak, malzemelerin uygun koşullarda teslim

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HAZIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRESEN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

alınmasını, muhafaza edilmesini ve depolanmasını sağlar. Depoların düzen ve temizliğini sağlamak, raf sistemlerini düzenli tutmak ve malzemelerin “ilk giren, ilk çıkar” (FIFO) yöntemine göre istiflenmesini gerçekleştirmek depocunun sorumluluğundadır. Malzemelerin raf ömrü, son kullanma tarihi ve saklama koşullarını sürekli kontrol eder, uygunsuzlukları derhal Üretim Sorumlusu’na bildirir. İhtiyaç doğrultusunda malzemelerin depodan çıkışını denetimli şekilde yapar, zimmet kayıtlarını tutar ve düzenli olarak stok kontrolü gerçekleştirir. Ayrıca stok seviyelerinin kritik seviyelere düşmesi durumunda Yüklenici yöneticisine zamanında bilgi verir. Çalışmaları sırasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyar, hijyen kurallarını uygular ve kişisel koruyucu ekipmanlarını eksiksiz kullanır.

- 45.18. Süt/Mama Mutfağı Personeli:** Endüstri Meslek Liseleri veya Teknik Liselerin Gıda Teknolojisi bölümü mezunu ya da ilgili alanlarda önlisans mezunu olacaktır. Kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az 2 (iki) yıl saha tecrübesine sahip olacak ve bu tecrübeyi belgelendirecektir. Süt/Mama Mutfağı 7/24 esasına göre çalışacağından, personeller vardiyalı olarak görevlendirilecektir. Personel; hazırlanacak her türlü mama ve özel beslenme ürününün zamanında, eksiksiz ve hijyen kurallarına uygun şekilde hazırlanmasını ve hastalara ulaştırılmasını sağlamakla, mamaların dağıtım sonrası biberonların ve kapların toplanması ile bu kapların uygun ısıda ve hijyenik koşullarda bulaşık makinesinde yıkanması, sterilizasyonunun yapılması ve temiz şekilde depolanması ile yükümlüdür. Ayrıca mutfak içinde oluşan atıkların uygun poşetlerle dışarı çıkarılmasını, mutfak alanının uygun dezenfektanlarla günlük, haftalık ve aylık temizliklerinin yapılmasını, ürünlerin son kullanma tarihlerinin düzenli olarak kontrol edilmesini ve son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin bulundurulmamasını sağlamakla sorumludur.

Madde 46. Personel Temini İle İlgili Şartlar

- 46.1.** Yüklenici; çalıştıracağı personele ait aşağıda belirtilen belgelerden oluşan sicil dosyalarını 2 (iki) suret halinde hazırlayacak ve sözleşmenin imzalanmasını takiben işe başlama tarihinden itibaren en geç 15 (on beş) takvim günü içinde, bir suretini Kontrol Teşkilatı’na, diğer suretini Muayene ve Kabul Komisyonu’na teslim edecektir. Hizmet süresince işe alınacak yeni personel için de aynı usul uygulanacak olup, ilgili sicil dosyası işe giriş tarihinden itibaren en geç 7 (yedi) gün içinde hazırlanarak İdareye teslim edilecektir. İdare, beyan edilen bilgilerin doğruluğunu teyit etmek amacıyla belgelerin aslını görme hakkına sahiptir.
- 46.2.** Personelin, İdarede mevcut sicil dosyalarının bulunması halinde yeni bir dosya hazırlanmayacaktır. Ancak mevcut özlük evraklarında eksiklik tespit edilmesi durumunda, eksik belgeler Yüklenici tarafından tamamlanarak İdareye teslim edilecektir. Dosyası mevcut olan personel için sabıka kaydı, sağlık raporu, portör muayenesi ve SGK giriş bildirelileri ayrıca Yüklenici tarafından bildirilmek zorundadır.
- 46.3.** Yeni işe başlayan tüm personelin Türkiye İş Kurumu’na (İŞKUR) kayıtlı olması zorunludur.
- 46.4.** Yüklenici, çalıştıracağı her bir personel için mevzuata uygun şekilde hazırlanmış sicil dosyalarını eksiksiz oluşturmak ve İdare’ye teslim etmekle yükümlüdür. Sicil dosyaları; personelin kimlik, sağlık, eğitim, mesleki yeterlilik ve sosyal güvenlik durumunu gösteren tüm belgeleri kapsar. Dosyalarda yer alan bilgi ve belgelerin doğruluğu ve güncelliği Yüklenicinin sorumluluğundadır. Sicil dosyaları, denetimlerde ibraz edilmek üzere her zaman hazır bulundurulacak; eksik, sahte veya güncel olmayan evrakların tespiti halinde tüm hukuki ve cezai sorumluluk Yükleniciye ait olacaktır.

Sicil dosyalarında aşağıdaki belgeler yer alacaktır:

- a. Kimlik ve Eğitim Belgeleri
 - Fotoğraflı nüfus cüzdanı fotokopisi
 - Öğrenim belgesi ve varsa bonservisler (e-Devlet veya aslının ibrazı)
 - Lisans/Önlisans diploması (diploma şartı olanlar için)
 - MEB onaylı Usta Öğretici Belgesi (aşçıbaşı için)
 - MEB onaylı Aşçı Belgesi (aşçılar için)
- b. Adres ve Askerlik Belgeleri
 - İkametgah belgesi (e-Devlet)
 - Askerlik durum belgesi (e-Devlet)

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur YACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Biyomedikal
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- c. Adli ve SGK Belgeleri
 - Adli sicil kaydı (e-Devlet)
 - 4A SGK hizmet belgesi (e-Devlet)
 - SGK sigortalı işe giriş bildirgesi (e-Devlet/SGK, Yüklenici onaylı)
- d. Sağlık ve Hijyen Belgeleri
 - Sağlık raporu (burun-boğaz kültürü, balgam kültürü, gaita kültürü, gaita mikroskopisi, akciğer grafisi, hepatit markerleri [HBsAg, Anti-HBs, Anti-HAV total])
 - Hijyen Eğitimi Belgesi (Halk Eğitim Merkezi)
 - Aşı kartı / periyodik sağlık kontrol belgeleri (Hepatit B vb. aşı kayıtları, periyodik muayene raporları)
- e. Mesleki Belgeler (Göreve Göre)
 - SRC Belgesi ve Psikoteknik Değerlendirme Raporu (şoför/lojistik personeli için, Karayolu Taşıma Yönetmeliği'ne uygun)
- f. Kurumsal ve Yasal Taahhüt Belgeleri
 - Fotoğraflı iş başvuru formu fotokopisi
 - İş sözleşmesi sureti (Yüklenici ile çalışan arasında)
 - Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK) ve gizlilik taahhütnamesi (hasta bilgileri ve kurum verilerinin gizliliğini korumaya yönelik)
 - İş sağlığı ve güvenliği eğitim belgeleri (yangın, ilkyardım, hijyen, iş güvenliği vb.)
- g. Diğer
 - Sağlık kurulu raporu (Engelli personel için)

Madde 47. Personelin Çalışma Esnasındaki Kıyafet Standartları

- 47.1. Yüklenici, çalıştırdığı her bir personele, görevine uygun iş kıyafetlerini sözleşme süresi boyunca [Tablo 15](#)'te belirtilen miktarlarda, ihalenin başlangıcında tek seferde, kullanılmamış ve ambalajlı olarak temin edecektir. Kıyafetlerin kumaş özellikleri, dikiş kalitesi ve dayanıklılığı iş güvenliği ve hijyen koşullarına uygun olacaktır.
- 47.2. Personelin yakalarında, Yüklenici tarafından sağlanacak plastik yapılı yaka kartı bulunacak olup bu kartta personelin adı, soyadı, görevi ve firmanın adı yer alacaktır.
- 47.3. Gün içerisinde kirlenen iş kıyafetleri yedekleri ile değiştirilecek ve hizmet kesintisiz şekilde temiz kıyafetlerle sürdürülecektir. Kullanılacak kumaş türü esas olarak pamuk esaslı olacaktır. Ancak teknik gereklilik nedeniyle farklı kumaş kullanılması zorunlu olan kıyafetlerde (polar hırka, yağmurluk, naylon önlük vb.) İdarenin onayı alınacaktır.
- 47.4. Tüm personel, görevine uygun şekilde topuksuz, kaymaz tabanlı ortopedik ayakkabı veya terlik giyecektir. Servis personeli için siyah renk sportif deri ayakkabı zorunlu olup, bu ayakkabılar personel tarafından kendi imkânları ile temin edilecektir.
- 47.5. Yüklenici, personel kıyafetlerinin numunelerini sözleşmenin imzalanmasını takip eden 15 (on beş) gün içerisinde İdareye sunacak ve uygunluk onayı alacaktır. Giyim malzemelerinin renk, desen ve niteliği İdare tarafından belirlenecek; uygun bulunmayan kıyafetler Yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 47.6. İdare tarafından uygunluğu verilen kıyafetler, mevsim şartlarına uygun şekilde, işe başlanan gün personele teslim edilecektir. İşten ayrılan personele verilmiş kıyafetler yeni personele devredilmeyecek veya kullanılmayacaktır. Her yeni personel için kıyafetler Yüklenici tarafından yeniden ve kullanılmamış olarak temin edilecektir.
- 47.7. Sözleşme süresince kıyafetlerin yıpranması, eskimesi veya hijyenik niteliğini kaybetmesi durumunda, yıl içinde yenisi ile ücretsiz olarak değiştirilmesi zorunludur.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HANIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206/2470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birkan ALTAY
Gıda Güvenliği
Sicil No: 3256

Tablo 15. Personel Kıyafetleri Listesi

Personel	Kıyafet	Adet
Gıda Mühendisi/Diyetisyen Personel Şefi	Önlük (Uzun kollu, beyaz, düğmeli, önden 2 cepli)	2
	Ortopedik Terlik (Beyaz)	2
Servis Personeli	Pantolon (yazlık/kışlık)	2+2
	Gömlek (yazlık/kışlık)	2+2
	Yelek	2
	Polar Hırka	1
	Garson önlüğü (yazlık/kışlık)	2+2
	Ortopedik Terlik	2
Aşçıbaşı	Aşçı Pantolonu (yazlık/kışlık)	2+2
Aşçı	Aşçı Gömleği	2+2
Diyet Aşçı	Aşçı Önlüğü (yazlık/kışlık)	2+2
Pastacı	Aşçı kepi	4
	Ortopedik Terlik	4
Kasap Aşçı Yardımcısı Kahvaltı Personeli	Pantolon (yazlık/kışlık)	2+2
	T-shirt (yazlık/kışlık)	2+2
	İş Önlüğü (yazlık/kışlık)	2+2
	Polar hırka	1
	Ortopedik Terlik	4
Bulaşıkçı	Alt ve üst takım forma (yazlık/kışlık)	2+2
	Çizme (diz kapağına kadar)	4
	İş önlüğü (sudan koruyucu naylon)	4
	Bulaşık Eldiveni	24
Meydancı Çöp Toplama	Tulum şeklinde kıyafet	4
	Çizme (diz kapağına kadar)	4
	Polar Hırka	2
	İş Önlüğü (Sudan koruyucu naylon)	4
Depocu Taşıma ve Lojistik Personeli	T-shirt (yazlık/kışlık)	2+2
	Şişme yelek	1
Süt/Mama Mutfağı Personeli	Desenli üst üniforma (yazlık/kışlık)	2+2
	Pantolon (yazlık/kışlık)	2+2
	Bandana	4
	Polar Hırka	1
	Ortopedik Terlik (Beyaz)	2

Madde 48. Personel Çalışma Esasları

- 48.1. İşe giren tüm personelin işe giriş ve çıkış saatleri Yüklenici tarafından Diyet Hizmetleri'ne bildirilecektir. İşe alım ve işten çıkarma işlemleri yürürlükteki 4857 sayılı İş Kanunu hükümlerine uygun yapılacaktır, her durumda İdareye bilgi verilecektir.
- 48.2. Her personel için sabah–akşam imza çizelgesi açılacak, ay sonunda Diyet Hizmetleri onayı alındıktan sonra personelin özlük dosyasına konulacaktır. Yeni işe alınan personel, en az 1 (bir) hafta hizmet içi eğitim (temizlik, hijyen vb.) aldıktan sonra göreve başlatılacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

- 48.3. Yeni personel için İş Kanunu'na uygun şekilde 2 (iki) aylık deneme süresi uygulanacaktır.
- 48.4. İşten ayrılan personelin yerine aynı nitelikte yeni personel, en geç 3 (üç) iş günü içinde görevlendirilecektir. Zorunlu personel değişiklikleri en az 2 (iki) iş günü önceden İdareye bildirilecektir.
- 48.5. İşten çıkarılan personel için Yüklenici, gerekçeli rapor hazırlayarak İdareye sunacak; raporda personele zimmetli kıyafet ve malzemelerin teslim durumu da yer alacak, nihai karar İdare ile birlikte alınacaktır.
- 48.6. Personelin koridorlarda, merdivenlerde, hasta odalarında ve merdiven boşluklarında oturmaları yasaktır.
- 48.7. Personelin, sigara içmeleri, yüksek sesle konuşmaları ve sakız çiğnemeleri kesinlikle yasaktır.
- 48.8. Üretim ve servis alanlarında cep telefonu kullanımı yasaktır.
- 48.9. Personelin görev sırasında alkol veya uyuşturucu madde etkisi altında bulunmaları kesinlikle yasaktır.
- 48.10. Personel yalnızca İdarenin onayladığı iş kıyafetleri ile çalışacaktır. Kurallara aykırı davranışlarda disiplin süreci işletilecek; ilk ihlalde yazılı uyarı yapılacak, tekrarında tutanak düzenlenecek ve İdareye bildirilecektir.

Madde 49. Çalışma Saatleri ve Personel Hakları

- 49.1. Personelin haftalık çalışma süresi 45 (kırk beş) saati aşmayacaktır. Fazla çalışma yapılması halinde, İş Kanunu hükümlerine göre fazla mesai ücreti ödenecek veya denklik sistemi uygulanarak izin kullanılacaktır. Bayram ve tatil günlerinde çalıştırılan personel için İş Kanunu hükümleri geçerlidir.
- 49.2. Personelin yıllık izin, doğum, ölüm, evlilik vb. mazeret izinleri İş Kanunu hükümlerine göre düzenlenecek ve İdareye bildirilecektir.
- 49.3. Personele aylık 26 (yirmi altı) gün üzerinden, İETT toplu taşıma tarifesine göre elektronik tam bilet karşılığı nakdi (brüt) ödeme yapılacaktır. Belediye tarafından zam yapılması halinde ilgili ay içinde yansıtılacaktır.
- 49.4. Personelin yemek ihtiyacı, Yüklenici tarafından aynı olarak hastanede çıkan yemekten karşılanacaktır. Bu yemek için ayrıca bir bedel öngörülmecektir.
- 49.5. Personelin ücretleri Yüklenici tarafından banka hesabına yatırılacak, ödemeler ilgili ayın en geç 15 (on beş) günü içinde yapılacaktır. Yüklenici ödemeyi yapmazsa, İdare hak edişlerden kesinti yaparak ödemeyi doğrudan personele gerçekleştirecektir.

Madde 50. Personel Eğitimi ve Hizmet Kalitesi

- 50.1. Yüklenici, işe başlayan tüm personele oryantasyon eğitimi verecektir. Eğitimler sözleşmenin başladığı ay itibarıyla başlatılacak ve aylık periyodik olarak tekrar edilecektir. Eğitimler mutfak ve servis personeli için ayrı tarihlerde yapılacaktır.
- 50.2. Eğitim içerikleri, süreleri ve katılım listesi raporlanarak; İdarenin diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından da imzalanmış şekilde İdareye sunulacaktır. Eğitim sırasında hizmetin aksamaması için gerekli organizasyon Yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 50.3. Eğitim konuları, yürürlükteki mevzuat hükümlerine göre en az [Tablo 16](#)'daki başlıkları kapsayacaktır. Eğitimlerin sonunda kısa bilgi ölçme testleri yapılacak, katılım zorunlu olacak ve belgeler özlük dosyalarına konulacaktır.

Tablo 16. Personel Eğitim Konuları ve Süreleri

Sıra No	Eğitim Konusu	Süre (En Az)	Sıklık
1	Gıda Güvenliği ve Hijyen Eğitimi (Türk Gıda Kodeksi, HACCP, çapraz bulaşma, sıcaklık kontrolleri)	4 saat	Oryantasyon + 6 ayda bir tekrar
2	Alerjen Yönetimi ve Özel Diyet Gereksinimleri (PKU, çölyak, diyabet, alerjen bulaşının önlenmesi)	2 saat	Oryantasyon + 6 ayda bir tekrar
3	İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Eğitimi	4 saat	Oryantasyon +

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HİMOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 42357470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8006

	(riskler, ergonomi, KKD, iş güvenliği kültürü)		Yılda bir
4	İlk Yardım Eğitimi (temel ilk yardım uygulamaları, her vardiyada 1 sertifikalı personel)	8 saat	Yılda bir
5	Yangın ve Acil Durum Eğitimi (söndürme, tahliye, afet durumları)	2 saat + tatbikat	Yılda bir
6	Hasta Hakları ve İletişim Eğitimi (mahremiyet, empati, şikâyet süreçleri)	2 saat	Yılda bir
7	Kişisel Verilerin Korunması (KVKK) Eğitimi (veri güvenliği, hukuki sorumluluklar)	2 saat	Yılda bir
8	Temel Afet Bilinci ve Tahliye Eğitimi (afetlerde doğru davranış, tahliye planı)	2 saat (tatbikat dahil)	Yılda bir

Madde 51. Personel Rotasyonu ve Görevlendirmeler

- 51.1. İdare gerekli gördüğü hallerde sözleşme kapsamındaki birimler arasında personel rotasyonu talep edebilir. Yüklenici, rotasyon planını yazılı olarak İdareye sunacak, onaydan sonra en geç 5 (beş) gün içinde uygulayacaktır.
- 51.2. Olağan (izin, rapor, istifa vb.) ve olağanüstü (mücbir sebep) durumlarda hizmetin aksamaması için gerekli rotasyon planı Yüklenici tarafından hazırlanacak ve önceden İdareye sunulacaktır. İdarenin yazılı onayı alınmadan hiçbir personel görevlendirme veya görev yeri değişikliği yapılamaz.

Madde 52. Mevzuata Uygunluk ve Yüklenicinin Sorumlulukları

- 52.1. Şartnamede belirtilmeyen hususlarda 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve ilgili tüm mevzuat hükümleri geçerlidir.
- 52.2. Yüklenici, çalıştırdığı personelin iş güvenliği ve sağlığından sorumlu olup gerekli tüm önlemleri almak, kişisel koruyucu donanımları sağlamak, iş kazası ve meslek hastalıklarının önlenmesine yönelik eğitim ve tedbirleri eksiksiz uygulamakla yükümlüdür.
- 52.3. Personelin ücret, fazla mesai, sosyal güvenlik primleri, izin hakları, kıdem ve ihbar tazminatları dahil olmak üzere tüm yasal haklarının ödenmesi ve korunması Yüklenicinin sorumluluğundadır. Bu konularda doğabilecek her türlü hukuki, cezai ve mali sorumluluk Yükleniciye aittir.
- 52.4. İdare, personelin haklarının korunup korunmadığını denetleme yetkisine sahip olup, herhangi bir eksiklik tespiti halinde gerekli yaptırımları uygulayabilir.

Madde 53. Personel Özlük Dosyaları ile İlgili Düzenlemeler

- 53.1. Yüklenici, çalıştırdığı tüm personel için özlük/sicil dosyası tutacaktır. Personelin görev yerlerini gösterir çizelge işe başlamadan önce İdareye sunulacaktır. Özlük dosyaları, İdarenin ve Kontrollüğün denetimine açık olacak ve aşağıdaki belgeleri içerecektir:
- Mesai giriş-çıkış imza föylerinin asılları
 - Oryantasyon ve periyodik eğitim belgeleri (katılım listeleri dahil)
 - İzin ve rapor belgeleri (yıllık izin, hastalık raporu, mazeret izinleri vb.)
 - Sağlık raporları ve periyodik portör muayene sonuçları
 - İşe giriş bildirgesi ve 4A SGK hizmet dökümü
 - Personelin kendi isteği ile ayrılması halinde istifa dilekçesi (personel ve işveren onaylı)
 - Personelin işten çıkarılması halinde çıkarma gerekçelerini ve ilgili tutanakları içeren yazılar
 - Disiplin tutanakları (varsa)
 - Adli sicil kaydı (ilk işe girişte sunulan, dosyada saklanacak)
 - Hijyen Eğitimi Belgesi ve mesleki yeterlilik belgeleri (aşçı, kasap, vb. için ustalık/kalfalık belgesi)
- Kıdem tazminatı hariç olmak üzere tüm hukuki sorumluluklar ve iş mevzuatının işverene yüklediği yükümlülükler Yükleniciye aittir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. Nispetiye HASTANESİ
Diyet Hizmetleri Kontrolörleri
Sicil No: 42067470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALI AY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 3556

Madde 54. Personel Sağlığı ve Hijyen

- 54.1. Yüklenici, çalıştırdığı tüm personelin işe girişte ve çalıştığı süre boyunca periyodik sağlık kontrollerini yaptırmakla yükümlüdür.
- 54.2. Portör muayeneleri kapsamında HBsAg, Anti-HBs, Anti-HCV, Anti-HIV testleri ile burun, boğaz ve gaita kültürleri (gerektiğinde balgam kültürü), akciğer grafisi ve gerekli görülen diğer tetkikler yaptırılacaktır. Bu muayeneler işe girişte mutlaka yapılacak ve sonrasında 6 (altı) ayda bir tekrarlanacaktır.
- 54.3. Bulaşıcı hastalık şüphesi, salgın veya gıda güvenliği riski doğuran durumlarda İdarenin talebi üzerine ek muayeneler ve taramalar derhal yapılacaktır. Hasta güvenliği için bulaşıcı hastalık taşıdığı tespit edilen personel derhal görevden uzaklaştırılacak ve yerine aynı gün içinde aynı niteliklere sahip yeni personel görevlendirilecektir.
- 54.4. Portör muayenesi tamamlanmamış hiçbir personel kesinlikle çalıştırılmayacak, muayene sonuçları İdareye sunulacak ve personelin özlük dosyasında saklanacaktır.
- 54.5. Portör muayene ve taramaları, öncelikli olarak Toplum Sağlığı Merkezleri veya kamu hastanelerinde yaptırılacaktır. Numune gönderimi yöntemi kabul edilmeyecek; tetkikler, ilgili personelin bizzat laboratuvara başvurması ve yerinde muayenesi ile gerçekleştirilecektir.
- 54.6. Yüklenici, çalıştırdığı tüm personelin Hijyen Eğitimi Belgesi, gerekli aşı kayıtları (Hepatit A, Hepatit B, Tetanoz vb.) ve periyodik sağlık raporlarını özlük dosyasında bulunduracak ve denetime hazır tutacaktır.
- 54.7. İşe giriş sağlık raporları ile periyodik sağlık kontrollerinin takibi için bir çizelge düzenlenecek, İdareye aylık rapor olarak sunulacaktır.
- 54.8. Portör muayeneleri, sağlık kontrolleri, hijyen eğitimleri, aşı uygulamaları ve bu işlemlere ilişkin tüm masraflar Yükleniciye aittir.

Madde 55. İşçilerin Uyması Gereken Kurallar

- 55.1. Tüm personel, Devlet Memurları Kılık Kıyafet Yönetmeliği hükümlerine uygun kıyafetle görev yapmakla yükümlüdür. İş kıyafetleri temiz, ütülü ve eksiksiz olacaktır.
- 55.2. Erkek personel günlük tıraşlı, saç ve sakalı düzenli; kadın personel saçları toplu, ojeli veya yapay tırnaksız bulunacaktır.
- 55.3. Üniforma dışında kıyafet giyilemez, kolye, bilezik, küpe, rozet, halhal vb. takılar bulundurulamaz.
- 55.4. Personelin adı, soyadı ve görevini içeren yaka kartı mesai süresince görünür şekilde yakasında olacaktır.
- 55.5. Aşçı, mutfak ve servis personeli görev sırasında saç bonesi, yüz maskesi ve tek kullanımlık eldiven kullanacaktır.
- 55.6. Eller her zaman temiz olacak; açık yara, cilt lezyonu veya bulaşıcı hastalık şüphesi bulunan personel çalıştırılmayacaktır. Elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte, sarma, börek, salata vb.) eldivensiz üretim yapılmayacaktır.
- 55.7. Vardiya başlangıcında eller dezenfekte edilecek, tuvalet kullanımından sonra tekrar el yıkama ve dezenfeksiyon yapılacaktır.
- 55.8. Mutfak alanına yalnızca görevli personel girebilecektir.
- 55.9. Mutfak girişlerinde bone, galoş ve maske bulundurulacak; mutfaka giren herkes bunları kullanacaktır. Üzerinde iş kıyafeti bulunmayan veya mutfakta görevi olmayan personelin girişine izin verilmeyecektir.
- 55.10. Üretim tesisi, dağıtım ve depo alanlarında kişisel eşya bulundurulamaz; tüm eşyalar İdarece onaylı dolaplarda muhafaza edilecektir.
- 55.11. Görev esnasında yemek yemek, sigara içmek, yüksek sesle konuşmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru öksürmek veya hapsirmek yasaktır.
- 55.12. Üretim ve servis alanlarında telefon, çanta, cüzdan, mont gibi kişisel eşyalar ile yetkisiz cihaz/ekipman bulundurmak kesinlikle yasaktır. Bu kurallara aykırı davranışlarda derhal tutanak düzenlenerek durum İdareye bildirilecektir.
- 55.13. Deneme süresindeki personelin değiştirilmesi talep edildiğinde, Yüklenici 4857 sayılı İş Kanunu'nun 15. maddesi uyarınca derhal değişiklik yapmakla yükümlüdür.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4276-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 6556

- 55.14. Her personel yalnızca görev tanımında belirtilen işlerden sorumlu olacak, yetkisi dışında cihaz, ekipman veya malzeme kullanmayacaktır.

Madde 56. Denetim ve Performans Değerlendirmesi

- 56.1. Yemek hizmetinde görevli personelin aylık performansı, şartname ekinde yer alan [Form No: 6 \(Aylık Performans Değerlendirme Formu\)](#) esas alınarak İdarenin denetim birimi tarafından değerlendirilecektir.
- 56.2. Yüklenci, bu denetimler sonucunda belirlenen eksiklikleri gidermek ve kalite artırıcı önlemleri almakla yükümlüdür. Ardışık aylarda %20'den fazla performans düşüşü veya 70 (yetmiş) puanın altında performans alan personel ilkinde yazılı olarak uyarılacak, tekrarında İdare tarafından değiştirilmesi talep edilecek ve ilgili personele ilişkin yükümlülükler yüklenci tarafından yerine getirilecektir.
- 56.3. Hijyen kurallarına uyulmaması, hasta veya refakatçilerden gelen doğrulanmış şikayetler, iş güvenliği ihlalleri veya uygunsuz davranışlar performans düşüklüğü olarak kabul edilecektir. Bu hallerde İdare, ilgili personelin değiştirilmesini talep edebilir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4276-1470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 10. YÜKLENİCİNİN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Madde 57. Enerji ve Tüketim Giderleri

- 57.1. Yemekhaneler/servis mutfaklarında kullanılan doğal gaz giderleri (gerekli hallerde sanayi tipi tüp dâhil) Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su giderleri, ölçme sayaçlar aracılığıyla tespit edilecek olup, ilgili faturada belirtilen birim fiyat ile tüketim miktarının çarpılması suretiyle hesaplanan bedel Yüklenici adına tahakkuk ettirilecek ve dönem alacaklarından mahsup edilecektir.

Madde 58. Güvenlik, Yangın, Enerji ve İş Sağlığı Tedbirleri

- 58.1. Yüklenici, mutfak, yemekhane ve hizmet alanlarında yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun şekilde yangın, iş sağlığı ve güvenliği, enerji ve acil durum tedbirlerini almakla yükümlüdür.
- 58.2. Yangın söndürme ekipmanları, alarm ve acil çıkış sistemleri, enerji hatları ve benzeri güvenlik donanımlarının temini, kullanıma hazır tutulması, bakım ve kontrollerinin yapılması Yüklenicinin sorumluluğundadır.
- 58.3. Tüm personel, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile ilgili mevzuat hükümlerine riayet edecek, kişisel koruyucu donanımları eksiksiz kullanacaktır.
- 58.4. İş kazaları, meslek hastalıkları ve güvenlik ihlalleri derhal İdare'ye bildirilecek; doğacak hukuki, mali ve cezai sorumluluk tamamen Yükleniciye ait olacaktır.
- 58.5. Yüklenici, SGK, Maliye, Belediye ve ilgili diğer mercilere yapılması gereken tüm bildirim, ruhsat, vergi ve yasal yükümlülükleri yerine getirmekle yükümlüdür.

Madde 59. Denetim ve Kayıt Yükümlülükleri

- 59.1. Yüklenici, İdare tarafından yapılacak planlı veya ani denetimlerde her türlü kolaylığı sağlamakla yükümlüdür. Bu kapsamda, talep edilen tüm evrak, kayıt, rapor ve belgeler eksiksiz, okunaklı ve erişilebilir şekilde ibraz edilecektir. Yanlış veya eksik beyanda bulunulması yasaktır.
- 59.2. Hizmetin yürütülmesi sırasında kullanılan tüm formlar kaşelenip imzalanacak, asılları ödeme evrakına eklenecek; elektronik sistem üzerinden doldurulacak formlar için uygulamaya geçilmeden önce İdarenin onayı alınacaktır.
- 59.3. Denetimler sırasında tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesi için verilen süre içerisinde gerekli düzeltici faaliyetler eksiksiz yerine getirilecektir. Ayrıca numune alma, mikrobiyolojik analiz ve benzeri resmi kontrollerde İdare personeline her türlü kolaylık sağlanacaktır.

Madde 60. Devir Teslim Yükümlülüğü

- 60.1. Yüklenici, hizmet süresi sonunda İdareye ait tüm demirbaş, araç, gereç, makine, cihaz, ekipman ve malzemeleri eksiksiz, çalışır ve temiz durumda teslim etmekle yükümlüdür.
- 60.2. Teslim işlemleri için sona erdiği gün en geç saat 17:00 itibarıyla gerçekleştirilecek, bu işleme ilişkin teslim tutanağı düzenlenecek ve her iki tarafça imzalanacaktır.
- 60.3. Teslim tutanağında her bir demirbaşın/malzemenin durumu, eksiklik, arıza veya hasar tespitleri ayrıntılı şekilde belirtilecektir.
- 60.4. Yüklenici tarafından zimmetli olup teslim edilmeyen, eksik, hasarlı veya kullanılamaz durumda bulunan her türlü malzeme ve ekipmanın bedeli, Yüklenicinin hak edişlerinden veya teminatından mahsup edilecektir.
- 60.5. Teslim sırasında tespit edilen arıza veya eksikliklerin giderilmesi için gerekli onarım ve bakım işlemleri Yüklenici tarafından karşılanacak ve tamamlanmadan devir işlemi sonuçlandırılmayacaktır.
- 60.6. Yüklenici, iş süresince İdareye ait cihaz, araç ve ekipmanların kullanımına ilişkin bakım ve onarım kayıtlarını devir teslim sırasında İdareye sunmakla yükümlüdür.
- 60.7. Teslim sürecinde hizmete ilişkin tüm evrak, kayıt ve belgeler de düzenli ve eksiksiz şekilde İdareye teslim edilecektir.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur KADIOĞLU
Diyetisyen Koordinatörü

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 8556

BÖLÜM 11. CEZAI YAPTIRIMLAR VE TAZMİNATA İLİŞKİN HÜKÜMLER**Madde 61. Tutanak Düzenlenmesi, Cezai İşleyiş ve İtiraz Usulü**

- 61.1. Yüklenici, hizmetin ifasında şartname, sözleşme ve eklerinde belirtilen tüm hükümlere uymakla yükümlüdür. İdare tarafından yapılan denetimlerde eksiklik veya uygunsuzluk tespit edilmesi halinde, yükleniciden eksikliğin giderilmesi istenir. Eksiklik, verilen süre içinde giderilmezse tutanak düzenlenir ve cezai işlem uygulanır.
- 61.2. Tutanakta; ihlalin konusu, ilgili birim sorumlusu, İdarenin diyetisyeni/gıda mühendisi ve Yüklenici temsilcisinin imzası yer alır. Yüklenici temsilcisinin imzadan imtina etmesi halinde bu durum tutanağa yazılır ve tutanak, Muayene ve Kabul Komisyonu'na gönderilerek işleme alınır.
- 61.3. Eksiklikler gün içinde giderilebilecek nitelikte ise aynı gün, aksi durumda İdare tarafından belirlenecek süre içinde giderilecektir.
- 61.4. Bir tutanakta birden fazla kusur yer alması halinde, her bir kusur için ayrı ceza uygulanır. Aynı ihlalin aynı gün içinde tekrarı halinde tek ceza uygulanır; farklı günlerde tekrar edilmesi halinde her tekrar ayrı ihlal kabul edilir.
- 61.5. Bu şartnamenin [Tablo 17](#)'de yer alan özel aykırılık ve [Tablo 18](#)'de yer alan ağır aykırılık halleri dışında, şartname hükümlerine uyulmaması halinde uygulanacak ceza oranı, ilk sözleşme bedelinin **0,04 (Binde 4)** 'dür. Aynı fiilin tekrarı halinde bu oran % 50 artırımlı uygulanır.
- 61.6. Aşağıda belirtilen ([Tablo 17](#)) hususlar özel aykırılık kabul edilmek üzere, aynı satırda belirtilen oranda ceza uygulanır. Tabloda yer verilen özel aykırılıklardan herhangi birinin ilgili aykırılık için aynı satırda belirtilen sayıya ve toplam özel aykırılık halinin de yarısı olan **32** sayısına ulaşması koşullarının birlikte gerçekleşmesi durumunda, 4735 sayılı Kanunun 20 nci maddesinin (b) bendine göre protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme feshedilir.

Tablo 17. Özel Aykırılık Halleri

Sıra	Aykırılık Hali	Ceza Oranı (İlk Sözleşme Bedeli Üzerinden)	Aykırılık Sayısı
61.6.1	Üretim ve dağıtım alanlarında bulunan kameralara Yüklenici tarafından müdahale edilmesi (kapatılması, kayıtların silinmesi, değiştirilmesi veya erişimin engellenmesi)	Binde 8	3
61.6.2	İdarenin denetim yapmasına kasıtlı olarak engel olunması (idari personelin tesise alınmaması, idari personele tehdit, taciz veya baskı uygulanması vb)	Binde 8	3
61.6.3	İdare tarafından şartname ve mevzuat hükümlerince istenen bilgi, evrak ve kayıtların bilerek gizlenmesi ve/veya yanlış beyanda bulunulması	Binde 8	3
61.6.4	Önceki günlerde üretilmiş yemeklerin ertesi günlerde yeniden ısıtılarak veya başka yöntemlerle servise sunulması	Binde 6	5

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HANIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4203

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TİP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

61.6.5	Personel maaşlarının sözleşmede belirtilen süreler içinde ödenmemesi	Binde 6	5
61.6.6	Yemekten yabancı madde (böcek, sinek, taş, kıl, kurt, eldiven vb.) çıkması	Binde 5	5
61.6.7	Yemeklerin pişirilmesi ve porsiyonlanması sırasında, teknik şartnamede belirtilen gramajların eksik uygulandığının veya dağıtılan öğünlerin porsiyonlarının eksik gramajla sunulması	Binde 5	5
61.6.8	Rasyonda adı bulunan herhangi bir kişi için öğün verilmemesi ve/veya eksik kap sunulması	Binde 5	5
61.6.9	Teknikşartnamede belirtilen herhangi bir personel hükümlerine (Bölüm 9) uyulmaması/eksik ifası	Binde 5	5
61.6.10	Üretim tesisinde sözleşme kapsamında olmayan üçüncü kişiler için ticari faaliyet (yemek üretilmesi, depolanması, taşınması, alanın kiralanması vb.) yürütülmesi	Binde 5	5
61.6.11	Sıcak yemeklerin pişirme işleminden itibaren 2 (iki) saat içinde paketlenmemesi ve/veya pakatlandıktan sonra en geç 4 (dört) saat içinde kişiye ulaştırılmaması ve/veya soğuk öğünlerin 12 (on iki) saatten daha uzun süre önce paketlenmesi	Binde 4	5
61.6.12	Analize gönderilen ürünlerde Türk Gıda Kodeksi veya Codex Alimentarius kriterlerine aykırı sonuçların tespit edilmesi	Binde 4	5
61.6.13	Depolarda taşıma/sahte, bozuk, Türk Gıda Kodeksi'ne aykırı veya standart dışı ürün bulundurulması ve/veya üretimde veya serviste kullanılması	Binde 4	5
61.6.14	Menülerde İdarenin yazılı onayı olmadan değişiklik yapılması veya İdare onaylı menülerde ayda 6 (altı) defadan fazla değişiklik talebinde bulunulması ve bu değişikliklerin uygulanması	Binde 4	5

61.7. Aşağıdaki belirtilen (Tablo 18) ağır aykırılık hallerinden herhangi birinin gerçekleşmesi halinde, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 20'nci maddesinin (b) bendi uyarınca, protesto çekmeye gerek kalmaksızın sözleşme feshedilir.

Tablo 18. Ağır Aykırılık Halleri

Sıra	Ağır Aykırılık Hali
61.7.1	Doktor raporları ve yemek analiz raporları sonucunda tespit edilen, yüklenici firma çalışanlarının ihmali veya tedbirsizliğine bağlı olarak meydana gelen gıda zehirlenmesi sebebiyle, yemek hizmetinden faydalanan en az 1 (bir) kişinin yaşamını kaybetmesi.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdürü Yardımcısı

(İmza)
Gıda Müfettişi
Sicil No: 8556

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TİP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTIN
Gıda-Mutfak Uzmanı
Sicil No: 8556

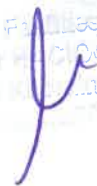
61.7.2	Besin zehirlenmesinin klinik bulgular ve hekim teşhisi ile tespit edilmesi ve aynı öğünde sunulan yemekten yararlanan kişilerin en az %10 (yüzde on) ve üzerinde zehirlenme vakasının ortaya çıkması
61.7.3	Üretilen yemeklerden alınan şahit numunelerin, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı İl Kontrol Laboratuvarında yapılan gıda analizinde tek tırnaklı hayvan eti (domuz eti, at eti, eşek eti vb.) içerdiğinin tespit edilmesi
61.7.4	Bir gün süresince, rasyon kapsamında yemek hizmetinden yararlanması gereken hasta, refakatçi ve personelin tamamına, herhangi bir nedenle yemek üretiminin ve/veya dağıtımının yapılmaması

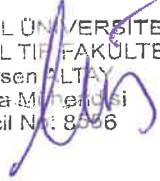
- 61.8. İdare, hizmetin kusurlu, eksik veya mevzuata aykırı şekilde yerine getirildiğini tespit ettiği anda derhal tutanak düzenleyerek cezai hükümleri uygulamaya yetkilidir. Bu durumda ayrıca yazılı ihtar yapılmasına gerek yoktur. Düzenlenen tutanak Muayene ve Kabul Komisyonu'na intikal ettirilir ve cezai işlemler hakedişlerden kesinti yapılmak suretiyle uygulanır.
- 61.9. Cezai yaptırımlar, Yüklenicinin sözleşmeden doğan asli sorumluluklarını ve doğan zararları tazmin etme yükümlülüğünü ortadan kaldırmaz. İdare, uğranılan zararın tamamını ayrıca Yükleniciden talep edebilir.
- 61.10. Yüklenicinin aynı konuda mükerrer aykırılık yapması, hizmet kusurunun devam etmesi veya ciddi gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği ihlali tespit edilmesi halinde; İdare, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu ve ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde doğrudan sözleşmeyi feshetme dahil olmak üzere tüm yasal yaptırımları uygulama hakkına sahiptir.
- 61.11. Yüklenici, düzenlenen tutanağa karşı 3 (üç) iş günü içerisinde yazılı olarak İdareye itiraz edebilir. İtirazlar, İdare tarafından değerlendirilir; gerekli görülmesi halinde Muayene ve Kabul Komisyonu yeniden inceleme yapar. İtiraz süresi içinde yapılmayan veya gerekçelendirilmemiş başvurular dikkate alınmaz. İtirazın cezai işlemin uygulanmasını durdurucu etkisi yoktur; ancak inceleme sonucunda haksız ceza tespit edilirse yapılan kesinti hakedişe iade edilir.

Madde 62. Yüklenicinin Tazminata İlişkin Yükümlülükleri

- 62.1. Yüklenici, hizmetin ifası sırasında veya personelinin kusuru, ihmali ya da dikkatsizliği nedeniyle İdare'nin taşınır ve taşınmaz mallarında, çalışanlarında veya üçüncü kişilerde meydana gelecek her türlü zarar ve ziyandan sorumludur.
- 62.2. Yüklenici, üçüncü kişiler veya resmi merciler tarafından açılan dava, takip veya idari işlemler sonucunda İdare aleyhine hükmedilecek her türlü ödeme, tazminat, yargılama gideri ve vekâlet ücretinden sorumludur. İdare tarafından ödenen tutarlar, Yükleniciye rücu edilir ve hakedişlerinden mahsup edilir.
- 62.3. Yüklenici, çalıştırdığı personelin tüm işçilik hak ve alacaklarından (ücret, fazla mesai, kıdem ve ihbar tazminatı, sosyal güvenlik primleri, izin ücretleri vb.) doğrudan sorumludur.
- 62.4. Bu yükümlülüklerin yerine getirilmemesi nedeniyle İdare'nin muhatap olması halinde, İdare tarafından yapılan her türlü ödeme Yükleniciye rücu edilir ve hakedişlerinden kesilir.


İlhan ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı


İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dr. İlhan ÖZTÜRK
Gıda Mühürsüz


İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bürsen ALTAY
Gıda Mühürsüz
Sicil No: 8996

BÖLÜM 12. EKLER**EK1. R1-R2-R3 VE DİYET YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI****A– R3 Yemek İsimleri Listesi ve Gramajları**

	BAKLİYAT YEMEKLERİ	127	PIRASALI KOL BÖREĞİ
1	ETLİ KURU FASULYE	128	İSPANAKLI GÜL BÖREĞİ
2	ETLİ NOHUT	129	MİLFÖY BÖREK
3	ETLİ YEŞİL MERCİMEK	130	TALAŞ BÖREĞİ
		131	KIYMALI GÜL BÖREĞİ
	SEBZE YEMEKLERİ		
4	DANA KÜLBASTI		KIZARTMALAR
5	ETLİ BAMYA	132	KARNABAHAH HAVUÇ KIZARTMA
6	ETLİ BEZELYE	133	SOSLU BİBER KIZARTMA
7	ETLİ BİBER DOLMA	134	SOSLU KABAK KIZARTMA
8	ETLİ KABAK DOLMA	135	SOSLU KARIŞIK KIZARTMA
9	ETLİ KARIŞIK DOLMA-1	136	SOSLU PATATES BİBER KIZARTMA
10	ETLİ KARIŞIK DOLMA-2	137	SOSLU PATATES KABAK KIZARTMA
11	ETLİ KIŞ TÜRLÜ	138	SOSLU PATATES KIZARTMA
12	ETLİ PATLICAN DOLMA	139	SOSLU PATLICAN BİBER KIZARTMA
13	ETLİ TAZE FASULYE	140	SOSLU PATLICAN KIZARTMA
14	KABAK MUSAKKA		
15	KIYMALI İSPANAK		MAKARNALAR
16	KIYMALI KABAK KALYE	141	SADE MAKARNA
17	KIYMALI KAPUSKA	142	SOSLU MAKARNA
18	KIYMALI KARNABAHAH	143	KIYMALI MAKARNA
19	KIYMALI KARNİYARIK	144	YOĞURTLU MAKARNA
20	KIYMALI PATATES DOLMA	145	SEBZELİ MAKARNA
21	KIYMALI PIRASA	146	FIRIN MAKARNA
22	KIYMALI SEBZE SOTE	147	PEYNİRLİ MAKARNA
23	KIYMALI SEMİZOTU	148	PEYNİRLİ ERİŞTE
24	PATLICAN MUSAKKA	149	CEVİZLİ ERİŞTE
25	ETLİ YAZ TÜRLÜSÜ		
26	ŞEHRİYELİ GÜVEÇ		ZEYTİNYAĞLILAR
27	YUMURTALI İSPANAK	150	KURU FASULYE PİYAZI
28	ASMA-LAHANA-PAZI SARMASI	151	ŞAKŞUKA
		152	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA
	ET YEMEKLERİ	153	ZEYTİNYAĞLI BEZELYE
29	BAHÇIVAN KEBABI	154	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA
30	ÇOBAN KAVURMA	155	ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR
31	DANA GULAŞ	156	ZEYTİNYAĞLI FIRIN ŞİŞ MANTAR
32	ET SOTE	157	ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ
33	HAŞLAMA ET	158	ZEYTİNYAĞLI KABAK
34	KAGIT KEBABI	159	ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAH
35	MANİSA KEBABI	160	ZEYTİNYAĞLI PEYNİRLİ FIRIN KAPYA
36	MENGEN KEBABI	161	ZEYTİNYAĞLI PIRASA
37	ORMAN KEBABI	162	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE
38	PÜRELİ ROSTO ET	163	ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANA

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4269-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bürsen ALTINTAŞ
Gıda Müfettişi
Sicil No: 3556

39	SAKSI KEBABI		
40	SALÇALI BİFTEK		SALATALAR
41	SEBZELİ KEBAP	164	AKDENİZ SALATASI
42	TAS KEBABI	165	BAHCEVAN SALATASI
43	YÖRÜK KEBABI	166	CACIK 1
44	ETLİ FAJİTA	167	CACIK 2
		168	ÇOBAN SALATA
	TAVUK YEMEKLERİ	169	DOMATES SALATASI
45	FIRIN TAVUK	170	HAVUÇ - KIVIRCIK- KIRMIZILAHANA
46	HAŞLAMA TAVUK	171	HAVUÇ SALATASI
47	ISPANAKLI TAVUK SARMASI	172	MAKARNA SALATASI
48	İÇ PİLAVLI TAVUK SARMA	173	MARUL SALATASI
49	KÖRİLİ FIRIN TAVUK	174	MEVSİM SALATASI
50	MANTARLI TAVUK	175	PATATES SALATASI
51	PİLİÇ PIRZOLA	176	PEMBE GÜZELİ SALATASI
52	SOSLU SEBZELİ TAVUK	177	SARI GÜZEL SALATA
53	TAVUK KÜL BASTI	178	MISIRLI MEVSİM SALATA
54	TAVUK ŞİNİTZEL	179	YOĞURTTLU SEMİZ OTU SALATASI
55	TAVUK SOTE		
56	TAVUK FAJİTA		ÇORBALAR
		180	DÜĞÜN ÇORBA
	HİNDİ YEMEKLERİ	181	EZOĞELİN ÇORBA
57	FIRIN HİNDİ	182	GÖCELİ TARHANA ÇORBA
58	HAŞLAMA HİNDİ	183	KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI
59	HİNDİ KÜLBASTI	184	KÖYLÜ ÇORBASI
60	HİNDİ SOTE	185	NOHUTLU ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI
61	SOSLU SEBZELİ HİNDİ	186	SEBZE ÇORBA
		187	ŞEHRİYE ÇORBA
	KÖFTELER	188	ŞİFA ÇORBASI
62	DALYAN KÖFTE	189	TAVUK SUYU ÇORBA
63	FIRIN KÖFTE	190	TOYGA ÇORBASI
64	HASANPAŞA KÖFTESİ PÜRELİ	191	TURUNCU ÇORBA
65	İSLİM KÖFTE	192	YAYLA ÇORBA
66	İZMİR KÖFTE	193	YEŞİL ÇORBA
67	KADINBUDU KÖFTE	194	YEŞİL MERCİMEK ÇORBA
68	KÖFTELİ KEREVİZ SEPETİ	195	BROKOLİ ÇORBA
69	KURU KÖFTE	196	DOMATES ÇORBASI
70	MİSKET KÖFTE	197	DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBA
71	ROSTO KÖFTE	198	SÜTLÜ MANTAR ÇORBA
72	SALÇALI KÖFTE	199	KAFKAS ÇORBASI
73	SEBZELİ ÇANAK KÖFTE	200	ET SUYU ŞEHRİYE ÇORBASI
74	IZGARA KÖFTE	201	ET SUYU PİRİNÇ ÇORBA
75	IZGARA HİNDİ KÖFTE	202	ET SUYU SEBZE ÇORBA
76	IZGARA TAVUK KÖFTE	203	TAVUK SUYU ŞEHRİYE ÇORBA
77	TAVUK MİSKET KÖFTE	204	TAVUK SUYU PİRİNÇ ÇORBA
78	HİNDİ MİSKET KÖFTE	205	TAVUK SUYU SEBZE ÇORBA
79	EKŞİLİ KÖFTE		

80	SEBZELİ FIRIN KÖFTE		TATLILAR
81	TEKİRDAĞ KÖFTE	206	KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI
82	KÖFTE KEBAP	207	AŞURE
		208	AYVA TATLISI
	BALIKLAR	209	ELMA TATLISI
83	BALIK BUĞULAMA	210	İRMİK HELVASI
84	BALIK KIZARTMA	211	KABAK TATLISI
85	FIRINDA BALIK	212	KEŞKÜL
	SAKATAT YEMEKLERİ	213	KREM ŞOKOLA
86	ARNAVUT CİĞERİ	214	MUHALLEBİ
		215	PELTE
	PATATES YEMEKLERİ	216	SUPANGLE
87	ETLİ PATATES SOTE	217	SÜTLAÇ
88	PATATES OTURTMA	218	KADAYIFLI MUHALLEBİ
		219	MOZAİK KUP
	YUMURTA YEMEKLERİ	220	TULUMBA TATLISI
89	KAŞARLI OMLET	221	GÜLLAÇ
90	MENEMEN	222	MEYVELİ MUHALLEBİ
91	PATATESLİ OMLET	223	UN HELVASI
92	PEYNİRLİ OMLET	224	BAKLAVA
93	SADE OMLET	225	SÜTLÜ İRMİK TATLISI
		226	KREM KAMEL
	PİRİNÇ PİLAVLARI		
94	ALİPAŞA PİLAVI		SOSLAR
95	BAHAR PİLAVI	227	PATLICAN BEĞENDİ SOS
96	BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI	228	KABAK BEĞENDİ SOS
97	BUHARA PİLAVI		
98	DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI		KOMPOSTO VE HOŞAFLAR
99	DÜĞÜN PİLAVI	229	ARMUT KOMPOSTOSU
100	HAVUÇLU PİRİNÇ PİLAVI	230	AYVA KOMPOSTOSU
101	İÇ PİLAV	231	ELMA KOMPOSTOSU
102	MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI	232	ERİK KOMPOSTOSU
103	NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	233	KAYISI KOMPOSTOSU
104	PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI	234	VIŞNE KOMPOSTOSU
105	SADE PİRİNÇ PİLAVI	235	ÇİLEK KOMPOSTOSU
106	SEBZELİ PİLAV	236	ŞEFTALİ KOMPOSTOSU
107	ŞEHRİYE PİLAVI	237	ÜZÜM KOMPOSTOSU
108	ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	238	KAYISI HOŞAFI
109	TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI	239	İNCİR HOŞAFI
110	MANTARLI PİRİNÇ PİLAVI		
			MEYVELER
	BULGUR PİLAVLARI	240	ELMA
111	MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	241	ARMUT
112	MEYHANE PİLAVI	242	KAYISI
113	SADE BULGUR PİLAVI	243	ŞEFTALİ
114	PATLICANLI BULGUR PİLAVI	244	ÜZÜM
115	TAVUKLU BULGUR PİLAVI	245	ERİK
116	MANTARLI BULGUR PİLAVI	246	PORTAKAL

117	TEL ŞEHİRİYE BULGUR PİLAVI	247	MANDALİNA
118	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	248	KİVİ
		249	MUZ
	BÖREKLER	250	ÇİLEK
119	ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ	251	KİRAZ
120	KABAKLI KOL BÖREĞİ	252	MALTA ERİĞİ
121	MERCİMEKLİ TEPŞİ BÖREĞİ	253	NEKTARIN
122	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	254	KAVUN
123	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	255	KARPUZ
124	PIRASALI GÜL BÖREĞİ	256	İNCİR
125	SEBZELİ FIRIN SİGARA BÖREĞİ	257	AYVA
126	KIYMALI HAVUÇLU KOL BÖREĞİ		
	SANDVIÇLER/DÜRÜMLER/BURGERLER		
258	BEYAZ PEYNİRLİ SOĞUK SANDVIÇ		
259	KAŞARLI SOĞUK SANDVIÇ		
260	HİNDİ FÜME SOĞUK SANDVIÇ		
261	TON BALIKLI SOĞUK SANDVIÇ		
262	TAVUK DÜRÜM		
263	ET DÜRÜM		
264	HAMBURGER		
265	PEYNİRLİ VEJETARYEN DÜRÜM		

Normal yemeklere uygulanacak gramajlar, ekte verilen gramaj tablolarına göre olmalıdır. Bu listelerde gösterilen sebze, meyve vb. yiyecekler işlem gördükten sonra bir porsiyona girecek ağırlıklardır. Reçetelerde olan dana eti kemiksiz ağırlıklardır. Tavuk etleri yemek çeşidinde kullanılan etin sipariş durumuna göre kemikli veya kemiksiz olarak getirilecektir. Listede ismi olmayan yemekler Diyet Hizmetleri Koordinatörlüğünce 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	40	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	40	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	40	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	150	389
Karabiber	0,15	0
Tuz	0,1	0
Ayçiçeği Yağ	5	45

5- ETLİ BAMYA		
Malzeme	Gram	Kalori
Bamya	150	45
Dana Eti	40	100
Domates	15	3
Salça	4	3

6- ETLİ BEZELYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	150	128
Dana Eti	40	100
Havuç	20	9
Patates	20	15

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bjrsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8356

Kekik	2	6
Garnitür;		
Arpacık soğan	20	5
Sarı Biber	30	9
Yeşil Biber	30	6
Kırmızı Biber	30	11
Kalori değeri:		471

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

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	40	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
Kalori değeri:		225

8- ETLİ KABAK DOLMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze Kabak (2 adet)	200	38
Dana Eti	40	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
Kalori değeri:		227

9- ETLİ KARIŞIK DOLMA -1		
Malzeme	Gram	Kalori
Dolmalık Biber (1 adet)	75	15
Taze Kabak (1 adet)	100	19
Dana Eti	40	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
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		220

10- ETLİ KARIŞIK DOLMA-2		
Malzeme	Gram	Kalori
Dolmalık Biber	75	15
Patlıcan	75	13
Dana Eti	40	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	40	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	40	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	40	100
Domates	15	3
Kuru Soğan	15	4
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	5	45

14- KABAK MUSAKKA		
Malzeme	Gram	Kalori
Taze Kabak	150	28
Dana Eti	40	100
Domates	20	4
Kuru Soğan	15	4
Maydanoz	6	3
Salça	4	3

15- KIYMALI İSPANAK		
Malzeme	Gram	Kalori
İspanak	175	32
Dana Eti	40	100
Domates	15	3
Kuru Soğan	10	3
Ayçiçeği Yağ	4	36
Pirinç	2	7

Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		190

Ayçiçeği Yağ	20	180
Pul biber	0,1	0
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		322

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	40	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	40	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 KARNABAHAHAR		
Malzeme	Gram	Kalori
Karnabahar	200	45
Dana Eti	40	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

19- KIYMALI KARNIYARIK		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	200	34
Dana Eti	40	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	40	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
Pirasa	200	50
Dana Eti	40	100
Pirinç	6	21
Havuç	20	9
Salça	4	3
Ayçiçeği Yağ	5	45
Tuz	0,3	0
Limonsuyu	5	5
Pirasa	150	38
Kalori değeri:		233

22- KIYMALI SEBZE SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti	40	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	40	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	40	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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlnur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 42067470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bürsen ALTIN
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 9556

25-ETLİ YAZ TURLÜSÜ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana Eti	40	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

28- ETLİ LAHANA SARMASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Beyaz lahana	100	25
Dana Eti	40	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 dış)	0,1	0
Kalori değeri:		302

26- ŞEHRİYELİ GÜVEÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	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

29- BAHÇIVAN KEBABI		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	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

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

30- ÇOBAN KAVURMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	160	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	150	440
Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	10	5
Salça	4	5
Tuz	0,3	0
Domates	15	4
Maydanoz	6	2
Defne Yapağı	1	0
Kalori değeri:		510

32- ET SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	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

33- HAŞLAMA ET		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	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

Kalori değeri:**597****34- KAĞIT KEBABI**

Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	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

37- ORMAN KEBABI

Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	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

**35- MANİSA KEBABI
(yufkalı /bohça kebabı)**

Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	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

38- PÜRELİ ROSTO ET

Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	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

36- MİNGEN KEBABI

Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	294
Tavuk	45	45
Fileto(kemiksiz)	30	5
Domates	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

39-SAKSI KEBABI

Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	120	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	150	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	120	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	120	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	120	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
Erişte	40	139
Kaşar Peyniri	10	42
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		606

44- ETLİ FAJİTA		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	150	440
Yeşil Biber	20	4
Sarı Kapsa Biber	20	6
Kırmızı Kapsa 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
Sıvıyağ	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
SıvıYağ	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 PİRZOLA		
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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlhan YILMAZ
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

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- PİLİÇ 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 ŞİNTİZEL		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Eti(kemiksiz)	200	180
Patates	100	360
Tuz	2	0
Ayçiçeği Yağ	50	450
Galeta Unu	15	
Yumurta	1/4	20
Kekik	0,15	1
Kırmızı Biber	0,15	1
Kalori değeri:		1012

55- TAVUK SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk Pirzola(Kemiksiz)	200	238
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 Eti	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

62- DALYAN KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	294

63- FIRIN KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	294

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İkinur KUTLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 42007470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 0556

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

Kuru Soğan	12	3
Galeta 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

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	110	294
Ekmek İçi	10	19
Tuz	0,1	0
Kuru Soğan	12	3
Yumurta (0,05 adet)	3	5
SıvıYağ	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
Patlıcan	120	26
Dana eti	120	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	110	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	110	294
Kuru Soğan	10	2
Pirinç	8	28
Maydanoz	3	2
Tuz	0,3	0

68- KÖFTELİ KEREVİZ SEPETİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	294
Ekmek içi	10	19
Tuz	0,3	0
Kuru soğan	20	6
Yumurta (0,05 adet)	3	5

69- KURU KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	294
Kuru Soğan	10	2
Ekmek İçi	10	19
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Ayçiçeği Yağ	10	90

Karabiber	0,1	0
Pulbiber	0,1	0
Kızartma için;		
Buğday Un	10	33
Yumurta (0,1 adet)	6	9
Ayçiçeği Yağ	25	225
Kalori değeri:		593

Karabiber	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Salça	4	3
Karabiber	0.15	0
Domates	25	4
SıvıYağ	10	90
Kereviz	100	19
Sarımsak	0,5	0
Domates(iri halka)	30	6
Kalori değeri:		446

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
Dana eti	110	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

71- ROSTO KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	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

72- SALÇALI KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	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	110	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

74- IZGARA KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti	110	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 Eti	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

Salça	4	3
Kaşar Peyniri	10	42
Tuz	0,1	0
Kalori değeri:		509

--	--	--

--	--	--

76- IZGARA TAVUK KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But (kemiksiz)	110	130
Salça	4	3
Tuz	0,2	0
Kuru Soğan	10	3
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Kalori değeri:		143

77- TAVUK MİSKET KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk But (kemiksiz)	110	130
Salça	4	3
Tuz	0,2	0
Kuru Soğan	10	3
Ekmek İçi	10	19
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Pulbiber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		162

78-HİNDİ MİSKET KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Eti	110	114
Salça	4	3
Tuz	0,2	0
Kuru Soğan	10	3
Ekmek İçi	10	19
Maydanoz	3	2
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Pul biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
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	90	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	110	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	120	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	130	294

83- BALIK BUĞULAMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	200	143

84- BALIK KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	200	143

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlhan ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4200-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

Ekmek içi	10	19
Tuz	0,3	0
Domates	30	5
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

Ayçiçeği Yağ	6	54
Kuru Soğan	30	8
Limon dilimi	15	8
Havuç	10	4
Çarliston biber	15	3
Salça	4	3
Domates	30	6
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		229

Ayçiçeği Yağ	30	270
Mısır Unu	15	53
Tuz	0,2	0
Kalori değeri:		466

85- FIRINDA BALIK		
Malzeme	Gram	Kalori
Balık	200	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	150	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	40	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	40	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
Kaşar peynir	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

92- PEYNİRLİ OMLET		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta (1 adet)	60	92
Ayçiçeği Yağ	5	45
Karabiber	0,15	1
Tuz	0,1	0

93- SADE 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

Beyaz Peynir	20	82
Kalori değeri:		220

Kalori değeri:	138
-----------------------	------------

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	10	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	10	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
Tarçın	0,1	0
Karabiber	0,1	0

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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTAY
Gıda Mühürleme
Sicil No: 8556

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

108- ŞEHİRİYELİ 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
Kalori değeri:		392

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
Mantar	30	4

117- TEL ŞEHİRİYE 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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4200-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 5556

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
Ispanak	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
Ayçiçeği 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	40	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

128- İSPANAKLI GÜL BÖREK

Malzeme	Gram	Kalori
Yufka	80	217
Ayçiçeği Yağ	10	90
Süt	40	26

129- PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREK

Malzeme	Gram	Kalori
Milföy Hamuru	100	375
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Beyaz Peynir	50	204

Yumurta (0,2 adet)	12	18
Pırasa	100	26
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		377

Yumurta (0,2 adet)	12	18
Ispanak	80	14
Kuru Soğan	10	3
Patates	10	8
Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		376

Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Çörek otu	2	7
Kalori değeri:		564

130- TALAŞ BÖREĞİ		
Malzeme	Gram	Kalori
Milföy Hamuru	100	375
Dana Eti	30	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	20	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- KARNABAHAAR 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

140- SOSLU PATLICAN KIZARTMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	250	43
Ayçiçeği Yağ	30	270

141- SADE MAKARNA		
Malzeme	Gram	Kalori
Makarna	50	183
Ayçiçeği Yağ	5	45

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmeti
Sicil No: 4444444444

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 9556

Ayçiçeği Yağ	30	270
Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		334

Tuz	0,3	0
Sarımsak	0,2	0
Domates	60	10
Kekik	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		323

Tuz	0,3	0
Kalori değeri:		228

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	20	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
Patlıcan	200	64
Domates	30	8
Kuru soğan	10	5
Zeytinyağ	10	90
Tuz	0,3	0

152- ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA		
Malzeme	Gram	Kalori
Barbunya	50	166
Domates	20	4
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Havuç	15	7

153- ZEYTİNYAĞLI BEZELYE		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	120	103
Domates	20	4
Kuru soğan	10	3
Zeytinyağ	10	90
Patates	20	15

Maydanoz	6	2
Yeşil biber	10	3
Sarımsak	2	2
Kalori değeri:		174

Patates	20	15
Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Limon suyu	5	5
Kalori değeri:		293

Tuz	0,3	0
Maydanoz	6	3
Kalori değeri:		218

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
Limon 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 Üzüümü	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 KARNABAHAHAR		
Malzeme	Gram	Kalori
Karnabahar	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

164- AKDENİZ SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	15	7
Kıvırcık	50	5
Kırmızı kıvırcık	20	2
Domates	50	8
Limon	5	3

165- BAHÇEVAN SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	30	6
Kıvırcık	70	7
Kırmızı Lahana	30	3
Domates	40	7
Salatalık	40	5

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4256-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühürü
Sicil No: 556

Maydanoz	6	3
Patates	10	8
Havuç	40	17
Kalori değeri:		179

Salatalık	50	5
Roka	5	1
Tuz	0,2	0
Zeytinyağ	5	45
Maydanoz	4	2
Kalori değeri:		78

Limonsuyu	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-KIR.LAHANA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	45	19
Kıvırcık	70	7
Kırmızı lahana	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

176- PEMBE GÜZELİ SALATASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kırmızı Lahana	120	27
Sirke	20	4
Yoğurt	75	50
Tuz	0,2	0

177- SARI GÜZEL SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	120	52
Yoğurt	75	50
Tuz	0,2	0
Maydanoz	3	2

Zeytinyağ	5	45
Limon suyu	3	3
Tuz	0,2	0
Kırmızı biber	0,1	0
Karabiber	0,1	0
Kalori değeri:		114

Maydanoz	3	2
Sıvı Yağ	5	45
Kalori değeri:		128

Sıvı Yağ	5	45
Kalori değeri:		149

178- MISIRLI MEVSİM SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Havuç	25	5
Kıvırcık	70	7
Domates	40	7
Salatalık	40	5
Roka	5	1
Kırmızı Lahana	20	4
Limon 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

185- NOHUTLU ARPA ŞEHİRİYE 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

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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Mutfak Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4205-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 8756

Sarımsak	0,1	0
Pul biber	0,1	0
Maydanoz	2	1
Kalori değeri:		106

Yeşil Biber	5	1
Pul Biber	0,1	0
Kalori değeri:		104

--	--	--

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(göğüs) Eti(kemiksiz)	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 sarısı (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

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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TİP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALIY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

Kalori değeri:	63

Dereotu	1	1
Kalori değeri:		36

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

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

201- ET SUYU PİRİNÇ ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Ayçiçeği Yağ	2	18
Pirinç	5	52
Salça	2	2
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	10	43
Kalori değeri:		100

203- TAVUK SUYU ŞEHİRİYE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk (göğüs)Eti (kemiksiz)	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- TAVUK SUYU 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 (göğüs)Eti (kemiksiz)	20	23
Pirinç	5	17
Salça	2	2
Kalori değeri:		47

205- TAVUK SUYU 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(kemiksiz)	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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlker NARİOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birleşik ALTAY
Gıda Mühürsüz
Sicil No: 8556

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

Tarçın	1	3
Kalori değeri:		360
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- CEVİZLİ KABAK TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kabak	350	87
Şeker	75	304
Limonsuyu	0,1	0
Ceviz içi	10	65
Kalori değeri:		456

212- KEŞKÜL		
Malzeme	Gram	Kalori
Toz şeker	50	202
Nişasta	3	10
Süt	160	103
Pirinç unu	7	24
File badem	5	29
Yumurta (0,05 adet)	3	5
Tereyağı	5	45
Toz fındık	7	45
Kalori değeri:		463

213- KREM ŞOKOLA		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	155	100
Toz şeker	60	243
Nişasta	3	10
Vanilya	0,1	0
Kakao	7	24
Su	5	0
Pralin	5	25
Tereyağı	2	18
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- TULUMBA TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori

221- GÜLLAÇ		
Malzeme	Gram	Kalori

222-MEYVELİ MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori

Un	50	180
Margarin	2	22
Nişasta	5	17
Yumurta	40	65
Toz Şeker	100	400
Limon	0,02	1
Kalori değeri:		685

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

Süt	160	103
Toz şeker	50	203
Nişasta	20	70
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	1
Meyve	25	10
Antep fıstık	2	6
Kalori değeri:		393

223- UN HELVASI		
Malzeme	Gram	Kalori
Un	60	202
Toz şeker	80	324
Tarçın	0,5	1
Sıvıyağ	25	225
Ceviz	5	32
Süt	160	103
Kalori değeri:		887

224- BAKLAVA		
Malzeme	Gram	Kalori
Yumurta	3	5
Sıvıyağ	5	45
Yoğurt	2,6	130
Sirke	0,01	2
Kabartma tozu	0,0001	1
Tuz	0,001	1
Un	50	180
Şerbeti için		
Toz Şeker	30	120
Tereyağ	10	90
Limon	0,005	2
Kalori değeri :		576

225- SÜTLÜ İRMİK TATLISI		
Malzeme	Gram	Kalori
Süt	160	103
Toz şeker	50	203
İrmik	40	144
Vanilya	0,1	0
Tarçın	0,5	1
Antep Fıstık	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

229- POĞAÇA		
Malzeme	Gram	Kalori
Un	40	120
Tereyağ	20	90
Toz şeker	1	12
Yumurta	3	5
Maya	3	50
Süt	10	6
Susam	2	1
peynir	1	8
Tuz	0,001	1
Kabartma tozu	0,001	1
Kalori değeri:		294

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTIN
Gıda Mühürendis
Sicil No: 8556

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmeti Koordinatörü
Sicil No: 4200-7470

230-SEBZE GARNİTÜR		
Malzeme	Gram	Kalori
Bezelye	10	5
patates	10	10
havuç	5	2
enginar	10	5
kereviz	5	2
mısır	10	5
kabak	10	3
Ayçiçek yağı	5	45
Tuz	0,001	1
Kalori değeri:		78

258 – BEYAZ PEYNİRLİ SOĞUK SANDVIÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Sandviç Ekmek	100	
Beyaz Peynir	60	
Domates	50	
Marul	50	
Salatalık	50	
Kalori değeri:		

259 – KAŞARLI SOĞUK SANDVIÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Sandviç Ekmek	100	
Kaşar Peynir	60	
Domates	50	
Marul	50	
Salatalık	50	
Salam	20	
Kalori değeri:		

260 – HİNDİ FÜME SOĞUK SANDVIÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Sandviç Ekmek	100	
Kaşar Peynir	60	
Domates	50	
Marul	50	
Salatalık	50	
Salam	20	
Kalori değeri:		

261 – TON BALIKLI SOĞUK SANDVIÇ		
Malzeme	Gram	Kalori
Sandviç Ekmek	100	
Ton balık	60	
Yoğurt	10	
Salça	10	
Marul	10	
Kalori değeri:		

262 – TAVUK DÜRÜM		
Malzeme	Gram	Kalori
Lavaş Ekmek	100	
Tavuk Göğüs	70	
Domates	30	
Salatalık Turşu	30	
Kalori değeri:		

263 - ET DÜRÜM		
Malzeme	Gram	Kalori
Lavaş Ekmek	100	
Julyen dana et	80	
Soğan	30	
Maydanoz	10	
Kalori değeri:		

264 – HAMBURGER		
Malzeme	Gram	Kalori
Hamburger Ekmek	100	
Dana köfte	80	
Domates	20	
Marul	20	
Ketçap	10	
Kalori değeri:		

265 – PEYNİRLİ VEJETERJAN DÜRÜM		
Malzeme	Gram	Kalori
Lavaş Ekmek	100	
Beyaz Peynir	60	
Roka	30	
Domates	30	
Zeytinyağ	10	
Kalori değeri:		

Malzeme	Gram	Kalori

KOMPOSTO VE HOŞAFLAR				
Sıra	Adı	Malzeme Cinsi	Gr/Adet	Kalori
231	Armut	Armut	80	32

MEYVELER			
Sıra	Meyve Adı	Gr.	Kalori
241	Elma	200	126

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri
Sicil No: 11111

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALTAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 6556

	kompostosu	Toz şeker	25	95	242	Armut	200	128
231	Ayva	Ayva	80	35	243	Kayısı	200	128
	kompostosu	Toz şeker	25	95	244	Şeftali	200	118
232	Elma	Elma	80	32	245	Üzüm	200	152
	kompostosu	Toz şeker	25	95	246	Erik	200	104
233	Erik	Erik	80	26	247	Portakal	200	98
	kompostosu	Toz şeker	25	95	248	Mandalina	200	98
234	Kayısı	Kayısı	80	32	249	Kivi	200	134
	kompostosu	Toz şeker	25	95	250	Muz	200	204
235	Vişne	Vişne	80	35	251	Çilek	200	80
	kompostosu	Toz şeker	25	95	252	Kiraz	200	140
236	Çilek	Çilek	80	20	253	Malta Eriği	200	47
	kompostosu	Toz şeker	25	95	254	Nektarın	200	98
237	Şeftali	Şeftali	80	30	255	Kavun	400	112
	kompostosu	Toz şeker	25	95	256	Karpuz	500	145
238	Kayısı	Kuru kayısı	30	70	257	İncir	100	120
	hoşafı	Toz şeker	20	76	258	Ayva	200	120
239	İncir hoşafı	Kuru incir	30	70				
		Toz şeker	15	67				
240	Üzüm hoşafı	Kuru üzüm	30	64				
		Toz şeker	15	57				

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

B - Bebek (Mama) Öğünü Yemek Gramajları

1- KIYMALI SEBZE PÜRE			2- PİRİNÇ UNLU SÜTLÜ MUHALLEBİ		
Malzeme	Gram	Kalori	Malzeme	Gram	Kalori
Dana Kıyma (kemiksiz)	30		Süt	200 ml	
Patates	50		Pirinç unu	10 g	
Havuç	25		Şeker	10 g	
Kabak	25				
Ispanak	10				
Pirinç	10				
Zeytin yağ	5				
Kalori değeri:			Kalori değeri:		

1 porsiyonluk tarifedir.

C - Diyet Yemeklerinin Listesi ve Gramajları

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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. **Y. Y. Y.**
Diyet Hizmeti
Sicil No: 4200-1470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühürsüz
Sicil No: 8556

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
10	HİNDİ ROSTO	41	ERİK KOMPOSTO
11	BALIK BUĞULAMA	42	KURU ERİK HOŞAFI
		43	KURU KAYISI HOŞAFI
	ÇORBALAR	44	KARIŞIK HOŞAF
12	ŞEHRİYE 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 ERIŞTE
22	ZEYTİNYAĞLI BAKLA		
23	ZEYTİNYAĞLI İSPANAK		
24	ZEYTİNYAĞLI PIRASA		
25	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ		
26	ZEYTİNYAĞLI LAHANA		
27	ZEYTİNYAĞLI PATLİCAN		
28	ZEYTİNYAĞLI KABAK		
29	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE		
30	ZEYTİNYAĞLI BAMYA		
31	ZEYTİNYAĞLI MEVSİM TÜRLÜ		

1- ET SOTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti (kemiksiz)	100	
Biber	20	
Domates	30	
Karabiber	0,4	
Salça	10	
Soğan	30	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

2 – ROSTO ET		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti (kemiksiz)	100	
Karabiber	0,4	
Salça	10	
Kalori değeri:		

3 – TAVUK/DANA ET HAŞLAMA		
Malzeme	Gram	Kalori
Tavuk eti(kemiksiz) /dana eti(kemiksiz)	100	
Patates	50	
Havuç	20	
Kuru soğan	10	
Limon	¼ adet	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

4 – IZGARA KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti(kemiksiz)	100	
Maydanoz	2	
Kuru soğan	10	

5 – ROSTO KÖFTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Dana eti (kemiksiz)	100	
Maydanoz	2	
Kuru soğan	10	

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

Yumurta	1/10 adet	
Kalori değeri:		

Yumurta	1/10 adet	
Salça	5	
Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

Sıvıyağ	5	
Kalori değeri:		

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

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

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

10 – HİNDİ ROSTO		
Malzeme	Gram	Kalori
Hindi Eti	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		
Malzeme	Gram	Kalori
Sıvıyağ	2	
Un	10	
Limon	1/8 adet	

17 – DOMATES ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	100	
Salça	10	
Süt	20	
Sıvı yağ	2	

18 – SEBZE ÇORBA		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	30	
Havuç	25	
Kuru soğan	10	
Maydanoz	1	
Pirinç	5	

Kalori değeri:		

Kalori değeri:		

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
İspanak	150	
Zeytinyağı	5	
Kuru soğan	10	
Salça	5	
Pirinç	10	
Kalori değeri:		

24 – ZEYTİNYAĞLI PIRASA		
Malzeme	Gram	Kalori
Pirasa	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
Patlıcan	150	
Salça	5	
Sarımsak	0,1	
Zeytinyağı	5	
Kuru soğan	30	
Biber	10	
Domates	30	
Kalori değeri:		

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:		

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur H. ÖZÜLÜ
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4200-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTIN
Gıda Mühürü
Sicil No: 8556

31 – ZEYTİNYAĞLI MEVSİM TURLÜ		
Malzeme	Gram	Kalori
Patlıcan	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:		

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	

47 – KARIŞIK SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Kıvırcık	10	
Marul	10	

48 – SÖĞÜŞ SALATA		
Malzeme	Gram	Kalori
Domates	75	
Salatalık	75	

Maydanoz	1	
Limon	¼ adet	
Kalori değeri:		

Salatalık	40	
Havuç	20	
Limon	¼ adet	
Kalori değeri:		

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.

D – R1 Yemeklerinin Listesi ve Gramajları

	ÇORBALAR	6	KAYISI KOMPOSTO
1	TAVUKSUYU ÇORBA(GÖĞÜS)	7	ELMA KOMPOSTO
2	UN ÇORBASI	8	KAYISI-ÜZÜM KOMPOSTO
3	ET SUYU ÇORBA		
			MEYVE SULARI
	KOMPOSTOLAR	9	LİMONATA
4	VIŞNE KOMPOSTO	10	ELMA SUYU
5	ÜZÜM KOMPOSTO	11	ŞEFTALİ SUYU

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
Kayısı	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

7 – ELMA KOMPOSTO		
--------------------------	--	--

8 – KAYISI- ÜZÜM KOMPOSTO		
----------------------------------	--	--

9 - LİMONATA		
---------------------	--	--

Malzeme	Gram	Kalori
Elma	100	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

Malzeme	Gram	Kalori
Taze kayısı	50	
Yaş üzüm	50	
Şeker	40	
Kalori değeri:		

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:		

E – R2 Yemeklerinin Listesi ve Gramajları

ÇORBALAR		KOMPOSTOLAR - HOŞAFLAR	
1	YAYLA ÇORBA	12	VIŞNE HOŞAFI
2	ŞEHİRİYE ÇORBA	13	ERİK HOŞAFI
3	SEBZE ÇORBA	14	KAYISI HOŞAFI
4	DOMATES ÇORBA	15	ÜZÜM HOŞAFI
		16	VIŞNE KOMPOSTO
		17	ERİK KOMPOSTO
		18	KAYISI KOMPOSTO
		19	AYVA KOMPOSTO
		20	ELMA KOMPOSTO
SEBZE PÜRELER			
5	PATATES PÜRE		
6	KABAK PÜRE		
7	HAVUÇ PÜRE		
TATLILAR			
8	SÜTLAÇ		
9	MUHALLEBİ		
10	PELTE		
11	TATLANDIRICILI MUHALLEBİ		

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	

5 – PATATES PÜRE		
Malzeme	Gram	Kalori
Patates	100	
Süt	25	

6 – KABAK PÜRE		
Malzeme	Gram	Kalori
Kabak	100	
Süt	25	

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlhan ÖZGÜL
Diyet Hizmeti
Sicil No: 1111111111

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Biyoen. Altı
Gıda Müh. Uzmanı
Sicil No: 1111111111

Sıvı Yağ	2	
Un	2	
Kalori değeri:		

Kalori değeri:		

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 nişastas1	2,5	
Kalori değeri:		

10 - PELTE		
Malzeme	Gram	Kalori
Mısır nişastas1	20	
Şeker	30	
Meyve suyu (portakal/limon/ vişne)	50 ml	
Kalori değeri:		

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

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

13 – ERİK HOŞAFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru erik	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

14 – KAYISI HOŞAFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru kayısı	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

15 – ÜZÜM HOŞAFI		
Malzeme	Gram	Kalori
Kuru üzüm	50	
Şeker	30	
Kalori değeri:		

16 – VİŞNE 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:		

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İ. ÖZTÜRK
Diyet Hizmeti
Sicil No: 123456

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Beslenme Bilimi
Gıda Mühürdüsü
Sicil No: 6556

EK2. MENÜLERDE SEBZE VE MEYVELERİN İSTENİLME ZAMANLARI

SEBZELER		MEYVELER	
BAL KABAĞI	11- 2 AY	ARMUT	8 – 11 AY
BEYAZ LAHANA	11.-4. AY	AYVA	10 -3 AY
BAMYA	7-9 AY	CAN ERİK	5 – 7 AY
ÇARLISTON 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
KARNABA HAR	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	VİŞNE	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		

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

Istanbul T
Uzm.Dyt.
Diyet Hbz.
Sicil No:

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mikrobiyolojisi
Sicil No: 8556

EK3. ÖRNEK MENÜLER

A - Örnek R3 Kahvaltı Listesi (Haftalık)

KAHVALTI MENÜSÜ		KAHVALTI MENÜSÜ TUZSUZ	
1. GÜN	Çay Beyaz Peynir Reçel+ Tereyağ Siyah Zeytin	1. GÜN	Çay Tuzsuz beyaz peynir Reçel+ Tereyağ (tuzsuz) Tuzsuz Siyah Zeytin
2. GÜN	Süt Beyaz peynir Yumurta Siyah Zeytin	2. GÜN	Süt Tuzsuz beyaz peynir Yumurta Domates+salatalık
3. GÜN	Çay Kaşar peyniri Yeşil zeytin Reçel+ Tereyağ	3. GÜN	Çay dil peyniri Bal+ Tereyağ (tuzsuz) Domates+salatalık
4. GÜN	Çay Beyaz peynir Siyah Zeytin Bal+ Tereyağ	4. GÜN	Çay Tuzsuz beyaz peynir Reçel+ Tereyağ (tuzsuz) Tuzsuz Siyah Zeytin
5. GÜN	Süt Beyaz Peynir Siyah 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 Bal +Tereyağ Siyah Zeytin	7. GÜN	Çay dil peyniri Bal+ Tereyağ (tuzsuz) Tuzsuz Siyah Zeytin
Kahvaltı menüleri her hafta aynı şekilde uygulanır. Çocuk kahvaltı menüde çay yerine tam yağlı süt verilir.			

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Mük. Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt.
Diyet H.
Sicil No: 8356

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsan ALAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8356

B- Örnek R3 Yemek Listesi (Yazlık)

TARİH	ÖĞLE	AKŞAM
1.Gün	Orman Kebap Mısırlı Pirinç Pilavı Yoğurt	Şifa Çorba İç Pilavlı Tavuk Sarma Zeytinyağlı Taze Fasulye
2.Gün	Dalyan Köfte Sade Bulgur Pilavı Mevsim Salata	Ezogelin Çorba Etli Bamyas Cacık 1
3.Gün	Etli Yaz Türlü Soslu Makarna Muz	Et Sote Domatesli Pirinç Pilavı Çoban Salata
4.Gün	Sütlü Mantar Çorba Piliç Külbastı Krem Şokola	Etli Bezelye Tel Şehriyeli Bulgur Pilavı Yoğurt
5.Gün	Tas Kebap Cevizli Erişte Cacık 2	Göceli Tarhana Çorba İzmir Köfte(sebze garn.) Baklava
6.Gün	Patlıcan Musakka Sade Pirinç Pilavı Pembe Güzeli Salata	Kırmızı Mercimek Çorba Etli Biber Dolma Yoğurt
7.Gün	Kıymalı Sebze Sote Meyhane Pilavı Elma	Sütlü Mantar Çorba Haşlama Tavuk Mozaik Cup
8.Gün	Etli Nohut Alipaşa Pilavı Yoğurt	Domates Çorba Yörük Kebap Mandalina
9.Gün	Haşlama Tavuk Sade Makarna Ayva Tatlısı	Ezogelin Çorba Misket Köfte Çoban Salata
10.Gün	Dana Gulaş Mantarlı Bulgur Pilav Mevsim Salata	Etli Yaz Türlü Makarna Salatası Sütlü
11.Gün	Kıymalı Kabak Kalye Peynirli Tepsi Böreği Cacık 1	Toyga Çorba Piliç Pirzola Karışık Kızartma (Yoğurt sos.)
12.Gün	Izgara Köfte Zeytinyağlı Barbunya Elma	Kafkas Çorba Mengen Kebap Yoğurt
13.Gün	Kıymalı Sebze Sote Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Hindi Sote İspanaklı Gül Böreği Vişne Komposto
14.Gün	Yayla Çorba Kuru Köfte (sebze garn.) Muz	Etli Bezelye Meyhane Pilavı Yoğurt
15.Gün	Domates Çorba Yörük Kebap Ayrar	Göceli Tarhana Çorba İslim Köfte Soslu Makarna

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 6206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAN
Gıda Mühür Uzmanı
Sicil No: 8556

TARİH	ÖĞLE	AKŞAM
16.Gün	Soslu Sebzeli Tavuk Şehriye Pilavı Cacık 2	Kıymalı Sebze Sote Alipaşa Pilav Keşkül
17.Gün	Kırmızı Mercimek Çorba Kıymalı Karnıyarık Yoğurt	Dana Gulaş Sebzeli Makarna Armut
18.Gün	Izgara Köfte Sade Bulgur Pilav Çoban Salata	Ezogelin Çorba Etli Kabak Dolma (Yoğurt Soslu) Soslu Makarna
19.Gün	Sebze Çorba Manisa Kebap Cevizli 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(pürelı) Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Etli Bezelye Kıymalı kol Böreği Kayısı Komposto
22.Gün	Etli Kuru Fasulye Sade Bulgur Pilavı Cacık 1	Sebze Çorba Şehriyeli Güveç Elma
23.Gün	Domates Çorba Mantarlı Tavuk Patates Salatası	Izgara Köfte Soslu Makarna Yoğurt
24.Gün	Ezogelin Çorba Çoban Kavurma Portakal	Yayla Çorba Patlıcan Musakka Aşure
25.Gün	Sebzeli Fırın Köfte Nohutlu Pirinç Pilavı Yoğurt	Kıymalı Karnabahar Peynirli Erişte Tulumba Tatlısı
26.Gün	Etli Bamya Yoğurtlu Makarna Muhallebi	Yayla Çorba Tavuk Şinitzel Domates Salatası
27.Gün	Etli Taze Fasulye Mercimekli Bulgur Plv Cacık 2	Kıymalı Pırasa Soslu Makarna Supangle
28.Gün	Köylü Çorba Etli Patates Sote Armut	Tavuk Külbastı Havuçlu Pirinç Pilavı Yeşil Salata
29.Gün	Sebze Çorba Bahçıvan Kebap Keşkül	Kıymalı Karnıyarık İç Pilav Yoğurt
30.Gün	Tavuk Sote Fırın Makarna Elma	Ezogelin Çorba Kuru Köfte Pelte

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Biyokimya
Gıda Mühendisi
Sicil No: 2556

C- Örnek R3 Yemek Listesi (Kışlık)

TARİH	ÖĞLE	AKŞAM
1.Gün	Ezogelin çorba Arnavut ciğeri Kaymaklı ekmek kadayıfı	Kıymalı karnabahar Sade makarna Elma
2.Gün	Izgara köfte Zeytinyağlı pırasa Portakal	Kırmızı Mercimek Çorba Tavuk şinitzel Yoğurt
3.Gün	Şehriye çorba Kadınbudu köfte Cevizli kabak tatlısı	Etli bezelye Peynirli tepsi böreği Ayrar
4.Gün	Etli nohut Şehriyeli pirinç pilavı Cacık 1	Ezogelin çorba Bahçıvan kebabı Ayva tatlısı
5.Gün	domates çorba Tavuk sote Ayrar	Köylü Çorba Patates oturtma Mandalina
6.Gün	Etli taze fasulye Soslu Makarna Yoğurt	Toyga Çorba Köfte kebab(sebze garn.) Aşure
7.Gün	Orman kebabı Tel şehriye bulgur pilavı Pembe güzeli salata	Kıymalı Ispanak Talaş böreği Yoğurt
8.Gün	Yayla çorba Hasanpaşa köfte Supangle	Et sote Soslu makarna Muz
9.Gün	Kıymalı kabak kalye Cevizli erişte Cacık 2	Çoban kavurma Sebzeli bulgur pilavı Ayrar
10.Gün	Ezogelin çorba Piliç pırsola Baklava	Etli Kuru fasulye Şehriyeli pirinç pilavı Cacık 1
11.Gün	Kabak musakka Peynirli makarna Elma	Sütlü mantar çorba Köfteli kereviz sepeti Krem şokola
12.Gün	Toyga çorbası Dana gulaş kivi	Kıymalı karnabahar Cevizli erişte Armut
13.Gün	Etli taze fasulye Kıymalı gül böreği Kayısı komposto	Tavuk Sote Mercimekli bulgur pilavı Yoğurt
14.Gün	Tekirdağ köfte Soslu makarna muz	Kafkas çorbası Etli kabak dolma Portakal
15.Gün	Tavuk fajita Şehriye pilavı Baklava	Yayla Çorba Etli patates sote Makarna salatası

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HANCIÖĞLU
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 42337470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRİNCİ AĞIZ
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

TARİH	ÖĞLE	AKŞAM
16.Gün	Etli Kuru Fasulye Düğün Pilav Cacık 2	Ekşili Köfte Göceli Tarhana Çorba Mandalina
17.Gün	Kırmızı Mercimek Çorba Et Sote Mısırlı Mevsim Salata	Kıymalı Pırasa Peynirli Makarna Armut
18.Gün	Kıymalı Kapuska Yoğurtlu Makarna Kivi	Sebze Çorba Tavuklu Bulgur Pilavı Cevizli Kabak Tatlısı
19.Gün	Toyga Çorba Sebzeli Fırın Köfte Sütlaç	Kıymalı Karnabahar Patatesli Tepsi Böreği Ayrar
20.Gün	Etli Kış Türlü Kıymalı Makarna Cacık 1	Saksı Kebabı Alipaşa Pilavı Pembe Güzeli Salata
21.Gün	Domates Çorba Körili Fırın Tavuk Sütlü İrmik Tatlısı	Kıymalı Ispanak Soslu Makarna Portakal
22.Gün	Bahçıvan Kebabı Zeytinyağlı Pırasa Ayrar	Etli Nohut Sebzeli Pirinç Pilavı Cacık 2
23.Gün	Etli Kış Türlü Peynirli Tepsi Böreği Muz	Şehriye Çorba Tekirdağ Köfte Muhallebi
24.Gün	Köylü Çorba Tavuk Sote Güllac	Kağıt Kebabı Şehriyeli Pirinç Pilavı Mandalina
25.Gün	Etli Kuru Fasulye Sebzeli Pirinç Pilavı Cacık 1	Kıymalı Patates Dolma Mercimekli Bulgur Pilavı Kadayıflı Muhallebi
26.Gün	Kırmızı Mercimek Çorba Tas Kebabı Yoğurt	Kıymalı Sebze Sote Yoğurtlu Makarna Elma
27.Gün	Etli Bezelye Sebzeli Bulgur Plv Kayısı Komposto	Göceli Tarhana Çorba Fırın Tavuk Aşure
28.Gün	Izgara Köfte (Sebze Garn.) Buhara Pilavı Ayrar	Kıymalı Ispanak Peynirli Tepsi Böreği Kivi
29.Gün	Domatesli Pirinç Çorba Haşlama Tavuk Tulumba Tatlısı	Salçalı Köfte Zeytinyağlı Enginar Muz
30.Gün	Etli Kış Türlü Cevizli Erişte Ayva Kompostu	Yörük Kebabı Meyhane Pilavı Yoğurt

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HİÇOĞLU
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4206-7479

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 5556

D- Örnek Kumanya Menü (Haftalık)

KUMANYA MENÜ		
	ÖĞLE	AKŞAM
1. GÜN	Beyaz Peynirli Soğuk Sandviç Zeytinyağlı Enginar Ayran	Kaşarlı Soğuk Sandviç Ayran Supangle
2. GÜN	Et Dürüm Zeytinyağlı Kabak Meyve Suyu	Tavuk Dürüm Ayran Muz
3. GÜN	Hamburger Mozaik Kup Ayran	Et Dürüm Zeytinyağlı Kabak Meyve Suyu
4. GÜN	Kaşarlı Soğuk Sandviç Ayran Tulumba Tatlı	Peynirli Vejetaryen Dürüm Yoğurtlu Semizotu Salatası Elma
5. GÜN	Hindi Füme Soğuk Sandviç Zeytinyağlı Havuç Baklava	Hamburger Soslu Patates Kızartma Ayran
6. GÜN	Tavuk Dürüm Ayran Muz	Kaşarlı Soğuk Sandviç Soslu Biber Kızartma Aşure
7. GÜN	Peynirli Vejetaryen Dürüm Yoğurtlu Semizotu Salatası Elma	Hindi Füme Soğuk Sandviç Zeytinyağlı Havuç Baklava

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi.
İzm.Dyt. İlnur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

E - Örnek Diyet Menü Listesi (15 Günlük)

	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	Çay Beyaz peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Fırın tavuk baget (sebzeli) 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	Dana 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
10. GÜN	Çay Beyaz peynir Yeşil zeytin Reçel Domates + salatalık	Şehriye çorba Hindi haşlama Zeytinyağlı mevsim türlü Çoban salata Yoğurt	Yayla çorba Rosto köfte Zeytinyağlı ıspanak Kiraz Yoğurt
11. GÜN	Çay	Rosto et	Domates çorba

	Yumurta Siyah zeytin Bal Domates + salatalık	Zeytinyağlı pırasa Sade bulgur pilavı Marul salata Karpuz	Tavuk haşlama(baget) Zeytinyağlı bamya Çoban salata Yoğurt
12. GÜN	Süt Dil peynir Yeşil zeytin Reçel Domates + salatalık	Yeşil çorba Izgara köfte Zeytinyağlı patlıcan Çilek Yoğurt	Hindi rosto Zeytinyağlı kabak Sade erişte Karışık salata Muz
13. GÜN	Çay Beyaz peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Yayla çorba Tavuk ızgara(göğüs) Zeytinyağlı mevsim türlü Çoban salata Yoğurt	Sebze çorba Rosto köfte Zeytinyağlı pırasa Marul salata Mandalina
14. GÜN	Çay Yumurta Yeşil zeytin Bal Domates + salatalık	Et sote Zeytinyağlı kabak Sade pirinç pilavı Marul salata Kiraz	Şehriye çorba Tavuk haşlama(baget) Zeytinyağlı taze fasulye Muz Yoğurt
15. GÜN	Süt Dil peynir Siyah zeytin Reçel Domates + salatalık	Mercimek çorba Tavuk ızgara (göğüs) Zeytinyağlı patlıcan Armut Yoğurt	Dana Et haşlama Zeytinyağlı ıspanak Sade makarna Çoban salata Elma

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İknur HANIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bircan ALTAY
Gıda Mikrobiyolojisi
Sicil No: 4556

F- Örnek R1 Menü Listesi (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.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-4470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALAY
Gıda Mühürsisi
Sicil No: 4556

G - Örnek R2 Menü Listesi (15 Günlük)

	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
1. GÜN	İhlamur 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	İhlamur 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	İhlamur 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	İhlamur 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
	İhlamur Yağsız beyaz peynir	Sebze çorba Patates püre	Domates çorba Havuç püre

13. GÜN	Bal Grisini	Sütlaç	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 tatlandırıcı kullanılarak hazırlanır. (örneğin; ayva komposto yerine tatlandırıcı komposto, muhallebi yerine tatlandırıcı muhallebi gibi)

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İbrahim ÖZTÜRK
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4226-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRCİ ALTIN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

H - Örnek Ara Öğün Menü Listesi (15 Günlük)

	SABAH ARA ÖĞÜN	İKİNDİ ARA ÖĞÜN	GECE ARA ÖĞÜN
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 GRİSİNİ
7. GÜN	GALETA ERİTME 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 ERİTME PEYNİR	NİŞASTA PELTESİ GRİSİNİ	YOĞURT ELMA

İbrahim  TÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birkan ALTAY
Gıda Mühürü
Sicil No: 6558

I - Bebek Menü Örnek Listeleri (Günlük)**1. Örnek Bebek Menüsü (Kapla Beslenen)**

Beslenme Saatleri	Öğün İçeriği
07:00	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	Pirinç unlu sütlü muhallebi (200 g)

2. Örnek Bebek Menüsü (Biberonla Beslenen)

Beslenme Saatleri	Öğün İçeriği
07:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
10:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
13:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
16:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
19:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
22:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
01:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
04:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*

* Bebeğin ayına uygun/hastalığa bebek formülası veya enteral ürün idare ve/veya hasta tarafından karşılanır.

3. Örnek Bebek Menüsü (Kap + Biberon Kombinasyonu ile Beslenen)

Beslenme Saatleri	Öğün İçeriği
07:00	1 yumurta 1 tatlı kaşığı (5 gr) tereyağ 1 tatlı kaşığı (5 gr) bal 1 dilim (30 gr) ekmek
10:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
13:00	Kıymalı sebze püre (200 gr)*
16:00	Muz (100 gr)
19:00	Kıymalı sebze püre (200 gr)*
22:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
01:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*
04:00	100 ml bebek formülası / enteral ürün*

* Bebeğin ayına uygun/hastalığa bebek formülası veya enteral ürün idare ve/veya hasta tarafından karşılanır.

*Mama mutfağından beslenen her hasta için, 8 (sekiz) mama öğününü kapsayan hizmet karşılığında, 1 (bir) öğün kahvaltı birim fiyatı üzerinden ödeme yapılacaktır.

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlnur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSEN ALTIN
Gıda Müfettişi
Sicil No: 8556

EK4. İŞİN YÜRÜTÜLMESİNDE YÜKLENİCİNİN SAĞLAYACAĞI MALZEME VE EKİPMAN

SIRA NO	MALZEME -GEREÇ ADI	TANIMI	ADET
1	DOĞRAMA TAHTASI (BEYAZ-YEŞİL-KIRMIZI-SARI)	40*60	10
2	DOĞRAMA TAHTASI (BEYAZ-YEŞİL-KIRMIZI-SARI)	30*40	2
3	TELLİ SÜZGEÇ (GENİŞ TELLİ DERİN)	ÇAP 50	1
4	TELLİ SÜZGEÇ (GENİŞ TELLİ DERİN)	ÇAP 60	1
5	TELLİ SÜZGEÇ (GENİŞ TELLİ DERİN)	ÇAP 70	1
6	GASTRONOM KÜVET 1/1 KAPAKLI	15 CM	35
7	GASTRONOM KÜVET 1/2 KAPAKLI	15 CM	20
8	KEVGİR	10 LUK	2
9	KEVGİR	8 LİK	7
10	KEVGİR	6 LİK	6
11	KEÇPE	15 LİK	5
12	KEÇPE	10 LUK	7
13	KEÇPE	9 LUK	10
14	KEÇPE	8 LİK	10
15	KEÇPE	6 LİK	5
16	SPATULA PLASTİK SAPLI GENİŞ AĞIZLI		6
17	SPATULA UZUN SAPLI DAR TATLI DAĞITIMI İÇİN		10
18	KEPÇE	3 NOLU	20
19	KEVGİR	3 NOLU	20
20	SERVİS KAŞIĞI DİYETVE AMELİYATHANE	3 NOLU	10
21	MAŞA IZGARALIK		5
22	ÇIRPMA TELİ MUHTELİF BOY		10
23	ÇIKARTMA TELİ KIZARTMA		10
24	SÜT SÜZGEÇİ		4
25	PLASTİK SAKLAMA KABI BAHARAT		20
26	PLASTİK SÜRAHİ		30
27	MERDANE		1
28	OKLAVA		1
29	EL RENDESİ		1
30	PEYNİR KESME TELİ		1
31	FIRIN ELDİVENİ		2
32	PEYNİR DOĞRAMA TAHTASI		1
33	ÇELİK KÜREK KAHVALTI+PASTANE		2
34	EL BLENDERİ (DİYET +SÜT MUTFAĞI)		2
35	DOĞRAMA BİÇAKLARI SEBZE		20
36	KASAP BİÇAKLARI KUŞBAŞI +SIYIRMA		5
37	MASAT		2
38	SATIR		1
39	SEBZE HAZIRLIK SOYMA BİÇAKLI APARAT		20
40	SEBZE HAZIRLIK OYMA BİÇAKLI APARAT		20
41	SEBZE HAZIRLIK DOLMA BİBER AÇMA APARAT		10
42	HASSAS TERAZİ		2
43	TERAZİ 40 KG		1
44	VANTİLATÖR		2
	HAZIRLIK ÜNİTELERİ		ADET
1	KIYMA MAKİNASI SOĞUTMALI .MARKASIZ		3
2	KIYMA YOĞURMA MAK.75 KG .. MARKASIZ		2
3	PATATES SOYMA MAKİNASI . . MARKASIZ		3
4	SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI . . MARKASIZ		3
5	HAMUR YOĞURMA MAKİNASI . . MARKASIZ		2

6	BLENDERLAR blender . . .MARKASIZ	5
7	SALON TİPİ 32 BİN BTU KLİMA (KASAPHANE SOĞUTMA İÇİN)	1
8	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	1
9	BIÇAK BİLEĞİLEME MAKİNASI	1
	PİŞİRİCİ VE SICAK SAKLAMA , SOĞUK SAKLAMA ÜNİTELERİ	ADET
1	OCAKLAR. DÖRT GÖZLÜ FIRINLI OCAK	2
2	OCAKLAR. YER OCAĞI.	20
3	FIRINLAR. FIRINLAR. MARKASIZ konveksiyonlu 20 tepsi	8
4	IZGARA OLUKLU İKİ GÖZLÜ	2
5	ISITMALI BANKET ARABASI 10 TEPŞİ KAPASİTELİ. MARKASIZ	12
6	BENMARİLER. DİYET MUTFAĞI R1/R2 VE AMELİYATHANE	3
7	DERİN DONDURUCULAR	15
8	TERMOBOX	30
9	SICAK SAKLAMA KAT ARABASI	30
	TAŞIYICI ÜNİTELER	ADET
1	SERVİS ARABASI . . .MARKASIZ	35
2	KAZAN TAŞIMA ARABASI . . .MARKASIZ	15
3	BEŞ GÖZLÜ ISITICILI YEMEK DAĞITIM ARABASI .MARKASIZ	35
4	UN VE ŞEKER TAŞIMA ARABALARI . Erzak Arabasi .	6
5	ET TAŞIYICI ASKILI ARABALAR .	4
7	PLASTİK PALET . . .DEPOLAMALAR İÇİN	15
8	TRANSPALETLER . .MARKASIZ	2
9	YEMEK TAŞIMA ARABASI 67*116*125 h 5 katlı , yüksek tekerlek	6
10	YEMEK TAŞIMA ARABASI 60*116*90 h 3 katlı , yüksek tekerlek	9
11	GASTRONOM TEPŞİ TAŞIMA ARABALARI	15
	TEZGAH VE RAF ÜNİTELERİ	ADET
1	PASLANMAZ IZGARALI KAPAK RAFI . . .BULAŞIKHANE	6
2	MALZEME AYIRMA VE DÜZENLEME RAF . .MARKASIZ	6
3	ÇALIŞMA TEZGAHLARI . PAZLANMAZ . . .MARKASIZ	8
5	ÇALIŞMA TEZGAHLARI . EVYE . . .MARKASIZ	4
6	HAZIRLAMA EKİPMANLARI . Polietilen Tezgah . . .Kasaphane	6
7	HAZIRLAMA EKİPMANLARI . Istif Rafi 137*61*160 . .KAZANHANE	6
8	HAZIRLAMA EKİPMANLARI . Istif Rafi 91*60*141 .PASTANE	2
9	HAZIRLAMA EKİPMANLARI . Sabit Çalışma Tezgahi Sirtli . . .MARKASIZ	2
10	HAZIRLAMA EKİPMANLARI . Hareketli Çalışma Tezgahi . . .MARKASIZ	3
11	HAZIRLAMA EKİPMANLARI Dolaplı Çalışma Tezgahı	3
	HİJYEN ÜNİTELERİ	ADET
1	YIKAMA HORTUMLARI	5
2	OZON MAKİNASI	2
3	SU ARITMA CİHAZI	2
4	SİNEK YAKALAMA CİHAZLARI	8
5	PEDALLI ÇÖP KOVASI	10
6	ÇÖP KOVASI 120 LT	3
7	ÇÖP KOVASI 300 LT	2
	ÇELİK HAZIRLIK EKİPMAN ARAÇ -GEREÇLERİ	ADET
1	TENCERELER . Helvane 30*15 . . .MARKASIZ	10
2	TENCERELER . Helvane 36*20 . . .MARKASIZ	10
3	TENCERELER . Helvane 43 . . .MARKASIZ	10
4	TENCERELER . Helvane 50 . . .MARKASIZ	12
5	TENCERELER . Helvane 60*20 . . .MARKASIZ	12
6	TENCERELER . Helvane 75 . . .MARKASIZ	12
7	TENCERELER . Helvane 80*30 . . .MARKASIZ	16
8	TENCERELER . Helvane 90 . . .MARKASIZ	16
9	TENCERELER . Helvane 110*35 . . .MARKASIZ	24
10	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Çelik Süzgeç 50 cm . . .MARKASIZ	8

11	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Çelik Süzgeç 84 cm . . MARKASIZ	10
12	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Çelik Süzgeç 74 cm . . MARKASIZ	10
13	TAVALAR . Kızartma . . MARKASIZ	8
14	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . GASTRONOM KÜVET 2/1 6,5 CM . . MARKASIZ (TEPSİ, 6,5 CM)	100
15	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . GASTRONOM KÜVET 2/1 10,0 CM	100
16	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI 2/1	50
17	FIRIN TEPSİLERİ . Servis Tepsisi . . MARKASIZ	-
18	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Gastronom Küvet 1/1 20, 0 CM .	60
19	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Gastronom Küvet 1/1 15,0 CM .	20
20	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Gastronom Küvet 1/1 25,0 CM .	20
21	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI 1/1	100
22	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Gastronom Küvet 1/2 20,0 CM .	25
23	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Gastronom Küvet 1/2 15,0 CM .	75
24	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI 1/2	100
25	DİĞER PİŞİRME SETLERİ . Gastronom Küvet 1/3 15,0 CM .	30
26	GASTRONOM KÜVET KAPAĞI 1/3	30
27	SİLİNDİRİK (SİVRİ) KUVET - MUHTELİF HACİM VE BOYLARDA	20
	DİĞER HİZMET EKİPMANLARI	ADET
1	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARI . 6 Kg ABC-S YANGIN SÖNDÜRME CİHAZI . . MARKASIZ	16
2	KLİMALAR . Split Klima . . MARKASIZ	8
3	TERAZİLER . Elektronik Hassas Terazi . 3 kg . MARKASIZ	6
4	TERAZİLER Elektronik Hassas Terazi 50 kg MARKASIZ	1
5	BUZDOLAPLARI . BUZDOLABI VİTRİNLİ yada VİTRİNSİZ 180X123X70 . . MARKASIZ	10
6	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI . BULAŞIK TEZGAHI . BULAŞIK TEZGAHI . MARKASIZ	5
7	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI . BULAŞIK MAKİNELERİ TABAK . . MARKASIZ	2
8	YARI OTOMATİK TABAK KAPATMA MAKİNESİ 4 GÖZLÜ . . MARKASIZ	4
9	BANTLI ENDÜSTRİYEL SEBZE YIKAMA MAKİNESİ . . MARKASIZ	1

	KAT/MAMA MUTFAĞI	TANIMI	ADET
1	BUZDOLABI		10
2	ELEKTRİKLİ OCAK		32
3	ÇAYMAT 100 LÜK		3
4	ÇAYMAT 50 LİK		25
5	DÜDÜKLÜ TENCERE		6
6	TERMOBOX		30
7	SAKLAMA KABI KAPAKLI EKMEK/MEYVE	40 LT	5
8	SAKLAMA KABI KAPAKLI EKMEK/MEYVE	30 LT	60
9	SAKLAMA KABI KAPAKLI EKMEK/MEYVE	20 LT	20
10	SAKLAMA KABI KAPAKLI PEYNİR/ZEYTİN	3 LT	60
11	SAKLAMA KABI KAPAKLI KAŞIKÇATAL VE ŞEKER İÇİN		60
12	SAKLAMA KABI KAPAKLI DOMATES/SALATALIK	10 LT	50
13	SAKLAMA KABI KAPAKLI DİKEY EL GEREÇLERİ	7 LT	30
14	YEMEK KEPÇESİ 3 NOLU		120
15	YEMEK KEPÇESİ 2 NOLU		60
16	SERVİS KAŞIĞI 3 NOLU		120
17	SERVİS KAŞIĞI 2 NOLU		60
18	SERVİS KEVGİRİ 3 NOLU		60
19	SERVİS KEVGİRİ 2 NOLU		60
20	SPATULA KAŞIK YEMEK		40
21	SPATULA TATLI		40

22	SERVİS MAŞASI	50
23	BIÇAK ORTA BOY	30
24	ÇÖP KUTUSU	80
25	PASPAS KOVASI TAKIMI	25
26	CAM BİBERON – 120 ML	400
27	CAM BİBERON – 240 ML	200

	PERSONEL YEMEKHANELERİ	ADET
1	ÇORBA KASESi 12 cm	2000
2	ANA YEMEK TBK 19 cm (logolu)	2000
3	ANA YEMEK DÜZ TBK 20 cm	2000
4	SOĞUK MEZE TBK 18 cm	1400
5	YUVARLAK KASE 150 ML	1000
6	KARE KASE (salata)	1000
7	TATLI TABAĞI	1000
8	SERVİS TEPİSİ	2000
9	YEMEK KAŞIĞI	2000
10	YEMEK ÇATALI	2000
11	YEMEK BIÇAĞI	2000
12	YEMEK MASASI	125
13	YEMEK SANDALYESİ	500
14	MASA ÖRTÜSÜ	150
15	MASA ÖRTÜSÜ KAPAĞI	150
16	YEMEK DAĞITIM ÜNİTESİ 6,6 M (SICAK DAĞITIM ÜNİTESİ 1,5 M. + SOĞUK DAĞITIM ÜNİTESİ 2 M.+ TATLI- MEYVE DAĞITIM ÜNİTESİ 2,40 M + ÇATAL- KAŞIK ÜNİTESİ 70 CM)	2
17	YEMEK DAĞITIM ÜNİTESİ 6,6 M (SICAK DAĞITIM ÜNİTESİ 1,5 M. + SOĞUK DAĞITIM ÜNİTESİ 2 M.+ TATLI- MEYVE DAĞITIM ÜNİTESİ 2,40 M + ÇATAL- KAŞIK ÜNİTESİ 70 CM) VATAN EK HİZMET BİNASI YEMEKHANESİ	1
18	DİYET YEMEĞİ DAĞITIM ÜNİTESİ	1
19	KONVEYÖRLÜ BULAŞIK MAKİNASI 2000 TABAK 1 AD. (ÖN DUŞLAMA LAVABOSU, GİRİŞ DUŞLAMA ÜNİTESİ, TEK YIKAMA TANKI, DUŞLAMA VE KURUTMA TANKI VE ÇIKIŞ TEZGAHI)	1
20	KONVEYÖRLÜ BULAŞIK MAKİNASI 1000 TABAK 1 AD. (ÖN DUŞLAMA LAVABOSU , GİRİŞ DUŞLAMA ÜNİTESİ, TEK YIKAMA TANKI ,DUŞLAMA VE KURUTMA TANKI VE ÇIKIŞ TEZGAHI)	1
21	GİYOTİN TİPİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI	1
22	TABAK BASKETİ	50
23	KAŞIK ÇATAL BASKETİ	15
24	TEPİSİ TAŞIMA ARABASI (KİRLİ)	12

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İsmail KAYGOCU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 3556

EK5. İDARE ZİMMETİNDEKİ DEMİRBAŞ LİSTESİ

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

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HANCIÖZ
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4260-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Biyoseniyoloji
Gıda Mühürleme
Sicil No: 8520

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, 1400 D/dk, 1.1kw, 380 V	1	Adet
48	Kızartma tavası	Öztiryakiler	Çap :70cm, paslanmaz çelik	4	Adet
49	Konveksiyonlu fırın	Zanussi	20/2/1Tepsi kapasiteli, Gazlı, 127*102*177 cm, 32000 kcal/40 kw	1	Adet
50	Mermer tezgah		155*80*82cm	1	Adet
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

Taşıma Kayıt Birimi Personeli

Yüklenici Yetkilisi

Teslim Eden/Teslim Alan

Teslim Eden/Teslim Alan

Teslim Eden/Teslim Alan

Teslim Eden/Teslim Alan

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur ÖZÇELİK
Diyet Hizmetleri Uzmanı
Sicil No: 4206-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

EK6. İŞİN YÜRÜTÜLMESİNDE KULLANILACAK FORMLAR

DAĞITIMA HAZIR YEMEK ve YİYECEK KONTROL CETVELİ

TARİH :	KAHVARTI	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.

FORM : 1

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Diyetisyenlik Anabilim Dalı
Sicil No: 4555-7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRSİN ALIYAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 8556

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	TOPLAM		
KAHVALTI							
REJİM 1 YEMEK							
REJİM 2 YEMEK							
REJİM 3 YEMEK							
DIYET YEMEĞİ							
ARA ÖĞÜN							
GAVAJ							
BEBEK ÖĞÜN							
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 BAŞ.

TAŞINIR KAYIT BİRİMİ PERSONELİ

YÜKLENİCİ

FORM : 2

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm. Dr. İbrahim ÖZTÜRK
Diş Hekimi
Sicil No: 8456

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
BİRİNCİ AYL
Gıda Mühürü
Sicil No: 8456

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
BAŞKANI

MUTFAK DİYETİSYENİ/ GIDA MÜHENDİSİ
TAŞINIR KAYIT BİRİMİ

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm. Dr. C. H. D. H.
Diyarbakır
Slc:

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TİP FAKÜLTESİ
ERİŞİM ALANI
Gıda Mühürüsü
Sicil No: 556

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

FORM :4

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. **İbrahim ÖZTÜRK**
Diyet Hekimi
Sicil No: 33556

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Bürsen ALTAY
Gıda Mühendisi
Sicil No: 33556

HAKEDİŞ DOSYASI TESLİM FORMU
(Bu form İdare Tarafından Doldurulacaktır.)

- ☐ a. Fatura,
- ☐ b. Muayene raporu, taşınır 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 bildirimleri [(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)
- ☐ j. Çalışanların aylık puantaj cetvelleri (alfabetik sıraya göre tasnif edilmiş yüklenici ve İdare yetkililerince onaylı)
- ☐ k. Aylık yemek kayıtları ve hak ediş hesaplama çizelgesi
- ☐ l. Ceza tutanağı tutulup tutulmadığı: Var/ Yok
- ☐ m. İlgili formlar (Form 11, Form 12, Form 13, Form 14, Form 15, Form 16 ve Form 18)
- ☐ n. 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 :

FORM: 5

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. **Mustafa ÖZEL**
Diyet Hk.
Sicil No: 5556

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL Tıp FAKÜLTESİ
Birsen ALTAY
Gıda Mühürdisi
Sicil No: 5556

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 / DİYETİSYEN

İbrahim ÖZTÜRK
Hastane Müdür Yardımcısı

İstanbul Tıp Fakültesi
Uzm.Dyt. İlknur HACIOĞLU
Diyet Hizmetleri Koordinatörü
Sicil No: 4205/7470

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TIP FAKÜLTESİ
Birkan ALTAN
Gıda Mühendisi
Sicil No: 7556

FORM: 6