

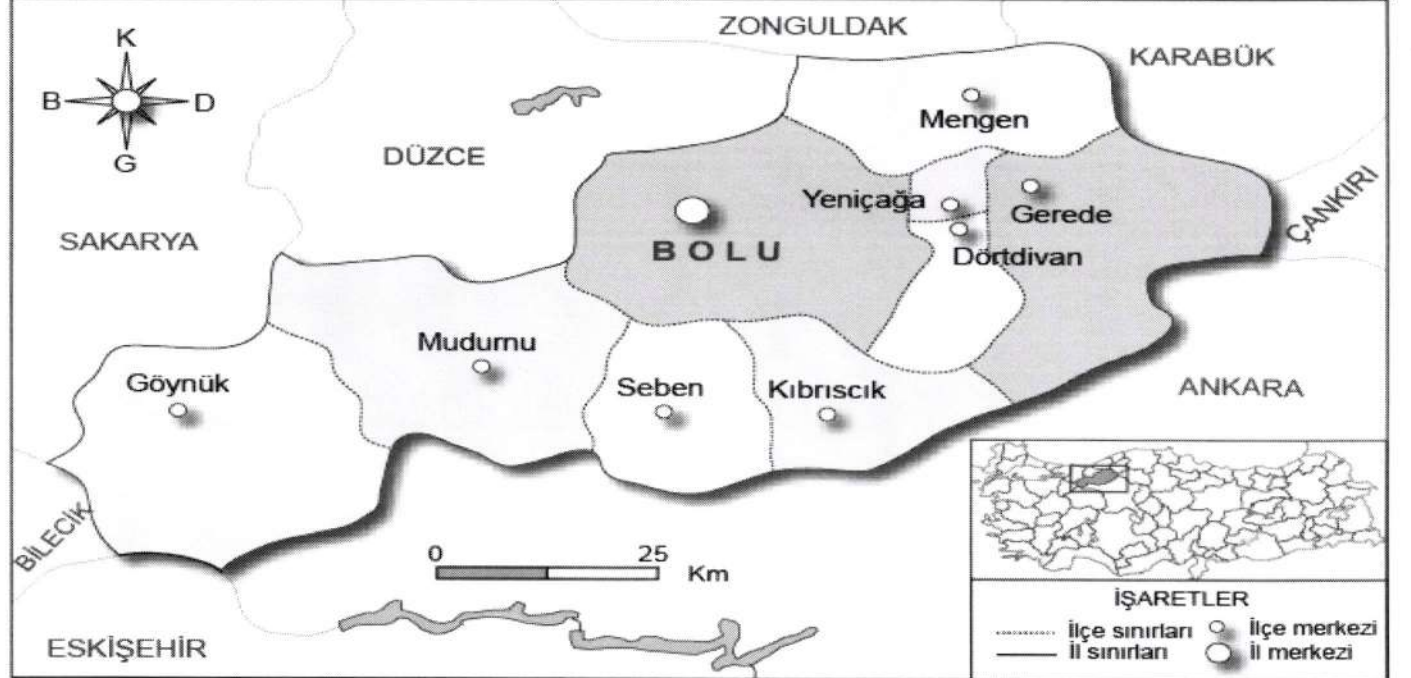
T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
YEMEK HİZMETLERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME

İŞİN KONUSU VE YERİ

Madde 1. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı yemekhanelerde personelin öğlen, öğrencilerin öğlen ve II. öğretim öğrencileri için akşam yemeği yapımı, servis yapılacak yerlerde tüketime hazırlanması ve servis sonrası temizlik hizmetlerini kapsamakta olup, hizmet aşağıda belirtilen şekilde olacaktır.

Gölköy Kampüsünde bulunan Merkez Yemekhane mutfağında yemekler pişirilecek olup Merkez Yemekhane, İdari Birimler Binası (Eski Rektörlük), Diş Hekimliği Fakültesi Yanındaki Yemekhane, Şehir Kampüsü (Bolu MYO), Bolu Teknik Bilimler MYO, Gerede MYO, Yeniçağa Yaşar Çelik MYO, Mengen MYO, Mudurnu Süreyya Astarıcı MYO ve Seben İzzet Baysal MYO Kampüsü yemek salonlarında servis ve servis sonrası temizlik hizmeti verilecektir. Yemek taşıma işi halen 9 ayrı noktaya 3 araçla yapılmaktadır.

	YEMEKHANENİN BULUNDUĞU OKUL	MERKEZ YEMEKHANEYE UZAKLIĞI (km)
	1. Güzergah	
1	MERKEZ YEMEKHANE (Öğlen ve II. öğretim için Akşam Yemeği)	0
2	İDARİ BİRİMLER BİNASI (ESKİ REKTÖRLÜK)	0,4
3	DİŞ HEKİMLİĞİ FAKÜLTESİ YANINDAKİ YEMEKHANE (Öğlen ve II. öğretim için Akşam Yemeği)	1,4
	2. Güzergah	
4	BOLU MYO (Öğlen ve II. öğretim için Akşam Yemeği)	10,6
5	BOLU TEKNİK BİLİMLER MYO	18,3
6	YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MYO	46,3
7	GEREDE MYO (Öğlen ve II. öğretim için Akşam Yemeği)	71,0
8	MENGEN MYO	63,7
	2. GÜZERGAH TOPLAM KM (Gidiş- Geliş)	220 KM
	3. Güzergah	
9	SEBEN İZZET BAYSAL MYO	62,8
10	MUDURNU SÜREYYA ASTARCI MYO	49,5
	3. GÜZERGAH TOPLAM KM (Gidiş- Geliş)	181 KM



Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN-ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

Madde 2. İkinci öğretimin devam ettiği tüm kampüslerde öğlen ve II. öğretim için akşam yemeği, diğer kampüslerde sadece öğle yemeği verilecektir. Yaz öğretiminin devam ettiği kampüslerde (Merkez Öğrenci Yemekhanesi, Merkez Personel Yemekhanesi, İdari Birimler Binası (Eski Rektörlük), Dış Hekimliği Fakültesi Yanındaki Öğrenci Yemekhanesi, Dış Hekimliği Fakültesi Yanındaki Personel Yemekhanesi, Bolu MYO vb.) öğlen yemeği verilecektir. Yemekhanelerde yemek yiyen sayısının günlük 10 kişinin altına düşmesi halinde idarenin yazılı onayı alınarak yemek servisi verilmeyecektir. Ancak yüklenici isterse verebilir.

GENEL HÜKÜMLER

Madde 3. Yemekhanelerde mevcut olan makine, ekipman ve malzemeler Tablo 3 de belirtilmiştir. Yüklenici ihale konusu işin yerine getirilmesi süresince; bu hizmetin verilmesi için gereken ve idarece kendisine teslim edilenlerin haricindeki tüm makine, tesis, ekipman ve malzemeleri, yemek pişirmede ve servisinde kullanılan demirbaş malzemeleri (tencere, kepece, tepsi, kazan, tabak, masa örtüleri, çatal-kaşık, bıçak vb), gıda maddeleri (tuz, baharat çeşitleri, limon vb. dahil), temizlik ve sarf malzemeleri (bulaşık makinası deterjan ve pompaları) yüklenici tarafından karşılanacaktır. (Tablo 2)

Madde 4. Hizmet verilecek yemekhanelerde Üniversitemizce yükleniciye teslim edilecek olan mutfak donanımı, yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler bir tutanakla yükleniciye zimmetlenecek, eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma ve kaybolmalar yüklenici tarafından yerine getirilecektir. Yüklenici tarafından kullanılan cihaz, demirbaş malzeme ve mekanlarda bir arıza veya hasar meydana geldiğinde en geç 24 saat içerisinde yüklenici tarafından giderilecektir. Yükleniciye sağlam ve çalışır teslim edilen Üniversiteye ait cihaz ve demirbaşlar iş bitiminde yükleniciden tutanakla sağlam ve çalışır şekilde teslim alınacaktır.

Madde 5. İdare, yükleniciden yemek ücretini ihale fiyatı bedelinden ödemek koşulu ile öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış ve mezuniyet törenleri, bahar şenlikleri, öğrenci gezileri, kongre ve konferanslar vs.) özel ve toplu yemek talebinde bulunabilecektir. Yüklenici, ihale süreci içerisinde yer alan ara sınavlar ve dönem sonu sınavları boyunca Gölköy Kampüsünde yer alan kütüphane binası yanında bulunan çorba çeşmesinden 16:00-24:00 saatleri arasında idarece belirlenen bir saatte 250 adet x 66 gün olmak üzere 1,5 yıllık toplam 16.500 (onaltıbinbeşyüz) kişilik ücretsiz mercimek çorbası ikramı yapacak ve servis bitiminde çorba çeşmesini temizleyecektir. İkram edilen mercimek çorbaları karton bardaklarda verilecek olup gramajı reçetede yazan miktar olan 190 gr üzerinden verilecektir ve karton bardaklar yine yüklenici tarafından temin edilecektir.

Madde 6. Yüklenici yiyecek malzemelerinin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak mutfak ve yemekhanelere getirilmesi, uygun koşullarda depo edilmesi, yiyeceklerin uygun şartlarda hazırlanıp pişirilmesi, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması (tepsi arabalarından bulaşıkhaneye ulaşması), yıkanması, çöplerin kaldırılması, mutfak- yemekhane ve çevresinin temizliği ile kullanılan cihaz ve demirbaşların bakım-onarım ve temizliğinden sorumludur. Öğrenci ve personel yemek servisleri self servis olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini, bulaşık toplama bölümüne teslim edecektir.

Madde 7. Yemek yapılan mutfaklarda kullanılacak elektrik, su ve doğalgaz tüketim (Isınma) bedelleri ile yemek dağıtımı yapılan yerlerde elektrik ve su tüketim bedelleri yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici üretim yerindeki doğalgaz (ocak ve fırınlarda kullanılan) abonelik işlemlerini kendi adına yaptıracaktır. Yıllık yaklaşık tüketim tutarları tablo olarak aşağıda gösterilmiştir.

Türü	Birim	1 Yıllık Ortalama Tüketim
Doğalgaz (Isınma)-(755 m ²)	m ³	50.000
Su	m ³	16.000
Elektrik	kWh	70.500

Madde 8. Yemek yapılan mutfaklardan aylık olarak alınan ve Bolu Valiliği İl Sağlık Müdürlüğü tarafından analizi yapılan su numunelerinin, kimyasal (demir, amonyum, alüminyum, iletkenlik, pH, renk, bulanıklık, koku analizleri) / mikrobiyolojik (*Escherichia coli*, Koliform Bakteri, Enterokok/Fekal Streptokok aranması) analiz raporlarının faturaları yüklenici tarafından ödenecektir.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GURSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

YEMEĞİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 9. Her personel ve öğrenciye 4 çeşit yemek verilir. Tüm yemek çeşitleri idarenin onayladığı menü esas alınarak yapılacaktır. (Günlük yenen yemek sayısı yükleniciye önceden bildirilmemektedir.) 4 çeşit yemeğin şekli aşağıdaki gibi olacaktır.

1. Grup Yemek; Çorba çeşitlerinden her gün 1 (bir) çeşit olarak çıkarılacaktır.

2. Grup Yemek; Ana yemek çeşitlerinden her gün 1 (bir) çeşit olarak çıkarılacaktır. Ana yemek, kırmızı et (parça et yemekleri, kebablar, köfte grubu), sebze, bakliyat, beyaz et (tavuk, hindi, balık) çeşitleri dönüşümlü olarak verilecektir.

3. Grup Yemek; Yardımcı yemek çeşitlerinden, her gün 1 (bir) çeşit olarak çıkarılacaktır. Pilav, makarna ve börek çeşitleri dönüşümlü verilecektir. (Sadece 2. Grup olan hamburgerin ve lavaşlı yemeklerin yanında verilmek üzere 3. Grup olarak aperatif çeşitlerinden (patates kroket, elma dilim patates, parmak patates, soğan halkası,) biri verilecektir.

4. Grup Yemek; Tatlılar, meyveler, hoşaf, kompostolar, yoğurt, içecekler, karışık salatalar, patates salatası, çoban salatası, haydari, kısır, cacık, turşu, zeytinyağlılar vb. (Salata yanında limon suyu, sirke ve ayçiçek yağı verilecektir) çeşitlerinden dönüşümlü olmak üzere her gün 1 çeşit verilecektir.

Madde 10. Aylık yemek menüsü idarenin yetkilendirdiği Gıda Mühendisleri ve yüklenici tarafından yukarıdaki esaslar çerçevesinde ve her öğün kalori hesabı göz önüne alınarak hazırlanacak ve idarenin onayı ile uygulanacaktır. İki haftalık örnek menü aşağıda yer almaktadır.

2 HAFTALIK ÖRNEK MENÜ (Öğlen ve II. Öğretim için Akşam Yemeği)

	1. Grup	2. Grup	3. Grup	4. Grup
Pazartesi	Ezogelin Çorbası	İslim Köfte	Sade Pirinç Pilavı	Elma
Salı	Sebze Çorbası	Köri Soslu Tavuk	Kol Böreği Patatesli	Kuru Kayısı Hoşafı
Çarşamba	Naneli Yoğurt Çorbası	Pürelili Tas Kebabı	Buhara Pilavı	Zeytinyağlı Brokoli
Perşembe	Düğün Çorbası	Tavuk Pirzola	Peynirli Makarna (Boncuk)	Tulumba Tatlısı
Cuma	Domates Çorbası	Nohut Yemeği	Bulgur Pilavı	Yoğurt
Pazartesi	Yayla Çorbası	Mantarlı Kaşarlı Tavuk Fileminyon	Napoliten Soslu Makarna (Spagetti)	Ayran
Salı	Şafak Çorbası	Hasanpaşa Köfte	Mısırlı Pirinç Pilavı	Sütlac
Çarşamba	Et Paça Çorbası	Sebzeli Tavuk İncik	Sigara Böreği	Meyve Suyu
Perşembe	Mercimek Çorbası	Bahçıvan Kebabı	Sade Pirinç Pilavı	Mevsim Salata
Cuma	Patates Çorbası	Karnıyarık	Arpa Şehriye Pilavı	Cacık

Madde 11. Bir öğünde verilecek yemek gramaj miktarı Tablo 4'de verilmiştir. Yüklenici, yapılan yemek listelerini ve teknik şartnamedeki gramajları esas alacak olup hizmeti buna göre yapacaktır. Yüklenici hazırlayacağı yemeklerde 1.sınıf, kaliteli malzeme kullanacaktır. Yemek Gramaj listesinde olmayan yemekler, hangi yemek grubuna ait ise o yemek grubunun gramajları dikkate alınarak, idarenin gıda mühendisinin onayı ile üretilecektir.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülke ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

Madde 12. Yemek saatleri, personel için 12:00-13:00, öğrenciler için 11:30-14:00, ikinci öğretim öğrencileri için 15:30-17:30'dir. Bu saatlerin dışındaki durumlarda idare tarafından Yüklenici bilgilendirilir. Yemek saatleri içinde yemeklerin tüm personel ve öğrenciye yetecek miktarda olması yüklenicinin sorumluluğundadır. Ayrıca yemeğin teknik nedenlerle çıkartılamadığı, yüklenicinin bir gün önce yemek yiyen sayısını dikkate alarak günlük çıkarttığı yemek sayısının üzerinde bir yemek talebi olduğu gibi yemeğin yetişmediği olağanüstü durumlarda İdare, Gıda Mühendislerinin çeşit ve gramajlarını belirlediği o günkü menüde ana yemekte kırmızı et çıkmışsa yine onun yerine kırmızı et (menüde köfte varsa ikamesi de köfte, parça et yemeği varsa ikamesi de parça et yemeği olacaktır), beyaz et çıkmışsa beyaz et (Tavuk, hindi vb.) yemeğini idarenin bilgisi dahilinde alternatif olarak vermekle yükümlüdür. İkame olarak çıkarılacak olan yemek, hazır ürün (şinitzel, nugget, cordon bleu vb.) olmayacaktır. Yüklenici yemek hazırlığını bu durumu göz önüne alarak yapmakla yükümlüdür. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.

Madde 13. Yüklenicinin yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda yemek menülerinde yapılması gereken değişiklikler için en az 24 (yirmi dört) saat öncesinden idareye yazılı bildirerek, idareden onay alması zorunludur. Bir aylık menüde en fazla 5 kere menü değişikliğine idarece onay verilebileceği için Yüklenici bu durumu göz önünde bulundurarak hammadde tedarikini gerçekleştirmek zorundadır.

Madde 14. Yemekler idarenin oluşturacağı bir kontrol komisyonu tarafından denetlenecektir. Tüm kampüs birimlerinde idare tarafından ayrıca muayene komisyonu oluşturulacaktır.

Madde 15. Personel ve öğrencilere yemek hizmeti self servis yöntemiyle öğrenci yemekhanelerinde termoset, personel yemekhanelerinde porselen tabaklarda verilecektir. Tabaklar, tepsiler, çatal-kaşık- bıçak servisi eksiksiz ve temiz olacaktır. Yemek hazırlama, pişirme, servis (kaşık, bıçak, çatal vs.) ve saklamada kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik olacaktır (18/10 Cr-Ni). Plastik tabak kullanılmayacaktır. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan malzemelerle gıda üretimi ve servisi yapılmayacaktır.

Madde 16. Servis sırasında yemekhanelerde kullanılan malzemelerin (tabak, tepsi gibi) takibinden, yıpranmalarından ve kırılmalarından yüklenici sorumludur. Kullanılacak malzemelerin kırılmalarında ve eksikliklerinde yerine yenileri temin edilecektir.

Madde 17. Yemekhanelerde, yemek saatlerinden önce bütün masalar servise hazır durumda olacak ve her kullanımdan sonra temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir. Yemekhanelerde masa örtüleri yırtığı veya söküğü olmayacak şekilde ütü ve temiz olacaktır. Personel yemekhanelerinde (Merkez Personel Yemekhanesi, Dış Hekimliği Fakültesi yanındaki Personel Yemekhanesi ve İdari Birimler Binası (Eski Rektörlük) Yemekhanesi) masalarda temiz ve ütüli runnerlar kullanılacaktır.

Madde 18. Hazırlanan yemeklerin her türlü hijyen sorumluluğu yükleniciye aittir. Yemeklerin sıcaklığı probtermometre (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) ile kontrol edilecektir. Sıcak yemekler 65°C-70°C'de (makarna, pilav ve börekler hariç), makarna, pilav ve börekler 50°C-65°C'de; soğuk servis edilmesi gereken yemekler ise 7°C'nin altında tercihen 3°C-7°C arasında servise sunulmalıdır.

Madde 19. Pişirilen yemekler yemekhane mutfağından ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyen kapalı kaplarda (thermo box gibi) ve hijyenik şartlarda yemek taşımaya uygun arabalarla yüklenici tarafından yemek salonlarına taşınacaktır. Taşıma işinde kullanılacak 3 adet aracın yaşı 5 (Beş) yaşından büyük olmayacaktır. Yemek dağıtım hizmetinde kullanılacak araçlar panelvan minibüs özelliğinde ve 28145 sayılı "Gıda Hijyen Yönetmeliği"ne uygun olacaktır. Panelvan içi döşemelerinin temizlenmesi kolay ve Hijyen Yönetmeliğine uygun malzemeyle izolasyonu sağlanacaktır. Şoför olarak çalışan personellerin bu araçları kullanacak ehliyet sınıfına sahip olması gerekmektedir.

Madde 20. Yüklenici, et ve et ürünlerini Tarım ve Orman Bakanlığından izin almış kombina ve tesislerden alacak ve yemek hazırlamada veteriner hekim kontrolünde kesilmiş 1.sınıf kalitede ve menşei belgesi olan et ve et ürünlerini kullanacaktır. Bu etlerin uygunluk raporlarının bir örnekleri her alımda idarenin görevlendirdiği personele teslim etmek zorundadır. Yemek hazırlamada kullanılan et, balık, tavuk ve tavuk ürünleri TSE veya ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001:2008 belgeleri olan tedarikçilerden alınacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan veya menşei belli olmayan et, balık, tavuk ve tavuk ürünleri kesinlikle kabul edilmeyecek ve Yüklenici tarafından kullanılmayacaktır.

İthal et kesinlikle kullanılmayacaktır. Yemekhaneye gelen dana etleri taze, karkas halinde olup, parçalanmış hazır paketlerde ve/veya donmuş halde gelmeyecektir. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar yemeklerde kullanılmaz. (Hazır kıyma alınmayacak, yukarıda belirtilen standarda sahip etler merkez yemekhanesi mutfağındaki kıyma makinesinde kıyılarak kullanıma hazır hale getirilecektir.)

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülku ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

Kullanılacak tavuk etinin temininde TSE'nin ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği hükümleri geçerlidir. Hazır ürünler (şinitzel, cordon bleu, nugget, tavuk döner, et döner, içli köfte vb.) dışında dondurulmuş tavuk ve dana eti alınmayacaktır. Parça tavukların üzerinde sakatatları olmayacaktır.

Paket et suyu, tavuk suyu, lezzet verici karışım, harçlar çorba ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Yemeklerde soya ve soya ürünü kesinlikle kullanılmayacaktır.

Kullanılacak balığın temininde "Su Ürünleri Yönetmeliği, Su Ürünleri İşletmeciliği Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Tarım ve Orman Bakanlığının Kontrolüne Tabi Ürünlerin İthalat Denetimi Tebliği"nde yer alan hükümler uygulanacaktır. Balıklar soğuk tertibatlı (frigorifik) araçlarla teslim edilecektir. Balık pane ürünü; kaplaması hariç iç kısmında balık harici bir madde olmayacaktır.

Madde 21. Yüklenici masraflarını karşılayarak iki aylık periyotlar halinde kırmızı etin mikrobiyolojik (*E.coli* O:157, *Salmonella spp* aranması), serolojik (domuz eti, tek tırnaklı eti içerip içermediğinin tespiti) ve diğer analizlerini (hayvansal orijin/tür tespiti/identifikasyonu) yaptırıp idareye teslim etmek zorundadır.

Madde 22. Kullanılacak her türlü süt ve süt ürünleri kesinlikle pastörize/UHT olacaktır. Süt ve süt ürünlerinin temininde TSE'nin ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş Sütler Tebliği" hükümleri geçerlidir.

Madde 23. Sütlaç, muhallebi, aşure vb. tatlılar tek kullanımlık (disposable) kaplarda verilecektir. Kullanılacak plastik malzemeler Türk Gıda Kodeksinde yer alan Gıda Malzemeleri ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun özellikte, kaliteli plastik malzeme olacaktır.

Madde 24. Tuz, karabiber ve pul biber 1'er gramlık kapalı ve tek kullanımlık paketlerde verilecektir. Masalarda tuzluk ve biberlik bulundurulmayacaktır. Servis masasında sirke, ayçiçek yağı, limon suyu 1'er litrelik şişelerde servis edilecektir.

Madde 25. Yemek servisinde içme suyu olarak kullanılacak olan suyun servisi Sağlık Bakanlığından onaylı 200 cc'lik kapalı pet bardaklarda doğal kaynak suyu olacak, bardak sular yemek servisi esnasında kişi başı iki (2) adet olarak servis edilecektir.

Madde 26. Ekmek olarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre uygun üretilmiş 50'şer gramlık beyaz roll ekmek (en az %20 si kepekli) şeklinde ve tekli şeffaf poşetlerde üzerinde üretim ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılacak şekilde paketlenmelidir. Kişi başı 2 adet ekmek servis edilecektir.

Madde 27. Pişirilecek yemeklerde; renk, tat, koku, kıvam, ısı istenilen ve bilinen niteliklerde olacaktır. Yemek hizmeti için oluşturulan kontrol teşkilatı üyeleri saat belirtmeksizin pişirme öncesi, pişirme aşaması ve sonrasında yemekleri denetler ve onay verdiği takdirde yemeklerin yemekhanelere dağıtım işlemi gerçekleşir. Komisyonun çoğunluğu tarafından onay verilmeyen yemek, servise sunulmayıp, tutanak altına alınacaktır. Yerine ikame edilecek yemek İdarenin de onayı ile yapılacaktır. Yemeklerin içinden yabancı madde, böcek vb. haşerat çıkması ya da taşıma ve servis sırasında herhangi bir bulaşı olduğu takdirde bu durum tutanak altına alınarak gerekli işlemler yapılacaktır.

Madde 28. Yemek ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler taze ve mevsiminde olmalı, yıkama esnasında önce sebze yıkama solüsyonu ile daha sonra sirke ile dezenfekte edilmeli ve en az 20 dakika temiz suda bekletilmek suretiyle çok iyi durulanmalıdır.

Madde 29. Yemek üretiminde kullanılacak bütün gıda maddelerinin evsafı ve organoleptik özellikleri Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacak ve TSE damgalı olacaktır. Ayrıca kullanılacak gıda maddelerinin ambalaj ve etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksi kriterlerine uygun olacaktır. Bütün gıda maddelerinin evsafı Tablo 5'te verilmiş olan standartlara uygun olacaktır.

Madde 30. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacak şekilde tedbir alınacaktır. Yüklenici mutfakta kullanılan yağların imhası ile ilgili lisanslı bir "BİTKİSEL ATIK YAĞ GERİ KAZANIM TESİSİ" ile anlaşılıp bunu idareye belgelendirecektir. Yüklenici tüm yemekhanelerde atık su boru hattı çıkışına yapılan "Bitkisel Atık Yağ Tutucularının" boşaltımı için gerekli tedbirleri almakla yükümlüdür. (06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı resmî gazetedeki yayımlanan "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" ne göre)

Fatih KEŞER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMMAN
Bilgisayar İşletmeni

Madde 31. Mutfak şartlarının yapımına el vermediği ürünlerin (tatlı, börek, çiğ köfte gibi) dışarıdan getirilmesi söz konusu olduğunda Kontrol Teşkilatının denetiminden sonra teslim alınacaktır. Uygun olmayan ürünlerin başka bir yerden alınmasını talep edebilir. Dışarıdan temin edilen ürünlerin kalite belgeleri idareye teslim edilmek zorundadır.

TAŞIMA, DEPOLAMA VE SAKLAMA

Madde 32. Depolara getirilecek yiyecek maddeleri / ürünler hafta içi 09:00-16:30 saatleri arasında getirilecektir. İdarenin (Gıda Mühendisi) şartnamede belirtilen özelliklere göre uygun görmediği malzemeler depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır. Uygun görülmeyen malzemeler yemek saatini aksatmayacak şekilde yenisi ile değiştirilecektir.

Madde 33. Yüklenici tarafından Depo Stokları Takip edilecek olup ayrıca, Gıda Mühendisleri tarafından günlük depoya giren/çıkan ürünlerin takibi de yapılacaktır. Gıda Mühendislerinin kontrolleri sırasında depo sayım listeleri istenilecektir. Yüklenici tarafından Depo stok takibi için hazırlanan dokümanlar aylık olarak üniversitenin gıda mühendislerine verilecektir.

Madde 34. Kuru depo/depolar veya kilerde çalışır durumda termometre olmalıdır. Kuru depo/depolar veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı % 60-65 olmalıdır. Bunun için nemölçer (higrometre) bulundurulmalıdır. Kuru depoda saklanan malzemelerin üzerine açılış tarihlerinin olduğu etiketler yapıştırılmalıdır.

Madde 35. Soğuk depo/depolarda dışarıdan da görülebilecek şekilde, dijital göstergeli çalışır termometre bulundurulmalıdır. +4°C'lik soğuk hava depolarında kıyma 1-2 gün, parça etler 2-3 günden fazla saklanmamalıdır. -18°C'lik soğuk hava depolarında dondurarak saklanan çiğ et ve kıymanın depolama süresi 6 aydan uzun olmamalıdır. Çözdürülürken ette fiziki ve kimyasal değişim (renk kararması, ağır koku vs) gözlenirse bu hammadde üretimde kullanılmayacaktır. Soğuk depoda saklanan malzemelerin üzerine açılış tarihlerinin olduğu etiketler yapıştırılmalıdır.

Madde 36. Sebze ve meyvelerin dezenfeksiyonunda belirlenen miktarlarda kullanılacak olan sebze-meyve dezenfektanları, yemekhanedeki ve mutfaktaki dezenfektanlar (zefiran, sumo klor vb.) Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici, mutfak ve yemekhanede çalışan personel için el dezenfektanı, antibakteriyel içerikli sıvı sabun, kağıt havlu bulundurmak zorundadır.

Madde 37. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde (çözünme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde) olmalıdır. Dondurma işlemine tabi tutulan hammaddenin üzerine dondurucuya giriş tarihi yazılmalıdır.

Madde 38. Yemekler benmarilere konulduktan sonra da 65°C ve üzeri sıcaklık korunmalı ve bunun için gerekli araç ve gereçler yüklenici tarafından sağlanmalıdır (sıcaklık koruyucu, elektrikli ısıtıcı vb).

Madde 39. Yüklenici günlük yemek çeşitlerinin her birinden steril kaplara en az 300 gr olacak şekilde iki adet numune alacak ve numuneleri 72 saat, dondurmadan buzdolabı bölümünde saklayacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır.

Madde 40. Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi ilk-giren ürün ilk-çıkar (FIFO- first in first out) kuralına göre yapılmalıdır. Depolarda istifleme yapılırken depo kapasitesi ve soğuk hava sirkülasyonu göz önüne alınmalıdır.

TEMİZLİK, HİJYEN, SANİTASYON

Madde 41. Yemek yapım biriminde çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulacak, açıkta yara olmayacaktır. Ellerin cerahatli yara, bere, yanık vb. bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir. Personel temiz ütülu veya disposable (tek kullanımlık) kepek, ağız maskesi ve bone kullanmalıdır. Personelin iş giysileri temiz ve ütülu olmalıdır. Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfaka girilmemelidir. Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, sigara içmek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapsirmek ve öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacak, üretim esnasında hiçbir takı takılmayacaktır.

Madde 42. Yemek pişirilmesi, dağıtımı, servisi ve temizliğinin yapıldığı yerlerde temizliğe dair bir temizlik programı ve adımlarını belirten çizelge olmalıdır. Bu program alan ve araç-gereçlerin temizlik ayrıntılarını, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını içermelidir. Yiyecek içeceklerle ilgili tüm sanayi tip araç-gerecin uygun aralıklarla bakımı sağlanmalıdır.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Üktü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GURSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YILMAZ
Bilgisayar Uzmanı

Madde 43. Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar temizlenecektir.

Madde 44. Kazan, tencere ve tepsiler yerlerde yıkanmayacak, kazan yıkama küveti kullanılacaktır.

Madde 45. Yüklenici yeterli miktarda temizlik maddesini bulunduracaktır. (Tablo 1) Yemek yapılan birimin dışı açılan bölümlerinde içinde dezenfektan bulunan küvet ve paspas konulacaktır. Yüklenici yemek yapılan birimlerde bulunan lavabolara dezenfektan makinası, sıvı sabunluk takacak ve içinde sürekli el dezenfektanı, antibakteriyel içerikli sıvı sabun ve kağıt havlu bulunduracaktır.

Madde 46. Yemek hazırlama yerinde yeteri kadar çöp kapları bulunacak ve çöp kapları kapaklı, ayak pedallı ve içine çöp torbası konulmuş olacaktır. Yüklenici, temizlik ve yemek hazırlık işlemlerinden sonra oluşan atık ve çöpleri, hijyenik olarak idarece belirlenen çöp toplama yerlerine götürecektir. Binanın çevresinde dağınık çöp görüntüsü ve plastik veya ahşap kasa gibi atıklar bulunmayacaktır. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak, giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapıp bunların sürekli bulundurulması sağlanacaktır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi 2872 Sayılı "Çevre Kanunu" ile "Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine" uygun bir şekilde yapılmalıdır.

Madde 47. Mutfakta çiğ kırmızı et işlemek için kırmızı saplı bıçak ile kırmızı doğrama tablası, çiğ tavuk ve hindi işlemek için sarı saplı bıçak ile sarı doğrama tablası, çiğ sebze ve meyve işlemek için de yeşil saplı bıçak ile yeşil doğrama tablası, deniz ürünleri için mavi saplı bıçak ve mavi doğrama tablası, ekmek ve süt ürünleri için beyaz saplı bıçak ve beyaz doğrama tablası, pişmiş yiyecekler için kahverengi saplı bıçak ve kahverengi doğrama tablası kullanılacaktır. Özellikle çiğ ve pişmiş gıdaların hazırlanmasında kesinlikle dikkat edilmeli ve farklı doğrama tablası kullanılmalıdır. Firma personelleri iş bitiminde mutfakta kullanılan temizlenmiş ve yıkanmış doğrama tablalarını renklerine göre çelik doğrama tablası raflarında, bıçakları da sterilizatörde muhafaza edecektir.

Madde 48. Yüklenici, yemekhanelerde bulunan yemek servis malzemeleri ile mutfaktaki araç-gereç, cihazların temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Mutfak malzemeleri ve tezgahların temizliğinde ilgili Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır. Yüklenici sorumlusu, hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programlarına uyularak temizlik ve dezenfeksiyon listeleri ışaretlenecektir.

Madde 49. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise **TSE veya TSEK** Kalite Belgeli, ithal ise ürünün **CE**, üretici Yüklenicinin **ISO** Belgeleri (ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi) olacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını, tüketimini ve her türlü temizlik-dezenfeksiyon işlerini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

Madde 50. 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uyulmalıdır.

ZARARLI MÜCADELESİ

Madde 51. Mutfak ve yemekhanelerin ayda bir kez ilaçlanması yüklenici tarafından 27 Ocak 2005 tarihli ve 25709 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" kurallarına uygun olarak yapılacak / yaptırılacak olup bunun için İl Sağlık Müdürlüğünden ilaç uygulama izin belgesi almış profesyonel bir ilaçlama şirketiyle anlaşma sağlanıp anlaşmanın bir sureti idareye verilecektir. Yürüyen ve uçan haşereler için biyosidal, kemirgenler için rodentisit ürünler kullanılacaktır. Mutfak ve tüm yemek servis alanlarına ilaçlama takvimi asılacak olup kullanılacak tüm malzemeler TSE ve ISO 9001:2008 belgeli, ilgili bakanlıklardan izinli ve onaylı ilaçlar olmalıdır.

İlaçlama yapılacak yemekhane kampüsleri	Adet	m2
Merkez Yemekhane (Öğrenci Personel)	1	2.640
İdari Birimler (Eski Rektörlük) (İdari-Akademik)	1	250
Dış Hekimliği Fakültesi Yanındaki Yemekhane	1	3.722
Bolu Meslek Yüksekokulu (Şehir Kampüsü)	1	700
Bolu Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	1	110
Yeniçağa Yaşar Çelik Meslek Yüksekokulu	1	305
Gerede Meslek Yüksekokulu	1	475
Mengen Meslek Yüksekokulu	1	346

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN AKAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

Mudurnu Süreyya Astarıcı Meslek Yüksekokulu	1	490
Seben İzzet Baysal Meslek Yüksekokulu	1	170
TOPLAM	10	9.208

Madde 52. Yüklenici tarafından yemek yapılan yerde kapı ve pencerelere zararlı canlıların girmesini engelleyici önlemler alınacaktır.

TEKNİK DONANIM ALET EKİPMAN VE DİĞER MALZEMELERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 53. Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Et kesimi için kullanılan zemin tahta olmayacaktır.

Madde 54. Yüklenicinin kullanımında bulunan bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin malıdır. Zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, güncel fiyatlara göre yüklenici hak edişinden kesilecektir. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak idareye ait demirbaşların tesliminden, kesin teminatın çözülmesinden sonra ödenecektir.

Madde 55. Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (Yangın, patlama, tadilat, doğal afet, araç gereçlerde meydana gelen arıza, vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde ve İdarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.

Madde 56. Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç, gereç, makine (Asansör, bulaşık makinesi, soğuk depolar, havalandırma, fırın, baca, ocak vs.) ve sıhhi tesisatın periyodik bakım onarımını üstlenecektir. Asansörlerle ilgili periyodik yıllık bakım sözleşmesini yetkili bir asansör yüklenicisi ile yapıp, sözleşmenin ve ödeme makbuzunun bir suretini idareye verecektir. Diğer tüm araç gereçlerin periyodik bakım ve kalibrasyonlarının yüklenici tarafından yapılması gerekmektedir. Yüklenici Akademik Takvime göre tatil dönemlerinde mutfak, merdiven çıkışları ve yemekhanelerin boya ve badanasını yapacaktır. Yüklenici şartnamede kendisinden istenen temizlik, makine-teçhizat, kullandığı tüm mekanların bakım ve onarımını İdarenin denetiminde yaptırmak, kendisinin kullandığı tüm mekanları ve makina teçhizatı idareden teslim aldığı şekilde iş bitiminde teslim etmek zorundadır. Mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayı olmadan hiçbir şekilde değişiklik yapamaz.

ASANSÖR ADEDİ	ASANSÖRÜN BULUNDUĞU YER
1 ADET	Merkez Yemekhane
2 ADET	Diş Hekimliği Yemekhane
1 ADET	İdari Birimler Binası (Eski Rektörlük) Monşarj

Madde 57. İş ve işyerlerinin korunmasına ilişkin sorumluluk Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin 19.uncu maddesinde düzenlenen esaslar dahilinde yükleniciye aittir. Yüklenici, işin yapıldığı mutfak ve yemekhaneleri kapsayacak şekilde (bina, makine teçhizat, diğer ekipman, dahili dekorasyon vb.) yangın, infilak, dahili su, duman, deprem, hırsızlık, savaş-terör vb.'den kaynaklanan sorumluluklar için YANGIN PAKET SİGORTASI yaptıracak olup, teminat limiti üretim alanı (mutfak) 2.700.000,00.-TL (ikimilyonyediyüzbin) makine ve ekipmanlar 2.340.000,00.- TL (ikimilyonüçyüzkırkbin) ve her dağıtım alanı için Şehir Kampüsü Yemekhane binası 162.000,00.- TL (yüzaltmışikibin) makine ve ekipmanlar 126.000,00.-TL (yüzyirmialtıbin), Diş Hekimliği Yemekhane binası 1.800.000,00.-TL (birmilyonsekiyüzbin) makine ve ekipmanlar 1.080.000,00.- TL (birmilyonseksenbin), Rektörlük Yemekhanesi 126.000,00.-TL (yüzyirmialtıbin) makine ve ekipmanlar 90.000,00.-TL (doksanbin), Gerede MYO Yemekhanesi binası 162.000,00.-TL (yüzaltmışikibin) makine ve ekipmanlar 126.000,00.- TL (yüzyirmialtıbin), Teknik Bilimler MYO Yemekhanesi binası 108.000,00.-TL (yüzsekizbin) makine ve ekipmanlar 90.000,00.- TL (doksanbin), Mudurnu MYO Yemekhanesi binası 162.000,00.-TL (yüzaltmışikibin) makine ve ekipmanlar 126.000,00.-TL (yüzyirmialtıbin), Mengen MYO Yemekhanesi binası 162.000,00.-TL (yüzaltmışikibin) makine ve ekipmanlar 126.000,00.-TL (yüzyirmialtıbin), Yeniçağa Yaşar Çelik MYO Yemekhanesi binası 162.000,00.-TL (yüzaltmışikibin) makine ve ekipmanlar 126.000,00.- TL (yüzyirmialtıbin), Seben MYO Yemekhanesi binası 162.000,00.-TL (yüzaltmışikibin) makine ve ekipmanlar 126.000,00.- TL (yüzyirmialtıbin) olacaktır.

Yüklenici ayrıca verilen yemekten kaynaklı gıda zehirlenmelerine karşı 3. Şahıs sorumluluk sigortası yaptıracak olup teminat limiti 13.500.000,00.-TL (onüçmilyonbeşyüzbin) olacaktır. Ölüm halinde kişi başına maddi manevi 1.080.000,00.-TL (birmilyonseksenbin) üzerinden sigorta yaptırmak ve sigorta poliçelerini işe başlama tarihi itibarıyla yaptırmak ve müteakip 5 iş günü içinde İdareye ibraz etmek zorundadır. Sigorta poliçelerinin süresi iş bitimi

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAĞAŞAN ALAÖĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

tarihine kadar olacaktır. Düzenlenen sigorta poliçelerinde, idare işveren sıfatıyla, yüklenici ise işi gerçekleştiren sıfatıyla yer almalıdır.

PERSONELLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Madde 58. Yüklenici, öğlen ve II. öğretim öğrencileri için akşam yemeği hizmeti verilecek olan tüm yemekhanelerimizde; yemek pişirilmesi, personel ve öğrenci yemekhanelerine yemeğin ulaşması, öğrenci ve personele yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin yapılması için yeterli sayıda personel temin edecektir.

Akademik Takvime göre öğretimin devam ettiği aylarda işyerlerinde çalışacak yaklaşık 388 gün en az 55 personel, tatil döneminde yaklaşık 154 gün en az 18 personel ile işin yürütülebileceği idarece ön görülmektedir. Yüklenici personellerinin haftalık çalışma saatlerinin tamamını idarede geçirmek zorunda olmayışı esas alınarak hizmet gerçekleştirilecek olup, mevcut hizmet koşullarında idarece öngörülen personel sayısı, isteklilerin personel maliyetine ilişkin öngörüsünü sağlamak amacıyla sunulmuştur.

EĞİTİM-ÖĞRETİM VE TATİL DÖNEMLERİNDE BULUNDURULMASI ÖNGÖRÜLEN PERSONEL DAĞILIM TABLOSU

EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ											TATİL DÖNEMİ									
	MERKEZ YEMEKHANE	DIŞ HEKİMLİĞİ YANINDAKİ YEMEKHANE	İDARİ BİRİMLER BİNASI (ESKİ REKTÖRLÜK)	BOLU MESLEK YÜKSEKOKULU	BOLU TEKNİK BİLİMLER MYO	GEREDE MYO	YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MYO	MENGEN MYO	MUDURNU SÜREYYA ASTARCI MYO	SEBEN İZZET BAYSAL MYO	MERKEZ YEMEKHANE	DIŞ HEKİMLİĞİ YANINDAKİ YEMEKHANE	İDARİ BİRİMLER BİNASI (ESKİ REKTÖRLÜK)	BOLU MESLEK YÜKSEKOKULU	BOLU TEKNİK BİLİMLER MYO	GEREDE MYO	YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MYO	MENGEN MYO	MUDURNU SÜREYYA ASTARCI MYO	SEBEN İZZET BAYSAL MYO
GIDA MÜHENDİSİ	1										1									
AŞÇI BAŞI	1										1									
AŞÇI	3										3									
AŞÇI YARDIMCISI	5										2									
KAZANCI	2										2									
ŞOFÖR	2										1									
GARSON	3	3		1																
YEMEK SERVİS ELEMANI	6	7	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1						
BULAŞIKÇI	5	6				1						1								
İNSAN KAYNAKLARI	1										1									
TOPLAM	29	16	1	2	1	2	1	1	1	1	13	3	1	1						
GENEL TOPLAM	55										18									

Ramazan ayı boyunca tatil dönemindeki kadar personel çalıştırılacaktır.

Merkez personel yemekhanesi, İdari Birimler (Eski Rektörlük) personel yemekhanesi ve Dış Hekimliği Fakültesi Yanındaki personel yemekhaneleri tatil dönemlerinde de açık kalacaktır.

Yüklenicinin çalıştıracağı 1 aşçıbaşı ve 3 aşçının Millî Eğitim Bakanlığından onaylı sertifika veya ustalık belgesi ve 3 yıllık deneyimi, aşçı yardımcısı olarak çalışan personelin Millî Eğitim Bakanlığından onaylı Kalfalık Belgesi veya 3 yıllık deneyimi bulunmalıdır.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü AKKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

Personelin giriş-çıkış ve özlük haklarını takip etmek amacıyla ön lisans ya da lisans mezunu olmak üzere insan kaynakları personeli bulundurulacaktır.

Yüklenici, İdarenin bilgisi olmadan yemekhanelerde ve mutfakta sıklıkla personel değiştirmeyecektir. Yeni başlayanlar ile işten ayrılan işçilerin listesini (başladığı gün/ayrıldığı gün) idareye yazılı olarak bildirecektir.

4857 sayılı kanun gereğince garson veya servis elemanı olmak üzere çalışan sayısının %3'ü oranında engelli personel istihdam edilecektir. Engelli personel, personel sayısına dahildir.

Madde 59. Gıda Mühendisi işin başlama tarihi itibarıyla istihdam edilecektir. Bu personele ait diploma ve sözleşmenin noter tasdikli örneği idareye bildirilecektir.

Madde 60. Yüklenici işe alacağı personele portör taraması yaptırmak zorundadır. Yüklenici tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, zatürre, tüberküloz gibi akciğer hastalıkları, amipli veya basilli dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve cilt hastalıklarına yakalanmış veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz.

Madde 61. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personele dosya tutularak, içinde kimlik bilgileri ve güvenlik ile ilgili evrakları bulundurulacak bu dosyaların birer sureti idareye de verilecek ve gerektiğinde yüklenici idare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personelin hakkında olabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır.

Madde 62. Çalıştırılan personelin, işyerine geliş gidişlerinde servis kullanılacak ve bu servislerin işi aksatmayacak şekilde temininden yüklenici sorumlu olacaktır. Servis sözleşmesi ilk hak edişle birlikte idareye bildirilecek ve her ay servise ait ödeme faturaları hak edişle beraber idareye ibraz edilecektir. Ayrıca çalışan tüm personelin yemek ihtiyacı günlük servise sunulan menüden yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Madde 63. Yüklenici, personelle ilgili görev, yetki ve İdareye karşı sorumluluklarında 4857 sayılı İş Kanunu'na tabidir. Bu iş için çalıştırdığı personelin puantajlarını, bir önceki aya ait toplu ve bireysel imzalı maaş bordrolarını, SGK prim ödeme cetvellerini her hak ediş öncesi idareye verecektir. Personelin maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Personelin maaş, fazla mesai ücretleri, SGK primleri (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) izin, fazla çalışma, ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, teklifini buna göre verecektir. Üniversite sorumluluk kabul etmez. Yüklenici işten çıkardığı personeli idareye bildirecektir. Yüklenici, Üniversite ve işçiye karşı sorumludur.

Madde 64. Yüklenici; hizmetin başladığı ay dahil olmak üzere güz ve bahar dönem başlarında birer kez çalışanlarına fazla çalışmaya yol açmayacak şekilde yetkili kişilerce hizmet içi eğitim verecektir. Eğitimin içeriğini gösteren eğitim raporları, katılanların imzaları ile birlikte yüklenici tarafından imzalanarak idareye verilecektir.

Madde 65. Üzerine ihale yapılan yüklenici bu iş yerine mahsus olmak üzere işyeri sigorta numarası alacaktır. Yüklenici çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri bulundurmak zorundadır.

- a) Nüfus cüzdanı fotokopisi
- b) Vukuatlı Nüfus Kayıt Örneği (Nüfus Müdürlüğünden ya da e-devletten)
- c) Adli Sicil Kaydı (Cumhuriyet Savcılığından ya da e-devletten)
- d) İkametgâh Belgesi
- e) 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uygun hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgesi
- f) Fotoğraf
- g) Personel ile imzalanan belirli iş sözleşmesi
- h) Fazla çalışma için personelin onayının alındığı yazı
- ı) Sağlık raporu ve laboratuvar tetkik sonuçları
- i) Diploma örneği, varsa bonservis ve referanslar
- j) Periyodik muayene belgeleri
- k) Hijyen Eğitim Belgesi

Yüklenici personele ait işe giriş belgelerinin birer nüshalarını personel işe başladıktan en geç 15 gün sonrasına kadar idareye teslim etmek zorundadır.


Fatih KESER
Şube Müdürü


M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi


I. Fulya SAĞAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi


Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi


Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

Madde 66. Yüklenici, ihale konusu hizmetin verilmesi süresince; işvereni olduğu işçilerin sağlığını korumak ve iş güvenliğini sağlamak için gerekli şartları 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği kanununa göre tam olarak oluşturmakla yükümlüdür. Yüklenici hiçbir ikaz ve ihtarla gerek kalmaksızın gerekli emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve esaslarını personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici sorumludur. Yemekhanelerde yüklenici ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve benzeri durumlarda zarar yükleniciye tazmin ettirilir.

Madde 67. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personeller görevleri esnasında bu kıyafetleri giyeceklerdir. Yüklenici çalıştırdığı personele 2 takım güz dönemi, 2 takım yaz dönemi olmak üzere toplam 4 takım iş kıyafeti (iş kıyafeti, önlük, terlik, çizme vs) vermekle yükümlüdür. İlk takım iş kıyafeti işe başlama tarihinden itibaren temin edilmelidir. Her dönem başlangıcının ilk 15 günü de diğer takım iş kıyafetleri temin edilmelidir. Beyaz önlük, bone, eldiven ve maske takmak mecburidir. Aşçılar elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte, sarma, börek, salata vb.) tek kullanımlık eldiven kullanacaklardır.

CEZAI HÜKÜMLER

Madde 68. Sözleşmenin 16. Maddesinde belirtilmiştir.

TABLO 1
MUTFAKLARDA KULLANILMASI GEREKLİ, 1,5 YILLIK TEMİZLİK MALZEMELERİNİN ORTALAMA
MİKTARLARINI GÖSTERİR LİSTE

S.NO	CİNSİ	MİKTAR	AD. / KG.
1	SIVI BULAŞIK YIKAMA MADDESİ (ELDE YIKAMA)	7.500	Lt
2	SIVI BULAŞIK YIKAMA MADDESİ (BUL.MAKİNASI)	7.500	Lt
3	BULAŞIK MAKİNA PARLATICISI	3.750	Lt
4	YANMIŞ YAĞ TEMİZLEME MADDESİ	3.000	Lt
5	GENEL AMAÇLI DEZENFEKSİYON VE TEMİZLİK MAD.	1.500	Lt
6	MUTFAK YÜZEYLERİ İÇİN KİR VE YAĞ ÇÖZÜCÜ	4.500	Lt
7	DEZENFEKTE EDİCİ SIVI EL YIKAMA MADDESİ	2.250	Lt
8	PASLANMAZ ÇELİK YÜZEYLER İÇİN TEM.VE BAKIM MAD.	300	Lt
9	KİREÇ ÇÖZÜCÜ	1.500	Lt
10	NİŞASTA GİDERİCİ	150	Lt
11	MEYVE SEBZE DEZENFEKTAN	1.125	Lt
12	HAVLU MAKİNASI	30	Adet
13	21 CM HAVLU PECETE (6'lı)	1.500	Koli
14	DİSPENSİR PECETE (18'li)	2.250	Koli
15	JELATİNLİ KÜRDAN	150	Paket
16	CERRAHİ ELDİVEN	1.500	Paket
17	AĞIZLIK MASKE	750	Paket
18	KOSTİK	450	Kg
19	BONE (100'lu)	375	Paket
20	TEMİZLİK ARABASI	30	Adet
21	ÇEKPAS VE SAPI	375	Adet
22	TOZ FIRCA VE SAPI	300	Adet
23	MOB BEZ VE SAPI	300	Adet
24	BATTAL DÖKME ÇÖP TORBASI	4.500	Kg
25	NUMUNE POŞETİ 17CM*25CM	30	Koli
26	BÜYÜK ÇÖP BİDONU KAPAKLI, TEKERLEKLİ AYAK PEDALLI	30	Adet
27	ISIYA DAYANIKLI ELDİVEN	15	Adet
28	BULAŞIK ÖNLÜĞÜ	300	Adet
29	SUP KASE KAPAKLI (3000'li)	55	Koli
30	STREÇ FİLM (45*300 CM)	2.250	Adet
31	ALÜMİNYUM FOLYO (45*150 CM)	30	Adet
32	FİRİN SÜTLAÇ KASE (2000'li)	23	Koli
33	KARTON BARDAK (225 Ml)	16.500	Adet
34	SUMO KLOR DEZENFEKTAN	7.500	Lt

**Söz konusu malzemeler sağlığa zararlı olmayacak ve temizlenen sathı zarar vermeyecek kalitede olacaktır. Temizlik ve dezenfekte işlemlerinde; Kontrol Teşkilatının onayladığı evsaf, kalite ve marka malzemeler kullanılacaktır. Bu malzemeler (TSE ve ISO) standart normlarına uygun olacaktır.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülku ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

TABLO 2

**MUTFAK VE YEMEKHANELER İÇİN ORTALAMA İHTİYAÇ DUYULABİLECEK MALZEMELERİ
GÖSTERİR LİSTE**

S.NO	CİNSİ	MİKTAR	AD. / KG.
1	TERMOSET YEMEK TABAĞI 21 CM	6.500	Adet
2	TERMOSET PİLAV TABAĞI 19 CM	6.500	Adet
3	TERMOSET TATLI KASESİ (KARE KAYIK 16 CM)	6500	Adet
4	TERMOSET ÇORBA KASESİ 12 CM	6500	Adet
5	TERMOSET SALATA KASESİ (KARE KAYIK 14 CM)	6500	Adet
6	SERVİS TEPSİSİ 37*53 POLYSTER (KREM RENGİ)	6500	Adet
7	YEMEK KAŞIĞI (PASLANMAZ ÇELİK)	6500	Adet
8	YEMEK ÇATALI (PASLANMAZ ÇELİK)	6500	Adet
9	YEMEK BİÇAĞI (PASLANMAZ ÇELİK)	3.000	Adet
10	TERMOBOX (600'LÜ)	20	Adet
11	KONVEKSİYONLU FIRIN TEPSİSİ (YEMEK) (53x65x7cm)	350	Adet
12	KONVEKSİYONLU FIRIN TEPSİSİ (BÖREK) (53x65x5cm)	50	Adet
13	120 LİK CONTALI KAPAKLI GASTRONOM	50	Adet
14	90 LİK CONTALI KAPAKLI GASTRONOM	60	Adet
15	60'LİK CONTALI KAPAKLI GASTRONOM	100	Adet
16	30'LUK CONTALI KAPAKLI GASTRONOM	50	Adet
17	1000'LİK TENCERE	21	Adet
18	500'LÜK TENCERE	8	Adet
19	250'LİK TENCERE	7	Adet
20	100'LÜK TENCERE	3	Adet
21	KIZARTMA TAVASI 85 CM	6	Adet
22	MAYONEZ TENCERESİ	1	Adet
23	YEMEK TAŞIMA KAZANI 400'LÜK	5	Adet
24	YEMEK TAŞIMA KAZANI 200'LÜK	8	Adet
25	YEMEK TAŞIMA KAZANI 80'LİK	12	Adet
26	YEMEK KEPÇESİ NO:2	50	Adet
27	YEMEK KEPÇESİ NO:3	50	Adet
28	YEMEK KAŞIĞI NO:2	50	Adet
29	YEMEK KEVGİRİ NO:2	50	Adet
30	DÜZ YEMEK KEPÇESİ NO:2	50	Adet
31	TIRNAKLI KEVGİR NO:2	20	Adet
32	SPATULA NO: 1	20	Adet
33	MAŞA	20	Adet
34	ÇIRPMA TELİ NO: 7	15	Adet
35	KEVGİR NO: 7	15	Adet
36	SAPLI TAS NO: 10	22	Adet
37	DOĞRAMA BİÇAĞI (ET)	10	Adet
38	DOĞRAMA BİÇAĞI (SEBZE)	40	Adet
39	DOĞRAMA BİÇAĞI (SOYMA)	10	Adet
40	SATIR	5	Adet
41	50CM*30CM*2 CM ET DOGRAMA TAHTASI (KIRMIZI)	7	Adet
42	50CM*30CM*2 CM TAVUK DOGRAMA TAHTASI (SARI)	7	Adet
43	50CM*30CM*2 CM SEBZE DOGRAMA TAHTASI (YEŞİL)	7	Adet
44	50CM*30CM*2 CM BALIK DOGRAMA TAHTASI (MAVİ)	7	Adet
45	DOĞRAMA TAHTASI İSTİF RAFI 2 CM	5	Adet
46	PECETELİK	500	Adet

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

47	TEPSİ TAŞIMA ARABASI	30	Adet
48	YAGDANLIK (ILT.)	100	Adet
49	BÜYÜK BOY EKMEK SEPETİ (HASIR)	20	Adet
50	HASSAS TERAZİ	10	Adet
51	PİRİNÇ SÜZGEÇİ 85 CM	8	Adet
52	ÇORBA TAŞIMA KAZANI 30*50	10	Adet
53	ÇORBA TAŞIMA KAZANI 42*40	8	Adet
54	ÇORBA TAŞIMA KAZANI 33*32	6	Adet
55	BULAŞIK MAKİNASI POMPASI	12	Adet
56	ENDÜSTRİYEL PATATES SOYMA MAKİNESİ	1	Adet
57	ENDÜSTRİYEL SEBZE SOYMA MAKİNESİ	1	Adet
58	ENDÜSTRİYEL SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ (500kg/saat KAPASİTELİ) (390x340x610 mm ölçülerinde)	1	Adet

TABLO 3
BAİBÜ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MERKEZ MUTFAK VE SERVİS ALANLARI DEMİRBAŞLARI

MERKEZ YEMEKHANE		
SIRA NO	MALZEME ADI	ADET
1	AHŞAP BÜRO MASASI	2
2	AHŞAP KİTAPLIK	2
3	AHŞAP ETEJER	1
4	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	1
5	BLENDER	1
6	BOŞ TEPSİ TAŞIMA ARABASI (ÇİFTLİ)	16
7	BÖREK TEPSİSİ	46
8	BULAŞIK DURULAMA TEZGAHI	2
9	BULAŞIK SIYIRMA TEZGÂHI	1
10	BULAŞIK HAVUZLU KROM TEZGAH	1
11	BULAŞIK YIKAMA MAKİNALARI VE EKİPMANLARI (1000'LİK)	1
12	BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI (4.500'LİK) (3 ADET YAN TEZGAHLI)	1
13	BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI (ÇİFT EVYELİ)	2
14	BULAŞIK YIKAMA TEZGAHI (TEK EVYELİ)	3
15	BULAŞIK YIKAMA EVYELİ TEZGAH	3
16	ÇALIŞMA TEZGAHI KROM ALTI DOLAPLI	1
17	ÇAMAŞIR MAKİNASI (ARÇELİK)	1
18	ÇÖP BOŞALTMA TEZGAHI	4
19	ÇÖP KONTEYNER	3
20	DAVLUMBAZ (ÇİFTLİ)	2
21	DAVLUMBAZ (TEKLİ)	1
22	DEPO İSTİF RAFI	10
23	DERİN HAVUZLU TOPLAMA ARABASI	2
24	DÖNER KOLTUK	1
25	EKMEK DOLABI (KROM)	1
26	ELEKTRONİK KANTAR	1
27	ELEKTRİKLİ SU ISITICI (ARÇELİK)	1
28	ET ASKI ARABASI	2
29	ET PARÇALAMA TEZGAHI (ET, BALIK, TAVUK)	4
30	FIRIN TEPSİSİ (TURBO)	60
31	FIRIN TEPSİSİ TAŞIMA ARABASI	2
32	HAMUR YOĞURMA MAKİNASI	1
33	KABLO KANALLI BİLGİSAYAR MASASI	1
34	KART OKUMA CİHAZI	5

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

35	KART YÜKLEME CİHAZI (BANKANIN)	1
36	KAŞIKLIK (BENMARİNİN)	5
37	KAZAN TAŞIMA ARABASI	2
38	KAZAN YIKAMA TEZGAHI (3'LÜ TAKIM)	1
39	DOĞRAMA TAHTASI (ET-TAVUK-BALIK)	3
40	KIYMA MAKİNASI	1
41	KÖFTE FORMASYON MAKİNASI	1
42	KROM ÇALIŞMA TEZGAHI	12
43	KROM ÇALIŞMA TEZGÂHI TEKERLEKLİ)	5
44	KROM RAF (4 KATLI)	33
45	KROM RAF (4 KATLI) İKİLİ SIRA	2
46	KÜVET (30.LUK)	8
47	KÜVET (60.LIK)	15
48	LCD TELEVİZYON	1
49	LCD TELEVİZYON (BEKO)	1
50	LCD TELEVİZYON (SUNNY)	1
51	LCD TELEVİZYON (GRUNDIG)	1
52	MADENİ BÜRO MASASI	1
53	MADENİ ELBİSE DOLABI	11
54	MADENİ EVRAK DOLABI	1
55	MADENİ EVRAK DOLABI	9
56	MADENİ KARE SİGARA SEHPASI	1
57	MADENİ RAF	1
58	MADENİ PORTMANTO	1
59	MALZEME TAŞIMA ARABASI	4
60	MALZEME TAŞIMA ARABASI (KIYMA MAKİNASININ)	1
61	MASA RUNNER	82
62	MERMERLİ ÇALIŞMA TEZGÂHI	2
63	MİSAFİR KOLTUĞU	1
64	MUHTELİF TAŞIMA ARABALARI	5
65	PORSELEN (TATLI) SALATA TABAĞI	240
66	PORSELEN ÇORBA KASESİ	170
67	PORSELEN PİLAV TABAĞI	245
68	PORSELEN YEMEK TABAĞI	180
69	SEBZE DOĞRAMA MAKİNASI	1
70	SEBZE DOĞRAMA ROBOTU (TEZGAH ÜSTÜ)	1
71	SEBZE YIKAMA MAKİNESİ	1
72	SERVİS ARABASI	1
73	SOĞUK HAVA DEPOSU	2
74	SU YUMUŞATMA CİHAZI	1
75	ŞEF TİPİ DÖNER KOLTUK	1
76	TABAK TAŞIMA ARABASI	2
77	TEPSİ TEZGAHI (BENMARİNİN)	5
78	TRANSPALET	1
79	TURNİKE	5
80	UN ŞEKER ARABASI	4
81	WERZALİT MASASI	5
82	WERZALİT KARE MASA	1
83	YANGIN SÖNDÜRME TÜPÜ 6 KG.	12
84	YEMEK BENMARİSİ	5
85	SICAK BANKET ARABASI	2
86	YEMEK MASASI	279
87	YEMEK PIŞIRMA İNDİKSİYONLU FIRIN	3
88	YEMEK SANDALYESİ	1133
89	YEMEK TAŞIMA ARABASI	1

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

90	YER MİKSERİ (KARMA MAK.)	1
91	YER OCAĞI	13

İDARİ BİRİMLER (ESKİ REKTÖRLÜK) PERSONEL YEMEKHANESİ		
SIRA NO	MALZEME ADI	ADET
1	ASKI STANDI	2
2	BARDAK YIKAMA MAKİNASI	1
3	BENMARİ (6 GÖZLÜ)	1
4	BENMARİNİN ARA BÖLME	2
5	BULAŞIK MAKİNASI (1000'LİK)	1
6	BULAŞIK YIKAMA ÇİFT EVYELİ TEZGAH	1
7	ÇALIŞMA TEZGAHI	1
8	ÇÖP BOŞALTMA TEZGAHI	1
9	ELEKTRİKLİ TERMOSİFON	1
10	KARE VERZALİT MASA	3
11	KART OKUYUCU	1
12	KART YÜKLEME CİHAZI (BANKANIN)	1
13	KAŞIKLIK (BENMARİNİN)	1
14	KROM BULAŞIK DURULAMA TEZGAHI	1
15	KROM RAF (4 KATLI ÇİFT SIRA)	1
16	KROM RAF (4 KATLI)	2
17	LCD TELEVİZYON (SUNNY)	1
18	MADENİ DOSYA DOLABI	1
19	MALZEME TAŞIMA ARABASI	1
20	PORSELEN (TATLI) SALATA TABAĞI	260
21	PORSELEN ÇORBA KASESİ	190
22	PORSELEN PİLAV TABAĞI	185
23	PORSELEN YEMEK TABAĞI	175
24	TEZGAH DOLABI	1
26	YEMEK ISITMA BANKET	1
27	YEMEK MASASI	31
28	YEMEK SANDALYESİ	123
29	MASA RUNNER	62

DİŞ HEKİMLİĞİ FAK. YANI YEMEKHANE		
SIRA NO	MALZEME ADI	ADET
1	BULAŞIK KÜVETİ (YIKAMA)	5
2	BULAŞIK KÜVETİ (KROM EVYE BULAŞIK TEZGAHI)	1
3	BULAŞIK YIKAMA MAKİNE VE EKİPMANLARI (1000'LİK)	1
4	BULAŞIK YIKAMA MAKİNE VE EKİPMANLARI (4500'LİK)	1
5	ÇAMAŞIR YIKAMA MAKİNASI (ARÇELİK)	1
6	DAVLUMBAZ	2
7	DİĞER BİLGİSAYAR DESTEKLİ CİHAZLAR (NAKİT PARA ALMALI KİOSK)	1
8	DİĞER TAŞIYICI ARABALAR (TEPSİ ARABASI)	28
9	DİĞER PİŞİRME VE ISITMA AMAÇLI CİHAZLAR (ÇALIŞMA TEZGAHI ARA RAFLI)	4
10	DİĞER TAŞIYICI ARABALAR (TAŞIMA ARABASI)	5
11	DİĞER TAŞIYICI ARABALAR (KAZAN TAŞIMA ARABASI)	1
12	DİĞER YEMEK HAZIRLAMA EKİPMANLARI (ÇÖP BOŞALTMA TEZGAHI)	4
13	DİĞER YEMEK HAZIRLAMA EKİPMANLARI (TEZGAHLAR)	5
14	DOSYA DOLAPLARI	2

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülker ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

15	ELEKTRİKLİ SU ISITICILARI (ARÇELİK)	1
16	ETAJER VE KESON	1
17	İLAN PANOSU	1
18	KART OKUYUCULAR (TURNİKE ÖDEME SİSTEMİ)	4
19	MALZEME AYIRMA VE DÜZENLEME RAF VE RANZALARI	10
20	MASALAR	304
21	PORSELEN ÇORBA KASESİ	104
22	PORSELEN YEMEK TABAĞI	136
23	PORSELEN PİLAV TABAĞI	131
24	PORSELEN TATLI / SALATA KASESİ	123
25	RUNNER	50
26	SANDALYELER	1000
27	SANAYİ TİPİ SU YUMUŞATMA CİHAZI	1
28	SOĞUK HAVA DEPOSU	3
29	TELEVİZYONLAR	3
30	YANGIN SÖNDÜRME CİHAZLARI	10
31	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (TEPSİ STANDI)	1
32	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (KÜVER ÜNİTESİ)	5
33	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (NÖTR SERVİS ÜNİTESİ)	2
34	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (SERVİS TEZGAHI ARA RAFLI)	4
35	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (SICAK SERVİS ÜNİTESİ ELEKTRİKLİ)	4
36	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (SICAK BANKET ARABASI)	1
37	YEMEK ISITMA MAKİNALARI (SERVİS RAFI TEK SIRA)	2

SEBEN İZZET BAYSAL MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1
2	SICAK BANKET ARABASI	1
3	MASA	31
4	MASA ÖRTÜSÜ (RUNNER)	62
5	SANDALYE	124
6	BENMARİ	1
7	ISITMALI ÇORBALIK	1
8	KART OKUMA CİHAZI	1
9	OCAK	1
10	TELEVİZYON	1

MENGEN MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1
2	SICAK BANKET ARABASI	1
3	MASA	20
4	MASA ÖRTÜSÜ	20
5	SANDALYE	100
6	BENMARİ	1
7	KART OKUMA CİHAZI	1
8	TURNİKE	1
9	BUZDOLABI	1
10	TELEVİZYON	1

GEREDE MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülker ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

2	SICAK BANKET ARABASI	1
3	MASA	70
4	SANDALYE	280
5	BENMARİ	1
6	KART OKUMA CİHAZI	1
7	TURNİKE	1
8	BUZDOLABI (-18)	1
9	TELEVİZYON	1
10	KONVEKSİYONEL FIRIN	2
11	OCAK	5
12	ARÇELİK TERMOSİFON	1

MUDURNU SÜREYYA ASTARCI MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1
2	SICAK BANKET ARABASI	1
3	MASA	56
4	SANDALYE	224
5	BENMARİ	1
6	KART OKUMA CİHAZI	1
7	TURNİKE	1
8	BUZDOLABI (-18)	1
9	TELEVİZYON	1
10	KONVEKSİYONEL FIRIN	2
11	OCAK	3
12	ÇAMAŞIR MAKİNASI	1

YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1
2	SICAK BANKET ARABASI	1
3	MASA	50
4	MASA ÖRTÜSÜ (RUNNER)	100
5	SANDALYE	200
6	BENMARİ	2
7	KART OKUMA CİHAZI	1
8	TURNİKE	1
9	BUZDOLABI (-18)	1
10	TELEVİZYON	1
11	OCAK	3
12	ÇAMAŞIR MAKİNASI	1

BOLU MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1
2	SICAK BANKET ARABASI	1
3	MASA	50
4	MASA ÖRTÜSÜ (RUNNER)	100
5	SANDALYE	200
6	BENMARİ	2
7	KART OKUMA CİHAZI	1
8	TURNİKE	1
9	BUZDOLABI	1
10	TELEVİZYON	1

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASIN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

BOLU TEKNİK BİLİMLER MYO YEMEKHANESİ		
1	BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ VE EKİPMANLARI SAAT/1000	1
2	MASA	20
3	MASA ÖRTÜSÜ (RUNNER)	40
4	SANDALYE	80
5	TURNİKE	1
6	BENMARİ	2
7	KART OKUMA CİHAZI	1
8	TELEVİZYON	1

YEMEK GRAMAJ LİSTESİ

ÇORBALAR (190 GRAM OLARAK SERVİS EDİLECEKTİR) (I. GRUP)

(1) TOYGA ÇORBASI		
BUĞDAY AŞURELİK	Gr	10
NOHUT	Gr	6
YOĞURT	Gr	30
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
NANE KURU	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(2) ET PAÇA ÇORBASI		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	10
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
YOĞURT	Gr	20
LİMON	Adet	0,02
YUMURTA	Adet	0,01
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,04
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(3) ŞEHRİYE ÇORBASI		
TEL ŞEHRİYE	Gr	13
DOMATES SALÇASI	Gr	7
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	3
DOMATES	Gr	8
MAYDANOZ	De	0,01
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5

(4) ROMEN ÇORBASI		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	10
DEREOTU	Gr	0,01
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	7
HAVUÇ	Gr	7
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
YUMURTA	Adet	0,01
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,004

(5) EZOGELİN ÇORBASI		
MERCİMEK KIRMIZI	Gr	25
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	8
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
PIRINÇ PILAVLIK	Gr	2
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
DOMATES SALÇASI	Gr	6
NANE KURU	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
BULGUR PILAVLIK	Gr	3

(6) DÜĞÜN ÇORBASI		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	7
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,3
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
YOĞURT	Gr	20
LİMON	Adet	0,02
YUMURTA	Adet	0,02
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,02
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(7) DOMATES ÇORBASI		
DOMATES	Gr	20
DOMATES SALÇASI	Gr	13
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	11
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,009
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,005
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(8) ŞEFİN ÇORBASI		
DANA ETİ KEMİKSİZ	Gr	10
YOĞURT	Gr	30
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
PIRINÇ PILAVLIK	Gr	10

(9) KÖYLÜ ÇORBASI		
YEŞİL MERCİMEK	Gr	10
NOHUT	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	10
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(10) KREMALİ BROKOLİ ÇORBASI		
BROKOLİ	Gr	30
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	10
KREMA	Gr	7
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,004
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(11) KREMALİ TAVUK ÇORBASI		
TAVUK ETİ BONFILE DERİSİZ	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KREMA	Gr	9
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
BİBER ÇARLISTON	Gr	2
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
MAYDANOZ	De	0,01

(12) MERCİMEK ÇORBASI		
MERCİMEK KIRMIZI	Gr	26
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
HAVUÇ	Gr	6
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	6

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

(13)KREMALI MANTAR ÇORBASI		
KÜLTÜR MANTAR	Gr	15
KREMA	Gr	9
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
DEREOTU	De	0,01

(14) SEBZE ÇORBASI		
PATATES	Gr	15
HAVUÇ	Gr	15
BEZELYE	Gr	15
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TAZE FASULYE	Gr	4
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(15) PATATES ÇORBASI		
PATATES	Gr	25
SOĞAN KURU	Gr	15
SARIMSAK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10

(16)TUTMAÇ ÇORBASI		
ERİŞTE	Gr	13
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
YOGURT	Gr	35
YUMURTA	Adet	0,02
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	4
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
NANE KURU	Gr	0,2
YEŞİL MERCİMEK	Gr	10
NOHUT	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(17)YAYLA ÇORBASI		
YOĞURT	Gr	40
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	10
YUMURTA	Adet	0,02
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
NANE KURU	Gr	0,25
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(18) TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBASI		
TEL ŞEHRİYE	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	7
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
DOMATES	Gr	7
MAYDANOZ	De	0,02
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	4
TAVUK ETİ BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	10
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5

(19) KÖY USULÜ MERCİMEK CORBASI		
KIRMIZI MERCİMEK	Gr	35
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
SOĞAN KURU	Gr	6
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
DOMATES SALÇA	Gr	6

(20)NANELİ YOĞURT ÇORBASI		
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
YUMURTA	Adet	0,02
YOĞURT	Gr	20
NANE KURU	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(21) FASULYE CORBASI		
FASULYE TAZE	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
BUĞDAY UN YEMEKLİK	Gr	10
DERE OTU	De	0,02

(22) VİTAMİN ÇORBASI		
LİMON	Adet	0,01
PATATES	Gr	8
HAVUÇ	Gr	8
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,002

(23) ŞAFAK ÇORBASI		
ERİŞTE	Gr	9
DOMATES	Gr	9
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SALÇA DOMATES	Gr	6

(24) TARHANA ÇORBASI		
TARHANA HAZIR	Gr	30
DOMATES SALÇASI	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(25) YAĞLI BUĞDAY ÇORBASI		
BUĞDAY YEMEKLİK	Gr	6
YOĞURT	Gr	15
LİMON	Ad	0,002
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,004
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
NANE KURU	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(26) LEBENİYE ÇORBASI		
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	8
YOĞURT	Gr	15
LİMON	Ad	0,002
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,004
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
PİRİNÇ YEMEKLİK	Gr	6
NOHUT	Gr	12
NANEKURU	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(27) MÜLAYİM ÇORBASI		
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
YOĞURT	Gr	20
LİMON	Ad	0,01
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
SARIMSAK	Gr	0,3
YUMURTA	Ad	0,02
NANE KURU	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

PARÇA ET YEMEKLERİ VE KEBAPLAR (II. GRUP)

(1) BAHÇIVAN KEBABI (195 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
PATLICAN KEMER	Gr	20
SAKIZ KABAĞI	Gr	10

(2) ÇİFTLİK KEBABI (205 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
PATLICAN KEMER	Gr	30
PATATES	Gr	25

(3) ANTALYA KEBABI (185 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
PATLICAN KEMER	Gr	20
PATATES	Gr	40

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

TAZE FASÜLYE	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	6
PATATES	Gr	20
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
HAVUÇ	Gr	10
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3

BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	10
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
HAVUÇ	Gr	5
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,3
SOĞAN KURU	Gr	10
KİMYON	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01

KABAK SAKIZ	Gr	15
SARIMSAK	Gr	0,3
BİBER ÇARLISTON	Gr	5
HAVUÇ	Gr	15
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
DOMATES	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
SOĞAN KURU	Gr	10
KAŞAR PEYNİR	Gr	4
MAYDANOZ	De	0,02

(4) ETLİ GÜVEÇ (210 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
PATLİCAN KEMER	Gr	30
SAKIZ KABAĞI	Gr	15
TAZE FASÜLYE	Gr	15
SOĞAN KURU	Gr	5
PATATES	Gr	30
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
HAVUÇ	Gr	10
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01

(5) ET SOTE (200GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
HAVUÇ	Gr	25
PATATES	Gr	30
SARIMSAK	Gr	0,2
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KEKİK	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007

(6) SEBZELİ KEBAB (200 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
HAVUÇ	Gr	25
PATATES	Gr	25
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	20
KABAK SAKIZ	Gr	15
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
DOMATES SALÇASI	Gr	7
SARIMSAK	Gr	0,3
DOMATES	Gr	7
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
SOĞAN KURU	Gr	10

(7) ANKARA TAVA (185 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
ARPA ŞEHRİYE	Gr	40
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	10
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2

(8) YUFKA KEBABI (200 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
YUFKA BÖREKLİK	Gr	70
HAVUÇ	Gr	15
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	15
SOĞAN KURU	Gr	7
PATATES	Gr	20
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(9) ELBASAN TAVA (160 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	20
SARIMSAK	Gr	0,2
KEKİK	Gr	0,1
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,3
YOĞURT	Gr	15
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1

(10)ÇARDAK KEBABI (220GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
YUFKA BÖREKLİK	Gr	60
HAVUÇ	Gr	10
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	7
SOĞAN KURU	Gr	5
PATATES	Gr	20
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
YOĞURT	Gr	40

(11) DANA KAVURMA (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	15
HAVUÇ	Gr	15
PATATES	Gr	25
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KEKİK	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01

(12) PATLİCAN KEBABI (190 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
PATLİCAN KEMER	Gr	120
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
SOĞAN KURU	Gr	12
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,3
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI PULBİBER	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01

(13) MACAR GULAŞ (175 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
PATATES	Gr	50
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,3

(14) ORMAN KEBABI (185 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	15
PATATES	Gr	35
HAVUÇ	Gr	15
SOĞAN KURU	Gr	10

(15) BEĞENDİLİ KEBAB (160GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	10
BİBER ÇARLISTON	Gr	5
PATLİCAN BOSTAN	Gr	60

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

SOĞAN KURU	Gr	15
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
KEKİK	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(16) PÜRELİ TAS KEBABI (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	20
DOMATES	Gr	20
DOMATES SALÇASI	Gr	5
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
PATATES	Gr	60
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015

(17) BEEFSTRAGANOF (175 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	20
KÜLTÜR MANTAR	Gr	20
TURŞU SALATALIK	Gr	20
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	7
PATATES	Gr	35
DOMATES SALÇASI	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005

(18) TAS KEBABI (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	20
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
PATATES	Gr	50
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(19) ABANT KEBABI (210 GR)		
PATLICAN KEMER	Gr	140
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,08
KÜLTÜR MANTAR	Gr	20
KAŞAR PEYNİRİ	Gr	20
SARIMSAK	Gr	0,3
SOĞAN KURU	Gr	15
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,03
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5

(20) DANA HAŞLAMA (190 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
LİMON	Ad	0,01
PATATES	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	6
HAVUÇ	Gr	25
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(21) DANA EMENSE (160 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
KÜLTÜR MANTAR	Gr	30
SOĞAN KURU	Gr	20
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	7
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TURŞU SALATALIK	Gr	10

(22) ET DÖNER (140 GR)		
ET DÖNER (HAZIR PIŞMIŞ)	Gr	90
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015
PATATES	Gr	50

(23) ALİNAZİK (160)		
DANA ETİ KEMİKSİZ ÇİĞ	Gr	120
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	72
SOĞAN KURU	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	10
BİBER ÇARLISTON	Gr	5
PATLICAN KEMER	Gr	50
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,15
YOĞURT	Gr	40
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

KÖFTE YEMEKLERİ (II. GRUP)

(1) PÜRELİ ROSTO KÖFTE (190GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
DOMATES SALÇASI	Gr	5
EKMEK	Gr	17
KARABİBER TOZ	Gr	0,15
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
KIMYON	Gr	0,1
MAYDANOZ	De	0,02
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015
PATATES	Gr	50

(2) EKŞİLİ KÖFTE (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	80
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	20
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KEKİK	Gr	0,2
KIMYON	Gr	0,2
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,2
LİMON	Adet	0,01
MAYDANOZ	De	0,02

(3) HAMBURGER (210 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
SOĞAN KURU	Gr	10
SARIMSAK	Gr	0,4
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIMYON	Gr	0,1
YUMURTA	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
EKMEK	Gr	17

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

SARIMSAK	Gr	0,4
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
SOĞAN KURU	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	8
YUMURTA	Adet	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

PATATES	Gr	30
HAVUÇ	Gr	10
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
YOĞURT	Gr	20
YUMURTA	Adet	0,02

DOMATES	Gr	15
MARUL KIVIRCIK	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
KETCAP (PORSİYONLUK)	Gr	12
MAYONEZ (PORSİYONLUK)	Gr	9
EKMEK HAMBURGER	Adet	1
TURŞU KORNIŞON	Gr	10

(4) MİSKET KÖFTE (190 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
DOMATES	Gr	5
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KİMYON	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
EKMEK	Gr	17
PATATES	Gr	35
HAVUÇ	Gr	25
SOĞAN KURU	Gr	10
SARIMSAK	Gr	0,4
MAYDANOZ	De	0,02
YUMURTA	Adet	0,02
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(5) MANTARLI KARŞARLI KÖFTE (200 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
EKMEK	Gr	17
KİMYON	Gr	0,1
YUMURTA	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KAŞAR PEYNİR	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
KÜLTÜR MANTAR	Gr	25
PATATES	Gr	40
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	4

(6) İZMİR KÖFTE (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
EKMEK	Gr	17
KARABİBER TOZ	Gr	0,15
KİMYON	Gr	0,15
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
PATATES	Gr	45
SOĞAN KURU	Gr	10
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
YUMURTA	Adet	0,02
SARIMSAK	Gr	0,4

(7) IZGARA KÖFTE (150 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	110
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	82
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,15
EKMEK	Gr	15
KİMYON	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
SARIMSAK	Gr	0,4
YUMURTA	Adet	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
PATATES	Gr	60

(8) BODRUM KÖFTE (210 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
SOĞAN KURU	Gr	15
YUMURTA	Adet	0,02
GALETA UNU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
NANE KURU	Gr	0,1
KİMYON	Gr	0,1
PATATES	Gr	60
SIVIYAĞ AYÇİÇEK	Lt	0,003
YOĞURT	Gr	50
DOMATES SALÇASI	Gr	3
EKMEK	Gr	10

(9) HAMBURGER KÖFTE (160 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
SOĞAN KURU	Gr	10
SARIMSAK	Gr	0,4
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KİMYON	Gr	0,1
YUMURTA	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
PATATES	Gr	40
EKMEK	Gr	17

(10) FIRIN KÖFTE (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
EKMEK	Gr	17
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KİMYON	Gr	0,2
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
PATATES	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
YUMURTA	Adet	0,02

(11) MENGEN KÖFTE (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
EKMEK	Gr	17
KİMYON	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
YUMURTA	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
PATLİCAN KEMER	Gr	50
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	4

(12) KURU KÖFTE (150 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	110
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	82
EKMEK	Gr	15
KARABİBER TOZ	Gr	0,25
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,25
KİMYON	Gr	0,25
MAYDANOZ	De	0,02
YUMURTA	Adet	0,02
DOMATES	Gr	15
SOĞAN KURU	Gr	8
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	15
PATATES	Gr	50

Fatih KEŞER
Şube Müdürü

M. ÜLÜŞAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAĞAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

(13) BOLU KEBABI (200 GR)		
PATLICAN KEMER	Gr	150
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,03
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
EKMEK	Gr	17
YUMURTA	Adet	0,02
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2
SARIMSAK	Gr	0,3
SOĞAN KURU	Gr	10
PEYNİR KAŞAR	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(14) İSLİM KÖFTE (190 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
SOĞAN KURU	Gr	10
EKMEK	Gr	17
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KİMYON	Gr	0,1
YUMURTA	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
PATLICAN KEMER	Gr	100
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	20
DOMATES SALÇASI	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	4

(15) HASANPAŞA KÖFTE (180 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	3
EKMEK	Gr	17
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KİMYON	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,01
PATATES	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	4
YUMURTA	Adet	0,02

(16) SEBZELİ KÖFTE (200 GR)		
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	100
(Pişmiş köfte tabakta)	Gr	75
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1
HAVUÇ	Gr	15
MAYDANOZ	De	0,02
PATATES	Gr	25
BEZELİ DONDURULMUŞ	Gr	12
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,02
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
YUMURTA	Adet	0,02
KİMYON	Gr	0,2
EKMEK	Gr	17

TAVUK YEMEKLERİ (II. GRUP)

(1) TAVUK PANE (160 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
PATATES	Gr	50
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
UN GALETA	Gr	20
YUMURTA	Adet	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(2) TAVUK ROTİ (190 GR)		
TAVUK (KALÇA) DERİLİ (çiğ)	Gr	165
(Tavuk kalça derili pişmiş)	Gr	116
PATATES	Gr	50
DOMATES SALÇASI	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,02

(3) FIRIN TAVUK (195 GR)		
TAVUK ETİ (KALÇA) (çiğ)	Gr	165
(Tavuk eti kalça pişmiş)	Gr	116
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,25
PATATES	Gr	50
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,02
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5

(4) KÖRİ SOSLU TAVUK (200 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
HAVUÇ	Gr	20
DOMATES	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
KÖRİ	Gr	0,3
PATATES	Gr	30
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	8

(5) BEŞEMAL SOS. İSPANAKLI TAVUK SARMA (160 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
İSPANAK	Gr	70
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SOĞAN KURU	Gr	12
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	7
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,005
PEYNİR KAŞAR	Gr	3

(6) TAVUK SOTE (200 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
DOMATES SALÇASI	Gr	8
HAVUÇ	Gr	20
DOMATES	Gr	7
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
PATATES	Gr	30
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,25

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ümit ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

(7) TAVUK HAŞLAMA (200 GR)		
TAVUK (KALÇA) DERİLİ (çiğ)	Gr	165
(tavuk kalça derili pişmiş)	Gr	116
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	4
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
LİMON	Adet	0,02
PATATES	Gr	50
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
HAVUÇ	Gr	20
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(8) TAVUK TOPKAPI (150 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
KUŞ ÜZÜMÜ	Gr	1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	2
SOĞAN KURU	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,004
PIRINÇ PILAVLIK	Gr	20
TARÇIN TOZ	Gr	0,1
DOMATES SALÇASI	Gr	5

(9) MANTARLI KARŞARLI F TAVUK FLEMİNTON (180 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
KÜLTÜR MANTAR	Gr	40
KAŞAR PEYNİRİ	Gr	20
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1
DOMATES SALÇASI	Gr	5
PATATES	Gr	40

(10) TAVUK IZGARA (145 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
PATATES	Gr	60
KARABİBER TOZ	Gr	0,25
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1

(11) TAVUK IZGARA BUT (165 GR)		
TAVUK KALÇA KEMİKLİ DERİLİ (çiğ) (İNCİK)	Gr	240
(Tavuk kalça kemikli derili pişmiş)	Gr	168
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
PATATES	Gr	60
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1

(12) TAVUK PİRZOLA (160 GR)		
TAV. KALÇA DERİLİ (PIRZOLA) (çiğ)	Gr	165
(Tavuk kalça derili pirzola pişmiş)	Gr	116
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
PATATES	Gr	50

(13) TAVUK CORDON BLEU (160 GR)		
TAVUK CORDON BLEU (HAZIR)	Gr	100
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
PATATES	Gr	60

(14) TAVUK ŞİNİTZEL (160 GR)		
TAVUK ŞİNİTZEL (HAZIR)	Gr	100
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
PATATES	Gr	60

(15) TAVUK NUGGET (160 GR)		
TAVUK NUGGET (HAZIR)	Gr	100
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
PATATES	Gr	60

(16) MANTARLI TAVUK SOTE (180 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
KÜLTÜR MANTAR	Gr	35
DOMATES SALÇASI	Gr	8
HAVUÇ	Gr	10
DOMATES	Gr	7
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
PATATES	Gr	20
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,1
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2

(17) TAVUK FAJİTA (170 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
SOĞAN KURU	Gr	20
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	15
KIRMIZI BİBER (KAPYA)	Gr	15
SARIMSAK	Gr	0,4
DOMATES	Gr	10
LAVAŞ	Adet	0,5
SIVIYAĞ AYÇİÇEK	Lt	0,01
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(18) SEBZELİ TAVUK İNCİK (230 GR)		
TAVUK KALÇA DERİLİ (İNCİK) (çiğ)	Gr	240
(Tavuk kalça derili incik pişmiş)	Gr	168
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
DOMATES SALÇA	Gr	7
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	5
PATATES	Gr	25
SOĞAN KURU	Gr	15
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	15
HAVUÇ	Gr	20

(19) TAVUK BAGET (200 GR)		
TAVUK BAGET (çiğ)	Gr	240
(Tavuk baget pişmiş)	Gr	168
PATATES	Gr	60
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2

(20) TAVUK ŞİŞ (170 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	15
DOMATES	Gr	20
PATATES	Gr	50
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,2

(21) TAVUK DÖNER (160 GR)		
TAVUK YAPRAK DÖNER (HAZIR PIŞMIŞ)	Gr	100
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,025
PATATES	Gr	60

(22) SEBZELİ TAVUK SOTE (200 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
DOMATES SALÇASI	Gr	5

(23) TAVUKLU YUFKA KEBABI (220 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
YUFKA BÖREKLİK	Gr	70
HAVUÇ	Gr	15

(24) BEŞEMAL SOSLU KAŞARLI TAVUK SARMA (150 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ (çiğ)	Gr	125
(Tavuk bonfile derisiz pişmiş)	Gr	88
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,2

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülku ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

SOĞAN KURU	Gr	8
PATATES	Gr	15
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	15
KABAK SAKIZ	Gr	15
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
HAVUÇ	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
DOMATES	Gr	8
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1

BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	15
PATATES	Gr	20
DOMATES	Gr	5
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015

BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	8
PUL BİBER	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,006
KAŞAR PEYNİRİ	Gr	10

(25) TAVUK KADINBUDU KÖFTE (160 GR)		
TAVUK KADINBUDU KÖFTE HAZIR	Gr	100
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
PATATES	Gr	60

(26) ÇITIR TAVUK (175 GR)		
TAVUK ETİ BONFILE	Gr	125
(Tavuk eti pişmiş)	Gr	88
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KİMYON	Gr	0,1
KEKİK	Gr	0,1
GALETA UNU	Gr	30
SOĞAN KURU	Gr	0,003
SARIMSAK	Gr	0,3
PATATES	Gr	60

(27) PİLİÇ KAVURMA (190 GR)		
TAVUK BONFILE DERİSİZ	Gr	125
TABAKTA PIŞMIŞ TAVUK	Gr	88
DOMATES SALÇASI	Gr	2
HAVUÇ	Gr	20
DOMATES	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
PATATES	Gr	20
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,25
KURU SOĞAN	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,25

BALIKLAR (II. GRUP)

(1) PALAMUT TAVA (160 GR)		
PALAMUT (çiğ)	Gr	140
(Palamut pişmiş)	Gr	98
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
ROKA	De	0,1
LİMON	Adet	0,2
SOĞAN KURU	Gr	15
PATATES	Gr	50
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,02
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	10

(2) FIRINDA PALAMUT (160 GR)		
PALAMUT (çiğ)	Gr	140
(Palamut pişmiş)	Gr	98
LİMON	Adet	0,2
MAYDANOZ	De	0,1
ROKA	De	0,1
SOĞAN KURU	Gr	20
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
PATATES	Gr	50

(3) MEZGİT PANE (150 GR)		
MEZGİT PANE HAZIR (çiğ)	Gr	100
(Mezgit pane hazır pişmiş)	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015
ROKA	De	0,1
SOĞAN KURU	Gr	15
LİMON	Adet	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
PATATES	Gr	50

(4) FIRINDA USKUMRU (160GR)		
USKUMRU	Gr	140
USKUMRU PIŞMIŞ	Gr	98
LİMON	Ad	0,2
MAYDANOZ	De	0,1
ROKA	De	0,1
KURU SOĞAN	Gr	20
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
PATATES	Gr	50

HİNDİ (II. GRUP)

(1) HİNDİ KÜLBASTI (145 GR)		
HİNDİ KÜLBASTI (HAZIR SOSLANMIŞ) (çiğ)	Gr	125
(Hindi külbastı soslanmış pişmiş)	Gr	87
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,01
PATATES	Gr	60

(2) HİNDİ TANDIR (160 GR)		
HİNDİ (çiğ)	Gr	125
(Hindi pişmiş)	Gr	87
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,3
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	4
KIRMIZI BİBER TAZE	Gr	5
SOĞAN KURU	Gr	4
HAVUÇ	Gr	10
PATATES	Gr	25
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	4
DOMATES	Gr	5

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜR SOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

SEBZE YEMEKLERİ-KURUBAKLAGİLLER (II. GRUP)

(1)ETLİ BİBER DOLMA (240 GR)		
DOLMA BİBER	Gr	75
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	25
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,25
NANE KURU	Gr	0,3
MAYDANOZ	De	0,02
SARIMSAK	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,002
YOĞURT	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	10

(4)ETLİ KABAK DOLMA (240 GR)		
SAKIZ KABAĞI	Gr	100
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	20
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
DEREOTU	De	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
SARIMSAK	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
YOĞURT	Gr	50

(7) TAVUKLU SANDAL SEFASI (160 GR)		
KABAK SAKIZ	Gr	110
SOĞAN KURU	Gr	5
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	5
PATATES	Gr	5
HAVUÇ	Gr	5
DOMATES	Gr	5
DOMATES SALÇASI	Gr	1
TAVUK FILETO (çiğ)	Gr	40
(Tavuk fileto pişmiş)	Gr	28
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(10) TAZE FASULYE (200 GR)		
TAZE FASULYE	Gr	150
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(2) ETLİ KARIŞIK DOLMA (240 GR)		
DOLMA BİBER	Gr	35
KABAK SAKIZ	Gr	50
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	20
DOMATES	Gr	7
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
DERE OTU	De	0,02
NANE KURU	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,001
YOĞURT	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	10

(5)KARNİYARIK (200 GR)		
PATLICAN KEMER	Gr	220
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	22
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
SARIMSAK	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	20
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,03
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10

(8) PATLICAN MUSAKKA (200 GR)		
PATLICAN KEMER	Gr	220
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	22
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
DOMATES	Gr	15
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,03
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10

(11) BEZELYE YEMEĞİ (200 GR)		
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	150
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
HAVUÇ	Gr	20
PATATES	Gr	25
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	10

(3) PATATES MUSAKKA (200 GR)		
PATATES	Gr	150
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	22
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
DOMATES	Gr	20
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(6)ETLİ YAPRAK SARMA (200 GR)		
ASMA YAPRAK	Gr	70
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	20
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
DOMATES	Gr	20
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	5
DEREOTU	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
YOĞURT	Gr	50

(9) ISPANAK YEMEĞİ (210 GR)		
ISPANAK	Gr	275
YOĞURT	Gr	50
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	5
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
SOĞAN KURU	Gr	20
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2

(12) PATATES YEMEĞİ (200 GR)		
PATATES	Gr	150
SARIMSAK	Gr	0,2
BİBER CARLİSTON	Gr	7
SOĞAN KURU	Gr	20
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	7

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

(13) KURU FASULYE YEMEĞİ (200 GR)		
KURU FASULYE	Gr	90
SOĞAN KURU	Gr	15
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2

(14) NOHUT YEMEĞİ (200 GR)		
NOHUT	Gr	90
SOĞAN KURU	Gr	15
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	3
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(15) BAMYA (200 GR)		
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
BAMYA(DONDURULMUŞ)	Gr	110
DOMATES SALÇASI	Gr	5
LİMON SUYU	Lt	0,02
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
KURU SOĞAN	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(16) MEVSİM TÜRLÜSÜ (200 GR)		
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
PATATES (DERİN YAĞDA KIZARACAK)	Gr	35
TAZE FASULYE(DONDURULMUŞ)	Gr	35
TAZE KABAK (DERİN YAĞDA KIZARACAK)	Gr	30
PATLICAN (DERİN YAĞDA KIZARACAK)	Gr	30
KURU SOĞAN	Gr	10
DOMATES	Gr	20
DOMATES SALÇASI	Gr	4
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,06
YEŞİL BİBER	Gr	5
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	2
KARABİBER TOZ	Gr	0,2

(17) YEŞİL MERCİMEK (200 GR)		
KİMYON	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	1,25
YEŞİL MERCİMEK	Gr	60
DOMATES SALÇASI	Gr	7
KURU SOĞAN	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
KIRMIZI TOZ BİBER	Gr	0,1
DOMATES	Gr	10
YEŞİL BİBER	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(18) KARIŞIK KIZARTMA (170 GR)		
KABAK SAKIZ	Gr	40
PATATES	Gr	40
PATLICAN KEMER	Gr	40
HAVUÇ	Gr	40
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
DOMATES	Gr	10
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
YOĞURT	Gr	50

(19) KARNABAHAAR PANE (180GR)		
KARNABAHAAR	Gr	120
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	15
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,7
YUMURTA	Ad	0,5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,05
YOĞURT	Gr	50

(20) ETLİ LAHANA SARMA (200GR)		
LAHANA	Gr	70
DANA ETİ KEMİKSİZ	Gr	40
PİRİNÇ PILAVLIK	Gr	20
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
YOĞURT	Gr	50
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
KURU SOĞAN	Gr	5
DERE OTU	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2

PİLAHLAR (III. GRUP)

(1) TEL ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
TEL ŞEHRİYE	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(2) MISIRLI PİRİNÇ PİLAV (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
MISIR KONSERVE	Gr	7
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(3) ARPA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
ARPA ŞEHRİYE	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(4) PAŞA PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	10
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	5,5
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2

(5) KUSKUS PİLAVI (170 GR)		
KUSKUS	Gr	70
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	10

(6) SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
HAVUÇ	Gr	10
BEZELYE DONDURULMUŞ	Gr	10
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008

(7) ARPA ŞEHRİYE PİLAVI (170 GR)		
ARPA ŞEHRİYE	Gr	70
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(8) NOHUTLU PİRİNÇ PİLAV (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
NOHUT	Gr	15

(9) SADE PİRİNÇ PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

(10) MEYHANE PİLAVI (170 GR)		
BULGUR PİLAVLIK	Gr	70
DOMATES	Gr	15
SOĞAN KURU	Gr	8
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	3
DOMATES SALÇASI	Gr	4
KIRMIZI BİBER (KAPYA)	Gr	5
NANE KURU	Gr	0,3
PATLICAN KEMER	Gr	25
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,008
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(11) BULGUR PİLAVI (170 GR)		
BULGUR PİLAVLIK	Gr	70
SOĞAN KURU	Gr	8
DOMATES SALÇASI	Gr	5
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	6
NANE KURU	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007

(12) BUHARA PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
BADEM FİLE	Gr	2
HAVUÇ	Gr	5
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(13) ÖZBEK PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	10
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	5,5
HAVUÇ	Gr	8
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
TARÇIN	Gr	0,1
YENİBAHAR	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	8

(14) MENGEN PİLAVI (170 GR)		
PİRİNÇ PİLAVLIK	Gr	70
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
LİMON	Adet	0,01
TOZ ŞEKER	Gr	0,1
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	5
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	3
KÜLTÜR MANTAR	Gr	5

(15) ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI (170 GR)		
BULGUR PİLAVLIK	Gr	70
SOĞAN KURU	Gr	8
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
ŞEHİRİYE ARPA	Gr	10

MAKARNALAR (III. GRUP)

(1) SADE MAKARNA (150 GR)		
MAKARNA (Burgu)	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
KARABİBER TOZ	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(2) ERİŞTE (150 GR)		
ERİŞTE	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(3) PEYNİRLİ MAKARNA (BONCUK) (165 GR)		
MAKARNA (BONCUK)	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
PEYNİR BEYAZ	Gr	15
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3

(4) BOLONEZ SOSLU MAKARNA (180 GR)		
MAKARNA (SPAGETTİ)	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
SARIMSAK	Gr	0,3
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	25
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	13,5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
SOĞAN KURU	Gr	5
DOMATES	Gr	5
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5

(5) NAPOLİTEN SOSLU MAKARNA (SPAGETTİ) (170 GR)		
MAKARNA (SPAGETTİ)	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005
SARIMSAK	Gr	0,3
DOMATES SALÇASI	Gr	5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
SOĞAN KURU	Gr	5
DOMATES	Gr	5
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5

(6) MANTI (170 GR)		
MANTI HAZIR (DONUK) (DANA ETLİ)	Gr	75
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,006
NANE KURU	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
YOĞURT	Gr	50

(7) FIRIN MAKARNA (170 GR)		
MAKARNA (FİRİN)	Gr	75
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	15
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
MAYDANOZ	De	0,02
PEYNİR BEYAZ	Gr	25
PEYNİR KAŞAR TAZE	Gr	10
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,02
YUMURTA	Adet	0,02
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015

(8) YOĞURLU MAKARNA (170 GR)		
MAKARNA (KELEBEK)	Gr	75
YOĞURT	Gr	15
LİMON	Ad	0,002
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,004
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,3
NANE KURU	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. ÜRKÜ ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

BÖREKLER (III. GRUP)

(1) İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
YUMURTA	Adet	0,03
SOĞAN KURU	Gr	10
İSPANAK	Gr	90
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,2

(2) KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,02
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	22
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(3) PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
PATATES	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	7
KARABİBER TOZ	Gr	0,3
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2

(4) KOL BÖREĞİ KIYMALI (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
DANA ETİ KEMİKSİZ (çiğ)	Gr	40
(Dana eti kemiksiz pişmiş)	Gr	22
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(5) KOL BÖREĞİ PATATESLİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
PATATES	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(6) KOL BÖREĞİ İSPANAKLI (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
İSPANAK	Gr	90
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(7) GÜL BÖREĞİ PATATESLİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
SOĞAN KURU	Gr	10
PATATES	Gr	50
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(8) GÜL BÖREĞİ İSPANAKLI (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
İSPANAK	Gr	90
SOĞAN KURU	Gr	10
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(9) GÜL BÖREĞİ PEYNİRLİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
PEYNİR BEYAZ	Gr	40
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(10) PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
PEYNİR BEYAZ	Gr	40
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(11) SİGARA BÖREĞİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
PEYNİR BEYAZ	Gr	25
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,018
MAYDANOZ	De	0,03
YUMURTA	Adet	0,03

(12) SU BÖREĞİ (130 GR)		
YUFKA SU BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
PEYNİR BEYAZ	Gr	40
MAYDANOZ	De	0,01
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,012
TUZ YEMEKLİK	Gr	1

(13) PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREK (130 GR)		
MİLFÖY	Gr	100
MAYDANOZ	De	0,03
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
YUMURTA	Adet	0,03
PEYNİR BEYAZ	Gr	40

(14) KOL BÖREĞİ PEYNİRLİ (130 GR)		
YUFKA BÖREKLİK	Gr	75
YUMURTA	Adet	0,03
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
MAYDANOZ	De	0,01
PEYNİR BEYAZ	Gr	40
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülke ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

APERATİFLER (III.GRUP)

(1) PATATES KROKET (80 GR)		
PATATES KROKET (HAZIR)	Gr	80
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,04

(2) ELMA DİLİM PATATES (80 GR)		
ELMA DİLİM PATATES	Gr	80
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,04

(3) SOĞAN HALKASI (80 GR)		
SOĞAN HALKASI (HAZIR)	Gr	80
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,04

(4) PARMAK PATATES (80 GR)		
PARMAK PATATES	Gr	80
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,04

ZEYTİNYAĞLILAR (IV. GRUP)

(1) FASULYE PİYAZI (110 GR)		
KURU FASULYE	Gr	40
LİMON	Adet	0,02
SİRKE ÜZÜM	Lt	0,002
MAYDANOZ	De	0,02
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,1
SOĞAN KURU	Gr	10
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5

(2) Z.Y. BARBUNYA PİLAKİ (120 GR)		
KURU BARBUNYA FASULYESİ	Gr	35
DOMATES SALÇASI	Gr	8
HAVUÇ	Gr	7
PATATES	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	7
LİMON	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
SARIMSAK	Gr	0,2
TOZ ŞEKER	Gr	0,5
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(3) Z. Y FASULYE PİLAKİ (120 GR)		
KURU FASULYE PİLAKİLİK	Gr	35
DOMATES SALÇASI	Gr	5
HAVUÇ	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	8
DOMATES	Gr	8
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	5
LİMON	Adet	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
SARIMSAK	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007

(4) Z.Y. BİBER DOLMA (100 GR)		
DOLMA BİBER	Gr	35
PIRINÇ PILAVLIK	Gr	30
SOĞAN KURU	Gr	10
DOMATES	Gr	30
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
LİMON	Adet	0,2
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
NANE KURU	Gr	0,2
DEREOTU	De	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(5) Z.Y. İMAM BAYILDI (140 GR)		
PATLICAN KEMER	Gr	120
SOĞAN KURU	Gr	25
DOMATES	Gr	15
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	10
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
TOZ ŞEKER	Gr	0,5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(6) Z.Y. PIRASA (110 GR)		
PIRASA	Gr	70
PIRINÇ PILAVLIK	Gr	5
DOMATES	Gr	8
SOĞAN KURU	Gr	8
HAVUÇ	Gr	9
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
LİMON	Adet	0,02
TOZ ŞEKER	Gr	0,5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(7) Z.Y. TAZE FASULYE (120 GR)		
TAZE FASULYE	Gr	80
SOĞAN KURU	Gr	10
DOMATES	Gr	15
TOZ ŞEKER	Gr	0,5
LİMON	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,02
SARIMSAK	Gr	0,2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007

(8) Z.Y. BRÜKSEL LAHANA (110 GR)		
BRÜKSEL LAHANA	Gr	70
DOMATES	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	5
TOZ ŞEKER	Gr	0,5
LİMON	Adet	0,02
HAVUÇ	Gr	10
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(9) Z. Y SOSLU PATLICAN (150 GR)		
PATLICAN KEMER	Gr	150
SOĞAN KURU	Gr	25
DOMATES	Gr	40
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	30
DOMATES SALÇASI	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,02
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
TOZ ŞEKER	Gr	0,5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1

(10) ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ (120 GR)		
BROKOLİ	Gr	60
DOMATES	Gr	10
SOĞAN KURU	Gr	10
HAVUÇ	Gr	10
ZEYTİNYAĞI YEMEKLİK	Lt	0,007
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	0,5

Fatih KESERİ
Şube Müdürü

M. ÜRKÜÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAĞAŞAN ABAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRİSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

SALATALAR (IV. GRUP)

(1) ÇOBAN SALATA (90 GR)		
DOMATES	Gr	40
SALATALIK	Gr	30
LİMON	Adet	0,03
MAYDANOZ	De	0,04
SOĞAN YEŞİL	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8

(2) DOMATES SALATASI (90 GR)		
DOMATES	Gr	80
LİMON	Adet	0,01
MAYDANOZ	De	0,02
SOĞAN KURU	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	3

(3) ŞEFİN SALATASI (90 GR)		
KIVIRCIK MARUL	Gr	40
HAVUÇ	Gr	20
KIRMIZI LAHANA	Gr	7
MISIR KONSERVE	Gr	10
ZEYTİN SIYAH	Gr	5
TURŞU KORNİŞON	Gr	5
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
LİMON	Adet	0,2

(4) KIVIRCIK MARUL SALATASI (90GR)		
HAVUÇ	Gr	30
MARUL KIVIRCIK	Gr	50
LİMON	Adet	0,02
SOĞAN YEŞİL	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
ZEYTİN SIYAH	Gr	3

(5) MEVSİM SALATA (90 GR)		
HAVUÇ	Gr	25
KIVIRCIK MARUL	Gr	30
KIRMIZI LAHANA	Gr	30
MAYDANOZ	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
ZEYTİN SIYAH	Gr	3
LİMON	Adet	0,02

(6) PATATES SALATASI (90 GR)		
PATATES	Gr	70
DOMATES	Gr	8
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	8
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
MAYDANOZ	De	0,02
LİMON	Adet	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(7) SALATALIK SÖĞÜŞ (90 GR)		
SALATALIK	Gr	90
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(8) DOMATES SÖĞÜŞ (90 GR)		
DOMATES	Gr	90
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(9) HAVUÇ SALATASI (90 GR)		
HAVUÇ	Gr	90
LİMON	Adet	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(10) HAVUÇ TARATOR (90 GR)		
HAVUÇ	Gr	40
YOĞURT	Gr	50
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(11) İSPANAK TARATOR (90 GR)		
İSPANAK	Gr	80
YOĞURT	Gr	50
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(12) CACIK (90 GR)		
SALATALIK	Gr	30
YOĞURT	Gr	60
NANE KURU	Gr	0,4
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1

(13) ÇİĞ KÖFTE (ETSİZ) (120 GR)		
KÖFTELİK BULGUR	Gr	50
DOMATES SALÇASI	Gr	7
BİBER SALÇASI	Gr	7
İSOT	Gr	0,2
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KİMYON	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Gr	0,005
LİMON	Ad	0,1
NAR EKŞİSİ	Gr	5
DOMATES	Gr	10
SOĞAN	Gr	5
SARIMSAK	Gr	0,2
MARUL	Gr	25
TUZ	Gr	0,2

(14) KISIR (90 GR)		
KÖFTELİK İNCE BULGUR	Gr	40
DOMATES SALÇASI	Gr	5
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	3
DOMATES	Gr	2
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,3
MAYDANOZ	De	0,02
SOĞAN YEŞİL	De	0,02
LİMON	Adet	0,2

(15) KARİŞİK SALATA (90 GR)		
DOMATES	Gr	20
SALATALIK	Gr	15
LİMON	Adet	0,02
MAYDANOZ	De	0,03
SOĞAN YEŞİL	De	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003
YEŞİL BİBER TAZE	Gr	3
HAVUÇ	Gr	20
KIVIRCIK MARUL	Gr	20
LAHANA KIRMIZI	Gr	3

(16) PEMBE SULTAN (90 GR)		
KIRMIZI PANCAR	Gr	40
YOĞURT	Gr	50
SARIMSAK	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2

(17) KIRMIZI LAHANA SALATASI (90 GR)		
LAHANA KIRMIZI	Gr	90
SİRKE ÜZÜM	Lt	0,015
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
LİMON SUYU	Lt	0,004
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(18) DOMATES SALATALIK SÖĞÜŞ (90 GR)		
DOMATES	Gr	45
SALATALIK	Gr	45
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,02
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,004

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. ÜLKÜ AKKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

(19) YOĞURTLU BEYAZ LAHANA (90 GR)		
BEYAZ LAHANA	Gr	35
YOĞURT	Gr	40
HAVUÇ	Gr	15
KARABİBER TOZ	Gr	0,05
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005

(22) ACILI EZME (100 GR)		
SOĞAN KURU	Gr	33
SIVRI BİBER TAZE	Gr	20
DOMATES	Gr	33
SARIMSAK	Gr	0,2
MAYDANOZ	De	0,01
DOMATES SALÇASI	Gr	4
BİBER SALÇASI	Gr	4
KIRMIZI PUL BİBER	Gr	0,7
NAR EKŞİSİ	Gr	0,5
KARABİBER TOZ	Gr	0,1
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(20) HAYDARI (90 GR)		
YOĞURT	Gr	90
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
DEREOTU	De	0,02
NANE KURU	Gr	0,3
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005

(23) BROKOLİ SALATASI (90GR)		
BROKOLİ	Gr	60
HAVUÇ	Gr	30
MAYDANOZ	DE	0,02
DERE OTU	DE	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,2

(24) MISIRLI HAVUÇ SALATASI (90GR)		
HAVUÇ	Gr	80
LİMON	Adet	0,02
TUZ	Gr	0,1
MISIR	Gr	10
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,003

(21) GÖBEK MARUL SALATA (90 GR)		
GÖBEK MARUL	Gr	50
HAVUÇ	Gr	30
MAYDANOZ	De	0,02
LİMON	Adet	0,02
TUZ YEMEKLİK	Gr	0,1
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,005

(25) KARIŞIK TURŞU (90 GR)		
KARIŞIK TURŞU (HAZIR)	Gr	90

TATLILAR (IV. GRUP)

(1) SÜTLAÇ (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	21
PİRİNÇ PİLAVLİK	Gr	3
NIŞASTA MISIR	Gr	6
VANİLYA TOZ	Gr	0,1
YUMURTA	Adet	0,04

(4) BROWNİ (100 GR)		
YUMURTA	Adet	0,11
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015
TOZ ŞEKER	Gr	12
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,007
KABARTMA TOZU	Gr	0,08
VANİLYA TOZ	Gr	0,05
KAKAO TOZ	Gr	8
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	12

(7) KABAK TATLISI (100 GR)		
BAL KABAĞI	Gr	100
TOZ ŞEKER	Gr	20
CEVİZ İÇİ	Gr	7

(10) CEVİZLİ BAKLAVA HAZIR (100 GR)		
CEVİZLİ BAKLAVA HAZIR	Gr	100

(13) CEVİZLİ TEL KADAYIF HAZIR (100 GR)		
TEL KADAYIF HAZIR	Gr	100

(16) TIRAMİSU (100 GR)		
YUMURTA	Adet	0,3
TOZ ŞEKER	Gr	30

(2) FIRIN SÜTLAÇ (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	21
PİRİNÇ PİLAVLİK	Gr	6
VANİLYA TOZ	Gr	0,1
NIŞASTA MISIR	Gr	10
YUMURTA	Adet	0,04

(5) SUPANGLE (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	21
KAKAO TOZ	Gr	4
KUVERTÜR BİTTER	Gr	4
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	3
PRALİN	Gr	3
UN PASTALIK	Gr	8

(8) TAHİN HELVASI (80 GR)		
TAHİN HELVASI (HAZIR)	Gr	80

(11) REVANİ HAZIR (90 GR)		
REVANİ HAZIR	Gr	40
ŞEKER	Gr	25

(14) KEMALPAŞA TATLISI HAZIR (80 GR)		
KEMALPAŞA HAZIR (4 ADET)	GR	12
ŞEKER	GR	25

(17) TAVUK GÖĞSÜ (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	25

(3) İRMİK HELVASI (100 GR)		
İRMİK	Gr	50
DOLMALIK FISTIK	Gr	3
TOZ ŞEKER	Gr	60
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	15
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,015

(6) KREM ŞOKELLA (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	20
KAKAO TOZ	Gr	5
NIŞASTA MISIR	Gr	7
KUVERTÜR BİTTER	Gr	7
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	5
VANİLYA TOZ	Gr	0,1
PRALİN	Gr	5

(9) PUDİNG (100 GR)		
PUDİNG HAZIR	Gr	25
TOZ ŞEKER	Gr	20
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1

(12) ŞEKERPAZE HAZIR (90 GR)		
ŞEKERPAZE HAZIR (2 ADET)	Gr	40
ŞEKER	Gr	25

(15) CEVİZLİ ŞÖBİYET HAZIR (100 GR)		
CEVİZLİ ŞÖBİYET HAZIR	Gr	100

(18) TRİLEÇE (100 GR)		
YUMURTA	Adet	0,4
BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	19

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

BUĞDAY UNU YEMEKLİK	Gr	19
KAKAO TOZ	Gr	6
VANİLYA TOZ	Gr	0,06
KABARTMA TOZU	Gr	0,06
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,006
LABNE PEYNİR	Gr	18
GRANÜL KAHVE	Gr	0,001

NİŞAŞTA MISIR	Gr	3
PIRINÇ UNU	Gr	4
VANİLYA TOZ	Gr	0,1
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	2
TAVUK GÖĞÜS DERİSİZ	Gr	3
TARÇIN	Gr	1

KABARTMA TOZU	Gr	0,08
VANİLYA TOZ	Gr	0,08
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,05
TOZ ŞEKER	Gr	8,5
SIVI KREMA	Gr	33
TEREYAĞ YEMEKLİK	Gr	1

(19) AŞURE (110 GR)		
NOHUT	Gr	3
FASULYE KURU	Gr	3
BUĞDAY AŞURELİK	Gr	5
KAYISI KURU	Gr	4
İNCİR KURU	Gr	4
ÜZÜM KURU	Gr	4
NİŞAŞTA BUĞDAY	Gr	2
FINDIK İÇİ	Gr	2
TOZ ŞEKER	Gr	35
KUŞ ÜZÜMÜ	Gr	3
BADEM BEYAZ	Gr	2
CEVİZ İÇİ	Gr	2
TARÇIN	Gr	0,1

(20) DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ (100GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
ŞEKER TOZ	Gr	21
UN YEMEKLİK	Gr	7
NİŞAŞTA MISIR	Gr	10
VANİLYA TOZ	Gr	0,05
DAMLA SAKIZ	Gr	0,15

(21) KAZANDİBİ (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	25
NİŞAŞTA MISIR	Gr	3
PIRINÇ UNU	Gr	3
VANİLYA TOZ	Gr	0,1
PUDRA ŞEKER	Gr	4,5

(22) SÜTLÜ İRMİK TATLISI (100 GR)		
İRMİK	Gr	50
TOZ ŞEKER	Gr	25
AYÇİÇEK YAĞI	Lt	0,015
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
HİNDİSTAN CEVİZİ	Gr	5
VANİLYA TOZ	Gr	0,1

(23) KEŞKÜL (100 GR)		
SÜT YARIM YAĞLI	Lt	0,1
TOZ ŞEKER	Gr	25
VANİLYA TOZ	Gr	0,05
HİNDİSTAN CEVİZİ	Gr	0,02
NİŞAŞTA	Gr	4
PIRINÇ UNU	Gr	0,01

(24) TULUMBA TATLISI (100 GR)		
TULUMBA TATLISI HAZIR	Gr	100

(25) DONDURMA (100 ML)		
DONDURMA (HAZIR)	ML	100

(26) PEYNİR TATLISI (100 GR)		
PEYNİR TATLISI HAZIR	Gr	40
ŞEKER	Gr	25

KOMPOSTALAR/HOŞAFLAR (IV. GRUP)

(1) KURU KAYISI HOŞAFI (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	40
KURU KAYISI	Gr	20

(2) KURU ÜZÜM HOŞAFI (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	30
KURU ÜZÜM	Gr	20

(3) AYVA KOMPOSTO (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	45
AYVA	Gr	20
KARANFİL	Gr	0,2

(4) ELMA KOMPOSTO (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	45
ELMA	Gr	20
KARANFİL	Gr	0,2

(5) ERİK KOMPOSTO (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	45
ERİK	Gr	20

(6) KAYISI KOMPOSTO (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	30
KAYISI	Gr	20

(7) VİŞNE KOMPOSTO (100 GR)		
TOZ ŞEKER	Gr	45
VİŞNE	Gr	20

MEYVE ADI		
ARMUT	Gr/Ad	150
ÇİLEK	Gr	120
ELMA	Gr/Ad	150
ERİK	Gr	120
KARPUZ (Kabuksuz)	Gr	200
KAVUN (Kabuksuz)	Gr	200
KAYISI	Gr	120
KIRAZ	Gr	120
MALTA ERIĞİ	Gr	120
MANDALINA	Gr/Ad	150
PORTAKAL	Gr/Ad	150
ŞEFTALİ	Gr/Ad	150
ÜZÜM	Gr	120

İÇECEKLER / YOĞURT		
SODA	ML	200
AYRAN	ML	170
MEYVE SUYU	ML	200
SU	ML	200
YOĞURT	ML	200

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAĞAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

HAMMADDE DÖNÜŞÜM TABLOSU

MALZEME	ADET YA DA DEMET CİNSİNDEN	GRAM CİNSİNDEN
MAYDANOZ	1 DEMET	75 GR
DEREOTU	1 DEMET	75 GR
ROKA	1 DEMET	75 GR
SOĞAN YEŞİL	1 DEMET	200 GR
YUMURTA	1 ADET (M SINIF)	53-63 GR
LAVAŞ	1 ADET	100 GR
LİMON	1 ADET	120 GR
HAMBURGER EKMEĞİ	1 ADET	70 GR

YEMEKLERİN SERVİS GRAMAJLARI VE GARNİTÜR MİKTARLARI BELİRTİLMİŞTİR. SULU YEMEKLERDE SOS MİKTARI 30-50 GR ARALIĞINDA OLACAKTIR.

AYÇİÇEK YAĞI YEMEKLİK OLMALIDIR

Et yemeklerinde kullanılan dana etinin firesi ortalama piştikten sonra % 40, kıyma haline getirilmiş dana etinin firesi %40, tavuk eti ve balık etinin et firesi ortalama piştikten sonra %30 olduğu kabul edilmektedir.

**TABLO 5
KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ**

Bütün gıda maddelerinin evsafı aşağıda verilmiş olan standartlara uygun olacaktır.

ÜRÜN STANDARD TABLOSU (EK 7)			ÜRÜN STANDARD TABLOSU (EK 7)			ÜRÜN STANDARD TABLOSU (EK 7)		
S.NO	ÜRÜNLER	TS NO	S.NO	ÜRÜNLER	TS NO	S.NO	ÜRÜNLER	TS NO
1	Armut	TS 184	52	İrmik	TS 2283	105	Nohut	TS 142
2	Arpa Şehriye	TS 1620	53	Kakao Tozu	TS 3076-1	106	Özel Amaçlı Un	TS 4500
3	Aşurelik buğday	TS 13494	54	Karabiber	TS 2290 ISO 959-1/tst T1	107	Pastörize Süt	TS 1019/T1
4	Ayva	TS 1817	55	Karnabahar	TS 1074/T1	108	Patates	TS 1222
5	Ayçiçek Yağı	TS 886	56	Karpuz	TS 1132/T2	109	Patlıcan	TS 1255
6	Ayran	TS 6800	57	Kavun	TS 1073	110	Pırasa	TS 795
7	Badem	TS 1278	58	Kaşar Peynir	TS 3272	111	Pirinç Pilavlık	TS 2408
8	Bamya Taze	TS 2122	59	Kayısı	TS 791	112	Pirinç Unu	TS 2639
9	Beyaz Peynir	TS 591	60	Kayısı Nektarı	TS 1597	113	Portakal	TS 34
10	Beyaz Şeker	TS 861	61	Kekik	TS 3786	114	Sakız Kabağı	TS 1898
11	Brokoli	TS 13191	62	Kemalpaşa Tatlısı	TS 12102/T3	115	Sardalya	TS 11211
12	Brüksel Lahana	TS 13169	63	Kırmızı Lahana	TS 1075	116	Sarımsak	TS 1131
13	Buğday Unu	TS 4500/T3	64	Kırmızı Mercimek	TS 143	117	Semizotu	TS 2124
14	Bulgur Pilavlık	TS 2284	65	Kırmızı Pul Biber	TS 3706	118	Sebze Taze Fasulye	TS 797
15	Ceviz İçi	TS 1276	66	Kırmızı Toz Biber	TS 2419	119	Sirke	TS 1880 EN 13188
16	Çamfistik	TS 1771	67	Kıvrıcık	TS 1194/T2	120	Susam	TS 311
17	Çilek	TS 185	68	Kiraz, Vişne	TS 793/T1	121	Şeftali	TS 42
18	Dana Eti	TS 669/T2	69	Kons.Bezelye	TS 382	122	Şeftali Nektarı	TS 1596
19	Dereotu	TS 1814	70	Krema	TS 1864/T1	123	Tarçın	TS 2291
20	Dolmalık Biber	TS 1205	71	Kuru Barbunya Fasulye	TS 141	124	Tavuk But	TS 12325
21	Domates	TS 794	72	Kuru İncir	TS 541/T3	125	Tavuk Eti Bütün	TS 2409
22	Domates Salçası	TS 1466	73	Kuru Kayısı	TS 485	126	Tavuk Eti Göğüs	TS 12326
23	Dond. Bezelye	TS 8644	74	Kuru Nane	TS 3498 ISO 2256	127	Taze Fasulye	TS 797 /T1

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVASAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni

24	Dond. Havuç	TS 8905	75	Kuru Soğan	TS 796 / T1	128	Tel Şehriye	TS 1620
25	Dond. Manti	TS 12980	76	Kuru Üzüm	TS 3411	129	Tereyağ	TS 1331
26	Dond. Milföy Hamuru	TS 12230	77	Kimyon	TS EN ISO 6465/D1	130	Turp	TS1815
27	Dond. Patates	TS 8642	78	Limon	TS 34	131	Turşu Hıyar	TS 11112
28	Dond. Taze Fasulye	TS 9496	79	Makarna Erişte	TS 12950	132	Turşu Karışık	TS 4214/T1
29	Ekmek	TS 5000/T2	80	Makarna Fırın	TS 1621	133	Tuz	TS 933
30	Elma	TS 100	81	Makarna Kuskus	TS 1622	134	Üzüm Sofralık	TS 101
31	Enginar	TS 1133	82	Makarna Sade	TS 1623	135	Şekerli Vanilin	TS 4107
32	Erik	TS 792	83	Makarna Spagetti	TS 1624	136	Vişne Nektarı	TS 11914
33	Döner	TS 11859	84	Malta Eriği	TS 11232	137	Yenibahar	TS 2624 ISO 973
34	Fındık İçi	TS 3075	85	Mandalina	TS 34	138	Y. Biber Taze	TS 1205
35	H. Kabartma Tozu	TS 9053	86	Mantar Konserve	TS 5312/T3	139	Yeşil Mercimek	TS 143
36	Havuç	TS 1193	87	Marul	TS 1194/T3	140	Yoğurt	TS 1330/T2
37	Hıyar (Salatalık)	TS 1253	88	Maydanoz	TS 1816	141	Yufka	TS 10443/T1
38	Hindi Parça Eti (Kuşbaşı)	TS 13159	89	Mezgit	TS 6700	142	Yumurta	TS 1068
39	Hindistan Cevizi	TS 4750 ISO 6577	90	Uzun Ömürlü Süt (UHT)	TS 1192/T1	143	Zeytin	TS 774
40	İspanak	TS 1130/T2	91	Nişasta	TS 2970	144	Zeytinyağı	TS 341
41	Çörek otu	TS 3881	92	Karanfil	TS 2254	145	Köri	TS 9401 ISO 2253
42	Ketçap	TS 5282	93	Mayonez	TS 9777/T2	146	Tarhana	TS 2282/T2
43	Galeta Unu	TS 12117	94	Sakız	TS 8000	147	Tahin Helvası	TS 2590
44	Enginar Konservesi	TS 1469	95	Konserve Türlü	TS 1470	148	Konserve Taze Bamya	TS 1467/T2
45	Konserve Taze Fasulye	TS 1468/T1	96	Çikolata	TS 7800	149	Kokolin	TS 12300
46	Toz Puding	TS 7998	97	Bisküvi	TS 2383/T1	150	Şekerpare	TS 13470
47	Dondurma (Süt Bazlı)	TS 4265	98	Ekmek Kadayıfı	TS 10445	151	Hamur Tatlıları-Şerbet eklemeye Hazır	TS 13470
48	Kuş Üzümlü	TS 4062	99	Vişne Suyu	TS 3631	152	Dond.İspanak	TSE K 210
49	Dond. Türlü	TS 1124	100	Dond. Barbunya	TS 11166	153	Dond. Enginar	TST 11242/TST T1
50	Dond. Bamya	TS 10934	101	Dond. Mısır	TS 10932/T2	154	Dond.Karnabaha r	TS 9133
51	Yemeklik Mantar	TS 2410	102	Tavuk Parç. Etleri-Kanat	TS 12327	155	Köfte/Hamburger Köfte /Pişmemiş	TS 10580
52	Alabalık	TS 4869	103	Levrek	TS 6419	156	Çipura	TS 6079
52	Uskumru	TS 6129	104	Hamsi (taze / Dond.)	TS 6400			

A-ÇORBALAR

1 -Taneli Çorbalar: Taneleri ezilmiş, dağılmış olmayacaktır. Kendine has kıvamda, görünüşte, tatta olacak, taze sebze, tahıl ve/veya bakliyatlardan yapılacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.

2- Süzme Çorbalar: Kendine has kıvamda, görünüşte, tatta ve homojen yapıda olacaktır. Topaklanmış ve pütürlü olmayacak, yabancı madde içermeyecektir.

B-YEMEKLER

1-Kırmızı ve Beyaz Etler, Kırmızı ve Beyaz Etli Sebze Yemekleri ve Etli Kuru Baklagil Yemekleri:

Dana etleri kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır. Kemikli et kullanılan yemeklerde kemikler ufalanmış olmayacak, porsiyonlara eşit dağıtım yapılabilecek şekilde bölünmüş olacaktır. Yemekler, çig, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Sebzeler çeşitlerine göre iyi temizlenmiş, ayıklanmış ve görünüşleri irilik bakımından mümkün olduğunca eşit olacaktır. Kullanılacak kuru bakliyatlar filizlenmiş, dağılmış ve böceklenmiş olmayacaktır. Yemeklerin içerisinde yabancı madde olmayacaktır. Yemeklerin içine hiçbir soyalı ürün ilave edilmeyecektir.

2-Köfteler ve Izgaralar: Homojen, kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve bütün halde olacaktır. Birbirine yapışmış, dağılmış, parçalanmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kuru olmayacaktır. Köfte hamuru, özelliklerinin dışında gıda ve yabancı madde içermeyecektir.

3-Balıklar: Mevsimine uygun olarak taze, gözleri parlak ve lekesiz, kırmızımsı pembe; pullar ve yüzgeçleri diri, kokusuz, kendine has koku ve görünüşte olacaktır.

4-Bitkisel Sıvı Yağlı ve Zeytinyağlı Yemekler: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Yemekler, çig, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Sebzeler çeşitlerine göre iyi temizlenmiş, ayıklanmış ve görünüşleri irilik bakımından mümkün olduğunca eşit olmalıdır. Kullanılacak kuru bakliyatlar filizlenmiş, dağılmış ve böceklenmiş olmayacaktır. Yemeklerin içerisinde yabancı madde olmayacaktır.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülku ÇAKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAVAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar Uzmanı

5-Kızartmalar: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Kızartılmış yiyecekler çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Kızartmalarda bitkisel sıvı yağ kullanılacak, kullanılmış kızartma yağları tekrar kullanılmayacaktır.

6-Pilav ve Makarnalar (eriste, mantı dahil): Kendine has görünüşte, renkte ve kokuda olacaktır. Çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış, taneleri birbirine yapışmış, şeklini ve lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. Pilav yapımında pilavlık pirinç, bulgur pilavı yapımında pilavlık bulgur kullanılacaktır. İdarece belirtilen makarna çeşitleri kullanılacaktır. Kullanılan pirinç, makarna vb. böceklenmiş, kurtlanmış ve küflenmiş olmayacak ve yabancı madde içermeyecektir.

7-Salata-Piyaz-Cacık: Sebzelerin hepsi taze, iyi yıkanmış, temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve işleme şekline göre eşit büyüklükte doğranmış olacaktır. Hazırlama işlemi günlük olarak yapılacaktır. Cacık homojen yapıda olacaktır. Piyazlarda kullanılan bakliyatlar filizlenmiş ve dağılmış olmayacaktır. Salata, piyaz ve cacıklar içerisinde yabancı madde içermeyecektir.

8-Komposto ve Hoşaf lar: Kompostolar taze meyvelerden yapılacaktır. Kompostolardaki meyveler kendine has görünüşte ve iyi ayıklanmış olacaktır. Meyveler çürük, lekeli, rengi kararmış, pişmemiş ve ezilmiş olmayacaktır. Hoşaf lar kurutulmuş meyvelerden yapılacaktır. Kuru meyveler çürük, küflü ve böcekli olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Hoşaf ve kompostoların porsiyonları eşit miktarda meyve içerecek ve suyunun rengi meyve özelliği ile uygun olacaktır.

9-Dondurulmuş Gıdalar: Soğutuculu araçlarla taşınıp depolanacaktır. Dondurulmuş gıdalar taze hallerindeki vasıflara aynen sahip ve gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Dondurulmuş ürünlerin saklanması için kullanılan derin dondurucularda termometre bulunacaktır.

10-Konserve: Çeşidine göre, kendine has tat, koku ve renklerde olacaktır. Ambalajlar ezik, paslı ve bombeli olmayacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

11-Tatlılar: Süt lü tatlılar, sadece süt kullanılarak yapılacaktır. Kendilerine has koku, tat ve kıvamda olacak, ekşimiş, sulanmış ve çatlamış olmayacaktır. Taneli tatlıların taneleri dağılmış olmayacak, kıvamında pişmiş olacaktır. Hamur tatlıları iyi pişmiş, hamurlaşmamış olacak, kızartılmış tatlılar kızartma yağı çekmemiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmayacaktır. Şerbet yapımında glukoz ve fruktoz şurubu kesinlikle kullanılmayacaktır. Tatlıların üzerindeki çeşni maddeleri her porsiyonda eşit olacaktır.

12-Hamur İşleri: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta olacaktır. İç malzemesi olan hamur işlerinde, iç malzemeleri iyi pişmiş ve dağılımları homojen olacaktır. Hamurlaşmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş bir yapıda olmayacaktır.

13-Meyveler: İyi yıkanmış, taze, boyutları mümkün olduğunca eşit olacak, çürük, ezik, erimiş, ham ve tatları bozulmuş olmayacaktır. Çeşitlerine göre tane, dilim, salkım, vb. olarak dağıtılacaktır.

14-Sebzeler: İyi yıkanmış ve taze olacaktır. Çürük, ezik, erimiş ve tatları bozulmuş olmayacaktır.

15-Ekmek: Buğday unundan yapılmış olacaktır. Ekmeğin dışından bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış, kendine has kokuda, görünüşte ve kabuktaki renk dağılımı olabildiğince homojen olacaktır. Basık ve yanık olmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler homojen dağılmış olup; büyük hava boşlukları bulunmayacak, hamur ve yapışkan olmayacaktır. Ekmeğin içinde un, tuz, katkı maddelerinin toprakları bulunmayacak, ekmeğin iç ve dış kısmında yabancı madde olmayacaktır.

16-Garnitür ve Soslar: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Çiğ ve yanmış olmayacaktır. Kızartıldığı takdirde fazla yağ çekmemiş olacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır.

17-Baklagiller: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Küflenmiş, böceklenmiş, taşlı ya da topraklı olmayacaktır.

18-Meyve Suyu: Meyve suları tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmiş, hazırlanmış, işlenmiş, muhafaza edilmiş ve depolanmış olacaktır. Meyve suları kullanılan meyvenin tadını net olarak verebilmelidir. Konsantre meyve suyu ya da meyve suyu nektarı olarak servise sunulmalıdır. Etiketinde aromalı içecek ya da sadece meyve suyu yazan meyve suları kabul edilmeyecektir. Ürün, 30/12/2006 tarihli ve 26392 mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Meyve suları "Meyve suyu ve benzeri ürünler" tebliğine uygun olmalıdır.

Fatih KESER
Şube Müdürü

M. Ülkü AKIR
Gıda Mühendisi

I. Fulya SAYAŞAN ALAOĞLU
Gıda Mühendisi

Merve GÜRSOY
Gıda Mühendisi

Mehmet YAMAN
Bilgisayar İşletmeni