

T.C.  
ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
VALİDE MALHATUN ANAOKULU GÜNDÜZ BAKIM EVİ  
2018 YILI ANAOKULU ÖĞRENCİLERİ İÇİN MALZEME DAHİL  
YEMEK YAPIM İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**TANIMLAR:**

**İDARE:** Bu teknik şartnamede Valide Malhatun Anaokulu Gündüz Bakım Evi bundan böyle "İDARE" olarak adlandırılacaktır.

**YÜKLENİCİ:** Yemek ihalesine katılmak isteyen yüklenicilerin her birine bundan böyle "YÜKLENİCİ" denilecektir.

**KONTROL TEŞKİLATI:** İdare firmanın çalışanlarını kontrol etmek için bir komisyon oluşturularak bu iş için görevlendirilecektir. İdarenin bu konuda yönetmelik ve yönerge düzenleme hakkı saklıdır.

**GENEL HÜKÜMLER VE İŞİN MAHİYETİ:**

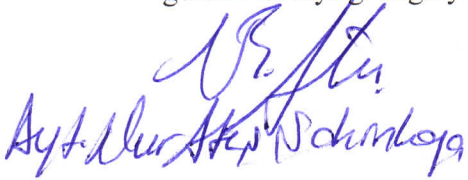
**Madde 1** –İşin süresi **02.01.2018 -29.12.2018** tarihleri arasında **22.000 (yirmiikibin)** öğün malzeme dahil yemek yapımı alımı.

**Madde 2** - Yemekler; yüklenici tarafından günlük sıcak öğle yemeği olmak kaydıyla, en geç saat:11.00'da idarede hazır bulundurulacaktır. Yemekler yüklenicinin kendi mutfaklarında hazırlanması ve ulaşım hizmetini kapsamakta olup aynı gün içinde boş tabakların toplanması için birimimize firma tarafından 1 eleman verilecektir.

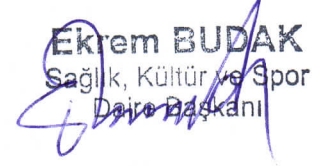
**Madde 3** - Yemekler, yüklenici tarafından idareye kendi servis araçlarıyla (yemek taşımaya uygun kapalı kasa) termoboxlarla bizzat götürülüp teslim edilecektir.

**Madde 4** - Yüklenici, koşulları bu şartnamede belirlenen nitelikteki işi bir bütün olarak yapmak zorundadır. İşin yapılması sırasında İş Kanunu, Sosyal Güvenlik Kanunu ve diğer kanunlardan doğan her türlü sorumluluk ve zorunluluklar yükleniciye aittir. İş ve hizmetlerin görülmesinde çalışacak işçiler tamamen yüklenicinin emir ve talimatı altında olup işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile yüklenici sorumludur. Yüklenici işveren sıfatı ile çalıştırdığı işçileri iş yasası ve diğer yasalarla hizmet sözleşmesinden ve bunlara ilişkin olarak doğan haklarından doğabilecek her türlü yasal zorunluluklardan doğrudan sorumludur. Bu hususlardan doğan zararlardan hiçbir şekilde ve şartta yönetim sorumlu değildir. Bundan böyle yönetime hiçbir mali ve hukuksal sorumluluk yüklenemez. Yüklenici iş yerinde iş sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili her türlü önlemleri almak zorundadır. Bu işin niteliği ve yürütümü yönünden yüklenici asıl işverendir.

**Madde 5** - Günlük olarak pişirilen yemeklerden ağız kapalı steril kaplara en az 500 gram numune alınarak 72 saat saklanacaktır. Kaplar üzerine yemek isimleri ve numunenin alındığı tarih yazılacaktır. Steril kapların temini yükleniciye aittir. İdarenin gerekli görmesi halinde veya bu numunelerin ilgili laboratuvarlarda kontrol ve muayene edilmelerini gerektirecek durumlarda Laboratuvar giderleri tamamen yükleniciye ait olmak koşuluyla idarenin görevlendireceği bir diyetisyen veya görevlinin kontrolü ve nezaretinde laboratuvara götürülecektir. Yemek hizmetlerinin temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığı, şartnameye uygun malzemelerin kullanılıp kullanılmadığının tespit edilmesi ve görülmesi için idare, yüklenicinin yemek hazırladığı, pişirdiği yemek fabrikasını istediği gün ve saatte yükleniciye haber vermeksizin denetler. İdare gerek görürse kontrol için tam zamanlı gözlemci bir eleman bırakabilir. Yüklenici bu konuda görevlendirilen elemanlara yardımcı olacak ve gerekli kolaylığı sağlayacaktır.

  
Ayhan DURMUŞ  
Şube Müdürü

  
Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

  
Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

**Madde 6-** Firma yemek hazırlığında ve yapımında kullandığı tüm mal ve malzemelere ilişkin marka, evsaf ve tedarikçilerinin listelerini ihale aşamasında İdareye sunacaktır.

**Madde 7-** Yüklenicinin çalışma saatlerinin (işyeri açılış ve kapanış) bilgilerini ihale dosyasında belirtmesi zorunludur.

**Madde 8 -** Geçerli sebebe dayalı olarak (yangın, deprem, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb. nedenlerden dolayı) yemek hazırlanamayacağı zamanlarda öğrenciler için kahvaltı veya pide gibi çabuk hazırlanıp sunulabilecek yiyecek ve içecekler verilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

**Madde 9 -** Yüklenicinin yemek fabrikasında ya da mutfağında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (tadilat, onarım, yangın vb. nedenlerle) kullanılamaz duruma gelmesinden dolayı ihale miktarı kadar yemeği dışarıda yaptıracığı Eskişehir İl sınırları içerisinde bulunan diğer bir yemek fabrikası ile anlaşma yaptığına dair sözleşme getirecektir. Anlaşma sağladığı fabrikaya ait bu idari şartnamenin ilgili maddesindeki kalite ve standartlara ilişkin belgelerini ibraz edecektir.

**Madde 10 -** Yemek İhalesine katılacak olan yükleniciler gıda üretim izin belgesine veya işletme kayıt belgesine sahip olacaklardır. Belgeler açıkça ve tek tek yazılacaktır.

**Madde 11-** Yüklenici meydana gelebilecek her türlü zehirlenme veya kazalara karşı ihale edilen bedelin % 15 oranından az olmamak üzere Anaokulu ve gündüz bakım evi için risk sigortası yaptıracaktır.

**Madde 12 -** Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan donanımlar paslanmaz çelik-krom olacaktır. Üretimi yerinden yemekler İdareye termobox kaplarda taşınacaktır. Taşımada plastik kap kullanılmayacaktır. Temizliğe özen gösterilecek, Hijyenik kurallara uyulmasından yüklenici sorumlu olacaktır. Yüklenici işe başladığında 40 adet steril kap getirmekle yükümlüdür. Yemeğin taşınacağı araçların temizlik ve dezenfeksiyonu her gün düzenli yapılacaktır.

**Madde 13 –** Aylık menü hazırlanırken ana yemeği 3-4 yaş grubu çocuk beslenmesine uygun olacak şekilde hazırlanacaktır.

**Madde 14 –** Her ayın en geç 20'sine kadar bir sonraki ayın yemek menüsü idare tarafından hazırlanarak firmaya bildirilecektir. Firma hazırlanan menüye uymak zorundadır. İdare bir gün öncesinden yükleniciye bildirmek koşuluyla menüde her türlü değişikliği yapma hakkına sahiptir. İdare'nin uygun gördüğü bazı günlerde yükleniciden tamamen yüklenicinin kendi mutfağında hazırlanmış şerbetli tatlı ve taze sıkılmış meyve suyu ayda iki kez talep edilecektir.

**Madde 15 -** Yüklenici, İdareye getirecek olduğu herhangi bir yemekte soya ve soya bazlı ürün kullanamaz. Yemek tariflerinde bulunan margarin yerine tereyağı kullanılacaktır. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin yetkili personeli ve yüklenicinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır. Kızartmalarda kullanılan yağlar sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak, ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır. Yemekler aşırı yağlı, aşırı tuzlu, acılı ve baharatlı olamayacaktır.

**Madde 16 -** Yüklenici tarafından, öğrencilere verilmek üzere yapılan yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmelerine karşı, öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir.

*[Handwritten signature]*  
Ayhan Hacıoğlu

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

*[Handwritten signature]*

Eğrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Bölge Başkanı

*[Handwritten signature]*

**Madde 17** - Çocukların beslenmesiyle ilgili bu şartnamede belirlenen niteliklerin karşılanmadığı tespit edildiğinde veya yemeklerden kaynaklı çocukların sağlığıyla ilgili risk unsurları belirlendiğinde yapılan itiraza rağmen bu durumun bertaraf edilmemesi halinde İdare tarafından herhangi bir tazminat ödenmeksizin sözleşme tek taraflı olarak feshedilecektir.

**Madde 18** - Yemeğin sıcak olarak verilmesi mecburiyeti vardır. Yoksa ısıtılmalıdır. Isıtma işlemine yönelik tesisat Anaokulu mutfağında idare tarafından veya yüklenici tarafından tahsis edilecektir.

**Madde 19** - Ürün ambalajları ezik olmayacak, temiz ve lekesiz olacaktır.

**Madde 20**- Kullanılacak her türlü süt ve süt ürünleri kesinlikle pastörize olacaktır.

**Madde 21** - İdare yükleniciden yemek ücretini ödemek koşulu ile düzenlenecek bilimsel, sosyal ve kültürel faaliyetler kapsamında (açılış ve yıl sonu gösterileri, piknik gibi organizasyonlarda vb..) özel toplu yemek talebinde bulunabilecektir. Oluşan talepler hafta sonu, akşam ve /veya hafta içi ayrımı yapılmaksızın gerekli tedbirler alınarak teklif edilen fiyat üzerinden karşılanacaktır.

**Madde 22- Yemek çeşitleri, yemek listeleri, gıda malzemelerinin nitelikleri;**

GRUPLAR	HAFTADA	MENÜ SIRASI
<b>A-ÇORBALAR</b>	<b>5</b>	1.Yemek
<b>B- ET VE KURUBAKLAGİLLER</b>		
Büyük Parça Et Yemekleri Küçük Parça Et Yemekleri Köfteler Etili Sebze Yemekleri Etili Dolma ve Sarmalar Yumurtalı Yemekler Tavuklar Balıklar (fileto) Etili Kuru Baklagil Yemekleri	5	2.Yemek
<b>C-TAHILLI VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER</b>		
Pilav Makarna, kuskus Börek Etsiz dolma, sarma, piyaz Zeytin yağlı sebze ve Kurubaklagil yemekleri	3-5 1-2 Ayda 2 - 3	3. Yemek
<b>D- SEBZE SALATASI</b>	1-2	4. Yemek
<b>E-TATLILAR, HOŞAF</b>	2-3	4. yemek
<b>F-TAZE MEYVALAR</b>	2-3	4. yemek
<b>G-VAKUMLU YOĞURT, CACIK</b>	2-3	4. yemek

- A Grubu 1.Grup yemektir.
- B Grubu Esas yemektir.
- C grubu 3. Grup yemektir.

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

- D-E-F-G-H grubu 4. Gruptur.

Anaokuluna getirilen B grubu tüm yemekler etli yapılacaktır. Etsiz kurubaklagil, sebze yemekleri ana yemek olarak kullanılamaz. Öğünlerde bir adet 1. Grup yemek, bir adet 2. Grup yemek, bir adet 3. Grup yemek ve 1 adet 4. Grup yemek üzere öğünde 4 çeşit yemek verilecektir.

Aylık yemek listeleri yüklenici tarafından yukarıdaki esaslar çerçevesinde hazırlanıp İdare tarafından değişiklik yapılarak Yükleniciye bildirecektir. Yüklenici İdarenin yapmış olduğu listeye uygun olarak yemek vermek zorundadır.

### **1.GRUP YEMEKLER;**

**Çorbalar;** Kırmızı mercimek çorbası, sebze çorbası, yayla çorbası... vb. Bazı çorbaların yanında mutlaka limon servisi yapılacaktır.(örn. Mercimek, tavuk suyu vb.)

### **2.GRUP YEMEKLER;**

- 1. Büyük Parça Et Yemekleri:** Et Haşlama, Rosto, Niğde Tava, Haşlama Tavuk, Sebze Tavuk, Fırında Balık, Balık Kızartma... vb.
- 2. Küçük Parça Et Yemekleri:** Bahçıvan Kebap, Tas Kebabı, Orman Kebabı, Çiftlik Kebabı, Çoban Kavurma, Et Sote... vb.
- 3.Köfteler;** Kadınbudu Köfte, Dalyan Köfte, İzmir Köfte, Terbiyeli Köfte, Izgara Köfte, Salçalı Köfte, Fırın Köfte... vb.
- 4. Etli Sebze Yemekleri:** Sebze Güveç, Etli Taze Fasulye, Etli Kış/ Yaz Türüsü,Kıymalı Ispanak, Etli Patates, Patates Oturtma, Fırın Patates, Etli Bezelye... vb.
5. Etli dolmalar, Etli Sarmalar
- 6.Etli Kuru baklagil yemekler

### **3. GRUP YEMEKLER**

- 1- Pilavlar;** Pirinç Pilavı, Bulgur Pilavı, Erişte Pilavı vb.
- 2- Makarnalar;** Fırın Makarna, Soslu Makarna, Sade Makarna, Peynirli Makarna... vb.
- 3- Börekler;** Kıymalı-Peynirli Tepsi Böreği, Kol Böreği, Sigara Böreği... vb.
- 4- Zeytinyağlı Yemekler:**
  - a) Zeytinyağlı sebze yemekleri;** Zeytinyağlı Pırasa, Zeytinyağlı Taze Fasulye,Biber kızartma,kabak kızartma, karışık kızartma... vb
  - b) Zeytinyağlı dolma ve sarmalar;** Zeytinyağlı patlıcan dolma, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahana sarma... vb.

### **4. GRUP YEMEKLER**

- 1- Meyveler;** Mevsimine göre (Meyveler taze,1 büyük veya 2 küçük)
- 2- Salatalar;** Marul, havuç, domates, çoban, kırmızılâhana, karışık, patates salatası vb. (mutlaka zeytinyağlı getirilecektir.)
- 3- Komposto ve Hoşafilar:** Ayva komposto, elma komposto, şeftali komposto, vişne komposto, çilek komposto, kayısı komposto, erik komposto, kuru üzüm komposto, kuru kayısı hoşafı, kuru erik hoşafı, karışık hoşaf... vb.
- 4- Tatlılar:**
  - a) Sütli Tatlılar:** Sütlaç, fırın sütlaç, kazandibi, keşkül, muhallebi, fırın muhallebi, tavukgöğsü, güllaç,vb.
  - b) Helvalar:** İrmik helva. Tahin helva... vb.
  - c) Meyveli Tatlılar:** Kabak tatlısı, ayva tatlısı, kayısı dolma, meyveli paylar... vb.

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

Ekin BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

- d) **Diğer Tatlılar:** Aşure  
e) **Diğerleri:** Cacık – Yoğurt –

**Madde 23-** Yemeklerde kullanılacak malzemelerin nitelikleri

**1-ETLER:**

**Kemiksiz Dana Eti:** Yemeklerde ithal dondurulmuş, şoklanmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır. Etler, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında izin almış kombinalardan alınacak olup etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı idareye ibraz edilecektir Kıymalar, dana etinden imal edilecek.

**Tavuk eti:** Tavuk, but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş, veteriner hekimin düzenlemiş olduğu rapor ile günlük kullanılacaktır.

**Balık Eti:** Diri, gözleri parlak, solungaç altları kırmızı temizlenmiş ve yıkanmış olacaktır. Kış aylarında mutlaka taze, yaz aylarında ise dondurulmuş balık ürünleri verilebilecektir.

Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir.

**2-KURU GIDALAR:**

Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun olacaktır. Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

**3)-SEBZELER:**

Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b.sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte piyasada satılanın en iyisi olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacaktır.

**4)-MEYVELER:**

Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, piyasada satılanın en iyi cinsi tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli, kelek veya ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

**5)-TATLILAR VE KOMPOSTOLAR:**

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik ve tahin helvası v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak üretimi Firma tarafından yapılır. Uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır.

**6)-YOĞURT VE AYRAN:**

Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (TSE' li vakumlu ve en iyi kalitede olacak) ambalaj üzerinde firmanın adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Sütler 200 ml ve yoğurtlar en az 200 gr. olmalıdır. Tüm süt ürünleri tam yağlı olacaktır. En az % 3 yağ, % 3 protein içerecektir.

**7)-SALATALAR VE TURŞULAR:**

Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç v.s. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, TSE' li olacak

*Dr. N. A. Şahin*  
*Ayt. Nur Afes Şahin*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü  
*B. Mutlu*

**Ekrem DUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı  
*E. Dudak*

ve evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon yada limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

#### 8)-YAĞLAR:

Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. **Yemeğin özelliğine göre tereyağı kullanılacaktır.** Kullanılan sıvı yağlar TSE'li ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olacak, kalitesiz ve bozuk yağlar kullanılmayacaktır. Kızartmalarda katı ve firida yağ kullanılmayacaktır. Kullanılacak yağların doymuş- doymamış yağ oranları belirtilecektir. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

#### 9)-SALÇALAR:

Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin gaz teşekkül etmiş, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzıssıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

#### 10 ) EKMEK:

Kişi başı 50 gram olacak şekilde, ekmekler dilimlenmiş tam buğday veya paketli roll ekmek olarak getirilecektir. Gramı düşük, yanmış, bayatlamış, hamur, ezilmiş olanlar kabul edilmeyecektir. Üretim tarihinin basılı olmasına özen gösterilecektir.

#### 11) SU:

200 cc'lik bardak şeklinde veya damacana olarak günlük ihtiyaç kadar getirilecektir. Sular kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretler Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde Firma adı, Adresi, Net ağırlığı, Parti seri numarası, Üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

**Madde 24-** Mutfak, Yemekhane ve bunların müştemilatında yapılacak temizlik ve dezenfekte işlemleri için temizlik ve sarf malzemeleri bedeli İdare tarafından karşılanacaktır. Söz konusu malzemeler sağlığa zararlı olmayacak ve temizlenen satha 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.

**Madde 25-** Sözleşme konusu hizmetin denetim, muayene ve kabul işlemleri, sözleşme tasarısında ve Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde belirtilen hükümlere göre gerçekleştirilecektir.

a) Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan 5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair Kanun Hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabulü halindeki kanunun esasları dâhilinde yapacaktır.

b) Muayene kabul işlemleri Hizmet alımları Muayene Kabul Yönetmeliğine göre yapılacaktır.

c) İdare yemek numunelerini gerekirse halk sağlığı ve biyokimya laboratuvarlarında inceletebilir ve buna ait tüm masraflar firma tarafından karşılanır.

d) Yüklenici firma sıcak yemek numunesinden idarenin istediği bir zamanda bir numuneyi alarak alınan yemek numunelerini mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Tarım bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne idarenin görevlendireceği kişilerin nezaretinde götürerek analizini yaptırarak tahlil sonucunu kuruma vermek zorundadır.

e) Ayrıca gıda zehirlenmelerinde alınan numunenin zehirlenme sebebi olması halinde de bu kişilerin (öğrencilerin) konu ile ilgili tüm sağlık giderleri ile tazminat giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

f) Yemeklerin kontrolü; hem yüklenicinin mutfağında, hem de okulda denetime yetkili kontrol teşkilatı ve idareciler tarafından bir sağlık görevlisiyle birlikte yapılacaktır.

*[Handwritten signature]*  
Beyt Nur Akar Schmitz

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü  
*[Handwritten signature]*

Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı  
*[Handwritten signature]*

g) Okullarda muhafaza edilecek Yemek Numunesi saklama kapları yüklenici tarafından temin edilir.

h) Gıda zehirlenmesi veya herhangi istenmeyen bir sebep doğduğunda idare tarafından yüklenici firmaya resmi bir bildiri yazılarak yemek servisi durdurulur. İdare tarafından tespit edilen yerden yemek servisi yapılır. Araştırma ve tetkiklerin raporu ve sonucu alınıncaya kadar süreç devam eder, yüklenici firmaya ücret ödenmez. Raporun olumsuz gelmesi halinde şartlar ve koşullar göz önünde bulundurularak gerekli işlemler yapılır.

**Madde 26-**Yemeklerde kullanılan malzemeler gıda maddeleri tüzüğüne uygun vasıfta ve öğrenciyi doyuracak miktarda olacaktır. Belirtilen hükümler dışında olması halinde ve sağlık şartlarına uymayan yemeklerin verilmesi nedeniyle öğrencilerin göreceği her türlü zarar ve sorumluluk yükleniciye aittir.

**Madde 27-** Özel günlerde talep edildiğinde menüde değişiklik yapılabilecektir.

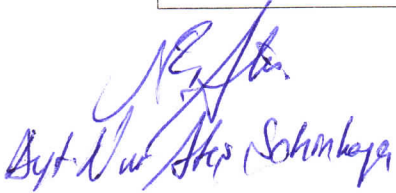
**Madde 28-** Menülerde baharat (pul biber ve kırmızı biber) kullanılmayacaktır. Sivri biber yerine çarliston biber kullanılacaktır.

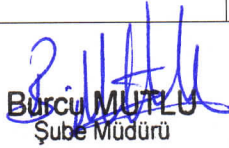
**Madde 29-** İşbu teknik şartname 29 (yirmi dokuz) maddeden ibarettir.

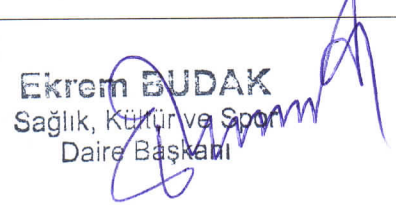
YEMEKLERİN BİR AY İÇERİSİNDE VERİLME SIKLIĞI AŞAĞIDA BELİRTİLMİŞTİR;  
YEMEK GRUPLARI:

1.GRUP YEMEKLER	AYLIK VERİLME SIKLIĞI
1. Parça Etli Yemekler(Haşlama Et, Rosto Vb)	5-7
2. Köfteler (Et)	5-7
3. Etli Taze Sebzeler	4-8
4. Tavuk (Parça) (Fırın Tavuk, Tavuk Sote Gibi)	2-4
5. Kıymalı Taze Sebzeler	4-6
6. Etli- Tavuklu Pilav Ve Börekler (Ankara Tava, Talaş Böreği, Pilav Üstü Tavuk)	2-4
7. Etli Kuru Baklagiller	1-3
9. Yumurta (İsteğe Göre)İspanaklı, Kıymalı, Menemen	1-3
10. Balık (İsteğe Göre)	1-3
11. Etli Dolmalar-Sarmalar	2-4
12. Hindi (İsteğe Göre)	2-4

2.GRUP YEMEKLER	AYLIK VERİLME SIKLIĞI
1. Çorbalar	15-20
2.Pilavlar (Bulgur, Pirinç Gibi )	6-12
3. Makarnalar	5-8
4.Börekler	2-4

  
Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

  
Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

  
Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

5.Zeytinyağlı Sebzeler	2-5
6. Zeytinyağlı Kuru Baklagiller	1-3
7.Kızartmalar	2-5
8.Zeytinyağlı Dolma-Sarmalar	1-4

3.GRUP YEMEKLER	AYLIK VERİLME SIKLIğI
1. Salatalar	1-2
2. Cacık	1-6
3.Ayran (pastörize-kapalı kutu 200 ml)	2-4
4.Meyveler	5-15
6.Tatlılar – Sütüü Tatlılar	2-5
-Hoşaf ve Kompostolar	1-6
-Hamur Tatlıları	1-4
-Aşure	1-3
-Kabak Tatlısı (Mevsiminde)	1-3
-Helvalar	2-4
7.Yoğurt(pastörize-kapalı kutu 200 gr) (normal)	5-8

### ET YEMEKLERİ (Pişmiş miktarları gösterilmektedir)

Yemek Adı :	<b>Söğüş Et(Pürelı)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	40	gr.
K.Soğan	5	gr.
Tuz	1	gr.
Havuç	10	gr.
Süt	20	gr.
Patates	100	gr.
Kah.Mah	5	gr.

Yemek Adı :	<b>Ankara Tava</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	gr.
Pirinç	60	gr.
Yem.Yağ	3	gr.
Tuz	1	gr.
Domates(yaz)	5	gr.
Ç.Biber(yaz)	5	gr.
Dereotu	0.02	Adt.
K.Soğan	3	gr.

Yemek Adı :	<b>Şehriyeli Güveç</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz (dana-hindi-tav)	60	Gr.
Şehriye	30	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Karabiber	0	Gr.
Pul Biber	0	Gr.
Domates (Yaz)	5	Gr.
Biber(Yaz)	5	Gr.
K.Soğan	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Terbiyeli Haşlama Et</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti(Kemiksiz)	60	Gr.
Patates	60	Gr.
Havuç	10	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Yumurta	0.06	Adt.
Limon	0.01	Adt.
Maydonoz	0.02	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Tuz	1	Gr.

*[Signature]*  
Ayt. Nur Akar (Sorumlu)

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

*[Signature]*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

*[Signature]*



Yemek Adı: **Çoban Kavurma**

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti(Kemiksiz)	60	Gr.
Patates	25	Gr.
Sarımsak	0.1	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Kuru Soğan	1	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Domates	15	Gr.
Tuz	1	Gr.
Kekik	0.02	Gr.

Yemek Adı :	<b>Et Sote</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Tuz	1	Gr.
K.Soğan	1	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.
Salça	1	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
Karabiber	0.02	Gr.
Pul Biber	0.02	Gr.
Patates	25	Gr.

Yemek Adı :	<b>Sebzeli Güveç</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	gr.
Patates	15	gr.
Patlıcan	15	gr.
T.Kabak	15	gr.
Domates	15	gr.
S.Biber	5	gr.
K.Soğan	5	gr.
Sarımsak	0.1	gr.
Salça	3	gr.
Yem.Yağı	5	gr.
Tuz	1	gr.
Buğday unu	3	gr.

Yemek Adı :	<b>Rosto et pürelı soslu</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	40	gr.
Patates	60	gr.
Salça	30	gr.
B.unu	50	gr.
Yem.Yağ	30	gr.
Kekik	0,5	gr.
Karabiber		gr.
Tuz	1	gr.
Süt	10	gr.

Yemek Adı :	<b>Pilav Üstü Fırın Tavuk</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Eti(kemiksiz)	80	gr.
Yem Yağ	3	gr.
Tuz	1	gr.
Pirinç	30	gr.
Karabiber		gr.
Kırmızı Toz Bibert		gr.
Havuç	10	gr.
Ayçiçek Yağı	3	gr.

Yemek Adı :	<b>Sebzeli Kebap (kış)</b>	
-------------	----------------------------	--

Yemek Adı :	<b>Sebzeli Kebap (Yaz) (kış ek olarak)</b>	
Patlıcan	25	gr.
Çarliston	5	gr.

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti kemiksiz	60	gr.
Kuru soğan	5	gr.
patates	25	gr.

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

Havuç	5	gr.
Ayçiçek Yağı	15	gr.
Salça	2	gr.
Tuz	1	gr.
Buğday Unu	5	gr.
Fresh T. Fasulye	10	gr.

## ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

Yemek Adı :	<b>Etlİ Bezelye</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Bezelye	60	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
S.biber(yaz)	5	Gr.
Domates(yaz)	25	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Patates	10	Gr.
Havuç(kış)	5	Gr.
B. Unu	3	Gr.
Karabiber		
Pul Biber		

Yemek Adı :	<b>Kıymalı İspanak (Yoğurtlu)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	30	Gr.
İspanak	100	Gr.
K.Soğan	10	Gr.
Salça	3	Gr.
Yoğurt	50	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Pirinç	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Havuç	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Kıymalı Patates Oturtma</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	30	Gr.
Patates	100	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	15	Gr.

Yemek Adı :	<b>Mevsim Türü (YAZ)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	10	Gr.
Patates	30	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
T.Fasulye	20	Gr.
T.kabak	20	Gr.
Patlıcan	20	Gr.
Domates	15	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Salça	3	Gr.

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

K.Soğan	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Maydonoz	0.01	Adt.
Kır.Biber		Gr.
Bugday unu	2	Gr.
Domates(yaz)	10	Gr.
Çarliston(Yaz)	5	Gr.
Karabiber		Gr.

Sarımsak	0,5	Gr.
----------	-----	-----

Yemek Adı :	<b>Mevsim Türü (KİŞ)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	30	Gr.
Havuç	10	Gr.
Pırasa	20	Gr.
Patates	15	Gr.
Kereviz	20	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	<b>Etlı Taze Fasulye</b>	
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Fasulye	100	Gr.
Domates	15	Gr.
D.Eti kemiksiz	15	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	2	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Kıymalı Pırasa</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pırasa	100	Gr.
D.Eti kemiksiz	30	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Havuç	10	Gr.
K.Soğan	3	Gr.
Pirinç	3	Gr.

## KEBAPLAR

Yemek Adı :	<b>Bahçivan Kebap (yaz)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Patates	20	Gr.
T.Kabak	15	Gr.
T.Fasulye(fresh)	15	Gr.
Karabiber		Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
Tuz	1	Gr.
Domates	10	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Patlıcan	20	Gr.
Bugday unu	2	Gr.
Yem.Yağı	20	Gr.
Salça	3	Gr.
Sarımsak	0.01	Gr.
Sivri biber	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Tas Kebabı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Patates	40	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Karabiber	0.01	Gr.
Tuz	1	Gr.
Sivri biber(yaz)	5	Gr.
Domates(yaz)	10	Gr.
Bugday unu	3	Gr.
Sarımsak	0.01	Gr.
Maydnoz	0.02	Gr.

Yemek Adı :	<b>Kağıt Kebap</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Patates	25	Gr.
Bezelye(fresh)	5	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Domates	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
K.Soğan	5	Gr.

*(Handwritten signature)*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

*(Handwritten signature)*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

Yem Yağ	5	Gr.
Kekik	0.05	Gr.
Havuç	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Çiftlik Kebap</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Patates	25	Gr.
Havuç	10	Gr.
Bezelye	5	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Bugday unu	3	Gr.
BiBer(Yaz)	5	Gr.
Domates(Yaz)	10	Gr.
Maydonoz(Yaz)	0.02	Adt.

Yemek Adı :	<b>Pürelı Kebap</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Patates	50	Gr.
Süt	10	Gr.
Kah.Margarin	5	Gr.
Buğday Unu	2	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
Domates(yaz)	10	Gr.
S biber(yaz)	5	Gr.
Yem Yağ	5	Gr.
Havuç	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Patlıcan Kebap</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti kemiksiz	60	Gr.
Patlıcan	100	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Domates	10	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
Yem.Yağı	15	Gr.
Salça	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Sarımsak	0,5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Orman Kebabı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Patates	30	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Kekik	0.05	Gr.
Tuz	1	Gr.
Buğday Unu	3	Gr.
Bezelye	5	Gr.
Havuç	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>İslim kebabı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D. Eti (kemiksiz)	60	Gr.
Patlıcan	100	Gr.
Domates	15	Gr.
Ç.Biber	5	Gr.
Salça	3	Gr.
B. Unu	5	Gr.

*Abd. Nur Akın Şahin*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

Yem Yağ	10	Gr.
Sarımsak	0.1	Gr.
Tuz	1	Gr.
Kürdan	1	Adt.
K.Soğan	5	Gr.
Defne Yap.	0.01	Gr.

## ETLİ DOLMALAR

Yemek Adı :	<b>Etlı Bıber Dolma</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	25	Gr.
Dolmabıber	60	Gr.
Pirinç	15	Gr.
Kır Bıber		Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
Domates	10	Gr.
Karabıber		Gr.
B.Unu	3	Gr.
Yoğurt	50	Gr.

Yemek Adı :	<b>Yoğurtlu Kabak Dolma</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	25	Gr.
T.Kabak	100	Gr.
Pirinç	10	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Dereotu	0.02	Adt.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Yoğurt	50	Gr.
Tuz	1	Gr.
Karabıber		Gr.
Nane	0.05	Gr.
Domates	5	Gr.
B unu	2	Gr.

Yemek Adı :	<b>Saray Dolma</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Dolm.Kır.Bıber	50	Gr. (2 Adt.)
Dana Eti kemiksiz	25	Gr.
Bulgur	10	Gr.
Domates	15	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Maydanoz	0.01	Adt.
Nane	0.05	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Salça	3	Gr.
B unu	3	Gr.
Kara Bıber		Gr.
Kır.Bıber		Gr.
Tuz	1	Gr.

## ETLİ KURU BAKLAGİLLER

Yemek Adı :	<b>Etlı Kuru Fasulye</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	30	Gr.
Kuru Fasulye	30	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Buğday Unu	4	Gr.

*Dr. H. H. H.*  
*Dr. H. H. H. (Solunum)*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

**Ekrem BUDAĞ**  
Sağlık, Kùltür ve Spor  
Daire Başkanı

S.Biber (Yaz)	5	Gr.
Domates (Yaz)	10	Gr.

Yemek Adı :	<b>Etili Nohut</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	30	Gr.
Nohut	20	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Buğday Unu	4	Gr.
S.Biber (Yaz)	5	Gr.
Domates(Yaz)	10	Gr.

## KÖFTELER

Yemek Adı :	<b>İzmir Köfte</b>
-------------	--------------------

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
K.Soğan	5	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Karabiber		Gr.
Patates	50	Gr.
Tuz	1	Gr.
Ekmek içi	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
Yem.Yağı	7	Gr.
Buğday unu	3	Gr.
S.Biber(Yaz)	5	Gr.
Domates(Yaz)	10	Gr.

Yemek Adı :	<b>Dalyan Köfte</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Ekmek içi	5	Gr.
Havuç	3	Gr.
Bezelye	3	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.

Yemek Adı :	<b>Terbiyeli Köfte(eksili Köfte)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Pirinç	10	gr.
Yem.Yağı	3	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
Kimyon	0.03	Gr.
Karabiber		Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
Limon	0.01	Adt.
Patates	50	
Havuç	10	
Yoğurt	10	

Yemek Adı :	<b>Izgara Köfte</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
K.Soğan	5	Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
Karabiber		Gr.
Tuz	1	Gr.
Kimyon	0,1	Gr.
Sarımsak	0,5	Gr.
Ekmek içi	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>İnegöl Köfte Elle(Pat.Kız.)</b>
-------------	------------------------------------

*Ayt. Nur Akp. Sahin kapa*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

*Burcu Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

*Ekrem Budak*

Karabiber		Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
Maydonoz	0.02	Adt.
B.unu	3	Gr.

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
İnegöl Köfte	60	Gr. (D.Eti)
Patates	50	Gr.
Ayçiçek Yağı	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Ketçap	10	Gr.

Yemek Adı :	<b>Rosto Köfte(Pürelı)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
D.Eti kemiksiz	60	Gr.
Salça	3	Gr.
Buğday Unu	3	Gr.
Tuz	2	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
Karabiber		Gr.
Maydonoz	0.02	Gr.
Ekmek içi	5	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Yem Yağ	3	Gr.
Süt	10	Gr.
Patates	50	Gr.
Margarin	5	Gr.
Havuç	5	Gr.

## TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ

Yemek Adı :	<b>Haşlama Tavuk(bağet)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Bağet	125	Gr.
Patates	40	Gr.
Yem Yağ	3	Gr.
Limon	0.075	Adt.
B.Unu	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Karabiber	0.01	Gr.
Havuç	5	Gr.
Bezelye	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Fırın Tavuk</b>
-------------	--------------------

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Eti (But)	75	Gr.
Salça	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Patates	40	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Domates	10	Gr.

Yemek Adı :	<b>Izgara Tavuk</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Eti(kemiksiz)	75	Gr.
Yem.Yağı	4	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	2	Gr.
Süt	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Tavuk Sote</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T Eti(kemiksiz)	75	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Domates	15	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Patates	40	Gr.

Yemek Adı :	<b>Pilav Üstü Tavuk Döner</b>	
Kullanılan Malzeme		

*Aytülkur Ateş*  
Aytülkur Ateş

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

**Ekrem BUDAĞ**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Eti(Göğ)Kemiksiz	75	Gr.
S.Biber	5	Gr.
Domates	10	Gr.
Pirinç	20	Gr.
Yem. Yağı	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yoğurt	10	Gr.
Kır.Biber		Gr.
Kekik	0.01	Gr.

Yemek Adı : Tavuk Şinitzel		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Eti (Göğ)kemiksiz	75	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Galete Unu	15	Gr.
Yem.Yağı	20	Gr.

Maydonoz	0.02	Gr.
Sarımsak	0,5	Gr.

Yemek Adı : Sebzeli Tavuk Baget - İncik		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Eti (But)	75	Gr.
Patates	10	Gr.
Ç.Biber	5	Gr.
Domates	10	Gr.
Bezelye(kış)	5	Gr.
Salça	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem.Yağ	5	Gr.
B. Unu	5	Gr.
Havuç(kış)	5	Gr.

## TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ

Yemek Adı : Tavuk Şiş		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Göğ(kemiksiz)	75	Gr.
Salça	2	Gr.
Süt(Yoğurt)	5	Gr.
Karabiber		Gr.
Tuz	1	Gr.
Ayçiçek Yağı	3	Gr.
Kır.Biber	0.001	Gr.

Yemek Adı : Tavuklu mantar sote		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Gögüs(Kemiksiz)	75	Gr.
Mantar	20	Gr.
Domates	10	Gr.
S.biber	5	Gr.
K.soğan	5	Gr.
Yemeklik Yağ	4	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
B.Unu	3	Gr.

Yemek Adı : Tavuk Şinitzel (Pat.Kız.)		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Şinitzel	75	Gr.
Patates	50	Gr.
Ayçiçek Yağı	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Ketçap	10	Gr.
Patlıcan	75	Gr.

Yemek Adı : Alabalık Buğulama		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Alabalık	100	Gr.
K.Soğan	15	Gr.
Zeytinyağ	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Limon	0.3	Adt.
Maydonoz	0.1	Adt.
Havuç	5	Gr.
Domates	10	Gr.
Ç.Biber	5	Gr.

Yemek Adı : Hamsi Buğulama		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Balık	70	Gr.
Kurusoğan	10	Gr.
Ayçiçekyağı	5	Gr.
Tuz	1	Adt.
Limon	0.25	adet

Yemek Adı : Sebzeli Tavuk İncik		
Kullanılan Malzemeler		

*Dr. A. A. A.*  
*Dr. B. B. B.*

**Burcu MUTLU**  
 Şube Müdürü

**Ekrem DUDAK**  
 Sağlık, Kültür ve Spor  
 Daire Başkanı



Domates	10	Gr.
Biber	5	Gr.
Mantar	15	Gr.
Karabiber		Gr.
Pulbiber		Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
S.Yağ	3	Gr.
Sarımsak	0.2	Gr.
Maydonoz	0.1	Adt.
K.Peyniri	5	Gr.

Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk İncik	100	Gr.
Buğday Unu	3	Gr.
Salça	2	Gr.
Tuz	1	Gr.
Ayçiçek Yağı	3	Gr.
Patates	50	Gr.
Maydonoz	0.025	dmt
Bezelye	3	Gr.
Havuç	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
Kuru Soğan	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Sebzeli Tavuk (yaz)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk eti (kemiksiz)	100	Gr.
Buğday Unu	3	Gr.
Salça	2	Gr.
Tuz	1	Gr.
Ayçiçek Yağı	3	Gr.
Patates	20	Gr.
Bezelye	5	Gr.
Havuç	15	Gr.

## ÇORBALAR

Yemek Adı :	<b>Kırmızı Mercimek Çorba</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Kır.Mercimek	10	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Kuru Soğan	5	Gr.
Yemeklik Yağ	3	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Sebzeli Kır.Mercimek Çor.</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Kırmızı Mercimek	10	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Kuru Soğan	5	Gr.
Yemeklik Yağ	3	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Tuz	1	Gr.
Havuç	3	Gr.
Patates	3	Gr.
		Gr.
Süt	15	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	<b>Domates Çorba</b>	
Kullanılan Malzeme		
Kabak	5	Gr.
Patates	5	Gr.
Patlıcan		Gr.
Yoğurt	10	Gr.
Yumurta	0.075	Adt.

Yemek Adı :	<b>Kremalı Mantar Çorba</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Mantar	20	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Süt	10	Gr.

*Dr. A. A. A.*  
Ayt. Dur. A. A. A. Schinloga

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

*B. Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

*E. Budak*

Kremalı Tavuk Çorba		
Yemek Adı:		
Kullanılan Malzeme	Miktarı	Birimi
Cinsi		
Şehriye	10	Gr.
Tavuk Eti	10	Gr.
Krema	2	Gr.
Süt	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem Yağ	3	Gr.
B.Unu	5	Gr.

Yayla Çorba		
Yemek Adı:		
Kullanılan Malzeme	Miktarı	Birimi
Cinsi		
Pirinç	5	Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
Buğday Unu	5	Gr.
Yem. Yağ	3	Gr.
Nane	0.02	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yoğurt	20	Gr.

Ezogelin Çorba		
Yemek Adı :		
Kullanılan Malzeme	Miktarı	Birimi
Cinsi		
Salça	3	Gr.
K.Soğan	3	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Nane	0.05	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Bulgur	3	Gr.
Kır.Mercimek	5	Gr.
Pirinç	3	Gr.
Tel Şehriye	3	Gr.

Tarhana Çorba		
Yemek Adı :		
Kullanılan Malzeme	Miktarı	Birimi
Cinsi		
Tarhana	10	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Domates	10	Gr.
Salça(Kış)	3	Gr.
Et(Kıymalık)	5	Gr.

Pirinç Çorba		
Yemek Adı :		

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	10	Gr.
Domates(Yaz)	10	Gr.
Salça(Kış)	3	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Maydonoz	0.01	Adt.
Tuz	1	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Buğday Unu	3	Gr.

Şehriye Çorba		
Yemek Adı :		
Kullanılan Malzeme	Miktarı	Birimi
Cinsi		
Şehriye	10	Gr.
Buğday Unu	3	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Salça	3	Gr.

Sebze Çorba (Kış)		
Yemek Adı :		
Kullanılan Malzeme	Miktarı	Birimi
Cinsi		
K.Soğan	3	Gr.
Yem.Yağ	3	Gr.
Salça	3	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Havuç	3	Gr.
Pırasa	3	Gr.
B.Lahana	3	Gr.
Kereviz	5	Gr.
Pirinç	1	Gr.

Tavuklu Şehriye Çorba		
Yemek Adı :		

Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Şehriye	5	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Salça	3	Gr.
Kırmızı Biber		Gr.
Tuz	1	Gr.
Tavuk	5	Gr.
Y.Yağ	5	Gr.
Domates(yaz)	5	Gr.
Ç.Biber(yaz)	2	Gr.

*B. Mutlu*  
Ayt. Nur Aker Schimkeçer.

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü  
*B. Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı  
*Ekrem Budak*

Yemek Adı :	<b>KR.Sebze Çorba (Kış)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
K.Soğan	5	Gr.
Ayçiçekyağı	3	Gr.
Salça	3	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Havuç	3	Gr.
Pırasa	3	Gr.
B.Lahana	3	Gr.
Kereviz	5	Gr.
Pirinç	1	Gr.
Yumurta	1/20	adet
Süt	10	Gr.

Yemek Adı :	<b>Sebze Çorba (Yaz)</b>	
Kabak	3	Gr.
T.Fasulye	3	Gr.
Patates	5	Gr.
Maydonoz	0.01	Gr.
Pirinç	2	Gr.

Yemek Adı :	<b>Yeşil Mercimek Çorba</b>	
***		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Y.Mercimek	7	Gr
Erişte	5	Gr
Salça	3	Gr
B.Unu	3	Gr
Yağ	3	Gr
Yemek Adı :	<b>Yeşil Mercimek Çorba Devamı</b>	
Nane	0,1	Gr
Sirke	0.025	adt.
Karabiber		Gr
Pulbiber		Gr

Yemek Adı :	<b>Saray Çorba</b>	
***		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti(kemiksiz)	10	Gr
K.Mercimek	5	Gr
Tel Şehriye	3	Gr
K.Soğan	2	Gr
Patates	2	Gr
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Erişte	5	Gr
Salça	2	Gr
Ayçiçek yağı	2	Gr
Tuz	1	Gr
Yeşil Mercimek	7	Gr

Yemek Adı :	<b>Kr. Şehriye Çorbası</b>	
***		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Şehriye	10	Gr
Süt	10	Gr
Ayçiçek yağı	4	Gr
Tuz	1	Gr
Buğday unu	5	Gr

Yemek Adı :	<b>TerbiyeliŞehriye Çorba KİŞ</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Limon	1/4	Adet
Maydanoz	1/60	Demet
Şehriye	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Sivri Biber	3	Gr.
Domates	5	Adt.
Buğday Unu	3	Gr.
Ayçiçekyağı	3	Gr.
Salça	3	Gr.

*Ayt. Nur Akın*  
Ayt. Nur Akın

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

*B. Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

*Ekrem Budak*

# PİLAVLAR

Yemek Adı :	<b>Pirinç Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	<b>İç Pilav</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Kuş Üzüümü	1	Gr.
Çam Fıstığı	2	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Karabiber		Gr.
Tuz	1	Gr.
Yenibahar	0.01	Adt

Yemek Adı :	<b>Özbek Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Havuç	5	Gr.
Kuru Soğan	2	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Yemeklik Yağ	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
Domates	10	Gr.
S.Biber	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
K.Soğan	2	Gr.
Pul Biber		Gr.
Karabiber		Gr.

Yemek Adı :	<b>Meyhane Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Bulgur	30	Gr.
Ayçiçek Yağı	3	Gr.
Salça	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Kuru soğan	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Bezelyeli Pirinç Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Bezelye	5	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	<b>Nohutlu Pirinç Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Nohut	5	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Kimyon		Gr.

Yemek Adı :	<b>Domatesli Pirinç Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Domates	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	2	Gr.

Yemek Adı :	<b>Mısırlı Pirinç Pilavı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	30	Gr.
Mısır	7	Gr.
Ayçiçekyapı	10	Gr.

*Dr. A. S. S.*  
*Dr. A. S. S. Schimke*

**Burcu MUTLU**  
Sube Müdürü

*Burcu Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

*Ekrem Budak*

## MAKARNALAR

Yemek Adı :	Peynirli Makarna	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	30	Gr.
Peynir	10	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Tuz	1	Gr.
Maydonoz	0.01	Adt

Yemek Adı :	Domatesli Makarna	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	30	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Domates	20	Gr.
Tuz	1	Gr.
S.biber	3	Gr.

Yemek Adı :	Salçalı Makarna	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	30	Gr.
Salça	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Domates(Yaz)	10	Gr.
Çarliston(Yaz)	5	Gr.
Pul Biber		Gr.
Karabiber		Gr.
Sarımsak	1	G

Yemek Adı :	Mantı (kıymalı)	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Fresh Mantı	40	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Yoğurt	50	Gr.
Salça	5	Gr.
Sumak	1	Gr.
Nane	1	Gr.
Sarımsak	0.01	Gr.

Yemek Adı :	Fırın Makarna	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Yufka	3	Gr.
Makarna	30	Gr.
B.Peynir	10	Gr.
Kaşar Peyniri	5	Gr.
Yem.Yağı	10	Gr.
Buğday Unu	6	Gr.
Süt	15	Gr.
Yumurta	0.075	Adt.
Tuz	1	Gr.
Karabiber		Gr.
Maydonoz	0.01	Adt.

Yemek Adı :	Spagetti Bolonez	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Spagetti Makarna	30	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça(Kış)	4	Gr.
Domates (Yaz)	10	Gr.
D.Eti	5	Gr.
Sarımsak	0,5	Gr.
PulBiber		Gr.
Karabiber		Gr.

Yemek Adı :	Napoliten Soslu Makarna	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	30	Gr.
Salça	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Ayçiçekyağı	7	Gr.
Kuru soğan	3	Gr.

## ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER

Yemek Adı :	Zyt.Yağlı Pırasa	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi

*Adı Dur Akın Şahin*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Bölge Başkanı

Pırasa	100	Gr.
Pirinç	3	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Zeytinyağı	5	Gr.
Limon	0.1	Adt.
Havuç	10	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	<b>Zyt.Yağlı Taze Fasulye</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Taze Fasulye	100	Gr.
Zeytinyağı	5	Gr.
Domates	10	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
T.Şeker	0.5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
Havuç	5	Gr.

## KIZARTMALAR

Yemek Adı :	<b>Patlıcan-Biber Kızrt(Yoğr)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patlıcan	50	Gr.
S.Biber	40	Gr.
Yoğurt	50	Gr.
Yem.Yağı	30	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	<b>Soslu Karışık Kızartma</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	25	Gr.
S.Biber	25	Gr.
T.Kabak	25	Gr.
Patlıcan	50	Gr.
Yem.Yağı	25	Gr.
Domates	15	Gr.
Sarimsak	0.2	Gr.
Tuz	1	Gr.
Sirke	0.01	Gr.

Yemek Adı :	<b>Havuç-Karnibahar Kızrt. (Yoğurtlu)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Havuç	50	Gr.
Karnibahr	50	Gr.
Yem.Yağı	25	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yumurta	0.1	Adt.
Yoğurt	50	Gr.
Salça	2	Gr.
B.Unu	10	Gr.
K.Toz Biber	0.02	Gr.

Yemek Adı :	<b>Kabak Kızartma(Yoğurtlu)</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Kabak	100	Gr.
Salça	3	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Yem.Yağı	30	Gr.
Yoğurt	50	Gr.
Yumurta	0.1	Gr.

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

Ekrem BUDAK  
Kültür ve Spor  
Bire Başkanı

Yemek Adı : Yoğurtlu Karışık Kızartma		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	30	Gr.
S.Biber	30	Gr.
T.Kabak	25	Gr.
Patlıcan	40	Gr.
Yem.Yağı	30	Gr.
Yoğurt	50	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı : Soslu Biber Kızartma		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Ayçiçek yağı	30	Gr.
S.Biber	120	Gr.
Tuz	1	Gr.
Domates	15	Gr.

## YUMURTALI YEMEKLER

Yemek Adı : Kıymalı Yumurta		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Yumurta	0,5	Adt.
S.Eti	25	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yem.Yağı	5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Salça	3	Gr.
Domates (Yaz)	15	Gr.
Karabiber		Gr.
S.Biber(yaz)	10	Gr.
Kır. Toz biber		Gr.

Yemek Adı : Menemen		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Yumurta	0,5	Adt.
Domates	60	Gr.
S.Biber	30	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yem.Yağı	7	Gr.
Tuz	1	Gr.
Kır Biber		Gr.

Yemek Adı : Yumurtalı Ispanak		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Ispanak(fresh)	100	Gr.
K.Soğan	5	Gr.
Yem.Yağı	7	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yumurta	0,5	Adt.
Salça	3	Gr.
Kır. Toz biber		Gr.
Karabiber		Gr.

*Ayşe Dursun*  
*Ayşe Dursun*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü  
*B. Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı  
*E. Budak*

## TATLILAR

Yemek Adı :	Ayva Tatlısı	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Ayva	100	Gr.
Şeker	25	Gr.
Kaymak	10	Gr.

Yemek Adı :	Kabak Tatlısı	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Bal Kabağı	150	Gr.
T.Şeker	30	Gr.
Ceviziçi	5	Gr.

Yemek Adı :	Tahin Helvası	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Tahin Helvası	50	Gr

Yemek Adı :	Aşure	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Göce Buğdayı	10	Gr.
Nohut	3	Gr.
K.Fasulye	3	Gr.
T.Şeker	20	Gr.
Kuru Üzüm	5	Gr.
K.Kayısı	3	Gr.
Fındık İçi	3	Gr.
K.İncir	5	Gr.
Nişasta	2	Gr.
Çamfistiği	1	Gr.

## SÜTLÜ TATLILAR

Yemek Adı :	Sütlac	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	50	Gr.
T.Şeker	15	Gr.
Pirinç	3	Gr.
Nişasta	1	Gr.
Tarçın	0.03	Gr.

Yemek Adı :	Keşkül	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	50	Gr.
T.Şeker	15	Gr.
Yumurta	0.02	Adt.
Nişasta	1	Gr.
Fındık İçi	3	Gr.
Vanilya	0.01	Adt.

Yemek Adı :	Kazandibi	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	100	Gr.
T.Şeker	30	Gr.
Nişasta	5	Gr.
Vanilya	0.01	Gr.

Ayt Dur (Sahinbaye)

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

B. Mutlu

EKREM BUDAK  
Şube Müdürü ve Spor  
Daire Başkanı



Yemek Adı :	<b>Sütlü İrmik Tatlısı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
İrmik	15	Gr.
Çam Fıstık	1	Gr.
Kahvaltılık Margarin	10	Gr.
Toz Şeker	30	Gr.
Süt	15	Gr.

Yemek Adı :	<b>Fırın Sütleç</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	100	Gr.
Kakao	2	Gr.
Toz Şeker	20	Gr.
Nişasta	3	Gr.
Yumurta	1/8	Gr.
Pralin	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Gülleç</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	100	Gr.
T.Şeker	20	Gr.
Gülleç Hamuru	0,5	Adt.
Vanilya	0.01	Adt.
Ceviz	3	Gr.
Nar	5	Gr.

## HAMUR TATLILARI

Yemek Adı :	<b>İrmik Helvası</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
İrmik	25	Gr.
T.Şeker	40	Gr.
Kah.Margarin	10	Gr.
Çam Fıstığı	2	Gr.
Süt	10	Gr.

Yemek Adı :	<b>Revani</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
İrmik	10	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Yumurta	0.5	Adt.
Kah.Margarin	3	Gr.
T.Şeker	40	Gr.
Limon	0.01	Adt.
Vanilya	0.01	Adt.
H. Cevizli	0.5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Lokma Tatlısı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Buğday Unu	25	Gr.
T.Şeker	30	Gr.
Kah.Margarin	5	Gr.
Maya	1	Gr.
Yumurta	0.2	Adt.
Sıvıyağ	20	Gr.

Yemek Adı :	<b>Tulumba Tatlısı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Buğday Unu	20	Gr.
T.Şeker	40	Gr.
Yem.Yağı	20	Gr.
Yumurta	0.1	Adt.
Limon	0.01	Adt.

## CACIK-SALATA-PİYAZLAR

Yemek Adı :	<b>Cacık (Hıyar)</b>	
Kullanılan Malzeme		

Yemek Adı :	<b>Havuç Salata</b>	
Kullanılan Malzeme		

*Ayşe Nur Akar (Sohunlu)*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

*Burcu Mutlu*

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

*Ekrem Budak*

Cinsi	Miktarı	Birimi
Yoğurt	50	Gr.
Hıyar	25	Gr.
Dereotu	0.02	Adt.
Zeytinyağı	2	Gr.
Tuz	1	Gr.

Cinsi	Miktarı	Birimi
Havuç	50	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Zeytinyağı	2	Gr.
Tuz	1	Gr.
Zeytin	2	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.

Yemek Adı : <b>Çoban Salata</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	30	Gr.
Hıyar	25	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Taze Soğan	5	Gr.
Maydonoz	0.02	Adt.
Zeytin	3	Gr.
Zeytinyağı	3	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı : <b>Mevsim salata(kış)</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Havuç	25	Gr.
Kır.Lahana	20	Gr.
Aysberk	0.1	Adt.
Zeytinyağı	3	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Tuz	1	Gr.
Zeytin	3	Gr.
B.Lahana	15	Gr.

Yemek Adı : <b>Mevsim Salata(yaz)</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	25	Gr.
Aysberk	0.166	Adt.
Limon	0.25	Adt.
Taze Soğan	5	Gr.
Zeytinyağı	3	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı : <b>Domates Söğüş</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	100	GR

Yemek Adı : <b>Aysberk Salata</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Aysberk	0.1	Adt.

Yemek Adı : <b>Domates -Biber Söğüş</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	40	GR
Çarliston	20	GR

Yemek Adı : <b>Kıvırcık Salata</b>		
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Kıvırcık	1/8	Adt.
Zeytinyağı	3	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Tuz	1	Gr.

*Ayt. Dur. Şen. Schmitz*

**Burcu MUTLU**  
Şube Müdürü

**Ekrem BUDAK**  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

## HOŞAF VE KOMPOSTOLAR

Yemek Adı :	<b>Üzüm Hoşafı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
K.Üzüm	10	Gr.
T.Şeker	15	Gr.

Yemek Adı :	<b>K.Kayısı Hoşafı</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
K.Kayısı	10	Gr.
T.Şeker	15	Gr.

Yemek Adı :	<b>Erik Komposta</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Mürdüm Eriği	25	Gr.
T.Şeker	20	Gr.

Yemek Adı :	<b>Elma Komposto</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Elma	25	Gr.
T.Şeker	20	Gr.

Yemek Adı :	<b>Çilek Komposto</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Çilek	20	Gr.
T.Şeker	20	Gr.

Yemek Adı :	<b>Ayva Komposto</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Ayva	20	Gr.
T.Şeker	25	Gr.

Yemek Adı :	<b>Kayısı Komposto</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Kayısı	25	Gr.
T.Şeker	20	Gr.

Yemek Adı :	<b>Vişne(Fresh) Komposto</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Vişne	15	Gr.
T.Şeker	20	Gr.

Yemek Adı :	<b>Şeftali Komposto</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Şeftali	25	Gr.
T.Şeker	15	Gr.

## GARNİTÜRLER

Yemek Adı :	<b>Püre</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	50	Gr.
Süt	15	Gr.
Margarin	3	Gr.
Havuç	3	Gr.

Yemek Adı :	<b>Patates Salata</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	50	Gr.
Zeytinyağı	5	Gr.
Taze Soğan	3	Gr.
Tuz	1	Gr.
Zeytin	3	Gr.
Limon	0.125	Adt.
Maydonoz	0.01	Adt.
Karabiber	0	Gr.
Kır.Biber	0	Gr.
S.Biber (Yaz)	5	Gr.
K.Soğan	5	Gr.

Yemek Adı :	<b>Domates-Salatalık</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	50	Gr.
Salatalık	30	Gr.

Yemek Adı :	<b>Patates Kızartma</b>	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	80	Gr.

Yemek Adı :	<b>Kabak Beğendi</b>	
Kullanılan Malzeme		

Ayhan Nurhan Şahin

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

B. Mutlu

Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı

E. Budak

Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Kabak	50	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Margarin	10	Gr.
Kaşar Peyniri	5	Gr.
Süt	15	Gr.

Sıvıyağ	20	Gr.
---------	----	-----

Yemek Adı :	Sebze Garnitür	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
T.Kabak (Yaz)	30	Gr.
Havuç	25	Gr.
Maydanoz	0.01	Adt.
Bezelye (Kış)	20	Gr.

Yemek Adı :	Pilav Garnitür	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	20	Gr.
Yem. Yağı	5	Gr.
Tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	Patates Garnitür	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	60	Gr.
Maydanoz	0.1	Gr.
Limon	0.25	Gr.

Yemek Adı :	Mevsim Salata Gar.Kış	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Havuç	10	Gr.
Aysberg	0.03	Adt.
Limon	0.1	Adt.
Kırmızı Lahana	10	Gr.
Zeytinyağı	3	Gr.
tuz	1	Gr.
Beyaz lahana	5	Gr.

Yemek Adı :	Mevsim Salata Gar.yaz	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	20	Gr.
Aysberg	0.10	Adt.
Limon	0.25	Adt.
Yeşil Soğan	3	Gr.
Zeytinyağı	3	Gr.
tuz	1	Gr.

Yemek Adı :	Pat. Hav. Bez. Gar	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	35	Gr.
Havuç	10	Gr.
Bezelye	5	Gr.
Maydanoz	0.02	dmt.
Tuz	1	Gr.
Ayçiçek	3	Gr.

Yemek Adı :	Makarna Salatası	
Kullanılan Malzeme		
Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	25	Gr.
Havuç	15	Gr.
Maydanoz	1/50	Adt.
Zeytinyağı	5	Adt.
Bezelye	15	Gr.

*[Handwritten signature]*  
Ayşe Gültepe Şahin

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü  
*[Handwritten signature]*

Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı  
*[Handwritten signature]*

## MEYVELER

Cinsi	Miktarı	Birimi
ARMUT	150	Gr.
ÇİLEK	200	Gr.
ELMA	150	Gr.
İNCİR	125	Gr. (2 Adet)
KARPUZ	200	Gr.
KAVUN	200	Gr.
KIRMIZI ERİK	150	Gr.
KİRAZ	150	Gr.
MALTA ERİĞİ	150	Gr.
MANDALİNA	150	Gr. (2Adet)
MUZ	150	Gr.
PORTAKAL	150	Gr.
ŞEFTALİ	150	Gr.
TAZE KAYISI	120	Gr.(4 Adet)
TAZE ÜZÜM (beyaz, siyah)	120	Gr.
CAN ERİK	120	Gr.

(Hazır ürün kabul edilmeyecektir. )

Burcu MUTLU  
Şube Müdürü

Ekrem BUDAK  
Sağlık, Kültür ve Spor  
Daire Başkanı