

**KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**ÇANAKKALE MÜDÜRLÜĞÜ**  
**ÇANAKKALE GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ OPERASYON AMIRLİĞI**  
**1 (Bir) YILLIK MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, SERVİS VE SONRASI**  
**HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Madde 1- İŞİN KAPSAMI VE MİKTARI**

Bu teknik şartname, aşağıda adresi verilen Kuruluşa bağlı birimde çalışan 65 (altmışbeş) Çanakkale GTH Operasyon Amirliği personeline takribi 11670 öğün öğlen-akşam yemeği ve 5110 öğün kahvaltı olmak üzere 1 (bir) yıl boyunca takribi toplam 16.780 (onaltıbinyediyüzseksen) adet servise hazır yemeğin/kahvaltinın bu şartnamesede belirtilen teknik ayrıntı ve şartlarda İDARE'nin kendi mutfağında hazırlanması, pişirilmesi, personele yemek servisi yapılmasını ve yemek/kahvaltı sonrası hizmetleri kapsamında servislerin toplanmasını, bulaşıkların yıkanmasını, yemekhane ve müstemilatının temizlenmesini, tertip ve tanzim işleri hizmetlerini ve Yüklenicinin kullanımına bırakılan tüm mahal, cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarının yapılmasını kapsar.

| Birim Adı   | Birim Adresi  | Takribi<br>Toplam Öğün |
|---|---|------------------------|
| Çanakkale Gemi<br>Trafik Hizmetleri<br>Operasyon Amirliği | Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri<br>Operasyon Amirliği Akbaş Mevki<br>Eceabat/Çanakkale | 16.780                 |

**1.1.** 11.670 (onbirbinaltıyüzyetmiş) yemek ve 5110 (beşbinyüzon) kahvaltı olmak üzere yıllık toplam yaklaşık 16.780 (onaltıbinyediyüzseksen) öğün malzeme dahil yemek/kahvaltı hazırlama, servisi ve yemek/kahvaltı sonrası temizlik hizmeti alımı.

**1.2.** Ödeme yapıılırken Çanakkale GTH Operasyon Amirliği personeli tarafından yenen yemek/kahvaltı sayısı esas alınacaktır.

**Madde 2- TANIMLAR:**

Bu Teknik Şartnamesede; Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü-Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği “İDARE”, ihaleyi alan firma “YÜKLENİCİ” olarak anılacaktır.

**Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ**

**3.1.** Söz konusu iş, malzeme dahil yemek/kahvaltı hazırlama, servisi ve yemek/kahvaltı sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.

**3.2.** Yemekler ve kahvaltlar sağlık ve hijyen koşullarına uygun şartlarda İdare'nin kendi mutfağında pişirilecek, aşağıda belirtilen esaslara göre sağlık ve hijyen koşullarına uygun şekilde personele self servis esasına göre dağıtılacaktır. Ayrıca; Bulaşıkların yıkanması, mutfak, yemekhane ve müstemilatının temizlenmesi, tertip ve düzeni gibi hizmetlerin yapılması dahildir.

**3.3.** İdare'nin kendi mutfağında pişirilerek hazırlanacak öğle-akşam yemeğinin ve kahvaltinın servisi, porselen tabaklarda, sütlü tatlılar ise sağlık kurallarına uygun kapaklı kaselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır. Hazırlanacak kahvaltı ise Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği tarafından verilecek olan sayıya göre kişi başı olarak



porselen tabaklarda streç film ile kaplanarak Amirliğin mutfağındaki buzdolabına bırakılacaktır.

**3.4.** Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde hafta sonu, Ulusal Bayram ve Genel Tatil günlerinde de vardiyada olan ve/veya fazla çalışma yapan personele yemek servisi yapılacaktır. Hafta içi, hafta sonu ve resmi tatillerde dağıtılması gereken öğün sayısı değişkenlik gösterebileceği için nihai öğün sayısı Amirlik tarafından Yükleniciye önceden bildirilecektir.

**3.5.** Yemek ve kahvaltı aşağıdaki içeriklere uygun olarak verilecektir.

**3.5.1.** Yemek öğünleri 6 Gruptan oluşacaktır.

**Birinci grup** : Çorbalar  
**İkinci grup** : Ana yemekler  
**Üçüncü grup** : Tahıllı yemekler  
**Dördüncü grup** : Tatlı veya meyve  
**Beşinci grup** : Cacık, komposto, yoğurt, kola, meyve suyu, sade ve meyvalı gazoz, süt vb. içecekler. (Kola, Gazoz vb. içecekler personel sayısı kadar en az 200 ml cam veya pet/karton şişede depozitosuz olacaktır.)

**Altıncı Grup** : Salata ve Soğuk Mezeler. Aşağıda yazılı bulunan gruppardan her birinden 1'er çeşit olmak üzere toplam 3 çeşitten oluşacaktır.

- **Birinci Çeşit:** Mevsimine göre salata (marul, havuç, domates, kırmızı lahana, salatalık, patates, turp vb.)
- **İkinci Çeşit** : Zeytinyağlı yemek veya kızartma
- **Üçüncü Çeşit** : Menüye uygun meze çeşidi olacaktır.

**3.5.2. Kahvaltı içeriği;** Peynir, zeytin, domates, salatalık, içecek (süt veya meyve suyu), unlu mamuller (Simit, açma, poğaça, börek dönüşümlü olacak), tereyağı, tatlı ürün (Bal, reçel, tahnin pekmez vb.), Çorba, yumurta, kızartma ürünleri olmak üzere en az 8 (sekiz) çeşitten oluşacaktır.

**3.6.** Menü aylık olarak, Teknik Şartnamenin 4.8. maddesinde bulunan yemek ve kahvaltlardan Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği tarafından oluşturulan kontrol teşkilatı tarafından hazırlanarak her ayın son haftası Yükleniciye bildirilecektir.

İdare 4.8. maddede bulunan yemek ve kahvaltı listelerine ek ve değişiklik yapabilir.

**3.7.** Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Teknik Şartnamenin 5. Maddesine göre menüde değişiklik yapma hakkına sahiptir.

**3.8.** Yemekhane, gerek yemek öncesi gerekse yemek sonrası temiz ve düzenli olacaktır. Yemekhanede bulunan masalar temiz tutulacaktır, masa üzerindeki örtüler temiz, ütülü ve lekesiz olacaktır.

Yapılan temizlik, Kontrol Teşkilatınca kontrol edilecek ve Kontrol Teşkilatınca görülen aksaklılıklar Yüklenici tarafından giderilecektir.

**3.9.** Yemek servisi genel olarak iş günlerinde (Hafta sonları ve Resmi tatil günleri dahil) 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler Operasyon Amirliği tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir.

**3.10.** İçme suyu, tuzluk, biberlik, kürdan ve kağıt peçete vb. malzemeler ile yemekle birlikte kullanılacak sirke, Sızma zeytinyağı, iyotlu ve iyotsuz sofra tuzu vb. ürünler Yüklenici tarafından temin edilip masaya önceden servisi yapılacaktır.



**3.11.** Ekmek, ambalajlı olup; normal, tam buğday, çavdar, kepekli ve tuzsuz ekmek çeşitleri de olacaktır.

**3.12.** Masalarda bulunacak içme suyu piyasada kabul görmüş, belediye ve hıfzıssıhha kurallarına uygun kaynak suyu olacaktır. Kişi başı 0,5 lt pet şişelerde olacak şekilde masalarda hazır olacaktır.

**3.13.** Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği Ramazan ayında öğle yemeği ile akşam iftar yemeği çıkarılması istenebilir. Bu halde Yükleniciye Ramazan ayının başlamasından 10 gün önce haber verilir. Eğer Ramazan ayında yemek çıkacak ise Operasyon Amirliği, Ramazan ayı boyunca yemek yiyecek kişi sayısı firmaya aynı sürede bildirilecektir.

**3.14.** Amirlik menüde yazılı herhangi bir yemeği benzer bir yemek ile değiştirebilme hakkını saklı tutar ve değişiklik yapacağı takdirde 2 (iki) gün önceden Yükleniciye bildirir. Yüklenici bu değişikliklere uygun olarak yemeğin hazırlanması için gerekli tedbirleri alır. Yüklenici, Operasyon Amirliği'nin bilgisi ve izni olmadan yemek programında değişiklik yapamaz.

**3.15.** Yüklenici, Kontrol Teşkilatınca, yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kontrol Teşkilatı verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, kileri, soğuk depo, yemekhane ve müstemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

**3.16.** Yüklenici, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanamaz.

**3.17.** Yüklenici, Operasyon Amirliği yemekhanesi ile kullanılan kapları ayrıca tepsı, porselen tabak, çatal, bıçak, vs. malzemeyi temiz ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde muhafaza edecektir. Yüklenici mutfağında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği maddelerine uygun davranışacaktır. Yemekhane, mutfak, kiler gibi alanların ve masa, sandalye gibi mutfak malzemelerinin temizliğine özen gösterecektir.

**3.18.** Yemek pişirme ve servis ekipmanları TSE/CE Belgeli olacaktır. Madeni malzemeler, TSE Standartlarına uygun paslanmaz çelikten olacaktır.

**3.19.** Herhangi bir nedenle artan yemek başka bir öğünde ve başka bir yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

#### **Madde 4- YEMEĞİN ÖZELLİKLERİ VE MALZEME MİKTARLARI**

**4.1.** Yemeklerde, (yaş sebze ve meyve hariç) Türk Gıda Kodeksi kararları, Gıda Maddeleri Tüzüğü, ISO 9001 Kalite Belgesi, TSE Belgesi ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun malzemeler kullanılacaktır.

**4.2.** Kullanılacak yağlar; tereyağı, zeytinyağı, ayçiçeği yağı kullanılacaktır. Ayçiçek yağı sadece kızartmalarda kullanılacaktır. Kızartmalarda kullanılan yağlar bir defadan fazla kullanılmayacaktır. Ayrıca bu yağlar (kızartma yapılan yağlar) diğer yemeklerde de kullanılmayacaktır.



**4.3.** Hazır çorba, krema, bulyon, köfte harcı ve hazır et suyu katkısı kullanılmayacaktır.

**4.4.** İstenilen nitelikleri ayrıca açıklanacak olan meyve ve sebzeler taze, mevsimine göre, birinci kalitede ve yaklaşık aynı gramajda olacaktır.

**4.5.** Sebze ile meyveler sirkeli suda bekletilerek yıkanacaktır. Sirke haricinde dezenfekte etmek için başka bir madde kullanılmayacaktır.

**4.6.** Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

**4.7.** Yemek çeşitlerine göre bir porsiyonda bulunması gereken minimum malzeme miktarı aşağıdaki gibi olacaktır.

#### **4.8. Yemek Porsiyonu, Gramajı ve Yemek Çeşitleri ile İlgili Yükümlülükler**

**4.8.1** İdarenin personeline verilecek olan yemekler için bir porsiyonda bulunması gereken minimum malzeme miktarı aşağıdaki gibi olacaktır:

##### **Yemek Çeşitleri ve Çiğ Girdi Malzeme Porsiyon Gramajları**

###### **3.5.1. Madde'de belirtilen 1. Grup Yemekler (Çorbalar)**

| ARPA<br>ŞEHRIYE<br>ÇORBA | Çiğ<br>Gramaj | TEL<br>ŞEHİRİYELİ<br>TAVUK<br>ÇORBA | Çiğ<br>Gramaj | ANADOLU<br>ÇORBA | Çiğ<br>Gramaj |
|--------------------------|---------------|-------------------------------------|---------------|------------------|---------------|
| ARPA<br>ŞEHİRİYE         | 8 GR          | TEL ŞEHİRİYE                        | 5 GR          | AÇIK YOĞURT      | 40 GR         |
| DOMATES                  | 3 GR          | KARA BİBER                          | 0,2 GR        |                  |               |
| LİMON                    | 1 GR          | LİMON                               | 1 GR          | KURU NANE        | 0,1 GR        |
| TEREYAĞI                 | 3 GR          | TEREYAĞI                            | 3 GR          | TEREYAĞI         | 3 GR          |
| MAYDANOZ                 | 0,01<br>DEMET | MAYDANOZ                            | 0,01<br>DEMET | PİRİNÇ           | 10 GR         |
| SALÇA                    | 8 GR          | PUL BİBER                           | 0,3 GR        | PUL BİBER        | 0,3 GR        |
| AYÇİÇEKYAĞI              | 3 GR          | SALÇA                               | 8 GR          | AYÇİÇEKYAĞI      | 5 GR          |
| SİVRİ BİBER              | 2 GR          | TAVUK<br>FILETO                     | 20 GR         | TUZ              | 1 GR          |
| TUZ                      | 1 GR          | TUZ                                 | 1 GR          | UN TİP 1         | 5 GR          |
| UN TİP 1                 | 8 GR          | UN TİP 1                            | 8 GR          |                  | .             |
|                          |               | AYÇİÇEKYAĞI                         | 5GR           |                  |               |



| BROKOLİ ÇORBA | Çiğ Gramaj | DOMATES ÇORBA | Çiğ Gramaj | TERBİYELİ TAVUK ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|---------------|------------|---------------|------------|-----------------------|------------|
| SÜT           | 30 GR      | SÜT           | 5 GR       | AÇIK YOĞURT           | 10 GR      |
| BROKOLİ       | 20 GR      | TEREYAĞI      | 3 GR       | TEREYAĞI              | 3 GR       |
| KARA BİBER    | 0,1 GR     | SALÇA         | 10 GR      | KARABİBER BİBER       | 0,1 GR     |
| TEREYAĞI      | 3 GR       | SARIMSAK      | 0,5 GR     | AYÇİÇEKYAĞI           | 2,5 GR     |
| UN TİP 1      | 8 GR       | UN TİP 1      | 8 GR       | TAVUK FILETO          | 15 GR      |
| AYÇİÇEKYAĞI   | 5 GR       | DOMATES       | 20 GR      | TUZ                   | 1 GR       |
| TUZ           | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI   | 5 GR       | UN TİP 1              | 5 GR       |
| SÜT           | 30 GR      | SOĞAN         | 5 GR       | YUMURTA               | 0,015 ADET |
|               |            | HAVUÇ         | 3 GR       | LİMON                 | 1 GR       |

| TEL ŞEHİRİYE ÇORBA | Çiğ Gramaj | DÜĞÜN ÇORBA             | Çiğ Gramaj | EZOGELİN ÇORBA   | Çiğ Gramaj |
|--------------------|------------|-------------------------|------------|------------------|------------|
| DOMATES            | 3 GR       | AÇIK YOĞURT             | 5 GR       | BULGUR           | 5 GR       |
| LİMON              | 1 GR       | DANA KUŞBAŞI (KEMİKSİZ) | 15 GR      | KARA BİBER       | 0,2 GR     |
| TEL ŞEHİRİYE       | 8 GR       | SÜT                     | 10 GR      | KIRMIZI MERCİMEK | 30 GR      |
| TEREYAĞI           | 3 GR       | KURUSOĞAN               | 1 GR       | KURU NANE        | 0,15 GR    |
| MAYDANOZ           | 0,01 DEMET | TEREYAĞI                | 3 GR       | LİMON            | 1 GR       |
| SALÇA              | 8 GR       | TUZ                     | 1 GR       | TEREYAĞI         | 3 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI        | 3 GR       | UN TİP 1                | 8 GR       | PİRİNÇ           | 3 GR       |
| SİVRİ BİBER        | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI             | 5GR        | PUL BİBER        | 0,3 GR     |
| TUZ                | 1 GR       | YUMURTA                 | 0,015 GR   | SALÇA            | 5 GR       |
| UN TİP             | 8 GR       | LİMON                   | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI      | 5 GR       |
|                    |            | SARIMSAK                | 0,05 GR    | TUZ              | 1 GR       |
|                    |            |                         |            | UN TİP 1         | 3 GR       |



Sayfa 5 / 38



| KRIMIZI MERCİMEK ÇORBA | Çiğ Gramaj | KÖYLÜ ÇORBA    | Çiğ Gramaj | YAYLA ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|------------------------|------------|----------------|------------|-------------|------------|
| KIRMIZI MERCİMEK       | 30 GR      | ERİŞTE         | 8 GR       | AÇIK YOĞURT | 40 GR      |
| AYÇİÇEKYAĞI            | 5GR        | TEREYAĞI       | 3 GR       | KURU NANE   | 0,15 GR    |
| LİMON                  | 1 GR       | SALÇA          | 5 GR       | TEREYAĞI    | 3 GR       |
| TEREYAĞI               | 3GR        | AYÇİÇEKYAĞI    | 5 GR       | PİRİNÇ      | 10 GR      |
| PUL BİBER              | 0,3 GR     | TUZ            | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR       |
| TUZ                    | 1 GR       | UN TİP 1       | 8 GR       | TUZ         | 1 GR       |
| UN TİP 1               | 8 GR       | YEŞİL MERCİMEK | 10 GR      | UN TİP 1    | 8 GR       |
|                        |            |                |            | YUMURTA     | 0,03 ADET  |

| MERCİMEK ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|----------------|------------|
| YEŞİL MERCİMEK | 30 GR      |
| TEREYAĞI       | 3 GR       |
| SALÇA          | 8 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI    | 5 GR       |
| TUZ            | 1 GR       |
| UN TİP 1       | 8 GR       |
| KURU SOĞAN     | 0,5 GR     |

| MANTAR ÇORBA | Çiğ Gramaj | SEBZE ÇORBA   | Çiğ Gramaj | SEHRİYELİ TAVUK ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|--------------|------------|---------------|------------|-----------------------|------------|
| SÜT          | 30 GR      | SÜT           | 30 GR      | KARABİBER             | 0,2 GR     |
| KARA BİBER   | 0,3 GR     | HAVUÇ         | 4 GR       | LİMON                 | 1 GR       |
| MANTAR       | 20 GR      | KIRMIZI BİBER | 2 GR       | ŞEHİRİYE              | 8 GR       |
| TEREYAĞI     | 3 GR       | PATATES       | 3 GR       | TEREYAĞI              | 3 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI  | 5 GR       | TEREYAĞI      | 3 GR       | PUL BİBER             | 0,3 GR     |
| TUZ          | 1 GR       | TAZE KABAK    | 5 GR       | SALÇA                 | 5 GR       |
| UN TİP 1     | 8 GR       | TUZ           | 1 GR       | TAVUK FILETO          | 15 GR      |
|              |            | UN TİP 1      | 8 GR       | TUZ                   | 1 GR       |
|              |            | BEZELYE       | 3GR        | UN TİP 1              | 8 GR       |
|              |            | BROKOLİ       | 3GR        | AYÇİÇEKYAĞI           | 5 GR       |



Sayfa 6 / 38



**3.5.1. Madde'de belirtilen 2. Grup Yemekler (Ana Yemekler)**

| ÇİFTLİK KEBABI      | Çiğ Gramaj | BAHÇEVAN KEBAP      | Çiğ Gramaj |
|---------------------|------------|---------------------|------------|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR     | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR     |
| DOMATES             | 10 GR      | DOMATES             | 10 GR      |
| HAVUÇ               | 10 GR      | HAVUÇ               | 10 GR      |
| KARA BİBER          | 0,2 GR     | KARA BİBER          | 0,2 GR     |
| KEKİK               | 0,2 GR     | KEKİK               | 0,2 GR     |
| BEZELYE             | 10 GR      | BEZELYE             | 10 GR      |
| KURU SOĞAN          | 5 GR       | KURU SOĞAN          | 3 GR       |
| TEREYAĞI            | 1 GR       | TEREYAĞI            | 1 GR       |
| PATATES             | 30 GR      | PATLICAN            | 20 GR      |
| PUL BİBER           | 0,3 GR     | PUL BİBER           | 0,3 GR     |
| SALÇA               | 5 GR       | SALÇA               | 5 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI         | 5 GR       | SARIMSAK            | 1 GR       |
| TUZ                 | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI         | 10 GR      |
| UN TİP 1            | 1 GR       | SİVRİ BİBER         | 10 GR      |
|                     |            | TAZE KABAK          | 20 GR      |
|                     |            | TUZ                 | 1 GR       |
|                     |            | UN TİP 1            | 1 GR       |

| ANKARA TAVA         | Çiğ Gramaj | ALİ NAZİK           | Çiğ Gramaj |
|---------------------|------------|---------------------|------------|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR     | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR     |
| DEFNE YAPRAĞI       | 0,05 GR    | AÇIK YOĞURT         | 50 GR      |
| DOMATES             | 15 GR      | SÜT                 | 15 GR      |
| KARA BİBER          | 0,1 GR     | KARABİBER           | 0,1 GR     |
| TEREYAĞI            | 3 GR       | MAYDANOZ            | 0,02       |
| MAYDANOZ            | 0,01DEMET  | PATLICAN            | 70 GR      |
| PİRİNÇ              | 30 GR      | PUL BİBER           | 0,1 GR     |
| AYÇİÇEKYAĞI         | 5 GR       | SALÇA               | 5 GR       |
| SİVRİ BİBER         | 5 GR       | AYÇİÇEKYAĞI         | 10 GR      |
| TUZ                 | 1 GR       | TUZ                 | 1 GR       |
|                     |            | UN TİP 1            | 1 GR       |



| <b>ÇOBAN KAVURMA</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>DANA ROSTO</b>    | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| DANA (KEMİKSİZ BUT)  | 150 GR            | DANA (KEMİKSİZ BUT ) | 150 GR            |
| KARABİBER            | 0,2 GR            | SÜT                  | 30 GR             |
| KEKİK                | 0,2 GR            | DOMATES              | 5 GR              |
| KURU SOĞAN           | 7 GR              | HAVUÇ                | 3 GR              |
| TEREYAĞI             | 3 GR              | KARABİBER            | 0,2 GR            |
| PUL BİBER            | 0,3 GR            | KEKİK                | 0,2 GR            |
| PATATES              | 10 GR             | TEREYAĞI             | 3 GR              |
| SARMISAK             | 1 GR              | PATATES              | 50 GR             |
| AYCİCEKYAĞI          | 1 GR              | PUL BİBER            | 0,3 GR            |
| SİVRİ BİBER          | 5 GR              | AYCİCEKYAĞI          | 2 GR              |
| TUZ                  | 1 GR              | SİVRİ BİBER          | 8 GR              |
|                      |                   | TUZ                  | 1 GR              |

| <b>ET KAVURMA</b>  | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>İSLİM KEBABI</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|--------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| DAN (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR            | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR            |
| DEFNE YAPRAĞI      | 0,05 GR           | DOMATES             | 25 GR             |
| DOMATES            | 5 GR              | KARA BİBER          | 0,2 GR            |
| KARA BİBER         | 0,2 GR            | TEREYAĞI            | 3 GR              |
| KEKİK              | 0,2 GR            | PATLICAN            | 60 GR             |
| KURU SOĞAN         | 7 GR              | PUL BİBER           | 0,3 GR            |
| TEREYAĞI           | 3 GR              | SALCA               | 5 GR              |
| PUL BİBER          | 0,3 GR            | SARIMSAK            | 1 GR              |
| SARIMSAK           | 1 GR              | AYCİCEKYAĞI         | 10 GR             |
| AYCİCEKYAĞI        | 2,5 GR            | SİVRİ BİBER         | 8 GR              |
| SİVRİ BİBER        | 10 GR             | TUZ                 | 1 GR              |
| TUZ                | 1 GR              | UN TİP 1            | 1 GR              |

| <b>ET DÖNER</b>     | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ET SOTE</b>      | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|---------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR            | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR            |
| AYCİCEKYAĞI         | 1 GR              | DOMATES             | 20 GR             |
| SOĞAN               | 3GR               | KARABİBER           | 0,2 GR            |
| SÜT                 | 10GR              | KEKİK               | 0,2 GR            |
| TUZ                 | 1GR               | KURU SOĞAN          | 7 GR              |
| KARABİBER           | 1GR               | TEREYAĞI            | 3 GR              |
| KUYRUK YAĞI         | 10GR              | PUL BİBER           | 0,3 GR            |
|                     |                   | SALÇA               | 5 GR              |
|                     |                   | SARIMSAK            | 1 GR              |
|                     |                   | AYCİCEKYAĞI         | 2 GR              |
|                     |                   | SİVRİ BİBER         | 10-GRENE ,        |
|                     |                   | TUZ                 | 1 GR              |



| KAĞIT KEBABI           | Çiğ Gramaj | MANTARLI ET SOTE       | Çiğ Gramaj |
|------------------------|------------|------------------------|------------|
| DANA<br>(KEMİKSİZ BUT) | 150 GR     | DANA BUT<br>(KEMİKSİZ) | 150 GR     |
| ÇARLİSTON<br>BİBER     | 10 GR      | DOMATES                | 20 GR      |
| HAVUÇ                  | 15 GR      | KARA BİBER             | 0,2 GR     |
| KARA BİBER             | 0,3 GR     | KURU SOĞAN             | 7 GR       |
| KONSERVE               | 15 GR      | MANTAR                 | 20 GR      |
| KURU SOĞAN             | 7 GR       | TEREYAĞI               | 1 GR       |
| PATATES                | 15 GR      | PUL BİBER              | 0,3 GR     |
| PUL BİBER              | 0,16 GR    | SALÇA                  | 5 GR       |
| SALÇA                  | 5 GR       | SARIMSAK               | 1 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI            | 5 GR       | AYÇİÇEKYAĞI            | 2 GR       |
| TUZ                    | 1 GR       | SİVRİ BİBER            | 10 GR      |
| SARIMSAK               | 2 GR       | TUZ                    | 1 GR       |
| KIRMIZI BİBER          | 5 GR       | UN TİP 1               | 1 GR       |

| ORMAN KEBABI        | Çiğ Gramaj | PATLICAN KEBAP        | Çiğ Gramaj |
|---------------------|------------|-----------------------|------------|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR     | DANA (KEMİKSİZ BUT)   | 150 GR     |
| HAVUÇ               | 20GR       | ÇARLİSTON SİVRİ BİBER | 10GR       |
| KARA BİBER          | 0,2 GR     | DOMATES               | 10 GR      |
| KEKİK               | 0,2 GR     | KARA BİBER            | 0,15 GR    |
| BEZELYE             | 20 GR      | KURU SOĞAN            | 20 GR      |
| KURU SOĞAN          | 7 GR       | TEREYAĞI              | 3 GR       |
| TEREYAĞI            | 2 GR       | MAYDANOZ              | 0,01       |
| PATATES             | 20 GR      | PATLICAN              | 50 GR      |
| PUL BİBER           | 0,3 GR     | PUL BİBER             | 0,3 GR     |
| TUZ                 | 1GR        | SALÇA                 | 5 GR       |
| UN TİP 1            | 1GR        | AYÇİÇEKYAĞI           | 15 GR      |
|                     |            | TUZ                   | 1 GR       |
|                     |            | UN TİP 1              | 1 GR       |



Sayfa 9 / 38



| TAS KEBABI              | Çiğ Gramaj |
|-------------------------|------------|
| DANA BUT<br>(KEMİKSİZ ) | 150 GR     |
| PATATES                 | 30 GR      |
| HAVUÇ                   | 5 GR       |
| AYÇİÇEK YAĞI            | 5 GR       |
| SARIMSAK                | 1 GR       |
| KURU SOĞAN              | 5 GR       |
| TEREYAĞI                | 2 GR       |
| SALÇA                   | 5 GR       |
| PATATES                 | 20 GR      |
| SALÇA                   | 5 GR       |
| TUZ                     | 1 GR       |

### KÖFTELİ YEMEKLER

| ÇİFTLİK KÖFTE             | Çiğ Gramaj | DALYAN KÖFTE              | Çiğ Gramaj |
|---------------------------|------------|---------------------------|------------|
| DANA ÖN KOL<br>(KEMİKSİZ) | 150 GR     | DANA<br>ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR     |
| HAVUÇ                     | 15 GR      | DOMATES                   | 10 GR      |
| KİMYON                    | 0,1 GR     | HAVUÇ                     | 15 GR      |
| KÖFTE BAHARATI            | 1 GR       | KARA BİBER                | 0,2 GR     |
| BEZELYE                   | 20 GR      | KÖFTE                     | 1 GR       |
| KURU SOĞAN                | 10 GR      | KONSERVE BEZELYE          | 15 GR      |
| TEREYAĞI                  | 2 GR       | KURU SOĞAN                | 13 GR      |
| MAYDANOZ                  | 0,02 GR    | TEREYAĞI                  | 2 GR       |
| PATATES                   | 20 GR      | PATATES                   | 50 GR      |
| SALÇA                     | 5 GR       | PUL BİBER                 | 0,5 GR     |
| SARMISAK                  | 1 GR       | SALÇA                     | 5 GR       |
| AYÇİÇEK YAĞI              | 5 GR       | AYÇİÇEK YAĞI              | 5 GR       |
| TUZ                       | 1 GR       | TUZ                       | 1 GR       |
| PATLICAN                  | 10 GR      | UN TİP 1                  | 1 GR       |
| YUMURTA                   | 0,03 GR    | YUMURTA                   | 0,03       |



Sayfa 10 / 38



| KURU KÖFTE-domates<br>biber söğü <sup>s</sup> ile | Çiğ Gramaj | İSLİM KÖFTE            | Çiğ<br>Gramaj |
|---|------------|------------------------|---------------|
| DANA ÖN KOL<br>(KEMİKSİZ)                         | 150 GR     | DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR        |
| KARA BİBER  | 0,1 GR     | DOMATES                | 20 GR         |
| KEKİK   | 0,1 GR     | KARA BİBER             | 0,1 GR        |
| KÖFTE BAHARATI                                    | 0,2 GR     | KEKİK                  | 0,1 GR        |
| KURU SOĞAN  | 7 GR       | KÖFTE BAHARATI         | 0,5 GR        |
| MAYDANOZ  | 0,01 DEMET | KURU SOĞAN             | 7 GR          |
| PUL BİBER   | 0,3 GR     | TEREYAĞI               | 2 GR          |
| SARIMSAK  | 0,25 GR    | PATLICAN               | 50 GR         |
| AYÇİÇEKYAĞI                                       | 5 GR       | PUL BİBER              | 0,2 GR        |
| TUZ   | 1 GR       | SALÇA                  | 5 GR          |
| YUMURTA   | 0,03       | AYÇİÇEKYAĞI            | 10 GR         |
| DOMATES   | 60 GR      | SİVRİ BİBER            | 5 GR          |
| SİVRİ BİBER                                       | 25 GR      | TUZ                    | 1 GR          |
|   |            | UN TİP 1               | 1 GR          |
|   |            | YUMURTA                | 0,03          |

| İZMİR KÖFTE               | Çiğ Gramaj | KADINBUDU KÖFTE | Çiğ<br>Gramaj |
|---------------------------|------------|-----------------|---------------|
| DANA ÖN KOL<br>(KEMİKSİZ) | 150 GR     | SÜT             | 30 GR         |
| DOMATES                   | 10 GR      | DANA ÖN KOL     | 150 GR        |
| KARA BİBER                | 0,2 GR     | KARA BİBER      | 0,2 GR        |
| KÖFTE                     | 1 GR       | KÖFTE           | 1 GR          |
| KURU SOĞAN                | 7 GR       | KURU SOĞAN      | 13 GR         |
| TEREYAĞI                  | 1 GR       | MAYDANOZ        | 0,01          |
| MAYDANOZ                  | 0,01 DEMET | PATATES         | 80 GR         |
| PATATES                   | 50 GR      | PİRİNÇ          | 10 GR         |
| SALÇA                     | 5 GR       | PUL BİBER       | 0,3 GR        |
| SARIMSAK                  | 1 GR       | SARIMSAK        | 0,5 GR        |
| AYÇİÇEKYAĞI               | 5 GR       | AYÇİÇEKYAĞI     | 20 GR         |
| TUZ                       | 1 GR       | TUZ             | 1 GR          |
| UN TİP 1                  | 1 GR       | UN TİP 1        | 10 GR         |
|                           |            | YUMURTA         | 0,3           |
|                           |            | SÜT             | 30 GR         |



Sayfa 11 / 38



| PÜRELİ KÖFTE              | Çiğ Gramaj | SALÇALI KÖFTE             | Çiğ Gramaj |
|---------------------------|------------|---------------------------|------------|
| DANA ÖN KOL<br>(KEMİKSİZ) | 150 GR     | DANA ÖN KOL<br>(KEMİKSİZ) | 150 GR     |
| SÜT                       | 30 GR      | KEKİK                     | 0,1 GR     |
| KARA BİBER                | 0,2 GR     | KÖFTE BAHARATI            | 0,2 GR     |
| KÖFTE BAHARATI            | 0,1 GR     | KURU SOĞAN                | 13 GR      |
| KURU SOĞAN                | 7 GR       | MAYDANOZ                  | 0,2        |
| PATATES                   | 80 GR      | PATATES                   | 50 GR      |
| PUL BİBER                 | 0,3 GR     | SALÇA                     | 5 GR       |
| KİMYON                    | 0,08 GR    | SARIMSAK                  | 0,5 GR     |
| AYÇİÇEKYAĞI               | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI               | 2 GR       |
| TUZ                       | 1GR        | TUZ                       | 1 GR       |
| YUMURTA                   | 0,03ADET   | UN TİP 1                  | 1 GR       |
|                           |            | YUMURTA                   | 0,03ADET   |

| TERBİYELİ KÖFTE           | Çiğ Gramaj | HASAN PAŞA KÖFTE       | Çiğ Gramaj |
|---------------------------|------------|------------------------|------------|
| AÇIK YOGURT               | 30 GR      | SÜT                    | 25 GR      |
| DANA ÖN KOL<br>(KEMİKSİZ) | 150 GR     | DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR     |
| KARABİBER                 | 0,2 GR     | KARA BİBER             | 0,2 GR     |
| KURU NANE                 | 0,2 GR     | KAŞAR PEYNİRİ          | 10 GR      |
| KURU SOĞAN                | 7 GR       | KÖFTE                  | 1 GR       |
| HAVUÇ                     | 20 GR      | KURU SOĞAN             | 7 GR       |
| MAYDANOZ                  | 0,01 DEMET | TEREYAĞI               | 1 GR       |
| PATATES                   | 50 GR      | PATATES                | 50 GR      |
| PİRİNÇ                    | 10 GR      | PUL BİBER              | 0,5 GR     |
| PUL BİBER                 | 0,3 GR     | SALÇA                  | 5 GR       |
| SARIMSAK                  | 0,5 GR     | AYÇİÇEKYAĞI            | 2 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI               | 2 GR       | TUZ                    | 1 GR       |
| UN TİP                    | 1 GR       | UN TİP 1               | 1 GR       |
|                           |            | YUMURTA                | 0,03       |
|                           |            | SÜT                    | 25 GR      |



Sayfa 12 / 38



## TAVUK YEMEKLERİ

| TAVUK SİŞ SEBZE GARNİLİ | Çiğ Gramaj | MANTARLI TAVUK SOTE | Çiğ Gramaj |
|-------------------------|------------|---------------------|------------|
| BROKOLİ                 | 20 GR      | DEFNE YAPRAĞI       | 1GR        |
| BRÜKSEL LAHANASI        | 20 GR      | DOMATES             | 15GR       |
| ÇARLİSTON BİBER         | 10 GR      | KARABİBER           | 1GR        |
| DOMATES                 | 10 GR      | KEKİK               | 2GR        |
| KARABİBER               | 0,1 GR     | KİMYON              | 1GR        |
| KIRMIZI BİBER           | 15 GR      | KURUSOĞAN           | 8GR        |
| PUL BİBER               | 0,1 GR     | MANTAR              | 20GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI             | 2 GR       | PULBİBER            | 1GR        |
| TAVUK FILETO            | 200 GR     | SALÇA               | 5 GR       |
| TUZ                     | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI         | 5 GR       |
|                         |            | SİVRİBİBER          | 5 GR       |
|                         |            | TAVUK               | 150 GR     |
|                         |            | TUZ                 | 1GR        |
|                         |            | UN                  | 1GR        |

| SEBZELİ TAVUK PİRZOLA | Çiğ Gramaj | TAVUK IZGARA-DOMATES BİBER(SÖĞÜŞ/KÖZLENMİŞ) | Çiğ Gramaj |
|-----------------------|------------|---|------------|
| HAVUÇ                 | 30 GR      | SÜT   | 5 GR       |
| KARABİBER             | 0,10 GR    | KEKİK                                       | 0,1 GR     |
| KEKİK                 | 1 GR       | KIRMIZI TOZ BİBER                           | 1 GR       |
| KIRMIZI BİBER         | 10 GR      | PUL BİBER                                   | 0,1 GR     |
| TUZ                   | 1 GR       | AYÇİÇEKYAĞI                                 | 2 GR       |
| PUL BİBER             | 1 GR       | TAVUK FILETO                                | 200 GR     |
| AYÇİÇEKYAĞI           | 5 GR       | TUZ   | 1 GR       |
| TAVUK PİRZOLA         | 250 GR     | DOMATES                                     | 50 GR      |
| BEZELYE               | 20 GR      | BİBER                                       | 20 GR      |
| PATATES               | 20 GR      | SARIMSAK                                    | 0,15 GR    |



Sayfa 13 / 38



| FIRIN TAVUK        | Çiğ Gramaj | TAVUK SARMA       | Çiğ Gramaj |
|--------------------|------------|-------------------|------------|
| SÜT                | 5 GR       | TAVUK FILETO      | 200 GR     |
| KEKİK              | 0,1 GR     | BEZELYE           | 5GR        |
| KIRMIZI TOZ BİBER  | 1 GR       | HAVUÇ             | 5GR        |
| PUL BİBER          | 0,1 GR     | PATATES           | 5GR        |
| AYÇİÇEKYAĞI        | 2 GR       | KAŞAR PEYNİRİ     | 1GR        |
| TAVUK BUT(KEMİKLİ) | 250 GR     | SALÇA             | 3GR        |
| TUZ                | 1 GR       | KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR       |
| DOMATES            | 50 GR      | PUL BİBER         | 0,1 GR     |
| BİBER              | 20 GR      | AYÇİÇEKYAĞI       | 2 GR       |
| SARIMSAK           | 0,15 GR    | TUZ               | 1 GR       |
|                    |            | DOMATES           | 40 GR      |
|                    |            | BİBER             | 20 GR      |
|                    |            | SARIMSAK          | 0,15 GR    |
|                    |            | UN-TİP 1          | 0.1 GR     |

| TAVUK ROTİ         | Çiğ Gramaj |
|--------------------|------------|
| SÜT                | 5 GR       |
| KEKİK              | 0,1 GR     |
| KIRMIZI TOZ BİBER  | 1 GR       |
| PUL BİBER          | 0,1 GR     |
| AYÇİÇEKYAĞI        | 2 GR       |
| TAVUK BUT(KEMİKLİ) | 250 GR     |
| TUZ                | 1 GR       |
| DOMATES            | 50 GR      |
| BİBER              | 20 GR      |
| SARIMSAK           | 0,15 GR    |
| SALÇA              | 2 GR       |

### BALIK YEMEKLERİ

| SOMON IZGARA | Çiğ Gramaj   | ÇUPRA (IZGARA) | Çiğ Gramaj  |
|--------------|--------------|----------------|-------------|
| SOMON FLETO  | EN AZ 250 GR | ÇUPRA          | EN AZ 250GR |
| ROKA         | 0,25 DEMET   | PATATES        | 50 GR       |
| TERE         | 0,25 DEMET   | AYÇİÇEKYAĞI    | 30 GR       |
| AYÇİÇEKYAĞI  | 20 GR        | TUZ            | 1,5 GR      |
| UN TİP 1     | 3 GR         | ROKA           | 0,25 DEMET  |
|              |              | TERE           | 0,25 DEMET  |



Sayfa 14 / 38

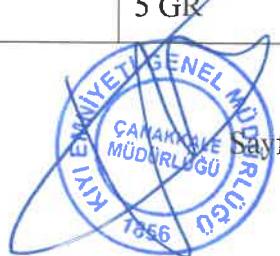


| PALAMUT       | Çiğ Gramaj   | USKUMRU     | Çiğ Gramaj   |
|---------------|--------------|-------------|--------------|
| YERLİ PALAMUT | EN AZ 250 GR | USKUMRU     | EN AZ 250 GR |
| PATATES       | 50 GR        | PATATES     | 50 GR        |
| AYÇİÇEKYAĞI   | 20 GR        | AYÇİÇEKYAĞI | 30 GR        |
| TUZ           | 1GR          | TUZ         | 1 GR         |

| ALABALIK      | Çiğ Gramaj   | HAMSİ KIZARTMA     | Çiğ Gramaj |
|---------------|--------------|--------------------|------------|
| YERLİ PALAMUT | EN AZ 250 GR | HAMŞİ(TEMİZLENMİŞ) | 200 GR     |
| PATATES       | 30 GR        | AYÇİÇEKYAĞI        | 50 GR      |
| AYÇİÇEKYAĞI   | 5 GR         | MISIR UNU          | 30 GR      |
| TUZ           | 1 GR         |                    |            |

| İSTAVRIT                  | Çiğ Gramaj | LEVREK İZGARA | Çiğ Gramaj |
|---------------------------|------------|---------------|------------|
| İSTAVRİT<br>(TEMİZLENMİŞ) | 200 GR     | LEVREK        | 250 GR     |
| AYÇİÇEKYAĞI               | 50 GR      | AYÇİÇEKYAĞI   | 10 GR      |
| MISIR UNU                 | 30 GR      | PATATES       | 50         |

| KIYMALI PATATES OTURTMA    | Çiğ Gramaj | MANTI                              | Çiğ Gramaj |
|----------------------------|------------|------------------------------------|------------|
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR      | MANTI                              | 100 GR     |
| DOMATES                    | 15 GR      | AÇIK YOĞURT                        | 50 GR      |
| KARA BİBER                 | 0,2 GR     | SALÇA                              | 5 GR       |
| KURU SOĞAN                 | 10 GR      | AYÇİÇEKYAĞI                        | 3 GR       |
| TEREYAĞI                   | 2 GR       | TEREYAĞI                           | 2 GR       |
| PATATES                    | 150 GR     | TUZ                                | 1GR        |
| PUL BİBER                  | 0,3 GR     | NANE                               | 0.2 GR     |
| SALÇA                      | 5 GR       | KIYMA (Dana Kuşbaşından çekilecek) | 40 GR      |
| AYÇİÇEKYAĞI                | 20 GR      |                                    |            |
| SİVRİ BİBER                | 5 GR       |                                    |            |



Sayfa 15 / 38



| <b>PATLICAN MUSAKKA</b>       | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>KARNIYARIK</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| KIYMA DANA ÖN KOL<br>KEMİKSİZ | 40 GR             | DANA ON KOL KIYMA | 40 GR             |
| DOMATES                       | 10 GR             | DOMATES           | 20 GR             |
| KARA BİBER                    | 0,2 GR            | KARA BİBER        | 0,2 GR            |
| KURU SOĞAN                    | 10 GR             | KURU SOĞAN        | 5 GR              |
| TEREYAĞI                      | 1 GR              | TEREYAGI          | 1 GR              |
| MAYDANOZ                      | 0,01 DEMET        | MAYDANOZ          | 0,01DEMET         |
| PATLICAN                      | 150 GR            | PATLICAN          | 180 GR            |
| PUL BİBER                     | 0,3 GR            | PUL BIBER         | 0,3 GR            |
| SALÇA                         | 5 GR              | SALÇA             | 3 GR              |
| AYCİCEKYAĞI                   | 30 GR             | AYCİÇEKYAGI       | 30 GR             |
| SİVRİ BİBER                   | 10 GR             | SİVRİ BIBER       | 5 GR              |
| TUZ                           | 1 GR              | TUZ               | 1 GR              |
| UN TİP 1                      | 1 GR              |                   |                   |

| <b>ETLİ MEVSİM TÜRLÜ</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ETLİ BAMYA</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| PATATES                  | 30 GR             | DOMATES           | 10 GR             |
| YEŞİL BİBER              | 15 GR             | BAMYA             | 100 GR            |
| PATLICAN                 | 40 GR             | KIYMA DANA ÖN KOL | 40 GR             |
| DANA BUT<br>(KEMİKSİZ)   | 40 GR             | KURU SOĞAN        | 5 GR              |
| TAZE KABAK               | 20 GR             | LİMON             | 2 GR              |
| HAVUÇ                    | 10 GR             | TEREYAĞI          | 1 GR              |
| KARA BİBER               | 0,2 GR            | PUL BİBER         | 0,3 GR            |
| KIRMIZI BİBER            | 15 GR             | SALÇA             | 5 GR              |
| TEREYAĞI                 | 2 GR              | AYCİÇEKYAGI       | 2 GR              |
| PUL BİBER                | 0,3 GR            | KIRMIZI BİBER     | 10 GR             |
| AYCİCEKYAĞI              | 3 GR              | TUZ               | 1 GR              |
|                          |                   | HAVUÇ             | 10 GR             |

| <b>ETLİ TAZE FASULYE</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ETLİ KURU FASULYE</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|--------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|
| DOMATES                  | 15 GR             | DOMATES                  | 10 GR             |
| YEŞİL FASULYE            | 100 GR            | DANA BUT (KEMİKSİZ)      | 40 GR             |
| DANA BUT (KEMİKSİZ)      | 40 GR             | KURU FASULYE             | 40 GR             |
| KURU SOĞAN               | 5 GR              | KURU SOĞAN               | 8 GR              |
| TEREYAĞI                 | 2 GR              | TEREYAĞI                 | 3 GR              |
| PUL BİBER                | 0,3 GR            | PUL BİBER                | 0,3 GR            |
| SALÇA                    | 5 GR              | SALÇA                    | 5 GR              |
| AYCİCEKYAĞI              | 2 GR              | AYCİÇEKYAGI              | 2 GR              |
| SİVRİ BİBER              | 5 GR              | SİVRİ BIBER              | 5 GR              |
| TUZ                      | 1 GR              | TUZ                      | 1 GR              |
| UN TİP 1                 | 1 GR              | UN TİP 1                 | 1 GR              |
|                          |                   | DOMATES                  | 10 GR             |



| <b>ETLİ NOHUT</b>   | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ETLİ BİBER-KABAK DOLMA</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|---------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| DOMATES             | 10 GR             | YOGURT                        | 30 GR             |
| DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR             | DOLMA BİBER /KABAK            | 100 GR            |
| KURU SOĞAN          | 8 GR              | DOMATES                       | 10 GR             |
| TEREYAĞI            | 3 GR              | KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ    | 40 GR             |
| NOHUT               | 40 GR             | KURU NANE                     | 0,2 GR            |
| PUL BİBER           | 0,3 GR            | KURU SOĞAN                    | 7 GR              |
| SALÇA               | 5 GR              | TEREYAĞI                      | 1 GR              |
| AYÇİÇEKYAĞI         | 2 GR              | MAYDANOZ                      | 0,01 DEMET        |
| SİVRİ BİBER         | 5 GR              | PİRİNÇ                        | 15 GR             |
| TUZ                 | 1 GR              | PUL BİBER                     | 0,1 GR            |
| UN TİP 1            | 1 GR              | SALÇA                         | 5 GR              |
|                     |                   | AYÇİÇEKYAĞI                   | 2 GR              |
|                     |                   | TUZ                           | 1 GR              |
|                     |                   | UN TİP 1                      | 1 GR              |

| <b>KIYMALI İSPANAK</b>     | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ETLİ BEZELYE</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|----------------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| AÇIK YOĞURT                | 50 GR             | PATATES             | 35 GR             |
| DONUK                      | 100 GR            | DOMATES             | 10 GR             |
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR             | DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR             |
| KURU SOĞAN                 | 10 GR             | HAVUÇ               | 10 GR             |
| TEREYAĞI                   | 1 GR              | BEZELYE             | 100 GR            |
| PİRİNÇ                     | 3 GR              | KURU SOĞAN          | 10 GR             |
| PUL BİBER                  | 0,3 GR            | TEREYAĞI            | 2 GR              |
| SALÇA                      | 5 GR              | PUL BİBER           | 0,3 GR            |
| AYÇİÇEKYAĞI                | 2 GR              | SALÇA               | 5 GR              |
| TUZ                        | 1 GR              | AYÇİÇEKYAĞI         | 5 GR              |
|                            |                   | SİVRİ BİBER         | 5 GR              |
|                            |                   | TUZ                 | 1 GR              |
|                            |                   | UN TİP 1            | 1 GR              |



| <b>ETLİ FIRIN PATATES</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ETLİ ENGİNAR</b>           | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|---------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| PATATES                   | 150 GR            | ENGİNAR 2 ADET 5/7 cm (ÇANAK) | 100 GR            |
| SİVRİ BİBER               | 20 GR             | PATATES                       | 10 GR             |
| DANA BUT (KEMİKSİZ)       | 40 GR             | DANA BUT (KEMİKSİZ)           | 40 GR             |
| KURU SOĞAN                | 5 GR              | HAVUÇ                         | 5 GR              |
| TEREYAĞI                  | 1 GR              | BEZELYE                       | 5 GR              |
| DOMATES                   | 30 GR             | KURU SOĞAN                    | 0,1 GR            |
| PUL BİBER                 | 0,3 GR            | TEREYAĞI                      | 2 GR              |
| SALÇA                     | 5 GR              | PUL BİBER                     | 0,3 GR            |
| AYÇİÇEKYAĞI               | 5 GR              | SALÇA                         | 3 GR              |
| TUZ                       | 1 GR              | AYÇİÇEKYAĞI                   | 1 GR              |
|                           |                   | KAŞAR                         | 5 GR              |
|                           |                   | TUZ                           | 1 GR              |

| <b>ANTEP DOLMA (PATLICAN-BİBER)</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ETLİ KEREVİZ</b>    | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|-------------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| AÇIK YOĞURT                         | 30 GR             | PATATES                | 40 GR             |
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ          | 40 GR             | BEZELYE<br>ISPANAK     | 10 GR             |
| SARIMSAK                            | 0,01 GR           | HAVUÇ                  | 20 GR             |
| DOMATES                             | 10 GR             | DANA BUT (KEMİKSİZ) GR | 40 GR             |
| KARA BİBER                          | 0,2 GR            | TEREYAĞI               | 1 GR              |
| KEKİK                               | 0,2 GR            | AYÇİÇEKYAĞI            | 2 GR              |
| KURU NANE                           | 0,5 GR            | LİMON SUYU             | 0,3 GR            |
| KURU SOĞAN                          | 7 GR              | TUZ                    | 0,5 GR            |
| TEREYAĞI                            | 2 GR              |                        |                   |
| MAYDANOZ                            | 0,01 DEMET        |                        |                   |
| PİRİNC                              | 15 GR             |                        |                   |
| PUL BİBER                           | 0,3 GR            |                        |                   |
| SALÇA                               | 5 GR              |                        |                   |
| AYÇİÇEKYAĞI                         | 1 GR              |                        |                   |
| KURU PATLICAN-BİBER                 | 12GR              |                        |                   |
| TUZ                                 | 1 GR              |                        |                   |



Sayfa 18 / 38



**3.5.1. Madde'de belirtilen 3. Grup Yemekler (Tahıllı Yemekler-Pilav ve Makarnalar)**

**PİLAVLAR**

| <b>DOMATESLİ<br/>PİRİNÇ<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ<br/>Gramaj</b> | <b>BULGUR<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ<br/>Gramaj</b> | <b>NOHUTLU<br/>BULGUR<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ<br/>Gramaj</b> |
|--|-----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| DOMATES                                | 15 GR                 | BULGUR                   | 30 GR                 | BULGUR                               | 30 GR                 |
| TEREYAĞI                               | 4 GR                  | DOMATES                  | 10 GR                 | KURU NANE                            | 0,1 GR                |
| PİRİNÇ                                 | 40 GR                 | KARA BİBER               | 0,3 GR                | KURU SOĞAN                           | 5 GR                  |
| AYÇİÇEKYAĞI                            | 5 GR                  | KURU NANE                | 0,3 GR                | TEREYAĞI                             | 4 GR                  |
| TUZ                                    | 1 GR                  | KURU SOĞAN               | 10 GR                 | NOHUT                                | 10 GR                 |
|  |                       | TEREYAĞI                 | 4 GR                  | AYÇİÇEKYAĞI                          | 5 GR                  |
|  |                       | PUL BİBER                | 0,3 GR                | TUZ                                  | 1 GR                  |
|  |                       | SALÇA                    | 5 GR                  |                                      |                       |
|  |                       | AYÇİÇEKYAĞI              | 5 GR                  |                                      |                       |
|  |                       | SİVRİ BİBER              | 5 GR                  |                                      |                       |
|  |                       | TUZ                      | 1 GR                  |                                      |                       |

| <b>NOHUTLU<br/>PİRİNÇ<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ<br/>Gramaj</b> | <b>MERCİMEKLİ<br/>BULGUR<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ<br/>Gramaj</b> | <b>PİRİNÇ<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ<br/>Gramaj</b> |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| TEREYAĞI                             | 4 GR                  | BULGUR                                  | 30 GR                 | TEREYAĞI                 | 4 GR                  |
| NOHUT                                | 5 GR                  | DOMATES                                 | 10 GR                 | PİRİNÇ                   | 40 GR                 |
| PİRİNÇ                               | 35 GR                 | KURU SOĞAN                              | 5 GR                  | AYÇİÇEKYAĞI              | 4 GR                  |
| AYÇİÇEKYAĞI                          | 5 GR                  | TEREYAĞI                                | 4 GR                  | TUZ                      | 1 GR                  |
| TUZ                                  | 1 GR                  | AYÇİÇEKYAĞI                             | 5 GR                  |                          |                       |
|                                      |                       | SİVRİ BİBER                             | 2 GR                  |                          |                       |
|                                      |                       | TUZ                                     | 1 GR                  |                          |                       |
|                                      |                       | YEŞİL<br>MERCİMEK                       | 10 GR                 |                          |                       |

| <b>ŞEHİRYELİ<br/>PİLAV</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>SEBZELİ<br/>PİRİNÇ<br/>PİLAVI</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|----------------------------|-------------------|--------------------------------------|-------------------|
| ARPA<br>ŞEHİRİYE           | 10 GR             | HAVUÇ                                | 3 GR              |
| TEREYAĞI                   | 4 GR              | BEZELYE                              | 5 GR              |
| PİRİNÇ                     | 40 GR             | TEREYAĞI                             | 4 GR              |
| AYÇİÇEKYAĞI                | 4 GR              | PİRİNÇ                               | 40 GR             |
| TUZ                        | 1 GR              | AYÇİÇEKYAĞI                          | 2 GR              |
|                            |                   | TUZ                                  | 1 GR              |



Sayfa 19 / 38



## MAKARNA ve ERİŞTELER

| <b>DOMATES SOSLU MAKARNA</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>FIRIN MAKARNA</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| DOMATES                      | 20 GR             | SÜT                  | 30 GR             |
| MAKARNA                      | 40 GR             | KARA BİBER           | 0,2 GR            |
| TEREYAĞI                     | 4 GR              | KAŞAR PEYNİRİ        | 15 GR             |
| MAYDANOZ                     | 0,01 GR           | MAKARNA              | 40 GR             |
| SALÇA                        | 5 GR              | TEREYAĞI             | 4 GR              |
| AYÇİÇEKYAĞI                  | 5 GR              | PUL BİBER            | 0,3 GR            |
| SİVRİ BİBER                  | 5 GR              | AYÇİÇEKYAĞI          | 4 GR              |
| TUZ                          | 1 GR              | TUZ                  | 1 GR              |
|                              |                   | UN TİP 1             | 5 GR              |
|                              |                   | YUMURTA              | 0,1 ADET          |

| <b>ERİŞTE</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>CEVIZLİ ERİŞTE</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|---------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| SALÇA         | 5 GR              | ERİŞTE                | 40 GR             |
| ERİŞTE        | 40 GR             | TEREYAĞI              | 5 GR              |
| TEREYAĞI      | 5 GR              | CEVİZ                 | 5GR               |
| AYÇİÇEKYAĞI   | 3 GR              | PUL BİBER             | 0,01 GR           |
| DOMATES       | 5 GR              | AYÇİÇEKYAĞI           | 3 GR              |
| KIRMIZI BİBER | 3 GR              | TUZ                   | 1 GR              |
| YEŞİL BİBER   | 3 GR              |                       |                   |



Sayfa 20 / 38



**3.5.1. Madde'de belirtilen 4. Grup Yemekler (Tatlı ve Meyveler)**

**TATLILAR**

| AŞURE           | Çiğ Gramaj | AYVA TATLISI | Çiğ Gramaj | İRMİK HELVASI   | Çiğ Gramaj |
|-----------------|------------|--------------|------------|-----------------|------------|
| AŞURELİK BUĞDAY | 20 GR      | AYVA         | 150GR      | SÜT             | 30 GR      |
| CEVİZ İÇİ       | 5 GR       | ŞEKER        | 40GR       | DOLMALIK FİSTIK | 2 GR       |
| FINDIK İÇİ      | 5 GR       | ELMA         | 20 GR      | İRMİK           | 30 GR      |
| KURU FASULYE    | 10 GR      | KURU ÜZÜM    | 5 GR       | TEREYAĞI        | 5 GR       |
| KURU İNCİR      | 10 GR      | CEVİZ        | 5 GR       | AYÇİÇEKYAĞI     | 3 GR       |
| KURU KAYISI     | 10 GR      | KREMŞANTİ    | 10 GR      | TOZ ŞEKER       | 35 GR      |
| KURU ÜZÜM       | 10 GR      | SÜT          | 5 GR       |                 |            |
| TOZ TARÇIN      | 1 GR       | TARÇIN       | 1 GR       |                 |            |
| NOHUT           | 10 GR      | VANİLYA      | 1 GR       |                 |            |
| TOZ ŞEKER       | 35 GR      |              |            |                 |            |

| KABAK TATLISI       | Çiğ Gramaj | KEŞKÜL                     | Çiğ Gramaj | SUP       | Çiğ Gramaj |
|---------------------|------------|----------------------------|------------|-----------|------------|
| BALKABAK (SOYULMUŞ) | 200 GR     | SÜT                        | 150 GR     | SÜT       | 150 GR     |
| CEVİZ               | 5 GR       | NİŞASTA                    | 10 GR      | Fındık    | 1 GR       |
| TOZ ŞEKER           | 40 GR      | TOZ ŞEKER                  | 35 GR      | KAKAO     | 6 GR       |
| TAHİN               | 5 GR       | TOZ TARÇIN                 | 1 GR       | NİŞASTA   | 10 GR      |
|                     |            | VANİLYA                    | 1 GR       | TOZ ŞEKER | 35 GR      |
|                     |            | YUMURTA                    | 0,03 ADET  | VANİLYA   | 1 GR       |
|                     |            | Üzeri için çekilmiş fındık | 1 GR       | YUMURTA   | 0,03 ADET  |



Sayfa 21 / 38



| SÜTLAÇ    | Çiğ Gramaj | SÜTLÜ İRMİK TATLISI | Çiğ Gramaj | ŞEKERPARE   | Çiğ Gramaj |
|-----------|------------|---------------------|------------|-------------|------------|
| SÜT       | 150 GR     | SÜT                 | 150 GR     | PUDRA ŞEKER | 7 GR       |
| NİŞASTA   | 5 GR       | İRMİK               | 20 GR      | İRMİK       | 5 GR       |
| PİRİNÇ    | 10 GR      | SARI ÜZÜM           | 5 GR       | UN          | 3 GR       |
| TOZ ŞEKER | 40 GR      | TOZ ŞEKER           | 40 GR      | YUMURTA     | 1/5 ADET   |
| YUMURTA   | 0,03 ADET  | TOZ TARÇIN          | 1 GR       | ŞEKER       | 40 GR      |
| VANİLYA   | 1GR        | VANİLYA             | 1 GR       | FINDIK      | 2 GR       |
| TARÇIN    | 1 GR       | HİNDİSTAN CEVİZİ    | 1 GR       | TEREYAĞI    | 7 GR       |

| KAZANDİBİ    | Çiğ Gramaj | ELMA TATLISI | Çiğ Gramaj | PROFİTEROL      | Çiğ Gramaj |
|--------------|------------|--------------|------------|-----------------|------------|
| SÜT          | 150 GR     | ELMA         | 120 GR     | SÜT             | 150GR      |
| NİŞASTA      | 8 GR       | ELMA İÇLİK   | 30 GR      | ŞEKER           | 50 GR      |
| PUDRA ŞEKERİ | 0,1        | KURU ÜZÜM    | 10GR       | PRALİN ÇIKOLATA | 5 GR       |
| TOZ ŞEKER    | 40 GR      | TOZ ŞEKER    | 40 GR      | UN              | 3 GR       |
| YUMURTA      | 0,03 ADET  | TOZ TARÇIN   | 0,1 GR     | YUMURTA         | 0,03       |
| VANİLYA      | 1GR        | VANİLYA      | 1 GR       | VANİLYA         | 0,1        |
| SÜT          | 150 GR     | CEVİZ        | 5GR        | KABARTMA TOZU   | 0,1        |
|              |            |              |            | NİŞASTA         | 10GR       |



## MEYVELER

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| KARPUZ KABUKSUZ   | 180-250 GR                     |
| KAVUN KABUKSUZ    | 180-250 GR                     |
| ÜZÜM              | 150-180 GR                     |
| ELMA              | 170-200 GR                     |
| ARMUT             | 170-200 GR                     |
| MANDALİNA (2ADET) | 180-200 GR<br>(İki adeti için) |
| PORTAKAL          | 180-200 GR                     |
| KAYISI            | 150 GR                         |
| KİRAZ             | 150 GR                         |
| ÇİLEK             | 150 GR                         |
| MUZ               | 180-200 GR                     |
| ŞEFTALİ           | 150-180 GR                     |
| Y. ERİK           | 150 GR                         |
| K. ERİK           | 150 GR                         |
| KİVİ (2ADET)      | 150-180 GR<br>(İki adeti için) |
| İNCİR             | 100 GR                         |
| ANANAS            | 80 GR                          |
| DUT               | 60 GR                          |

### 3.5.1. Madde'de belirtilen 6. Grup Yemekler (İçecekler)

Komposto, Hoşaf, Ayran, Kola, Meyve suyu, sade ve meyvalı gazoz, Süt, sade ve meyveli soda, soğuk çay. Gazlı ve gazsız içecekler personel sayısı kadar en az 200 ml cam veya pet/karton şişede depozitosuz olacaktır.



sayfa 23 / 38

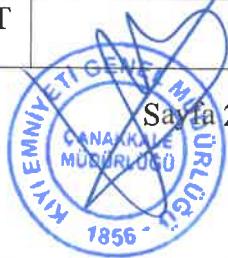


**3.5.1. Madde'de belirtilen 6. Grup Yemekler (Salata ve Meze toplam 3 çeşit olacaktır.)**

| AYSBERG SALATA   | Çiğ Gramaj | BARBUNYA PİYAZI  | Çiğ Gramaj | CACIK            | Çiğ Gramaj |
|------------------|------------|------------------|------------|------------------|------------|
| AYSBERG KIVIRCIK | 30 GR      | BARBUNYA         | 15 GR      | AÇIK YOĞURT      | 80 GR      |
|                  |            | DOMATES          | 5 GR       | NANE             | 0,01 GR    |
|                  |            | KARA BİBER       | 0,1 GR     | SALATALIK        | 30 GR      |
|                  |            | KIRMIZI BİBER    | 5 GR       | SİZMA ZEYTİNYAĞI | 0,5 GR     |
|                  |            | MAYDANOZ         | 0,01 GR    | TUZ              | 1 GR       |
|                  |            | PUL BİBER        | 0,2 GR     |                  |            |
|                  |            | SİZMA ZEYTİNYAĞI | 1 GR       |                  |            |

| HAVUÇ SALATASI   | Çiğ Gramaj | KARIŞIK SALATA | Çiğ Gramaj | SÖĞÜŞ DOMATES/BİBER SALATALIK | Çiğ Gramaj |
|------------------|------------|----------------|------------|-------------------------------|------------|
| HAVUÇ            | 100 GR     | KIRMIZI LAHANA | 40 GR      | DOMATES                       | 10 GR      |
| SİZMA ZEYTİNYAĞI | 3 GR       | HAVUÇ          | 30GR       | BİBER                         | 10 GR      |
|                  |            | AYSBERG        | 20 GR      | SALATALIK                     | 10 GR      |
|                  |            | MAYDANOZ       | 0,01 DEMET |                               |            |

| KURU FASULYE PİYAZI | Çiğ Gramaj | HUMUS     | Çiğ Gramaj | KIRMIZI LAHANA SALATASI | Çiğ Gramaj |
|---------------------|------------|-----------|------------|-------------------------|------------|
| KARA BİBER          | 0,1 GR     | NOHUT     | 30 GR      | LAHANA                  | 40 GR      |
| KIRMIZI BİBER       | 5 GR       | TAHİN     | 10 GR      | LİMON SUYU              | 20 GR      |
| KURU FASULYE        | 15 GR      | PUL BİBER | 2 GR       | SİRKE                   | 5 GR       |
| MAYDANOZ            | 0,01 DEMET | TUZ       | 1 GR       | TUZ                     | 1 GR       |
| PUL BİBER           | 0,2 GR     | TEREYAĞI  | 2 GR       | ŞEKER                   | 0,1 GR     |
| SİZMA ZEYTİNYAĞI    | 3 GR       | TOZ BİBER | 0,1 GR     |                         |            |
| YUMURTA             | 0,01 ADET  |           |            |                         |            |



Sayfa 24 / 38



| PATATES SALATASI | Çiğ Gramaj | ROKA SALATASI    | Çiğ Gramaj | SEMİZOTLU CACIK  | Çiğ Gramaj |
|------------------|------------|------------------|------------|------------------|------------|
| KARA BİBER       | 0,1 GR     | AYSBERG KIVIRCIK | 0,07 ADET  | AÇIK YOGURT      | 80 GR      |
| KURU SOĞAN       | 5 GR       | DOMATES          | 40 GR      | SEMİZOTU         | 0,10 ADET  |
| SUMAK            | 0,1GR      | ROKA             | 0,10 ADET  | SIZMA ZEYTINYAĞI | 2 GR       |
| MAYDANOZ         | 0,02 DEMET | MAYDANOZ         | 0,01 DEMET | TAZE NANE        | 0,02 DEMET |
| PATATES          | 100 GR     | BEYAZ PEYNİR     | 5GR        |                  |            |
| PUL BİBER        | 0,1 GR     | SIZMA ZEYTINYAĞI | 0,5 GR     |                  |            |
| SİVRİ BİBER      | 5 GR       |                  |            |                  |            |
| TAZE NANE        | 0,02 DEMET |                  |            |                  |            |
| SIZMA ZEYTINYAĞI | 0,5 GR     |                  |            |                  |            |

| YOĞURTLU KEREVİZ | Çiğ Gramaj | TARATOR          | Çiğ Gramaj | SEZAR SALATASI   | Çiğ Gramaj |
|------------------|------------|------------------|------------|------------------|------------|
| AÇIK YOĞURT      | 30 GR      | YOĞURT           | 80 GR      | BEYAZ LAHANA     | 30 GR      |
| KEREVİZ          | 50 GR      | KURU NANE        | 5 GR       | TAVUK GÖĞSÜ      | 5 GR       |
| SIZMA ZEYTINYAĞI | 3 GR       | SIZMA ZEYTINYAĞI | 0,5 GR     | EKMEK(KRATON)    | 5 GR       |
| MAYONEZ          | 20GR       | TUZ              | 1 GR       | ANÇUEZ SOS       | 5 GR       |
|                  |            |                  |            | SIZMA ZEYTINYAĞI | 5 GR       |

| AKDENİZ SALATASI | Çiğ Gramaj | ÇOBAN SALATA | Çiğ Gramaj | RUS SALATASI      | Çiğ Gramaj |
|------------------|------------|--------------|------------|-------------------|------------|
| LORAOSU          | 20 GR      | DOMATES      | 50 GR      | PATATES           | 30 GR      |
| ENDİVİYEN        | 20 GR      | SALATALIK    | 15 GR      | HAVUÇ             | 3 GR       |
| HAVUÇ            | 10 GR      | BİBER        | 5 GR       | BEZELYE           | 3 GR       |
| MAYDANOZ         | 0,01 DEMET | MAYDANOZ     | 0,01 DEMET | SALATALIK TURŞUSU | 5 GR       |
| TERE             | 0,01 DEMET |              |            | MAYONEZ           | 5 GR       |
| ROKA             | 0,01 DEMET |              |            |                   |            |
| BEYAZ PEYNİR     | 5 GR       |              |            |                   |            |



Sayfa 25 / 38



| <b>MEVSİM SALATASI</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>YOĞURTLU HAVUÇ SALATASI</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>TURŞU</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|--------------|-------------------|
| AYSBERG                | 20 GR             | YOĞURT                         | 100 GR            | SALATALIK    | 5 GR              |
| KIRMIZI LAHANA         | 10 GR             | HAVUÇ                          | 50 GR             | BİBER        | 5 GR              |
| HAVUÇ                  | 10 GR             | TEREYAĞ                        | 5 GR              | LAHANA       | 5 GR              |
| MAYDANOZ               | 0,01 DEMET        | MAYDANOZ                       | 0,01 DEMET        | HAVUÇ        | 5 GR              |
| LİMON                  | 5 GR              | SARIMSAK                       | 0,01 GR           |              |                   |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI       | 3 GR              |                                |                   |              |                   |

| <b>PATLICAN SALATASI</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>ACILI EZME</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> | <b>MERCİMEK KÖFTE</b> | <b>Çiğ Gramaj</b> |
|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| PATLICAN                 | 80 GR             | DOMATES           | 30 GR             | MERCİMEK              | 10 GR             |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI         | 10 GR             | SİVRİ BİBER       | 10 GR             | İNCE BULGUR           | 5 GR              |
| KARABİBER                | 0,1 GR            | KURUSOĞAN         | 10 GR             | SALÇA                 | 5 GR              |
| MAYDANOZ                 | 0,01 DEMET        | SARIMSAK          | 0,1GR             | KARABİBER             | 0,5 GR            |
|                          |                   | PUL BİBER         | 2 GR              | PUL BİBER             | 2 GR              |
|                          |                   | İSOT              | 2 GR              | NANE                  | 0,1GR             |
|                          |                   | KARABİBER         | 1 GR              | MAYDANOZ              | 0,01 DEMET        |
|                          |                   | NAR EKİSİ         | 0,1GR             | KURUSOĞAN             | 5 GR              |
|                          |                   | SIZMA ZEYTİNYAĞI  | 3 GR              | SIZMA ZEYTİNYAĞI      | 2 GR              |



Sayfa 26 / 38



| KISIR            | Çiğ Gramaj | ÇİĞ KÖFTE   | Çiğ Gramaj | KÖZ BİBER SALATASI | Çiğ Gramaj |
|------------------|------------|-------------|------------|--------------------|------------|
| İNCE BULGUR      | 15 GR      | İNCE BULGUR | 15 GR      | KAPYA BİBER        | 40 GR      |
| SALÇA            | 5 GR       | SALÇA       | 5 GR       | YOĞURT             | 30 GR      |
| KARABİBER        | 0,5 GR     | KARABİBER   | 1 GR       | SIZMA ZEYTİNYAĞI   | 3 GR       |
| PUL BİBER        | 2 GR       | PUL BİBER   | 3 GR       | TOZ BİBER          | 0,1 GR     |
| NANE             | 0,1 GR     | NANE        | 0,1 GR     | TEREYAĞI           | 0,5 GR     |
| MAYDANOZ         | 0,01 DEMET | MAYDANOZ    | 0,01 DEMET |                    |            |
| KURUSOĞAN        | 5 GR       | KURUSOĞAN   | 5 GR       |                    |            |
| AYSBERG          | 5 GR       | İSOT        | 2 GR       |                    |            |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5 GR       | SARIMSAK    | 0,1 GR     |                    |            |

| PATATES KIZARTMASI | Çiğ Gramaj | DOMATES/BIBER/SOĞAN (FİRINDA (KÖZLENMİŞ) | Çiğ Gramaj | KARIŞIK KIZARTMA | Çiğ Gramaj |
|--------------------|------------|--|------------|------------------|------------|
| PATATES            | 15 GR      | DOMATES                                  | 10 GR      | PATLICAN         | 10 GR      |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI   | 5 GR       | BIBER                                    | 10 GR      | PATATES          | 10 GR      |
|                    |            | SOĞAN                                    | 10 GR      | BİBER            | 10 GR      |
|                    |            |  |            | KABAK            | 10 GR      |
|                    |            |  |            | DOMATES          | 5 GR       |
|                    |            |  |            | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 20 GR      |

| SOĞAN SALATASI | Çiğ Gramaj | ROKA/TERE | Çiğ Gramaj | MAYDANOZ | Çiğ Gramaj |
|----------------|------------|-----------|------------|----------|------------|
| DOMATES        | 10 GR      | ROKA      | 5 GR       | MAYDANOZ | 10 GR      |
| BIBER          | 10 GR      | TERE      | 5 GR       |          |            |
| SOĞAN          | 10 GR      |           |            |          |            |



| ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ | Çiğ Gramaj |
|----------------------|------------|-------------------------|------------|---------------------|------------|
| BARBUNYA             | 30 GR      | ŞEKER                   | 0,5 GR     | BROKOLİ             | 50 GR      |
| HAVUÇ                | 10 GR      | DOLMA BİBER             | 50 GR      | HAVUÇ               | 20 GR      |
| KURU SOĞAN           | 5 GR       | DOLMALIK FİSTIK         | 3 GR       | KURU SOĞAN          | 10 GR      |
| LİMON                | 1 GR       | DOMATES                 | 10 GR      | LİMON               | 2 GR       |
| MAYDANOZ             | 0,01DEMET  | KARABİBER               | 0,01 GR    | SIZMA ZEYTİNYAĞI    | 5 GR       |
| PATATES              | 15 GR      | KURU NANE               | 0,01 GR    | KARABİBER           | 0,2 GR     |
| SALÇA                | 2 GR       | KURU SOĞAN              | 60 GR      | TUZ                 | 1 GR       |
| SARIMSAK             | 0,2 GR     | KUŞ ÜZÜMÜ               | 4 GR       | SOĞAN               | 10 GR      |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI     | 10 GR      | MAYDANOZ                | 0,01 DEMET |                     |            |
| TUZ                  | 1 GR       | PİRİNÇ                  | 20 GR      |                     |            |
|                      |            | SIZMA ZEYTİNYAĞI        | 5 GR       |                     |            |
|                      |            | TARÇIN                  | 0,5 GR     |                     |            |

| ZEYTİNYAĞLI PIRASA | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI FASULYE | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANA | Çiğ Gramaj |
|--------------------|------------|---------------------|------------|----------------------------|------------|
| BARBUNYA           | 30 GR      | DOMATES             | 10 GR      | BRÜKSEL LAHANA             | 50 GR      |
| HAVUÇ              | 10 GR      | YEŞİL FASULYE       | 50 GR      | KURU SOĞAN                 | 15 GR      |
| KURU SOĞAN         | 5 GR       | KURU SOĞAN          | 15 GR      | HAVUÇ                      | 20 GR      |
| LİMON              | 1 GR       | SIZMA ZEYTİNYAĞI    | 10 GR      | SIZMA ZEYTİNYAĞI           | 10 GR      |
| MAYDANOZ           | 0,01DEMET  | DOMATES             | 10 GR      | LİMON                      | 2GR        |
| PATATES            | 15 GR      | YEŞİL FASULYE       | 50 GR      |                            |            |
| SALÇA              | 2 GR       | KURU SOĞAN          | 15 GR      |                            |            |
| SARIMSAK           | 0,2 GR     |                     |            |                            |            |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI   | 10 GR      |                     |            |                            |            |
| TUZ                | 1 GR       |                     |            |                            |            |



sayfa 28 / 38



| ZEYTİNYAĞLI İSPANAK BORANI | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI MANTAR | Çiğ Gramaj |
|----------------------------|------------|---------------------|------------|--------------------|------------|
| İSPANAK                    | 80 GR      | KEREVİZ             | 80 GR      | MANTAR             | 50 GR      |
| HAVUÇ                      | 20 GR      | PATATES             | 20 GR      | HAVUÇ              | 20 GR      |
| YOĞURT                     | 40 GR      | HAVUÇ               | 20 GR      | BEZELYE            | 10 GR      |
| PİRİNÇ                     | 5 GR       | BEZELYE             | 10 GR      | KURUSOĞAN          | 10 GR      |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI           | 5 GR       | KURUSOĞAN           | 10 GR      | UN                 | 1 GR       |
| KARABİBER                  | 0,1 GR     | SIZMA ZEYTİNYAĞI    | 5GR        | TUZ                | 1 GR       |
| TUZ                        | 1 GR       | UN                  | 1GR        | SIZMA ZEYTİNYAĞI   | 5 GR       |
| KURUSOĞAN                  | 10 GR      |                     |            | LİMON              | 2 GR       |

| ZEYTİNYAĞLI ŞAKŞUKA | Çiğ Gramaj | ZEYTİNYAĞLI İMAMBAYILDI | Çiğ Gramaj |
|---------------------|------------|-------------------------|------------|
| PATLICAN            | 30 GR      | PATLICAN                | 80 GR      |
| PATATES             | 10 GR      | ÇARLİSTON BİBER         | 20 GR      |
| KEKİK               | 0,01 GR    | KURU SOĞAN              | 30 GR      |
| DOMATES             | 20 GR      | SALÇA                   | 2 GR       |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI    | 10 GR      | SIZMA ZEYTİNYAĞI        | 10 GR      |
| ÇARLİSTON BİBER     | 10GR       | TUZ                     | 1 GR       |
| TUZ                 | 1 GR       | DOMATES                 | 10 GR      |
| SARIMSAK            | 0,1 GR     | MAYDANOZ                | 0,1 DEMET  |



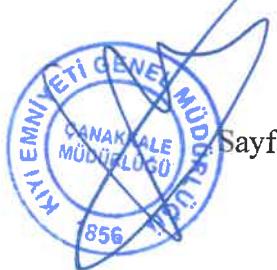
Sayfa 29 / 38



## BÖREKLER

|                            |              |        |                           |              |        |                             |              |        |
|----------------------------|--------------|--------|---------------------------|--------------|--------|-----------------------------|--------------|--------|
| <b>GÜL BÖREĞİ PEYNIRLİ</b> | YUFKA        | 70 GR  | <b>GÜL BÖREĞİ KİYMALI</b> | YUFKA        | 70 GR  | <b>GÜL BÖREĞİ PATATESLİ</b> | YUFKA        | 70 GR  |
|                            | PEYNİR       | 25 GR  |                           | KIYMA DANA   | 25 GR  |                             | PATATES      | 25 GR  |
|                            | SÜT          | 3 GR   |                           | ÖN KOL       |        |                             | SÜT          | 3 GR   |
|                            | YUMURTA      | 5 GR   |                           | KEMİKSİZ     |        |                             | YUMURTA      | 5 GR   |
|                            | YOĞURT       | 2 GR   |                           | SÜT          | 3 GR   |                             | YOĞURT       | 2 GR   |
|                            | ÇÖREOTU      | 0,5 GR |                           | YUMURTA      | 5 GR   |                             | ÇÖREOTU      | 0,5 GR |
|                            | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |                           | YOĞURT       | 2 GR   |                             | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |
|                            |              |        |                           | ÇÖREOTU      | 0,5 GR |                             | KURUSOĞAN    | 5 GR   |
|                            |              |        |                           | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |                             |              |        |
|                            |              |        |                           | KURUSOĞAN    | 5 GR   |                             |              |        |

|                            |              |        |                           |              |        |                             |              |        |
|----------------------------|--------------|--------|---------------------------|--------------|--------|-----------------------------|--------------|--------|
| <b>KOL BÖREĞİ PEYNIRLİ</b> | YUFKA        | 70 GR  | <b>KOL BÖREĞİ KİYMALI</b> | YUFKA        | 70 GR  | <b>KOL BÖREĞİ PATATESLİ</b> | YUFKA        | 70GR   |
|                            | PEYNİR       | 25 GR  |                           | KIYMA DANA   | 25 GR  |                             | PATATES      | 25 GR  |
|                            | SÜT          | 3 GR   |                           | ÖN KOL       |        |                             | SÜT          | 3 GR   |
|                            | YUMURTA      | 5 GR   |                           | KEMİKSİZ     |        |                             | YUMURTA      | 5 GR   |
|                            | YOĞURT       | 2 GR   |                           | SÜT          | 3 GR   |                             | YOĞURT       | 2 GR   |
|                            | ÇÖREOTU      | 0,5 GR |                           | YUMURTA      | 5GR    |                             | ÇÖREOTU      | 0,5 GR |
|                            | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |                           | YOĞURT       | 2 GR   |                             | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |
|                            |              |        |                           | ÇÖREOTU      | 0,5 GR |                             | KURUSOĞAN    | 5 GR   |
|                            |              |        |                           | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |                             |              |        |
|                            |              |        |                           | KURUSOĞAN    | 5 GR   |                             |              |        |



Sayfa 30 / 38

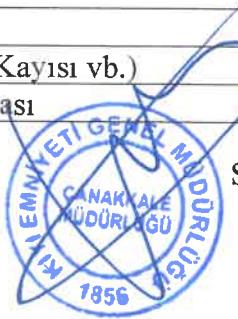


|                              |              |        |                             |                            |        |                               |              |        |
|------------------------------|--------------|--------|-----------------------------|----------------------------|--------|-------------------------------|--------------|--------|
| <b>TEPSİ BÖREĞİ PEYNİRLİ</b> | YUFKA        | 70 GR  | <b>TEPSİ BÖREĞİ KIYMALI</b> | YUFKA                      | 70 GR  | <b>TEPSİ BÖREĞİ PATATESLİ</b> | YUFKA        | 70 GR  |
|                              | PEYNİR       | 25 GR  |                             | KIYMA                      | 25 GR  |                               | PATATES      | 25 GR  |
|                              | SÜT          | 3 GR   |                             | DANA ÖN<br>KOL<br>KEMİKSİZ |        |                               | SÜT          | 3 GR   |
|                              | YUMURTA      | 5 GR   |                             | SÜT                        | 3 GR   |                               | YUMURTA      | 5 GR   |
|                              | YOĞURT       | 2 GR   |                             | YUMURTA                    | 5 GR   |                               | YOĞURT       | 2 GR   |
|                              | ÇOREOTU      | 0,5 GR |                             | YOĞURT                     | 2 GR   |                               | ÇOREOTU      | 0,5 GR |
|                              | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |                             | ÇOREOTU                    | 0,5 GR |                               | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |

|                            |              |       |                            |              |        |                           |              |        |
|----------------------------|--------------|-------|----------------------------|--------------|--------|---------------------------|--------------|--------|
| <b>ÇİN BÖREĞİ PEYNİRLİ</b> | YUFKA        | 70 GR | <b>SU BÖREĞİ PATATESLİ</b> | YUFKA        | 100 GR | <b>SU BÖREĞİ PEYNİRLİ</b> | YUFKA        | 100 GR |
|                            | KABAK        | 10 GR |                            | PATATES      | 25 GR  |                           | PEYNİR       | 25GR   |
|                            | TAVUK        | 10 GR |                            | SÜT          | 3 GR   |                           | SÜT          | 3 GR   |
|                            | YUMURTA      | 10 GR |                            | YUMURTA      | 5 GR   |                           | YUMURTA      | 5 GR   |
|                            | HAVUÇ        | 10GR  |                            | YOĞURT       | 2 GR   |                           | YOĞURT       | 2 GR   |
|                            | GALETAUNU    | 5 GR  |                            | KURUSOĞAN    | 5 GR   |                           | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |
|                            | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR  |                            | AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR   |                           |              |        |

## KAHVALTIDA VERİLECEK YİYECEKLER

| YİYECEK ADI                      | PORSİYON GRAMAJI |
|----------------------------------|------------------|
| Tam Yağlı Beyaz Peynir.          | 50 gr.           |
| Kaşar Peyniri                    | 50 gr.           |
| Karper Peyniri (Sürülebilir)     | 25 gr.           |
| Yeşil Zeytin                     | 40 gr.           |
| Siyah Sele Zeytin                | 40 gr.           |
| Haslanmış Yumurta (Soyulmamış)   | 1 Adet           |
| Çorba Çeşitleri                  | 200 gr.          |
| Pogaça / Açma / Simit            | 100 gr.          |
| Tam yağılı Süt / Meyve suyu      | 200 ml.          |
| Patates kızartması               | 100 gr.          |
| Tahin Pekmez                     | 20 gr            |
| Domates ve Salatalık             | 100 gr.          |
| Börek Çeşidi (Su, Kol, Küt, vb.) | 100 gr           |
| Süzme Bal                        | 20 gr.           |
| Tereyağı                         | 20 gr.           |
| Reçel (Çilek, Vişne, Kayısı vb.) | 20 gr.           |
| Kakaolu Fındık kreması           | 20 gr.           |



## **Madde-5 YEMEK ÇEŞİTLERİ VE VERİLİŞ ADETLERİ**

Yemekler; ögün olarak şartnamede belirtilen periyotlarda hazırlanacak ve menü aşağıdaki çeşitlerden oluşacaktır.

**5.1. Ana yemek:** Bu yemeklerin asgari veriliş aylık periyotları aşağıda belirtilmiştir.

Döner 2 defa (1'i et döner (% 80'i et % 20'si kıyma ve kuyruk yağı olacak), 1'si ise tavuk döner Haşlama 2 defa verilecek (haşlama yemeklerinde kuzu eti kullanılacaktır.)

Köfteler 4 defa

Tavuk 3 defa

Balık 2 defa

Etli sebzeler 7 defa

Kıymalı, kuşbaşılı ve kaşarlı pide 2 defa.

Bakliyatlar 4 defa

Kebaplar 4 defa verilecektir.

**5.2. Tahıllı yemekler:** Ana yemeğe uygun olarak dönüşümlü verilecektir.

**5.3. Tatlı ve Meyveler:** Ana yemeğe uygun olarak tatlı ve meyve çeşitleri dönüşümlü çıkacaktır.

## **Madde 6- YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ**

Yüklenici, yemekleri hazırlarken veya pişirirken aşağıda belirtilen özelliklerdeki malzemeler kullanacaktır. Yemeklerde kullanılacak malzemeler, Türk Gıda Kodeksi, TSE Standartlarındaki en üst seviye, Hıfzıssıhha ve Belediye Kurallarına uygun olacaktır.

**6.1. ET:** Etli yemeklerde kesinlikle yağsız dana ve kuzu eti kullanılacaktır. Et veya kıyma taze, kokusuz, temiz olacak veteriner kontrolüne ait damgayı taşıyacaktır. Et, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacak ve İthal et kullanılmayacaktır. Et ve Kıyma, dondurulmuş olmayacaktır.

**6.1.1.** Pişmiş et gramajı belirlenirken 4.8.1 maddede belirtilen çiğ et gramajının %30-%35 oranında düşülmüş hali kabul edilecektir.

**6.2. TAVUK VE BALIK ETİ:** Taze ve iyi temizlenmiş olacak, parçalanmış tavuk eti but ve göğüs olarak verilecektir.

Balıklar ise çipura, levrek, hamsi, istavrit vb. taze olacak ve dondurulmuş olmayacağından emin olunmalıdır.

**6.2.1.** Pişmiş tavuk gramajı belirlenirken 4.8.1 maddede belirtilen çiğ tavuk gramajının %30-%35 oranında düşülmüş hali kabul edilecektir.

**6.3. KURU GİDALAR:** Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye, barbunya, gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırıksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böcek yeniksiz, yabancı maddelerden temizlenmiş normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır. Pilavda kullanılacak olan pirinç piyasada kabul görmüş Kontrol Teşkilatına da uygun görülen 1. Sınıf yerli baldo olacaktır.



**6.4. SEBZELER:** Mevsimine uygun sebzeler taze, olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacağıdır. Konserve ve mevsiminde yetişen hiçbir sebze dondurulmuş olarak kullanılmayacaktır. Dondurulmuş sebze kullanılmasını gerektirecek durumlarda Kontrol Teşkilatının izni alınacaktır.

**6.5. MEYVELER:** Mevsimine uygun meyveler taze yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, lezzet ve renkte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, buruşuk, yumuşak veya çok sert, kurumuş, kirli, lekeli olmayacağı. Kurallara uygun olmayanların servisinin yapılmasına izin verilmeyecektir.

**6.6. TATLILAR:** Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, aşure, helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak, yanmış tat ve yabancı koku bulunmayacaktır. Tatlılar, kompostolar ve hoşafarda şekerpancarı şekeri kullanılacaktır. Sütlü tatlılarda, süt oranı minimum % 80 olacaktır. Tatlılar günlük ve istenilen kalitede olmaz ise servis edilmeyecek. Süt ve süt ürünlerinde kesinlikle pastörize ve UHT süt kullanılacaktır.

**6.7. MEVSİM SALATALARI:** Mevsim salataları (marul, domates, salatalık, soğan, biber, maydanoz vb.) en iyi kalitede ve temiz olacaktır.

**6.8. YAĞLAR:** Yemeklerde katı yağ olarak tereyağı ve sıvı yağ olarak ayçiçek/zeytinyağı kullanılacaktır. Salatalarda sızma zeytinyağı, kızartmalarda ayçiçek yağı kullanılacak, yağlar TSE Belgeli olacaktır. Kullanılacak tereyağı acılaşmış ve küflenmiş olmayacağıdır.

#### Kullanılacak yağların standartları

| Enerji ve Besin Öğeleri | AYÇİÇEK YAĞI<br>(Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için) | RİVİERA ZEYTİNYAĞI<br>(Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için) | NATURELSIZMA ZEYTİNYAĞI<br>(Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için) | TEREYAĞI<br>(Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için) |
|-------------------------|--|--|---|--|
| Enerji Değeri           | 3367 Kj/819kcal                                      | 3367 Kj/819 kcal   | 3367 Kj/819 kcal  | 790 kcal   |
| Yağ                     | 91 g   | 91 g   | 91 g  | 82 g   |
| Doymuş Yağ              | 10 g   | 15 g   | 15 g  |  |
| Tekli Doymamış Yağ      | 25 g   | 68 g   | 68 gr   |  |
| Çoklu Doymamış Yağ      | 56 g   | 9 g  | 9 g   |  |
| Kolesterol              | 0 mg   | 0 mg   | 0 mg  |  |
| Karbonhidrat            | 0 g  | 0 g  | 0 g   | 2,58 g   |
| Protein                 | 0 g  | 0 g  | 0 g   | 0,2 g  |



**6.9. SALÇA:** Yemeklerde domates ve biber salçası kullanılacaktır.

#### Kullanılacak salçanın standartları

| SALÇA         | (Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için) |
|---------------|---------------------------------------|
| Enerji Değeri | 430 Kj/103 kcal                       |
| Yağ           | 0,60 g                                |
| Karbonhidrat  | 22,68 g                               |
| Protein       | 3,82 g                                |

**6.10. YOĞURT VE AYRAN:** En iyi kalitede TSE Kriterlerine uygun ve vakumlu olacaktır.

#### Kullanılacak yoğurdun standartları

| YOĞURT        | (Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için) |
|---------------|---------------------------------------|
| Enerji Değeri | 78 kcal/327Kj                         |
| Yağ           | 3,8 g                                 |
| Karbonhidrat  | 7 g                                   |
| Kalsiyum      | 180 mg                                |

**6.11.** Kahvaltı ürünleri TSE'nin belirlemiş olduğu standartlarda, Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, taşınmış, işaretlenmiş ve depolanmış olacaktır.

- Peynirler 1.sınıf, tam yağlı olacaktır. Kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olmalıdır.

- Kaşar peyniri, iyi cins ve 1. Kalitede tam yağlı olacaktır. Görünüşü donuk beyaza ve sarıya çalmayan renkte, acımış ve kokmuş, tadi ve rengi değişmiş olmayacağından emin olmalıdır.

- Yeşil ve siyah zeytinler yenme olgunluğuna gelmiş, temiz ve sağlam olmalı. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Kirli, kokuşmuş özelliklerini kaybetmemiş, kurtlanılmış ve küflenmiş olmamalıdır. İri taneli olmalıdır.

- Bal, TSE damgalı olmalıdır. Ekşimiş anormal koku ve lezzet oluşmuş, bozulmuş olmamalı, saydam görünüşlü olmalıdır.

- Tahin-pekmez karışımı; TS 3792"ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış) T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile üretilmiş olmalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Aci, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacağından emin olmalıdır.

- Reçelle, reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınacak olmalıdır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak şekilde büyük olmalıdır. Reçelin tadi, kokusu ve kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olmalıdır.

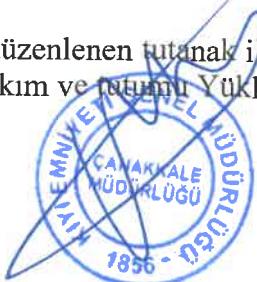
- Kahvaltılık tereyağı, 1. Sınıf, tat ve koku hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan, süt yağı miktarı en az %82 (yüzde sekseniki) aside en çok (süt aside cinsinden) %18 (yüzde onsekiz) olan sarımsı homojen renkte pastörize olmalıdır.

- Yumurtalar, Kabukları sağlam, temiz, kendine özgü tat, renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Yumurtalar çatlak, küflü, bozuk ve çürüktür olmamalıdır. Yumurtalar sarı-beyaz kabuklu olacak ve her bir yumurta tartılılığında 63-72 gr aralığında A sınıfı olacaktır.

### Madde 7- YEMEKHANE TEFİRİŞATI VE DEMİRBAŞ MALZEMELER

**7.1.** Yemekhanede bulunan demirbaş ve çeşitli malzemeler düzenlenecek bir tutanakla Yüklenicinin tasarrufuna verilecek ve bu konuda aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

**7.2.** Yükleniciye düzenlenen tutanak ile teslim edilen demirbaşlar en iyi şekilde korunacak ve kullanılacaktır. Bakım ve tutum yüklenici tarafından yapılacaktır.



**7.3.** Demirbaş malzemelerin yüklenici personelinin kötü kullanımını veya hatası nedeniyle hasar görmeleri halinde, onarımı ve eksikliklerin tamamlanması, yenilerinin alınması Yüklenici tarafından en kısa sürede sağlanacaktır. Aksi takdirde söz konusu malzemenin temini Çanakkale GTH Operasyon Amirliği tarafından yapılacak ve bedeli Yüklenicinin istihkakından veya teminatlarından kesilecektir.

**7.4.** Çanakkale GTH Operasyon Amirliği mutfağında mevcut olan demirbaş malzemelerin listesi Ek-1'de olup, hizmetin yürütülmesine yönelik gerek duyulan diğer ekipman yüklenici tarafından temin edilecektir.

**7.5.** Yemek pişirme ve servis ekipmanları TSE/CE Belgeli olacaktır. Madeni malzemeler, TSE Standartlarına uygun paslanmaz çelikten olacaktır.

**7.6.** Porselen tabak, kâse, kaşık, çatal, bıçak, cam bardak, cam sürahi, manej takımı, peçete, servis tepsisi, masa örtüsü vb. malzemeler hizmetin ifasını sağlayacak şekilde Yüklenici tarafından karşılaşacak, kırılma, çatlama, yıpranma nedeniyle kullanılmayacak duruma gelen malzemelerin yerine yeni Yüklenici tarafından karşılaşacaktır/değiştirilecektir.

## **Madde 8- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

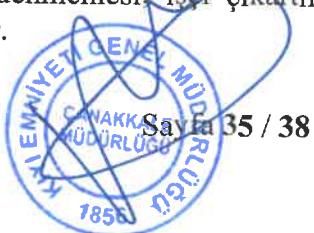
**8.1.** Çalıştırılacak personelin yaptığı işe uygun iş kıyafeti giymesi, ayrıca dağıtımda görevli personelin kep ve tek kullanımlık eldiven ile maske takmaları yüklenici tarafından sağlanacaktır.

**8.2.** Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda tüzüğUNE uygun ve piyasada kabul görmüş TSE Belgeli ürünler yüklenici tarafından temin edilip kullanılacak, katı atıkların koku yaymayacak şekilde muhafazası ve kaldırılması yüklenici tarafından yapılacaktır.

**8.3.** Hijyen ve Kalite standartları sağlayabilmek amacıyla, üretilen yemek için kullanılan malzemelerden Kuruluşun uygun gördüğü zamanlarda ve yetkililer nezaretinde alınan örneklerin Hıfzıssıhha laboratuvarında tahlilleri yaptırılacak ve tahlil masrafları Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacağı.

**8.4.** Yüklenici İş Sağlığı ve Güvenliği ilgili kanun ve hükümlerine göre hizmet verecektir. Yüklenici firma, personelinin herhangi grev, işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır. Yasal mevzuattan dolayı işçi alınması veya ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar yüklenici firmaya aittir. Yüklenici firma hiçbir ikaz ve ihtar gerekliliksizin lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekte yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasına ihmäl, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz personel çalışıtmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

**8.5.** SGK Mevzuatında yer alan işçi ve işveren hakkındaki kanunlar kapsamında işçi alınması, ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden doğacak bütün sorumluluk Yükleniciye aittir.



- 8.6.** Çalışan personelin maaş, ücret, sigorta, vergi, işçi sağlığı ve güvenliği gibi her türlü tedbir ve yükümlülükler Yüklenici firmaya aittir. Bu konuda Kuruluşça bir ödeme yapılması durumunda bu ödeme Yüklenici firmu edilecektir.
- 8.7.** Gerek asgari ücretin gerekse Sosyal Güvenlik Kurumunun prim artışları ile kanundan doğan veya buna benzer nedenlerden doğan maliyet artışları hiçbir nedenle Kuruluşa yansıtılamayacaktır.
- 8.8.** İş Kanunu gereği personele verilecek hafta tatillerinde, yıllık izinlerde, rapor ve hastalık hallerinde hizmetin aksamaması için Yüklenici ilgili personelin yerine aynı evsafta eleman temin edecektir. Ayrıca bir ücret ödemesi yapılmayacaktır.
- 8.9.** Ay içinde tam gün çalışan personelin sigorta primi 30 gün üzerinden yaptırılacaktır.
- 8.10.** Yemekhane, mutfak, bulaşıkhanе, kiler vb. yerler ayda bir kez ilaçlanacaktır. Ancak; haşere, böcek görülmesi halinde bu süre 15 içinde bir yapılacaktır. Kullanılan ilaç kapalı alanda insan sağlığına zarar vermeyecek ve gıda ürünlerini etkilemeyecek nitelikte Sağlık Bakanlığı onaylı olacak ve kullanılacak ilaç konusunda işyeri hekiminin onayı alınacaktır. Yemek hazırlanan ve servis edilen mekanların haşerelerden korunması ve gıda zehirlenmelerinde doğabilecek her türlü olumsuzluklarda sorumluluk ve yükümlülük Yükleniciye ait olacaktır.
- 8.11.** Yemek hizmeti sonrası ortaya çıkacak atıklar mümkün olduğunda yemekhane içerisinde bulundurulmayacak çöplerin tahliyesi ise Yüklenici tarafından karşılaşacak olan çöp torbalarına konulup, ağızları kapatılarak çöp mahallerine gün içinde sevk edilecektir.
- 8.12.** Yüklenici, modern bir yemekhaneye yakışır bir şekilde personeline tek tip elbise giydirecektir. Yüklenici yemekhanede çalışan personeline servis kıyafeti (Aşçı kepi, beyaz eldiven, maske, ayakkabı galosu, beyaz önlük ve beyaz gömlek) kullanacaktır. Ayrıca iş ayakkabısı verecektir. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışmayaacaktır. Personel kıyafetleri, tıraşları, tırnak temizliği, Çanakkale GTH Operasyon Amirliği kontrol teşkilatına kontrol edilecektir.
- 8.13.** Yüklenici ve tüm personeli, Çanakkale GTH Operasyon Amirliği çalışma disiplinine uymak zorundadır.
- 8.14.** Yüklenici, yemek üretim servis işlerinde çalıştığı personel için mevzuatın gerektirdiği portör, akciğer filmi vb. gibi tetkikleri mevzuatın emrettiği süre aralıklarında yapacağı ve her seferinde sonuçları Kuruluşa verecektir.
- 8.15.** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. Çanakkale GTH Operasyon Amirliğinde verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptmakla yükümlüdür. Yaptırılan Sigorta policesinin bir nüshası Çanakkale GTH Operasyon Amirliğine teslim edilecektir.
- 8.16.** **YÜKLENİCİ**, çalıştığı personelin yemeğini kendi karşılaşacaktır.
- 8.17.** **YÜKLENİCİ**, Amirliğimiz bünyesinde sorumlu olduğu işlerde, 18 yaşından küçük işçiyi Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı



**8.18. GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ:** Yüklenici, İdare mutfağında pişirilerek Çanakkale GTH Operasyon Amirliği'nde dağıtılan yemeklerden her gün "yemek numunesi" olarak uygun sıcaklık koşullarında 48 saat süre ile muhafaza etmek zorundadır. Numunenin alınacağı kaplar, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen şekilde steril olacak ve Yüklenici tarafından temin edilecektir. Amirlik gerek gördüğünde numuneleri Hıfzıssıhha laboratuvarına tahlile gönderecektir. Tahlil ücreti Yüklenici tarafından karşılanacak olup, Yüklenicinin çukan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacağıdır.

**8.19. İhaleye katılacak firmalar** teklif vermeden önce, işyeri yetkililerinin gözetiminde, hizmetin yürütülmesi ile ilgili yerleri görebilir, gezebilir ve ilgililerden gerekli bilgileri alabilir. Bu gerekliliği yerine getirmemiş olsa bile sözleşmenin uygulanması bakımından gezmiş, görmüş ve ilgililerden yeterli bilgiyi almış sayılır.

#### Madde 9- İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

**9.1.** Yemek salonlarındaki hizmetin görülmesi için gereken su ve elektrik Kuruluşumuzca bedelsiz olarak verilecek, yemek hazırlama / ısıtma ekipmanları için kullanılacak olan LPG ve diğer tüketim malzemeleri Yüklenici tarafından temin edilecektir. LPG tüp değişimi hafta sonları yapılacak olup, fazlalık LPG tüpü ilgili alanda bulundurulmayacaktır. Herhangi bir olumsuzluk halinde sorumluluk ve yükümlülük Yükleniciye aittir.

**9.2.** Yemek Hizmeti Çanakkale GTH Operasyon Amirliği iş akışı, kontrolü ve talimatları doğrultusunda yapılacaktır. Gerek görülürse yemeğin pişirilme aşamasında gerekse servis aşamasında servis personelinin şahsi temizliği Çanakkale GTH Operasyon Amirliği Kontrol Teşkilatı'na kontrol edilecektir.

Yemek dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımıne özen gösterecek, tırmakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulacak, aıkta yara olmayacağından emin olacak. Çalışırken bone, tek kullanımlık maske ile eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler giyecektir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olacak ve temiz tutulacaktır. Dağıtım esnasında herhangi bir şey yemek, tütün ve tütün maddeleri kullanmak, sakız çiğnemek, gıdalara doğru hapşirmak ve öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin islendiği alanlarda bulundurulmayacaktır.

**9.3.** Yemek hizmetinin istenilen şekilde ve sürede bitirilebilmesi için servis elemanlarının yeterli olmaması halinde firma gerekli önlemi alacaktır.

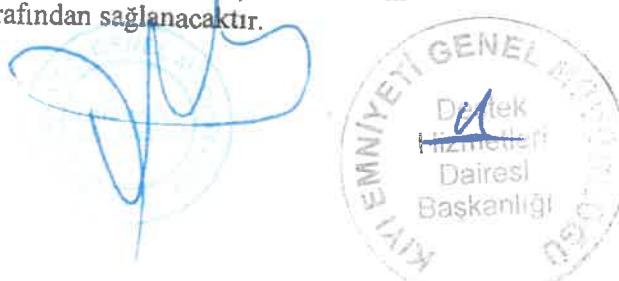
**9.4.** Yüklenicinin sözleşme gereği yapmayı taahhüt ettiği işlerin yapılması sırasında meydana gelebilecek zarar ziyan ile işlerinin kısmen veya tamamen aksaması nedeniyle doğacak zarar ile üçüncü şahıslarda sebep olacağı tüm zarar ziyan Kuruluşa tutulacak bir tutanakla tespit edilerek fırının çıkacak ilk istihkakından tahsil edilecektir.

**9.5.** Çanakkale Müdürlüğü görev alanında bulunan Çanakkale GTH Merkezinde yemek hazırlama ve servis işi için,

-1 adet Aşçı, (Ustalık Belgesi sahibi ve 2 yıl tecrübeli olacaktır.)

-1 adet Bulaşıkçı/Servis elemanı olmak üzere toplam 2 (iki) elemanın Çanakkale GTH Merkezinde görevli olarak bulundurulması,

-Yüklenici firma bünyesinde görevli ve gerekli kontrolleri yapmak üzere 1 (bir) adet Gıda Mühendisi (en az 2 yıl tecrübeli) olması, bu personellerle ilgili olarak iş mevzuatının gerektirdiği yükümlülüklerin yerine getirilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.



**9.6.** Yüklenici, yemeklerde/kahvaltıda kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun Çanakkale GTH Operasyon Amirliği tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

#### **Madde 10- ÇALIŞTIRILACAK PERSONELDEN İSTENİLECEK BELGELER**

Yüklenici, ihale konusu işte çalıştıracağı personelle ilgili olarak İdareye verilmek üzere personel dosyası düzenleyecek ve bu dosyada;

- Nüfus Cüzdanı sureti veya fotokopisi (T.C. Kimlik No yazılı olacak)
- İkametgah Senedi
- Savcılıktan Sabıka Kaydı
- Sağlık Raporu, Portör ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları
- Her personelin icra ettiği mesleği ile alakalı sertifikalar
- SGK İşe Giriş Bildirgesi olacaktır.

**YÜKLENİCİ**, Sözleşme süresi boyunca aşağıdaki belgeleri İDARE'ye periyodik olarak verecektir.

- Aylık ücret bordrosu (Her ay ücretli tarafından imzalanmış),
- Aylık sigorta dönem bordrosu ve makbuzu (Bir önceki aya ait olacaktır),

Personel için hazırlanması gereklili olan yukarıda belirtilen belgelerden oluşan dosya iş başı yapıldığı tarihten itibaren 15 (onbeş) takvim günü içinde Kuruluşa teslim edilecektir. Başlangıç ve sonrasında herhangi bir nedenle Çanakkale GTH Operasyon Amirliğince çalıştırılması uygun görülmeyen personel, Yüklenici tarafından bir başka personelle değiştirilecektir. Değiştirilen personelin evrakları en fazla 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir.

**YÜKLENİCİ**, İDARE'ye bilgi vermeden ve onayını almadan personel değişikliği yapmayacaktır. Kendiliğinden ayrılan işçi yerine işçi alınması durumunda bu husus İDARE'nin bilgisine sunulacaktır. **YÜKLENİCİ**, işe yeni alınan personel ile ilgili istenilen belgeleri İDARE'ye teslim edecektir.

İş bu Teknik Şartname 38 sayfa, 10 madde,  
EK-1 (Mutfak ve yemekhane demirbaş listesi),  
EK-2 (Örnek Yemek Menüsü) ile  
EK-3'ten (Örnek Kahvaltı Menüsü) ibarettir.



Sayfa 38 / 38



## KTYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

## SABİT KİYMET VE MALZEME SAYIM CETVELİ

Sayfa No: 1

ÜNİTESİ : ÇANAKKALE GTH OPERASYON AMİRLİĞİ

SERVİSİ: MUTFAK

TARİH: 28.12.2023

| sıçılı<br>NO | KOD NO | Sabit Kİymet veya Malzemenin;<br>Cinsi,Niteligi ve Özelliği                   | SAYILAR |                         |                              | DEĞERLER                             |                 |                      | NOTLAR |
|--------------|--------|---|---------|-------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|--------|
|              |        |   | İş İŞ   | Kayda<br>Göre<br>Sayısı | Eksikler<br>ve<br>İndirimler | Sayılan ve<br>2024 Yılına<br>Devrede | Birim<br>Fiyatı | Kayda göre<br>Değeri |        |
| 1            | 253.04 | Bulaspak Makinesi Glyotin Tipi Empero EMP 1000                                | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 2            | 253.03 | Buzdolabı Cam Kapı Dik Tip Çift Kapılı ,Empero EMP.140.80.03                  | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 3            | 255.05 | Dolap Çelik, Rafli, Duvara Montajlı   | 41      | 3                       |                              |                                      |                 | 3                    |        |
| 4            | 255.05 | Dolap Çelik,Iki Kapılı  | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 5            | 255.05 | Ekmeklik Çelik  | 41      | 2                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 6            | 255.05 | Et Kutusu Çelik Masalı, Üzeri Anşap   | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 7            | 255.08 | Fırın Dörtlü 40x60 Tepsili ,Patisserie Fırın, Manuel, Elektrikli ,Alveo Marka | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 0                    |        |
| 8            | 255.05 | Havalandırma Davulumbazı Çelik  | 41      | 3                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 9            | 255.05 | Malzeme Dolabı Çelik,Sürgülü  | 41      | 2                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 10           | 255.05 | Malzeme Raf Çelik, Dört Raflı   | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 11           | 255.05 | Malzeme Doğrama Masası, Üzeri Aşşap Tezgahlı                                  | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 12           | 255.05 | Servis Masası Çelik ,Tekerlekli   | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 0                    |        |
| 13           | 255.05 | Yemek Tezgahı Çelik ,Self Servis  | 41      | 1                       |                              |                                      |                 | 0                    |        |
| 14           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 | 1                    |        |
| 15           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 16           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 17           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 18           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 19           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 20           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 21           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 22           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 23           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 24           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 25           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 26           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 27           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 28           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 29           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |
| 30           |        |   |         |                         |                              |                                      |                 |                      |        |

## SORUMLU PERSONELİN

Adı - Soyadı : Mescit Karar Döngür  
 Sıçılı No : 50242  
 İmza : 

ÜYE  
Serkan SALAN  
52202  


ÜYE  
Aziz CELİK  
51909  


SAYIM HEYETİ  
Başkan  
Murat UZEL  
50809  




## KİYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

## SABİT KİYMET VE MALZEME SAYIM CETVELİ

Sayfa No: 1

ÜNİTESİ : ÇANAKKALE GTH OPERASYON AMİRliği  
SERVİSİ : YEMEKHANE

TARİH: 28.12.2023

| sici<br>no | kod no | Sabit Kiymet veya Malzemenin;<br>Cinsi,Niteligi ve Özelligi: | SAYILAR        |                         |                             |                              | DEĞERLER                              |                 |                      |                             | NOTLAR |
|------------|--------|--|----------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------|--------|
|            |        |  | İd<br>di<br>ta | Kayda<br>Göre<br>Sayısı | Fazılalar<br>ve<br>İlaveler | Eksikler<br>ve<br>İndirimler | Sayılan ve<br>2024 Yılına<br>Devreden | Birim<br>Fiyatı | Kayda Göre<br>Değeri | Fazılalar<br>ve<br>İlaveler |        |
| 1          | 255.01 | Telefon Makinesi Omega 820                                   | 41             | 1                       |                             |                              | 1                                     |                 |                      |                             |        |
| 2          | 255.02 | Yemek Masası 80X80 cm  | 41             | 4                       |                             |                              | 3                                     |                 | 1                    |                             |        |
| 3          | 255.02 | Yemek Masası 130X80 cm                                       | 41             | 9                       |                             |                              | 1                                     |                 | 8                    |                             |        |
| 4          | 255.02 | Yemek Sandalyesi   | 41             | 35                      |                             |                              | 4                                     |                 | 31                   |                             |        |
| 5          | 253.03 | Klima , Daikin VRV İklimlendirme İç Ünitesi , Tavan Askılı   | 41             | 0                       | 2                           |                              | 2                                     |                 |                      |                             |        |
| 6          |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 7          |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 8          |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 9          |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 10         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 11         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 12         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 13         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 14         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 15         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 16         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 17         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 18         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 19         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 20         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 21         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 22         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 23         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 24         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 25         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 26         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 27         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 28         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 29         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |
| 30         |        |  |                |                         |                             |                              |                                       |                 |                      |                             |        |

## SORUMLU PERSONELİM

Adı - Soyadı : Mestafaz DİNİ  
Sicil No : 50357  
İmza :



## ÜYE

Aziz ÇELİK  
51909



## ŞAÑIM HEYETİ

ÜYE  
Serkan SALAN  
52202



## BAŞKAN

Murat UZEL  
50809



## GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

## CANAKKALE İL İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ

## KİYI EMNİYETİ

## 1858

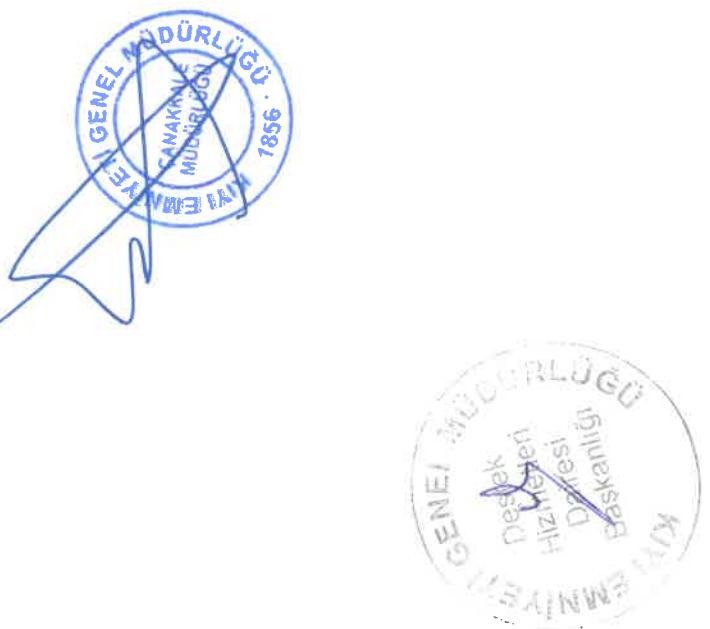
## CANAKKALE İL İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ

## KİYI EMNİYETİ

## 1858

## ÖRNEK YEMEK LİSTESİ

| TARİH     | CORBA (1.GRUP)        | ANA YEMEK(2.GRUP)   | TAHILLI YEMEKLER (3.GRUP) | MİYVE veya TATLI (4.GRUP) | İÇCEK (5.GRUP) |
|-----------|-----------------------|---------------------|---------------------------|---------------------------|----------------|
| PAZARTESİ | Mercimek Çorbası      | Orman Kebabı        | Bulgur Pilavi             | Şeftali                   | Kola           |
| SALI      | Aşçı Şehriye Çorbası  | Tas Kebabı          | Nohutlu pıring Pilavi     | Karpuz                    | Yoğurt         |
| CARŞAMBA  | Dileğün Çorbası       | Edir Küru Fasulye   | Pıring Pilavi             | Şekerpare                 | Gazoz          |
| PERŞEMBE  | Şehriye Çorbası       | Tavuk Sarma         | Bulgur Pilavi             | Elma                      | Meyve Suyu     |
| CUMA      | Anadolu Çorba         | Mevsim Balık        | Domates Soslu Makarna     | İrmik Nefası              | Yoğurt         |
| CUMARTESİ | Ezogelin Çorbası      | Dalvan Köfte        | Erişte                    | Elma Tatlısı              | Ayran          |
| PAZAR     | Yayla Çorbası         | Tırılı              | Mantı                     | Kavun                     | Cacık          |
| PAZARTESİ | Mercimek Çorbası      | Kadınbodu Köfte     | Fırın Makarna             | Elma                      | Ayran          |
| SALI      | Dügün Çorbası         | Mantarlı Tavuk Sote | Cevizli Erişte            | Şekerpare                 | Kola           |
| CARŞAMBA  | Ezogelin Çorbası      | Eti Nohut           | Bulgur Pilavi             | Profiterol                | Ayran          |
| PERŞEMBE  | Şehriye Çorbası       | Fırın Tavuk         | Fırın Makarna             | Muz                       | Yoğurt         |
| CUMA      | Domates Çorbası       | Çoban Kavurma       | Pıring Pilavi             | Erik                      | Cacık          |
| CUMARTESİ | Terbiyeli Tavuk Çorba | Karniyarık          | Bulgur Pilavi             | Kazan Dibi                | Kola           |
| PAZAR     | Brockoli Çorbası      | Patlıcan Kebabı     | Domates Soslu Makarna     | Elma                      | Meyve Suyu     |



## ÖRNEK KAHVALTI LİSTESİ

TARİH

| PAZARTESİ | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Beyaz Peynir  | Siyah Zeytin     | Fındık Ezmesi          | Meyve Suyu |
|-----------|---------------|-------------------|---------------|------------------|------------------------|------------|
| SALI      | Sığara Böreği | Haşlanmış Yumurta | Kasar Peyniri | Yeşil Zeytin     | Terayağı               | Süt        |
| ÇARSAMBA  | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Dil Peyniri   | Siyah Zeytin     | Bal                    | Süt        |
| PERŞEMBE  | Su Böreği     | Haşlanmış Yumurta | Beyaz Peynir  | Yeşil Zeytin     | Tahin Pekmez           | Meyve Suyu |
| CUMA      | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Kasar Peyniri | Yeşil Zeytin     | Reçel                  | Süt        |
| CUMARTESİ | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Fındık Ezmesi | Peynir ve Zeytin | Bal ve Tereyağı        | Meyve Suyu |
| PAZAR     | Poğaça        | Haşlanmış Yumurta | Beyaz Peynir  | Yeşil Zeytin     | Tahin Pekmez           | Süt        |
| PAZARTESİ | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Kasar Peyniri | Siyah Zeytin     | Kakaolu Fındık Kreması | Meyve Suyu |
| SALI      | Su Böreği     | Haşlanmış Yumurta | Örgü Peyniri  | Yeşil Zeytin     | Terayağı               | Süt        |
| ÇARSAMBA  | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Beyaz Peynir  | Yeşil Zeytin     | Bal                    | Meyve Suyu |
| PERŞEMBE  | Simit         | Haşlanmış Yumurta | Kasar Peyniri | Siyah Zeytin     | Terayağı               | Süt        |
| CUMA      | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Dil Peyniri   | Siyah Zeytin     | Tahin Pekmez           | Süt        |
| CUMARTESİ | Çorba         | Haşlanmış Yumurta | Örgü Peyniri  | Yeşil Zeytin     | Kakaolu Fındık Kreması | Meyve Suyu |
| PAZAR     | Sığara Böreği | Haşlanmış Yumurta | Ezine Peyniri | Siyah Zeytin     | Reçel                  | Süt        |

