

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	1 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

SİVAS BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ (Technical Specifications)

İlgili Birim Amiri:
(Reviewed by.)

Yılmaz AKYÜZ
Destek Hizmetleri Birim Koordinatörü

ONAY:

(Approved by.)

Yusuf TECER
Bölge Müdür Yardımcısı

HAZIRLAYANLAR:
(Prepared by:)

Bülent YAMAÇ
Kom. Bşk. Üye

Osman ÖZDENİZ
Üye

Ümit ALTAY
Üye

Hıdır DEMİRELLİ
Üye

Hazal TUNA
Üye

Hazırlama Tarihi (Date of Issue):

07/08/2026

TÜRASAŞ	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	2 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

(Adres: TÜRASAŞ Sivas Bölge Müdürlüğü 58059 – SİVAS – TÜRKİYE)

1- KONU:

Bu teknik şartnamenin konusu, TÜRASAŞ Sivas Bölge Müdürlüğünde çalışanlar ile bu şartnamenin 4.4. maddesinde belirtilen diğer personellerin iiaşesi için hafta içi günlük 750 ($\pm$ %20), cumartesi günleri için 400 ($\pm$ %20), Ramazan ayı için cumartesiler dâhil günlük 50 ($\pm$ %20) kişilik şartname ekinde yer alan aylık yemek listeleri, çiğ girdi listeleri ve EK-1'de yer alan nitelikler esas alınarak hazırlanacak olan, günlük bir öğünde en az 1600 kalorilik yemek hizmeti alımıdır.

1.1.TANIMLAR

- TÜRASAŞ Sivas Bölge Müdürlüğü: **İdare** olarak ifade edilecektir.
- İhaleyi kazanan ve sözleşmeyi imzalayan istekli: **Yüklenici** olarak ifade edilecektir.
- İdare tarafından görevlendirilen, işin kontrol ve işleyişinden sorumlu personeller: **Kontrol Teşkilatı** olarak ifade edilecektir.

2- KAPSAM:

Bu teknik şartname genel olarak aşağıdaki işlerin yüklenici tarafından yerine getirilmesini ve bunlara ilişkin şartları kapsar.

- Yemeklik malzemenin satın alınması, temizlenmesi ve hazırlanması,
- Yemeğin pişirilmesi ve self servis olarak porselen tabak ve kâselerle dağıtımı,
- Yemek ile birlikte doğal kaynak suyu ve ekmek dağıtımı,
- Bulaşıkların yıkanması, tüm yemek takımlarının hazır bulundurulması,
- Mutfak, yemekhane, iiaşe ambarı, depo, kiler vb. yerlerin temizliğinin yapılması,
- Rutin olarak ayda bir olmak üzere ilgili mevzuata göre ilaçlama yapılması.

Yüklenici yukarıda belirtilen işleri teknik ve sanat kurallarına uygun olarak yerine getirmekle yükümlüdür. Yemeğin hazırlanması, servis edilmesi ve sonraki süreçte ortaya çıkabilecek hatalı, eksik ya da kusurlu işlerin yükleniciden kaynaklandığı tespit edilirse Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin “Yüklenicinin genel sorumlulukları” başlıklı 6 ncı maddesi ile “Mevzuata uygunluk” başlıklı 12 ncı maddesi ve diğer amir hükümleri ile kamu ihale mevzuatının ilgili hükümleri esas alınacaktır. Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin “Onay verilmesinin sorumluluğu ortadan kaldırmaması” başlıklı 27 ncı maddesi gereği yemeğin kontrol teşkilatı denetiminde yapılmış veya onaylanmış olması, yüklenicinin işi sözleşme ve şartnamelerine, teknik ve sanat kurallarına uygun olarak yapmak hususundaki yükümlülüklerini ve bu konudaki sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

3- GENEL HÜKÜMLER:

3.1. Yemek Malzemelerinin Temini:

3.1.1. Yemek yapımında kullanılacak gıda maddelerinin tamamı yemek üretim sürecini aksatmayacak süre içerisinde yüklenici tarafından (EK-1) esas alınarak temin edilecektir.

3.1.2. Yemek yapımı ve diğer işler için yüklenicinin alacağı tüm gıda maddeleri ile diğer sarf malzemeler; yürürlükte bulunan ilgili kanun, yönetmelik, tebliğ ve diğer gıda mevzuatına ve Teknik Şartname ve eklerinde yer alan kalite ve miktar özelliklerine uygun olacaktır.

3.1.3. Son tüketim tarihi geçmiş gıdalar/ürünler depoda bulundurulmayacaktır.

3.1.4. Yemekle birlikte verilecek olan içme suyu, **doğal kaynak suyu** olarak Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında kişi başı 2 adet; diğer aylarda ise kişi başı 1 adet olmak üzere ½ litrelik pet şişelerde temin edilecektir.

3.1.5. Kişi başı 125 gram yarım somun ekmek, standartlara uygun, taze ve günlük olarak temin edilecektir.

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	3 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

3.1.6. Kişi başı adet üzerinden gramajı hesaplanan (tavuk sarma, elma, muz, içecek vb.) ürünlerin Çiğ Girdiler Listesinde yer alan adet gramajları baz alınacak olup teslim edilme sürecinde, getirilen ürünün toplam kilogramı dikkate alınmayacaktır. Bu tarz ürünler Kontrol Teşkilatı tarafından adet ve gramaj yönünden kontrol edilerek EK-1'deki özelliklere ve Çiğ Girdiler Listesindeki gramajlara uygun olması halinde teslim alınacaktır. Uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecek ve herhangi bir aksaklığa sebebiyet vermemek adına yüklenici tarafından ivedilikle değiştirilecektir.

3.2. Yemeklerin Hazırlanması ve Dağıtımı:

3.2.1. Yüklenici, idareye ait iâşe merkezindeki mutfakta yemekleri hazırlayacaktır.

3.2.2. Yemeklerin pişirilmesi hijyen kurallarına ve teknik usullere uygun olarak 5.8.2. maddesinde belirtilen personeller tarafından yapılacaktır.

3.2.3. Yemek Menü Listelerinde yer alan tatlılardan sütlaç, supangle, ayva komposto, karışık komposto, aşure ve ayva tatlısı yemekhane mutfağında hazırlanacak; diğer tatlılar (Baklava, Burma Kadayıf, Fıstık Sarma, Tulumba, Havuç Dilimi Baklava, Triliçe, Dondurma ve Tahin Helvası) şartname esaslarına uygun şekilde Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesine sahip üreticilerden temin edilecek ve faturalandırılacaktır.

3.2.4. Pişirilen yemekler, her gün dağıtımdan önce Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilecek ve uygun bulunması hâlinde dağıtıma sunulacaktır. Gıda güvenliğine ilişkin yürürlükte bulunan ilgili mevzuat doğrultusunda, üretilen her yemek çeşidinden yeterli miktarda numune alınacak, gerektiğinde analiz edilmek üzere uygun koşullarda en az 72 saat muhafaza edilecektir. Numune alma ve muhafaza işlemleri Kontrol Teşkilatının gözetiminde gerçekleştirilecektir.

3.2.5. Kontrol Teşkilatınca yapılacak denetimlerde, o günkü yemeğin yükleniciden kaynaklanan nedenlerle saatinde yetismeyeceği veya Teknik Şartname ve eklerine uygun olmadığı tespit edildiğinde, bu durum tutanak altına alınarak, yemek saatine yetişecek şekilde yüklenici tarafından, günün menüsündeki yemeklerin besin değeri, kalori miktarı ve niteliğini karşılayacak emsal nitelikte ve gıda üretim izin belgesine sahip üreticilerden hazır yemek temin edilecektir. Temin edilecek hazır yemeğin seçimi Kontrol Teşkilatının onayına tabidir.

3.2.6. Mutfakta pişen yemekler, yemekhanede bulunan bankolarda ısısı muhafaza edilerek porselen tabak ve kâseler eşliğinde self servis tepsisi ve tepsi kâğıdı ile servis edilecektir. Yemeğin taşınması gerektiğinde, ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapaklı ve ısıyı koruyan kaplarla yapılacaktır. Kullanılan kaplar paslanmaz çelik olacaktır. Yemek servisinde kullanılan kırılabilir sarf malzemelerinin (porselen tabak-kâse) kırılma vs. nedeniyle eksilmesi durumunda yüklenici tarafından tamamlanacaktır. Bu hususla ilgili Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin "İşin Yürütülmesi İçin Gerekli Personel ve Araçlar" başlıklı 10. Maddesinde belirtilen hükümler esas alınacaktır.

3.2.7. Yemekler, yemek saatinden önce dağıtım yapılacağı yerlere taşınacak ve dağıtım için hazır bulundurulacaktır. Sıcak yemekler sıcak olarak, soğuk yemekler soğuk olarak hijyenik koşullarda dağıtımı yapılacaktır. Sebze ve meyveler yıkanıp kurulandıktan sonra servis edilecektir.

3.2.8. İş günlerinde normal çalışanlardan İdarenin bildireceği 50 civarında işçi için saat 11.00-12.00 arasında, diğer çalışanlara saat 12.00-13.00 arasında, vardiyalı çalışanlara ise 12.00-12.30 ve 20.00-20.30 saatleri arasında yemek verilecektir.

3.2.9. İdare, yemek dağıtım saatlerini değiştirmek ve düzenlemek yetkisine sahiptir. Vardiya saatleri ve miktarları değiştiğinde yükleniciye durumu en geç 1 gün önceden bildirecektir.

3.2.10. Her vardiya için günün menüsünde belirtilen yemek pişirilecek, gündüz pişen yemek akşamki vardiya bırakılmayacaktır.

3.2.11. Tuz, karabiber, pul biber, kürdan ve peçete tek kullanımlık ve paketlenmiş olarak bankolarda hazır bulundurulacaktır.

3.2.12. Yüklenici, işe başlama tarihinden önce Tablo-1'de belirtilen araç, gereç ve ekipmanlar ile ayrıca bulaşık tabaklarının toplanmasında kullanılmak üzere en az 30 bölmeli, paslanmaz çelikten imal

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	4 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

edilmiş 25 adet taşıma arabasını İdarenin iâşe merkezine getirerek kullanıma hazır bulunduracaktır. Bu malzemeler Kontrol Teşkilatı tarafından sayılarak tutanakla teslim alınacaktır. Sözleşmenin sona ermesiyle yükleniciye ait malzemeler, teslim tutanağı esas alınarak yükleniciye iade edilecektir.

Tablo-1

YÜKLENİCİ FİRMANIN TEMİN ETMESİ GEREKEN ARAÇ VE GEREÇLER			
NO	MALZEMENİN CİNSİ	BİRİM	MİKTAR
1	Terazi 600 Kg (70cm x 80 cm)	Adet	1
2	Dijital Hassas Terazi (10 kg)	Adet	2
3	Dijital Mutfak Terazisi (5 kg/1 gr)	Adet	8
4	Gıda Numune Saklama Kavanozu (1000 cc)	Adet	50
5	Kızartma Teli	Adet	3
6	Tel Süzgeç	Adet	3
7	Et Açma Tahtası Kırmızı (70 – 100 cm)	Adet	2
8	Sebze Doğrama Tahtası Yeşil (30 – 50 cm)	Adet	6
9	Tavuk Doğrama Tahtası Sarı (30 – 50 cm)	Adet	2
10	Doğrama Tahtası Beyaz (30 – 50 cm)	Adet	2
11	Havan (Pirinç)	Adet	1
12	Masat	Adet	3
13	Sebze Bıçağı (Yeşil)	Adet	5
14	Et Doğrama Bıçağı (Kırmızı)	Adet	5
15	Beyaz Et Doğrama (Sarı)	Adet	5
16	Ekmek Kesme Bıçağı (Tırtıklı)	Adet	8
17	Çırpma Teli (Küçük)	Adet	2
18	Çırpma Teli (Büyük)	Adet	3
19	Spatula (Servis için)	Adet	10
20	Makarna Salata Maşası	Adet	10
21	Servis Kepçesi (3 Numara)	Adet	25
22	Pilav Kevgiri (3 Numara)	Adet	20
23	Pilav Kevgiri (7-8 Numara)	Adet	2
24	Servis Kaşığı	Adet	10
25	Patates Soyma Makinesi	Adet	1
26	Konserve Açacağı (Sanayi Tipi)	Adet	2
27	Et Doğrama İçin Zincirli Eldiven	Adet	2

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	5 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

28	Yanmaz Fırın Eldiveni	Adet	10
29	Yatay Derin Dondurucu 300 – 350 lt	Adet	1
30	Blender (Endüstriyel Tip)	Adet	1
31	Gıda Termometresi	Adet	2
32	Döner Ocağı	Adet	3
33	Döner Bıçağı	Adet	6
34	Sebze Soyacağı	Adet	10
35	Kabak Oyacağı	Adet	10
36	Sefer Tası 4' lü (28x14 cm)	Adet	3
37	Porselen Kase (12 cm)	Adet	1700
38	Porselen Çukur Yemek Tabağı (20 cm)	Adet	850
39	Porselen Düz Pilav Tabağı (19 cm)	Adet	850
40	Porselen Düz Salata – Tatlı Tabağı (17 cm)	Adet	850
41	Self Servis Tepsisi	Adet	850
42	Yemek Kaşığı	Adet	850
43	Yemek Çatalı	Adet	850
44	Yemek Bıçağı	Adet	850
45	Kaşık Çatal Kılıfı	Gün/Ort/Adet	850
46	Stick Tuz (1gr)	Gün/Ort/Adet	850
47	Stick Karabiber (1gr)	Gün/Ort/Adet	850
48	Stick Pul Biber (1gr)	Gün/Ort/Adet	850
49	Peçete (Garson Katlama)	Gün/Ort/Adet	850
50	Kürdan (Ambalajlı)	Gün/Ort/Adet	850
51	Tepsi Kağıdı	Gün/Ort/Adet	850
52	Bulaşık Yıkama Tabak Basketi	Adet	12
53	Bulaşık Yıkama Çatal Kaşık Basketi	Adet	6
54	Sebze Doğrama Makinesi	Adet	1
55	Meşrubat Dolabı (800 – 900 meşrubatlık)	Adet	1
56	Toplam Polar Madde (TPM) Cihazı	Adet	1

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TÜRKİYE TARİHİ	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	6 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

3.3. Demirbaş Malzeme ve Tesisat Kullanımı:

3.3.1. İdareye ait kiler, soğuk hava deposu, masa, sandalye, ocak, fırın ve benzeri demirbaş malzemeler ile makine ve ekipmanlar, sözleşme süresince kullanılmak üzere mevcut durumlarıyla ve çalışır vaziyette, tutanak karşılığında yükleniciye teslim edilecektir. Yüklenici, teslim aldığı demirbaş malzemeleri özenle kullanmak ve yemek hizmetinin kesintisiz yürütülmesini sağlayacak şekilde muhafaza etmekle yükümlüdür. Demirbaş malzemelerde meydana gelen arıza, hasar, kırılma, kayıp veya kullanılamaz hâle gelme durumlarında; yüklenici kusuru veya kullanım hatasından kaynaklandığı Kontrol Teşkilatı tarafından düzenlenecek tutanak ile gerektiğinde yetkili servis veya teknik inceleme raporu doğrultusunda tespit edilen bakım, onarım veya oluşan zararın tazminine ilişkin giderler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Demirbaş malzemelerin normal kullanım sonucu meydana gelen yıpranmaları ile yüklenici kusuru veya kullanım hatası dışında meydana gelen bakım ve onarım giderleri İdare tarafından karşılanacaktır. Demirbaş malzemelerin arızalanması veya çalışmaması, yemek hizmetinin durdurulmasına veya aksatılmasına gerekçe gösterilemez. Arızanın o günkü yemeğin hazırlanmasını veya pişirilmesini engellemesi hâlinde yüklenici, İdarenin onayını almak suretiyle o günkü menünün kalori, porsiyon ve yemek grubu bakımından emsal nitelikte dışarıdan hazır yemek temin etmek veya İdareye uygun görülecek ikame menüyü sunmak suretiyle yemek hizmetinin kesintisiz yürütülmesini sağlamakla yükümlüdür. Elektrik, su, doğal gaz ve ısıtma tesisatları ile binaya ait sabit tesislerin bakım ve onarımları İdare tarafından yapılacaktır. Sözleşme sonunda demirbaş malzemeler, normal kullanım sonucu meydana gelen yıpranmalar hariç olmak üzere, teslim tutanağında belirtilen nitelikleri sağlayacak şekilde sağlam, çalışır ve eksiksiz olarak tutanak karşılığında İdareye teslim edilecektir.

3.3.2. İstekliler teklif vermeden önce işyeri yetkilileri gözetiminde işlerin yürütülmesi ile ilgili işyerini ve demirbaş olarak verilecek malzemeleri görebilir, ilgililerden gerekli bilgileri alabilirler, bu imkânlardan yararlanmayan isteklilerin işyerini gördüğü, gerekli bilgileri aldığı kabul edilecektir.

3.3.3. Elektrik ve şebeke suyu İdare tarafından bedelsiz olarak yüklenicinin kullanımına sunulacaktır. Doğal gaz aboneliği ile doğal gaz tüketim bedelleri yüklenici tarafından karşılanacak olup, yüklenici doğal gaz aboneliğine ilişkin işlemleri sözleşme aşamasında tamamlayacaktır. Bu madde kapsamında oluşacak her türlü gider teklif fiyata dâhil olacaktır.

3.3.4. Yüklenici; yemek üretim, depolama ve dağıtım süreçlerinde kullanılan/kullanılacak olan; Tablo-1'de belirtilen teraziler (600 kg baskül, 10 kg ve 5 kg hassas/mutfak terazileri), gıda termometreleri ile soğuk hava depoları ve buzdolaplarına ait sıcaklık/nem ölçüm cihazlarının (termometre/datalogger) ölçüm doğruluklarını sağlamakla yükümlüdür. Bu kapsamda; sözleşme süresince kullanılacak tüm ölçüm ve tartı aletlerinin TÜRKAK (Türk Akreditasyon Kurumu) tarafından akredite edilmiş yetkili kuruluşlarca veya yetkili servislerce yapılmış yıllık/periyojik kalibrasyon sertifikaları/raporları, işe başlama tarihinden itibaren en geç 15 (on beş) gün içerisinde Kontrol Teşkilatına teslim edilecektir. Sözleşme süresi içerisinde kalibrasyon süresi dolan veya arıza/bakım sonrası ölçüm hassasiyeti değişen cihazların kalibrasyonları yüklenici tarafından gecikmeksizin yenilenecektir. Kalibrasyon belgesi bulunmayan veya kalibrasyon hassasiyetini kaybettiği Kontrol Teşkilatınca tespit edilen cihazlar ölçüm ve kabullerde esas alınmaz; bu durumdan kaynaklanan aksaklıklardan ve gecikmelerden yüklenici sorumludur. Kalibrasyon, doğrulama ve sertifikalandırma işlemlerine ilişkin her türlü gider yükleniciye ait olup teklif fiyata dâhil edilecektir.

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	7 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

4- DİĞER HUSUSLAR

4.1. Aylık yemek listesi, ilgili aydan en az bir hafta önce İdare tarafından hazırlanarak personele ilan edilecektir. Mücbir sebepler veya İdarece uygun görülen zorunlu hâller dışında, İdarenin yazılı onayı alınmaksızın yemek listesinde herhangi bir değişiklik yapılmayacaktır.

4.2. Yüklenici tarafından kendi personeline (25 kişi) ve İdare tarafından görevlendirilen Kontrol Teşkilatı üyelerine (5 kişi) olmak üzere toplam 30 kişilik yemek bedelsiz olarak verilecek olup, bu personele ilişkin maliyet teklif fiyatına dâhil edilecektir. Bu kapsamda verilen yemekler hakedişe esas öğün sayısına dâhil edilmeyecek olup, bu yemekler için İdareden ayrıca herhangi bir bedel talep edilemez.

4.3. Yüklenici, Bölge Müdürlüğü sahasında faaliyet gösteren diğer firma personeli ile İdareye gelen misafirlere, İdarenin yazılı onayı doğrultusunda yemek hizmeti verebilecektir. Bu kapsamda verilecek yemekler, 1 inci maddede belirtilen günlük yemek kapasitesi içerisinde değerlendirilecektir. Yemek bedeli, hizmetten yararlananlar tarafından İdareye ödenecek olup, tahsil edilen tutardan mutfak giderleri, elektrik, su, demirbaş kullanım giderleri ve benzeri işletme giderleri karşılığı olarak %15 oranında kesinti yapıldıktan sonra kalan tutar yüklenicinin hak edişine ilave edilecektir.

4.4. Yüklenici; sözleşmenin uygulanması süresince yemek hizmetinin yürütülmesi sırasında gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği ile hizmetin güvenli şekilde sunulmasına ilişkin yürürlükteki mevzuat kapsamında alınması gereken tüm tedbirleri almakla yükümlüdür. Yemek hizmetinden yararlanan personel, Bölge Müdürlüğü sahasında faaliyet gösteren diğer firma personeli, stajyer öğrenciler ile İdareye gelen misafirlere sunulan yemek hizmetinin yürütülmesi sırasında yükleniciden kaynaklanan nedenlerle meydana gelebilecek maddi ve manevi zararlardan yüklenici sorumludur. Bu nedenlerle İdarenin herhangi bir ad altında ödeme yapmak, tazminat ödemek veya idari ya da adli mercilerce sorumlu tutulmak zorunda kalması hâlinde, İdarece yapılan her türlü ödeme ile buna bağlı giderler yükleniciye rücu edilir.

4.5. Yüklenici, 4.4 üncü maddede belirtilen sorumluluk ve riskleri teminat altına alacak şekilde; üçüncü şahıs malî sorumluluk ve gıda zehirlenmesi teminatlarını içeren sorumluluk sigortası ile işin niteliğine uygun yangın ve işletme risklerini kapsayan sigorta poliçe veya poliçelerini, işe başlamadan önce yaptırarak İdareye teslim edecektir. Sigorta poliçeleri sözleşme süresi boyunca kesintisiz olarak yürürlükte tutulacak, teminat limitlerinin yetersiz kalması, poliçenin sona ermesi, iptal edilmesi veya yenilenmesinin gerekmesi hâlinde yeni poliçe veya zeyilname gecikmeksizin İdareye ibraz edilecektir. Sigorta poliçelerinde üçüncü şahıs mali sorumluluğu ile gıda zehirlenmesi teminatı için kişi başına en az 500.000,00 TL, olay başına en az 1.000.000,00 TL teminat bulunacaktır. Sigorta teminatının herhangi bir nedenle zararın tamamını karşılamaması veya sigorta kuruluşunca karşılanmayan zararların bulunması, yüklenicinin 4.4 üncü maddeden doğan sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

4.6. Bu sözleşmenin uygulanması kapsamında yüklenici tarafından istihdam edilen personelin ücret, sosyal güvenlik, vergi, iş sağlığı ve güvenliği ile çalışma mevzuatından doğan tüm hak ve yükümlülüklerinin yerine getirilmesinden yüklenici sorumludur.

4.7. Yüklenici tarafından, İdarenin yazılı onayı olmaksızın çiğ veya pişmiş hiçbir gıda maddesi yemekhaneden çıkarılamaz. Ancak İdarenin ihtiyaç duyması veya mücbir sebepler nedeniyle gerekli görülmesi hâlinde, İdarenin yazılı talimatı doğrultusunda Misafirhane, Sosyal Tesisler veya İdarenin uygun göreceği diğer alanlarda yemek hizmeti verilebilir.

4.8. Yemek hizmeti saatleri dışında, İdare tarafından görevlendirilen personel dışında hiç kimseye yemek verilmeyecek ve mutfak ile yemekhane bölümlerine yetkisiz kişilerin girişine izin verilmeyecektir. Bu alanların kullanım ve erişim kontrolünün sağlanmasından yüklenici sorumludur.

4.9. 3.3.1 inci maddede düzenlenen demirbaş, makine, ekipman ve tesisatlara ilişkin özel olarak düzenlenen sorumluluklar saklı kalmak kaydıyla; yüklenici, sözleşmenin uygulanması ve hizmetin ifası sırasında kendi kusuru veya sorumluluğunda bulunan kişilerin kusuru nedeniyle İdareye ait taşınır ve

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TÜRASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	8 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

taşınmaz mallarda meydana gelen zararları karşılamakla yükümlüdür. Meydana gelen zarar, Kontrol Teşkilatı ile yüklenici veya yetkili temsilcisi tarafından yerinde incelenerek düzenlenecek tutanakla tespit edilir. Yüklenici veya yetkili temsilcisinin davet edildiği hâlde tespite katılmaması veya tutanağı imzalamaktan kaçınması durumunda bu husus tutanakta belirtilir ve Kontrol Teşkilatı tarafından düzenlenen tutanak esas alınır. Zarar bedeli, gerektiğinde yetkili servis raporu, teknik uzman raporu veya zarar tespitine esas diğer teknik belgeler dikkate alınarak belirlenir ve yükleniciye yazılı olarak bildirilir. Yüklenici tarafından İdarece verilen yazılı süre içerisinde karşılanmayan zarar bedeli, yüklenicinin takip eden hakedişinden tahsil edilir.

4.10. Yüklenici, yemekhane, mutfak ve kullanım alanlarında ihtiyaç duyduğu tadilat, ilave tesis, donanım veya ekipman kurulumu için uygulamaya başlamadan önce İdarenin yazılı onayını almak zorundadır. İdarenin onayıyla yapılan ilave tesis, donanım ve ekipmanlar için yüklenici herhangi bir bedel talebinde bulunamaz. Sözleşme sonunda sökülmesi mümkün olan ve sökülmesi sırasında İdareye ait taşınmaz veya demirbaşlara zarar vermeyecek nitelikte bulunan tesis ve ekipmanlar yüklenici tarafından kaldırılabilir. Sökülmesi mümkün olmayan veya sökülmesi hâlinde yapıya ya da demirbaşlara zarar verecek nitelikte bulunan sabit tesis ve imalatlar ise herhangi bir bedel talep edilmeksizin İdareye bırakılır.

5-YÜKLENİCİ PERSONELİNE İLİŞKİN HUSUSLAR:

5.1. Mutfak ve yemekhane personeli, kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde görev yapacak; saç, sakal ve tırnak bakımı gıda hijyeni kurallarına uygun olacaktır. Personel, yaptığı işin niteliğine uygun koruyucu kıyafet ve ekipmanları (kep veya bone, önlük, eldiven, kolluk ve gerekli hâllerde ağız-burun maskesi gibi) kullanacaktır. Bu ekipmanlar sarf malzemesi niteliğinde olup ihtiyaç duyuldukça yüklenici tarafından yenilenecektir. Yemek hazırlama, üretim, servis ve dağıtım süreçlerinde personel tarafından takı kullanılmayacak; kişisel eşya ve giysiler gıda üretim alanlarında bulundurulmayacaktır. Kontrol Teşkilatı tarafından yapılan denetimlerde tespit edilen aykırılıklar yazılı olarak yükleniciye bildirilecektir. Bildirilen aykırılığın verilen süre içerisinde giderilmemesi veya aynı aykırılığın tekrarlanması hâlinde bu personel, İdarenin onayıyla yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.

5.2. Yemek hazırlanmasında ve dağıtımında çalışan aşçı, aşçı yardımcısı, garson, bulaşıkçı gibi çalışanlar tek tip kıyafet giyecek, bu kıyafetler temiz ve ütülü olacaktır.

5.3. Çalışanların iş kıyafetleri ve kişisel koruyucu donanımları yüklenici tarafından temin edilecek ve göreve başlamadan önce personele teslim edilecektir. Sözleşme dönemi yaz ve kış aylarını kapsıyor ise kişi başına bir takım yazlık (tişört ve pantolon), bir takım kışlık (tişört, polar sweat ve pantolon) ile iki çift kaymaz terlik; yalnızca yaz veya yalnızca kış dönemini kapsıyor ise mevsimine uygun bir takım iş kıyafeti ile iki çift kaymaz terlik verilecektir. Genel temizlik ve bulaşık personeline kişi başına iki çift lastik çizme ile üç adet su geçirmez boydan önlük, mutfak personeline ise kişi başına iki adet mutfak önlüğü verilecektir. İş kıyafetleri ve kişisel koruyucu donanımlar temiz, kullanılabilir durumda bulundurulacak; kullanım nedeniyle yıpranan, zarar gören veya işlevini kaybedenler yüklenici tarafından gecikmeksizin yenileriyle değiştirilecektir.

5.4. Yüklenici, personeli yürürlükte bulunan iş sağlığı ve güvenliği mevzuatına uygun olarak çalıştırmak ve bu kapsamda işveren sıfatından doğan tüm yükümlülüklerini yerine getirmekle sorumludur. Yüklenici, hizmeti bu Teknik Şartnamenin 5.8 inci maddesinde belirtilen nitelik ve sayıda personel ile yürütecektir. Hizmetin yürütülmesinde görev yapan personelin değiştirilmesi veya işten çıkarılması gerektiğinde, gerekçesi yazılı olarak İdareye bildirilecek ve İdarenin onayı alınmadan personel değişikliği ya da çıkarılması yapılmayacaktır.

5.5. Yüklenici, çalıştıracağı personel için işe başlamadan önce İdareye aşağıdaki belgeleri verecektir.

- Aşçıbaşı, aşçılar ve şef garson için Ustalık Belgesi; aşçı yardımcıları için Kalfalık Belgesi
- Adli sicil kaydı belgesi
- Sağlık Raporu
- Hijyen Eğitimi aldığına dair belge

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	9 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

- İkametgâh İlmühaberi
- T.C. Kimlik fotokopisi
- Gıda mühendisinin diploma fotokopisi
- Askerlik Durum Belgesi

5.6. Yüklenicinin çalıştıracağı personel, aşağıda belirtilen durumlarda olmayacaktır.

-Türk Ceza Kanunun 53 üncü Maddesinde belirtilen süreler geçmiş olsa bile; kasten işlenen suçtan dolayı bir yıl ve daha fazla süreyle hapis cezasına ya da affa uğramış olsa bile Devletin güvenliğine karşı suçlar, anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, milli savunmaya karşı suçlar, Devlet sırlarına karşı suçlar ve casusluk, zimmet, irtikap, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, güveni kötüye kullanma, hileli iflas, ihaleye fesat karıştırma, edimin ifasına fesat karıştırma, suçtan kaynaklanan mal varlığı değerlerini aklama veya kaçakçılık suçlarından mahkum olmak.

5.7. Çalışan personelin tamamı sözleşme süresi boyunca yemek hazırlama, dağıtım ve temizlik işlerinde çalışacak olup bu personelin kanuni izinleri, uygun zamanlarda hizmet aksatılmayacak şekilde işe giriş tarihleri esas alınarak kullanılacaktır.

5.8. Çalıştırılacak Personelin Nitelikleri ve Miktarı:

Yüklenici mutfak ve yemekhanede aşağıda nitelik ve miktarı verilen toplam 25 personeli en verimli şekilde planlayarak çalıştıracaktır.

5.8.1. Yöneticiler: (1 kişi)

- Gıda mühendisi (1 kişi)

5.8.2. Aşçılar: (11 kişi)

- Aşçıbaşı (1 kişi)
- Aşçı (4 kişi)
- Aşçı yardımcısı (6 kişi)

5.8.3.Genel Hizmet Personeli: (13 kişi)

- Şef Garson (1kişi)
- Servis-temizlikçi-bulaşıkçı personel (11 kişi)
- Depo Sorumlusu (1 kişi)

5.9. Personelin çalışma süreleri 4857 sayılı İş Kanunu hükümlerine uygun olarak planlanacak olup haftalık çalışma süresi 45 saati aşmayacaktır.

5.10. Sözleşme süresi boyunca,

- Gıda mühendisi için yürürlükteki brüt asgari ücretin en az %90 fazlası,
- Aşçıbaşı için yürürlükteki brüt asgari ücretin en az %75 fazlası,
- Aşçılar için yürürlükteki brüt asgari ücretin en az %60 fazlası,
- Aşçı yardımcısı için yürürlükteki brüt asgari ücretin en az %35 fazlası,
- Şef garson için yürürlükteki brüt asgari ücretin en az %35 fazlası,
- Servis-temizlikçi-bulaşıkçı ve depo sorumlusu personel için yürürlükteki brüt asgari ücretin en az %25 fazlası, aylık ücret olarak ödenecektir.

5.11. Yüklenici, yürürlükte bulunan iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı kapsamında işin niteliği ve işyerinin tehlike sınıfına göre iş yeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı görevlendirmek veya bu hizmetleri yetkili kişi ya da kuruluşlardan almakla yükümlüdür. İşin yürütülmesi sırasında yüklenicinin sorumluluğunda bulunan hususlardan kaynaklanan iş kazası ve meslek hastalıklarından doğan idari, mali ve hukuki sorumluluk yükleniciye aittir.

5.12. Yemek hizmetinde çalıştırılacak tüm personelin sağlık kontrolleri, periyodik sağlık taramaları, hijyen eğitimleri ve çalıştırılmalarına ilişkin işlemler; 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği ve ilgili diğer mevzuat hükümlerine uygun olarak yüklenici tarafından yerine getirilecektir. Personelin göreve başlamadan önce ve ilgili mevzuatta öngörülen periyotlarda alınması zorunlu sağlık raporları ve diğer sağlık belgeleri ile Hijyen Eğitimi Yönetmeliği uyarınca alınması zorunlu hijyen eğitimi belgeleri Kontrol Teşkilatına sunulacaktır.

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TÜRSAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	10 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

6- MUTFAK VE YEMEKHANE TEMİZLİĞİ:

- 6.1. - Temizlenecek Toplam Alan: 3156 m²
- Mutfak+Ambar : 1156 m²
- Yemekhane+Bulaşıkhanesi : 2000 m²

6.2. Üretim, Servis ve temizlik ile ilgili tüm alanlar ve yemek hizmeti kapsamında kullanılan tüm araç, gereç, ekipmanların temizlik ve hijyeni, ilgili mevzuat, gıda hijyeni kuralları ve bu Teknik Şartname hükümlerine uygun olarak yüklenici tarafından sağlanacaktır. Temizlik ve hijyen işlemlerinde kullanılacak her türlü deterjan, dezenfektan, temizlik maddesi, araç, gereç, ekipman, makine ve sarf malzemesi ilgili mevzuatlara ve gıda üretim ve dağıtım alanlarında kullanıma uygun olacak şekilde yüklenici tarafından temin edilecek olup, bu kapsamda oluşacak tüm giderler teklif fiyata dâhil olacaktır.

6.3 Yemek hazırlama, pişirme, servis ve bulaşık işlemlerinde kullanılan her türlü araç, gereç, ekipman, tabak, kâse, bardak, çatal, kaşık, bıçak, tepsi ve benzeri malzemeler her kullanım sonrasında uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri uygulanarak hijyenik durumda bulundurulacaktır.

6.4. Mutfak, bulaşıkhanesi, yemekhane, servis alanları ile yemek üretiminde kullanılan çalışma yüzeyleri günlük olarak temizlenecek; ihtiyaç duyulması hâlinde aynı gün içerisinde tekrar temizlenerek hijyenik durumda bulundurulacaktır.

6.5. Mutfak, yemekhane, depo ve yüklenicinin kullanımına bırakılan diğer alanlarda haşere, kemirgen ve benzeri zararlılarla mücadele amacıyla ilgili mevzuata uygun ilaçlama yüklenici tarafından yaptırılacaktır. İlaçlama periyodik olarak ve ihtiyaç duyulması hâlinde İdarenin talebi üzerine gecikmeksizin tekrarlanacak, ilgili mevzuata uygun olarak Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Uygulama İzin Belgesine sahip kişi veya kuruluşlar tarafından gerçekleştirilecek; uygulamaya ilişkin rapor ve belgeler her ilaçlama sonrasında İdareye teslim edilecektir.

6.6. Yemek üretimi sırasında oluşan evsel nitelikli atıklar ile ambalaj atıkları ilgili mevzuata uygun şekilde ayrıştırılarak bertaraf edilecek; kullanılmış bitkisel atık yağlar ise ayrı olarak biriktirilerek ilgili çevre mevzuatı uyarınca lisanslı atık taşıyıcısına veya lisanslı bertaraf/geri kazanım kuruluşuna teslim edilecektir.

6.7. Yemek üretimi, bulaşık yıkama ve mutfak faaliyetlerinden kaynaklanan yağ tutucu sistemlerin temizliği ile bu faaliyetlerden kaynaklanan tıkanıklıkların giderilmesi yükleniciye aittir. Binanın genel kanalizasyon altyapısından veya yapısal tesisat arızalarından kaynaklanan bakım ve onarımlar ise İdare tarafından karşılanacaktır.

7- ÖDEME:

7.1. Yükleniciye ödenecek yemek bedeli; işçi personel için yürürlükte bulunan Toplu İş Sözleşmesi hükümleri uyarınca yemek hakkından yararlanma şartlarını sağlayan personel sayısı, memurlar için ise İdarece düzenlenen günlük yemek tüketim kayıtlarına göre fiilen yemek hizmetinden yararlanan personel sayısı esas alınarak hesaplanacaktır.

7.2. Yükleniciye hakediş ödemesi, ayda bir olmak üzere gerçekleştirilen hizmet miktarı esas alınarak sözleşme birim fiyatları üzerinden yapılacaktır.

7.3. Yüklenici, çalıştırdığı personelin ücretlerini en geç her ayın 1 ila 5 inci günleri arasında kendi öz kaynaklarından ödeyecektir. Hakediş ödemesine esas olmak üzere; personel ücretlerinin ödendiğini gösteren banka ödeme belgeleri, ücret bordroları ile ilgili mevzuat uyarınca düzenlenen SGK bildirim, tahakkuk ve prim ödeme belgeleri hakediş evrakı ekinde İdareye sunulacaktır. Anılan belgelerin eksik olması veya personel ücretleri ile yasal yükümlülüklerin yerine getirildiğinin belgelendirilememesi hâlinde, eksiklik giderilinceye kadar ilgili aya ait hakediş ödemesi yapılmayacaktır.

TÜRASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	11 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

EK-1

YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEME ÖZELLİKLERİ

GENEL HÜKÜMLER

1.1. Yemek üretiminde kullanılacak tüm gıda maddeleri ve yardımcı gıda maddeleri, yürürlükte bulunan ilgili kanun, yönetmelik, tebliğ ve diğer mevzuat hükümlerine uygun olacaktır.

1.2. Kullanılacak tüm gıda maddeleri taze, insan tüketimine uygun ve kendine özgü duysal özelliklerini taşıyacak; bozulmuş, küflenmiş, böceklenmiş, yabancı madde içeren veya tüketim özelliğini kaybetmiş olmayacaktır.

1.3. Ambalajlı olarak temin edilen tüm ürünler, üreticisinin orijinal, açılmamış ve sağlam ambalajında olacak; ambalajlarda yırtık, ezik, delik, şişme, paslanma, sızıntı veya ürünün niteliğini olumsuz etkileyecek herhangi bir deformasyon bulunmayacaktır.

1.4. Ambalajlı ürünlerin etiketlerinde yürürlükteki mevzuatın zorunlu kıldığı bilgiler eksiksiz ve okunaklı olarak bulunacak; son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş ürünler teslim alınmayacak ve kullanılmayacaktır.

1.5. Soğuk zincire tabi ürünler, yürürlükteki mevzuatta belirtilen sıcaklık şartlarında taşınacak, depolanacak, muhafaza edilecek ve kullanılacaktır.

1.6. Dondurulmuş ürünler çözündürüldükten sonra yeniden dondurulmayacak; çözünmüş olduğu tespit edilen ürünler kullanılmayacaktır.

1.7. Gıda maddelerinin taşınması, depolanması, hazırlanması ve üretiminde hijyen kurallarına uyulacak, çapraz bulaşmaya neden olabilecek uygulamalara izin verilmeyecektir.

1.8. Gıda ile temasta bulunan araç, gereç, ekipman, taşıma kapları ve depolama alanları temiz, hijyenik, gıda ile temasa uygun nitelikte olacak ve kullanım süresince bu özelliklerini koruyacaktır.

1.9. Kontrol Teşkilatı, yemek üretiminde kullanılacak gıda maddelerini her aşamada kontrol etmeye, gerekli gördüğü hâllerde numune almaya, laboratuvar analizi yaptırmaya ve şartnameye veya ilgili mevzuata uygun bulunmayan ürünleri reddetmeye yetkilidir. Laboratuvar analiz sonucunun olumsuz çıkması hâlinde analiz giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

1.10. Şartnameye veya ilgili mevzuata uygun olmadığı tespit edilen gıda maddeleri yüklenici tarafından derhal kullanım dışı bırakılacak ve şartnameye uygun ürünlerle değiştirilecektir.

1.11. Bu ekte belirtilen teknik özellikler asgari şartları ifade etmekte olup, ilgili mevzuatta daha üst standart öngörülmesi hâlinde ilgili mevzuat hükümleri esas alınacaktır.

a- KIRMIZI ET

Kullanılacak etler; kemiksiz erkek dana eti olacak, taze, temiz, orta yağlı, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır. Etlerde bozulma, renk değişikliği, kötü koku, aşırı sinir, kıkırdak, kemik parçası, lenf bezi ve benzeri kusurlar bulunmayacaktır. Etlere ait ilgili mevzuata uygun kesim belgeleri bulunacaktır. Etler, yemek menülerine göre İdarece belirlenecek periyotlarda teslim edilecektir. Donmuş, çözündürülmüş ve ithal et kullanılmayacaktır. Etler tüketilinceye kadar uygun muhafaza şartlarında saklanacaktır. Kıyma, kullanılacağı gün hazırlanacak olup dışarıdan hazır çekilmiş kıyma getirilmeyecektir.

b- TAVUK ETİ

Kullanılacak tavuk eti; dondurulmuş veya çözündürülmüş olmayacak, taze, iyi temizlenmiş, kendine özgü renk ve kokuda olacaktır. Ürün yüzeyinde likalaşma, morarma, beneklenme, çürük ve kan lekesi bulunmayacaktır.

TÜRASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	12 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

Tavuk Bonfile

1. Kemiklerinden arındırılmış tam göğüs eti olacaktır.
2. Üzerinde deri ve deri kalıntısı bulunmayacaktır.

Tavuk Sarma

1. Açılmış olarak teslim edilecektir.
2. Deri uzantısı bulunmayacaktır.

Tavuk İncik

1. Kemiksiz olacaktır.
2. Deri uzantısı bulunmayacaktır.

c- BALIK ETİ

Başı ve iç organları temizlenmiş (çiğ girdi listesinde belirtilen gramaj temizlenmemiş halini ifade eder), homojen boyutlarda, ezilmemiş, parçalanmamış, dondurulmamış ve çözündürülmemiş, kendine özgü renk, görünüm ve kokuda hamsi balığı olacaktır.

d- HUBUBAT, BAKLİYAT VE DİĞER KURU GIDALAR

Hububat, bakliyat ve diğer kuru gıda maddeleri; temiz, kuru, küfsüz, böceksiz, kolay pişebilir özellikte, kendilerine özgü renk, tat, koku ve diğer duyuşsal özellikleri taşıyacak; taş, toprak, kum ve benzeri yabancı maddeler içermeyecektir.

Pirinç (Baldo)

1. Yerli olacaktır.
2. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
3. Taneler homojen yapıda olacak, kırık tane oranı ilgili mevzuatta belirtilen sınırları aşmayacaktır.
4. Suni olarak renklendirilmiş, boyanmış veya herhangi bir kimyasal işleme tabi tutulmuş olmayacaktır.

Bulgur

1. Pilaylık olacaktır.
2. İçerisinde buğday kırması ve kabuklu buğday bulunmayacaktır.

Aşurelik Buğday

1. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
2. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne uygun olarak hazırlanmış olacaktır.

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TÜRASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	13 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

Mısır

1. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
2. Sarı renkli, parlak, dolgun, homojen görünümlü ve ezilmemiş olacaktır.

Nohut (Koçbaşı – 12 mm)

1. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
2. Kabuk bırakmayacak ve filizlenmemiş olacaktır.
3. Pişirme sırasında dağılmayacak, ezilmeyecek ve aynı derecede pişecektir.

Kuru Fasulye (Dermason)

1. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
2. Taneler beyaz renkli, homojen görünümlü ve aynı büyüklükte olacaktır.
3. Farklı cins fasulyeler karıştırılmış olmayacaktır.

Kırmızı Mercimek

1. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
2. Aynı cins ve homojen yapıda olacaktır.
3. Kırık ve zarar görmüş tane oranı ilgili mevzuatta belirtilen sınırları aşmayacaktır.

Yeşil Mercimek

1. Temin tarihindeki en son hasat dönemine ait olacaktır.
2. Taneler homojen büyüklükte, temizlenmiş ve iyi elenmiş olacaktır.
3. Aşırı kırık, çatlak, buruşuk veya zarar görmüş tane oranı ilgili mevzuatta belirtilen sınırları aşmayacaktır.

Arpa Şehriye

1. Buğday irmiğinden üretilmiş olacaktır.
2. Başka irmik veya nişasta ilave edilmiş olmayacaktır.
3. Pişirme sonrasında ezilmeyecek, dağılmayacak ve birbirine yapışmayacaktır.

Tel Şehriye

1. Buğday irmiğinden üretilmiş olacaktır.
2. Başka irmik veya nişasta ilave edilmiş olmayacaktır.
3. Pişirme sonrasında ezilmeyecek, dağılmayacak ve birbirine yapışmayacaktır.

Makarna

1. Durum buğdayı irmiğinden üretilmiş olacaktır.
2. Başka irmik veya nişasta ilave edilmiş olmayacaktır.

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	14 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

- Burgu, düdük, erişte, kelebek, penne, uzun (spagetti), yüzük, fırın ve kuskus çeşitlerinden olacaktır.
- Pişirme sonrasında ezilmeyecek, dağılmayacak ve birbirine yapışmayacaktır.

Toz Şeker

- Şeker pancarından üretilmiş olacaktır.
- Beyaz kristal yapıda, serbest akışlı ve topaklanmamış olacaktır.

İrmik

- Sert durum buğdayından elde edilmiş olacaktır.

Buğday Unu

- Buğdaydan elde edilmiş olacaktır.
- Topaklanmış olmayacaktır.

Galeta Unu

- Kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Topaklanmış olmayacaktır.

Mısır Unu

- Temiz ve kaliteli mısır tanelerinden elde edilmiş olacaktır.
- Homojen yapıda, ince öğütülmüş ve serbest akışlı olacaktır.

Erişte

- Buğday unu veya durum buğdayı irmiğinden üretilmiş olacaktır.
- Homojen büyüklükte olacaktır.
- Pişirme sırasında dağılmayacaktır.

Hazır Mini Manti (Boş)

- Buğday unu, su ve ürün özelliğine uygun diğer bileşenler kullanılarak hazırlanmış, iç harcında et bulunmayan ürün olacaktır.
- Homojen büyüklükte ve pişirme sırasında dağılmayacak yapıda olacaktır.

e- BAHARATLAR, KURU MEYVELER VE YARDIMCI GIDA MADDELERİ

Bu bölüm; Karabiber, Kırmızı Toz Biber, Pul Biber, Kuru Nane, Kekik, Sumak, Tarçın, Tuz, Ceviz İçi, Kuru Üzüm, Kuru Kayısı, Kuru İncir, Toz Fıstık, Kakao, Yemeklik Bitter / Sütlü Çikolata ve Vanilini kapsar. Bu bölümde yer alan ürünler; kendilerine özgü renk, tat, koku, aroma ve diğer duyuşal özelliklerini taşıyacak, temiz, kuru, bozulmamış olacak; taş, toprak, kum, böcek, böcek kalıntısı ve benzeri yabancı maddeler içermeyecektir. Ürünlerde küflenme, acılaşıma, ekşime, rutubetlenme ile

Form No:ARGF-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TÜRASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	15 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Toz, öğütülmüş, granül, kristal veya benzeri formdaki ürünler homojen yapıda olacak ve topaklanmış olmayacaktır. Tane, parça veya bütün formdaki ürünler ise ürün özelliğine uygun görünümde olacak; ezilmiş, parçalanmış veya ürün özelliğine aykırı şekilde deformasyona uğramış olmayacaktır.

Baharatlar; katkı maddesi, renklendirici ve ürün özelliğine aykırı yabancı bileşen içermeyecektir.

Kuru Meyveler; sap, çöp ve benzeri yabancı maddeler içermeyecektir.

Ceviz İçi; kabuk parçası içermeyecek ve acılaşmış olmayacaktır.

Toz Fıstık; %100 Antep fıstığından elde edilmiş olacaktır.

Yemeklik Bitter / Sütlü Çikolata; kokolin veya kakao yağı yerine bitkisel yağ kullanılan benzeri ürünler kabul edilmeyecektir.

f- YUMURTA, SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Bu bölümde yer alan ürünler; kendilerine özgü renk, tat, koku, kıvam ve diğer duyuşsal özelliklerini taşıyacak; taze, homojen yapıda, bozulmamış, ekşimemiş, acılaşmamış, küflenmemiş olacak ve yabancı tat, koku ile yabancı madde içermeyecektir. Ürünlerde pıhtılaşma, tortu, ayrışma, aşırı su salma veya ürün özelliğine aykırı herhangi bir bozulma bulunmayacaktır.

Süt

1. UHT içme sütü olacaktır.
2. Homojen yapıda olacak; pıhtılaşma, tortu veya faz ayrışması göstermeyecektir.

Tereyağı

1. Tuzsuz olacaktır.
2. En az %82 süt yağı içerecektir.
3. Süt yağı dışında herhangi bir hayvansal veya bitkisel yağ içermeyecektir.

Kaşar Peyniri (Taze)

1. Taze kaşar peyniri olacaktır.
2. Yapısında çatlak, düzensiz hava boşluğu ve ürün özelliğine aykırı renk farklılığı bulunmayacaktır.
3. Eritme peyniri, kaşar aromalı eritme peyniri veya eritme peynir ürünü kabul edilmeyecektir.

Lor Peyniri

1. Taze olacaktır.
2. Homojen yapıda ve ürün özelliğine uygun kıvamda olacaktır.

Böreklik Peynir

1. Börek yapımına uygun, pişirme sırasında yapısını koruyan ve aşırı su veya yağ salmayan nitelikte olacaktır.
2. Homojen yapıda ve ürün özelliğine uygun kıvamda olacaktır.

TÜRASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	16 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

Kaymak

1. Süt yağından elde edilmiş olacaktır.
2. Kendine özgü kıvam ve yapıda olacaktır.
3. Bitkisel yağ içeren kaymak benzeri ürünler kabul edilmeyecektir.
4. Aşırı su salmış veya ayrılmış olmayacaktır.

Yumurta

1. A sınıfı M boy tavuk yumurtası olacaktır.
2. Normal oval formda, temiz, kuru ve taze olacaktır.
3. Çatlak, kırık veya sızdırmış olmayacaktır.
4. Kabuğunda dışkı, kir, tüy, kan ve benzeri yabancı maddeler bulunmayacaktır.

g- SEBZELER

Sebzeler; mevsimine uygun, taze, olgun, sağlıklı, temiz ve ürün özelliğine uygun irilikte olacak; ezilmiş, çürümüş, küflenmiş, kurtlanmış, çamurlu, buruşmuş, filizlenmiş, sararmış, kartlaşmış veya ürün özelliğine aykırı şekilde bozulmuş olmayacaktır.

h- MEYVELER

Meyveler; mevsimine uygun, taze, olgun, temiz, kendilerine özgü renk, tat, koku ve görünümde olacak; çürümüş, ezilmiş, darbe görmüş, küflenmiş, kurtlanmış, buruşmuş, çamurlu, ham veya ürün özelliğine aykırı şekilde bozulmuş olmayacaktır.

Meyveler, kişi başı öngörülen porsiyon gramajını sağlayacak büyüklükte olacaktır. Servisten önce tüketime uygun şekilde yıkanarak hazırlanacaktır.

ı- TATLILAR VE KOMPOSTOLAR

Ürünler; kendilerine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünümde olacak; taze hazırlanmış, bozulmamış ve yabancı tat ile koku içermeyecektir. Tatlı, hoşaf ve kompostolarda yalnızca pancar şekeri kullanılacak, şerbetli tatlıların şerbetinde glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Dondurma; erimiş veya bozulma belirtisi göstermiş olmayacaktır.

i- İÇECEKLER

İçecekler; kendilerine özgü renk, tat, koku ve görünümde olacak; bozulmuş, gazını muhafaza etmemiş, ekşimiş veya ürün özelliğine aykırı fiziksel bozulma göstermeyecektir. Gazlı içecekler gazını muhafaza etmiş olacak, ayran ise homojen yapıda olacak; faz ayrışması, pıhtılaşma, aşırı ekşime veya tortu bulunmayacaktır. Soğuk servis edilmesi gereken içecekler uygun servis sıcaklığında muhafaza edilerek servis edilecektir.

j- SALATALAR

Salatalar; taze ve uygun nitelikteki sebzeler kullanılarak hazırlanacak, servis öncesinde tüketime uygun şekilde yıkanıp hazırlanacaktır. Salatalarda yalnızca sızma zeytinyağı kullanılacaktır. Limon aromalı

Form No:ARGE-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

TURASAS	TEKNİK ŞARTNAME FORMU	Sayfa No	17 / 17
	YEMEKHANE İAŞE TEKNİK ŞARTNAMESİ	Şartname No (Tech. Spec. No)	1487-T

sos, limon suyu konsantresi, limon tuzu veya benzeri ürünler kullanılmayacak, kişi başına 1/4 adet taze limon verilecektir.

k- TURŞULAR

Ürün; kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak; yumuşamış, ezilmiş, küflenmiş, bozulmuş veya yabancı tat ve koku içermeyecektir. Kornişon turşular mümkün olduğunca homojen büyüklükte, bütün halde ve gevrek yapıda olacaktır. Salamura suyu berrak olacak; aşırı bulanıklık, tortu, küf oluşumu veya ürün özelliğine aykırı bozulma belirtileri bulunmayacaktır.

l- YAĞLAR

Yemeklerde, yemeğin özelliğine uygun bitkisel sıvı yağ, tereyağı ve sızma zeytinyağı kullanılacaktır. Kızartma yağlarında Toplam Polar Madde (TPM) oranı %25'i geçmeyecektir. TPM cihazı ile yapılacak ölçümlerde %25 sınırını aşan, kararmış ve köpürmüş yağlar kesinlikle tekrar kullanılmayacak ve uygun şekilde bertaraf edilecektir."

m- SALÇALAR

Salçalar; kendilerine özgü renk, tat, koku ve kıvamda olacak; küflenmiş, ekşimiş, fermantasyona uğramış veya yabancı madde içeren ürünler kabul edilmeyecektir. İlave nişasta, renklendirici veya dolgu maddesi içermeyecektir.

n- EKMEKLER

Kişi başı 125 gramı karşılayacak şekilde hijyenik olarak dilimlenmiş olacaktır. Bayatlamış, sertleşmiş, iyi kabarmamış, yanmış, küflenmiş, ekşimiş, pişmemiş, ezilmiş, kirlenmiş veya ürün özelliğine aykırı tat, koku ve görünümde olan ekmekler kabul edilmeyecektir. Dağıtım süresince hijyenini koruyacak şekilde muhafaza edilecek ve servis edilecektir.

Form No:ARGE-002	Yayın Tarihi: 26.4.2023	Revizyon No: 1
------------------	-------------------------	----------------

OCAK AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	MERCİMEK ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	ELMA
02.01.2027 Cumartesi	MERCİMEK ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	ELMA
04.01.2027 Pazartesi	YAYLA ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
05.01.2027 Salı	ŞEHİRİYE ÇORBA	FIRINDA SEBZELİ TAVUK	PEYNİRLİ MAKARNA	HAVUÇ TARATOR
06.01.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	IZGARA KÖFTE	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
07.01.2027 Perşembe	YÜKSÜK ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA
08.01.2027 Cuma	EZOĞELİN ÇORBA	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
09.01.2027 Cumartesi	TOYGA ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	NOHUTLU BULGUR PİLAVI	PORTAKAL
11.01.2027 Pazartesi	SEBZE ÇORBA	ET KAVURMA	Y. MERCİMEKLI BULGUR PİLAVI	GAZÖZ
12.01.2027 Salı	YAYLA ÇORBA	TAVUK DÖNER	ŞEHİRİELİ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
13.01.2027 Çarşamba	MERCİMEK ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	BURMA KADAYIF
14.01.2027 Perşembe	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	MACAR KEBAP	ERİŞTE	MUZ
15.01.2027 Cuma	ŞEHİRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
16.01.2027 Cumartesi	DÜĞÜN ÇORBA	PARMAK KEBAP	KUSKUS	HAVUÇ TARATOR
18.01.2027 Pazartesi	YAYLA ÇORBA	ETLİ NOHUT	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	SÜTLAÇ
19.01.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	HAMSİ TAVA	FASULYE PİYAZI	TAHİN HELVASI
20.01.2027 Çarşamba	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
21.01.2027 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBA	IZGARA KÖFTE	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
22.01.2027 Cuma	TOYGA ÇORBA	TAS KEBAP	Y. MERCİMEKLI BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
23.01.2027 Cumartesi	SARAY ÇORBA	PATATES MUSAKKA	İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ	KARIŞIK KOMPOSTO
25.01.2027 Pazartesi	KESME AŞI ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	TRİLİÇE
26.01.2027 Salı	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ADANA ŞİŞ	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
27.01.2027 Çarşamba	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	TAVUK SARMA	ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
28.01.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SPAGETİ	PORTAKAL
29.01.2027 Cuma	YAYLA ÇORBA	ET KAVURMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	GAZÖZ
30.01.2027 Cumartesi	MERCİMEK ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU

98 17 28 14 41

GÜNLER	ŞUBAT AYI YEMEK MENÜSÜ			
01.02.2027 Pazartesi	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
02.02.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	HAMSİ TAVA	FASULYE PİYAZI	TAHİN HELVASI
03.02.2027 Çarşamba	TAVUKSUYU ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	HAVUÇ DİLİM BAKLAVA
04.02.2027 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBA	IZGARA KÖFTE	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
05.02.2027 Cuma	DOMATES ÇORBA (KAŞ.)	ÇITIR TAVUK	SOSLU MAKARNA	YOĞURTLU SEMİZOTU
06.02.2027 Cumartesi	YAYLA ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	MANDALİNA
08.02.2027 Pazartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	İZMİR KÖFTE	KUSKUS	YOĞURTLU KAPYA
09.02.2027 Salı	EZOĞELİN ÇORBA	ET DÖNER	ŞEHRİVELİ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
10.02.2027 Çarşamba	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	TULUMBA TATLISI
11.02.2027 Perşembe	MERCİMEK ÇORBA	ADANA ŞİŞ	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	GAZÖZ
12.02.2027 Cuma	YAYLA ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	RUS SALATASI
13.02.2027 Cumartesi	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	İNEGÖL KÖFTE	SPAGETTİ	ELMA
15.02.2027 Pazartesi	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
16.02.2027 Salı	TAVUKSUYU ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	GARN. PİRİNÇ PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
17.02.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA (KAŞ.)	HASANPAŞA KÖFTE	PEYNİRLİ MAKARNA	MUZ
18.02.2027 Perşembe	ŞEHRİYE ÇORBA	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	GAZÖZ
19.02.2027 Cuma	MERCİMEK ÇORBA	IZGARA KÖFTE	ŞEHRİVELİ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
20.02.2027 Cumartesi	EZOĞELİN ÇORBA	SALÇALI KÖFTE	KUSKUS	SÜTLAÇ
22.02.2027 Pazartesi	YAYLA ÇORBA	KAĞIT KEBABI	NOH.BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
23.02.2027 Salı	SEBZE ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SPAGETTİ	YOĞURTLU KAPYA
24.02.2027 Çarşamba	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	ET DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
25.02.2027 Perşembe	MERCİMEK ÇORBA	ADANA ŞİŞ	BULGUR PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
26.02.2027 Cuma	LEBENİYE ÇORBA	TAVUK ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	BAKLAVA
27.02.2027 Cumartesi	TOYGA ÇORBA	İZMİR KÖFTE	SPAGETTİ	PORTAKAL

ops n 28 4/2027

MART AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	GAZÖZ
01.03.2027 Pazartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	ETLİ NOHUT	PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
02.03.2027 Salı	YAYLA ÇORBA	TAVUK DÖNER	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	AYRAN
03.03.2027 Çarşamba	EZOĞELİN ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	GARN. PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
04.03.2027 Perşembe	MERCİMEK ÇORBA	IZGARA KÖFTE	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
05.03.2027 Cuma	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ROSTO KÖFTE	SOSLU MAKARNA	MANDALİNA
06.03.2027 Cumartesi				
08.03.2027 Pazartesi				
09.03.2027 Salı				
10.03.2027 Çarşamba				
11.03.2027 Perşembe				
12.03.2027 Cuma	MERCİMEK ÇORBA	İZMİR KÖFTE	KUSKUS	ELMA
13.03.2027 Cumartesi	TOYGA ÇORBA	PATATES MUSAKKA	SOSLU MAKARNA	HAVUÇ TARATOR
15.03.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
16.03.2027 Salı	YÜKSÜK ÇORBA	TERBİVELİ KÖFTE	KUSKUS	PORTAKAL
17.03.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	FIRINDA SEBZELİ TAVUK	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	BURMA KADAYIF
18.03.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
19.03.2027 Cuma	ŞEHRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
20.03.2027 Cumartesi	KESME AŞI ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	YOĞURTLU KAPYA
22.03.2027 Pazartesi	EZOĞELİN ÇORBA	KAĞIT KEBABI	NOH.BULGUR PİLAVI	PEMBE SULTAN
23.03.2027 Salı	ŞEHRİYE ÇORBA	PATLICAN MUSAKKA	PİRİNÇ PİLAVI	CACIK
24.03.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	RUS SALATASI
25.03.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	GARN. PİRİNÇ PİLAVI	GAZÖZ
26.03.2027 Cuma	SARAY ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	TRİLEÇE
27.03.2027 Cumartesi	YAYLA ÇORBA	ROSTO KÖFTE	SOSLU MAKARNA	MUZ
29.03.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
30.03.2027 Salı	SEBZE ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SPAGETİ	YOĞURTLU KAPYA
31.03.2027 Çarşamba	LEBENİYE ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA

RESMİ TATİL

sp b af 40 H

NİSAN AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	ETLİ NOHUT	BULGUR PİLAVI	PEMBE SULTAN
01.04.2027 Perşembe	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ÇITIR TAVUK	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
02.04.2027 Cuma	TOYGA ÇORBA	PARMAK KEBABI	KUSKUS	MUZ
03.04.2027 Cumartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
04.04.2027 Pazartesi	EZOĞELİN ÇORBA	TAVUK DÖNER	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
05.04.2027 Salı	SEBZE ÇORBA	ET KAVURMA	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	AYRAN
06.04.2027 Çarşamba	DÜĞÜN ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI İMAM BAYILDI	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	SUPANGLE
07.04.2027 Perşembe	YAYLA ÇORBA	MACAR KEBAP	PEYNİRLİ MAKARNA	ELMA
08.04.2027 Cuma	YÜKSÜK ÇORBA	SALÇALI KÖFTE	KUSKUS	RUS SALATASI
09.04.2027 Cumartesi	MERCİMEK ÇORBA	KAĞIT KEBABI	PIRİNÇ PİLAVI	CACIK
10.04.2027 Pazartesi	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	HAVUÇ DİLİM BAKLAVA
11.04.2027 Salı	YAYLA ÇORBA	TAVUK SARMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KARIŞIK KOMPOSTO
12.04.2027 Çarşamba	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
13.04.2027 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBA	IZGARA KÖFTE	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
14.04.2027 Cuma	ŞEHRİYE ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PIRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
15.04.2027 Cumartesi	DÜĞÜN ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA
16.04.2027 Pazartesi	TOYGA ÇORBA	ADANA ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
17.04.2027 Salı	SEBZE ÇORBA	TAVUK DÖNER	PIRİNÇ PİLAVI	AYRAN
18.04.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	İNEGÖL KÖFTE	ERİŞTE	PEMBE SULTAN
19.04.2027 Perşembe	RESMİ TATİL			
20.04.2027 Cuma	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	SALÇALI KÖFTE	SOSLU MAKARNA	ELMA
21.04.2027 Cumartesi	EZOĞELİN ÇORBA	ET DÖNER	PIRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
22.04.2027 Pazartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KARIŞIK KOMPOSTO
23.04.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SPAGETİ	RUS SALATASI
24.04.2027 Çarşamba	YAYLA ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TURLU	ETLİ BULGUR PİLAVI	BAKLAVA
25.04.2027 Perşembe	ŞEHRİYE ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	BULGUR PİLAVI	MUZ

9/3 N 28 4/2027

MAYIS AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	RESMİ TATİL			
01.05.2027 Cumartesi				
03.05.2027 Pazartesi	TAVUKSUYU ÇORBA	TERBİYELİ KÖFTE	SPAGETTİ	ELMA
04.05.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	IZGARA KÖFTE	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
05.05.2027 Çarşamba	YAYLA ÇORBA	TAVUK DÖNER	PIRINÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
06.05.2027 Perşembe	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ	BURMA KADAYIF
07.05.2027 Cuma	SEBZE ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	BULGUR PİLAVI	PEMBE SULTAN
08.05.2027 Cumartesi	EZOĞELİN ÇORBA	ETLİ NOHUT	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
10.05.2027 Pazartesi	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	ET KAVURMA	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
11.05.2027 Salı	SARAY ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	ERİŞTE	MUZ
12.05.2027 Çarşamba	ŞEHRİYE ÇORBA	ET DÖNER	PIRINÇ PİLAVI	AYRAN
13.05.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
14.05.2027 Cuma	YAYLA ÇORBA	ÇITIR TAVUK	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	TRİLEÇE
15.05.2027 Cumartesi				
17.05.2027 Pazartesi				
18.05.2027 Salı				
19.05.2027 Çarşamba				
20.05.2027 Perşembe	MERCİMEK ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PIRINÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
21.05.2027 Cuma	TAVUKSUYU ÇORBA	HASANPAŞA KÖFTE	SPAGETTİ	ELMA
22.05.2027 Cumartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	BULGUR PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
24.05.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ	ETLİ BULGUR PİLAVI	FISTIK SARMA
25.05.2027 Salı	TOYGA ÇORBA	İZMİR KÖFTE	SOSLU MAKARNA	MUZ
26.05.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA (KAŞ.)	TAVUK DÖNER	PIRINÇ PİLAVI	GAZOL
27.05.2027 Perşembe	YAYLA ÇORBA	TAS KEBABI	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
28.05.2027 Cuma	EZOĞELİN ÇORBA	IZGARA KÖFTE	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
29.05.2027 Cumartesi	KESME AŞI ÇORBA	ETLİ NOHUT	BULGUR PİLAVI	RUS SALATASI
31.05.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK

qb A 28 A 40 47

HAZİRAN AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	YAYLA ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	ISPAKAKLI TEPŞİ BÖREĞİ	TRİLEÇE
01.06.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	FİRİNDÄ SEBZELİ TAVUK	ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI	KARİŞİK KOMPOSTO
02.06.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	GAZOZ
03.06.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	PATLICAN MUSAKKA	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	CACIK
04.06.2027 Cuma	EZOĞELİN ÇORBA	KAĞIT KEBABI	BULGUR PİLAVI	MUZ
05.06.2027 Cumartesi	ŞEHİRİYE ÇORBA	İZGARA KÖFTE	GARN. PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
07.06.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET KAVURMA	Y. MERCİMEKLI BULGUR PİLAVI	ÇOBAN SALATA
08.06.2027 Salı	AYRAN AŞI ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARİŞİK TURŞU
09.06.2027 Çarşamba	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	HAVUÇ DİLİM BAKLAVA
10.06.2027 Perşembe	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
11.06.2027 Cuma	TAVUKSU YU ÇORBA	PATATES MUSAKKA	SOSLU MAKARNA	ARMUT
12.06.2027 Cumartesi	YAYLA ÇORBA	ADANA ŞİŞ	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
14.06.2027 Pazartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK SARMA	ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI	AŞURE
15.06.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
16.06.2027 Çarşamba	SARAY ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	BURMA KADAYIF
17.06.2027 Perşembe	ŞEHİRİYE ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
18.06.2027 Cuma	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	HASANPAŞA KÖFTE	SPAGETTİ	KARPUZ
19.06.2027 Cumartesi	AYRAN AŞI ÇORBA	MACAR KEBAP	ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI	KAVUN
21.06.2027 Pazartesi	EZOĞELİN ÇORBA	İZGARA KÖFTE	ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
22.06.2027 Salı	DÜĞÜN ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA
23.06.2027 Çarşamba	MERCİMEK ÇORBA	KAĞIT KEBABI	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	SOĞAN SÖĞÜŞ
24.06.2027 Perşembe	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ÇİTİR TAVUK	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
25.06.2027 Cuma	ŞEHİRİYE ÇORBA	SALÇALI KÖFTE	ERİŞTE	HAVUÇ TARATOR
26.06.2027 Cumartesi	KESME AŞI ÇORBA	ETLİ NOHUT	BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
28.06.2027 Pazartesi	LEBENİYE ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI İMAM BAYILDI	PİRİNÇ PİLAVI	DONDURMA
29.06.2027 Salı	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SOSLU MAKARNA	PEMBE SULTAN
30.06.2027 Çarşamba				

q/b a 27 740 H

TEMmuz AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK	
01.07.2027 Perşembe	TAS KEBAP	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA	
02.07.2027 Cuma	İNEGÖL KÖFTE	ERİŞTE	ERİK	
03.07.2027 Cumartesi	KARNİYARİK	ŞEHLİRİNÇ PİLAVI	CACIK	
05.07.2027 Pazartesi	ÇİFTLİK KEBAP	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KARPUZ	
06.07.2027 Salı	TAVUK DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN	
07.07.2027 Çarşamba	ADANA ŞİŞ	BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK	
08.07.2027 Perşembe	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	TRİLEÇE	
09.07.2027 Cuma	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU	
10.07.2027 Cumartesi	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ	
12.07.2027 Pazartesi	TAVUK ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	HAVUÇ TARATOR	
13.07.2027 Salı	IZGARA KÖFTE	PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK	
14.07.2027 Çarşamba	RESMİ TATİL			
15.07.2027 Perşembe	PARMAK KEBAP	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	KAVUN	
16.07.2027 Cuma	TERBİYELİ KÖFTE	ERİŞTE	DONDURMA	
17.07.2027 Cumartesi	ZEYT. BİBER DOLMASI	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA	
19.07.2027 Pazartesi	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU	
20.07.2027 Salı	TAVUK DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK	
21.07.2027 Çarşamba	ET KAVURMA	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	AYRAN	
22.07.2027 Perşembe	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK	
23.07.2027 Cuma	İZMİR KÖFTE	PEYNİRLİ MAKARNA	ARMUT	
24.07.2027 Cumartesi	ET DÖNER	ŞEHLİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK	
26.07.2027 Pazartesi	KADINBUDU KÖFTE	ERİŞTE	PEMBE SULTAN	
27.07.2027 Salı	TAVUK SARMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KARPUZ	
28.07.2027 Çarşamba	ZEYT. İMAM BAYILDI	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA	
29.07.2027 Perşembe	MACAR KEBAP	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA	
30.07.2027 Cuma	ETLİ NOHUT	PİRİNÇ PİLAVI	HAVUÇ TARATOR	
31.07.2027 Cumartesi				

gpb A 28 8 40

AĞUSTOS AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	ŞEHİRİYE ÇORBA	KAĞIT KEBAP	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
02.08.2027 Pazartesi	LEBENİYE ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	İSPANAKLI TEPSİ BÖREĞİ	BURMA KADAYIF
03.08.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	FIRINDA SEBZELİ TAVUK	BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
04.08.2027 Çarşamba	AYRAN AŞI ÇORBA	IZGARA KÖFTE	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
05.08.2027 Perşembe	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	KARNİYARİK	ŞEHLİRİNÇ PİLAVI	CACIK
06.08.2027 Cuma	SARAY ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	NOH. BULGUR PİLAVI	KAVUN
07.08.2027 Cumartesi	EZOĞELİN ÇORBA	ET KAVURMA	PIRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
08.08.2027 Pazartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ÇITIR TAVUK	SPAGETTİ	YOĞURTLU SEMİZOTU
09.08.2027 Salı	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
10.08.2027 Çarşamba	YÜKSÜK ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TURLU	Y. MERCİMEKLI BULGUR PİLAVI	TULUMBA TATLISI
11.08.2027 Perşembe	TAVUKSUYYU ÇORBA	TERBİVELİ KÖFTE	ERİŞTE	KAYISI
12.08.2027 Cuma	YAYLA ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PIRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
13.08.2027 Cumartesi	KESME AŞI ÇORBA	ZEYT. İMAM BAYILDI	ETLİ BULGUR PİLAVI	DONDURMA
14.08.2027 Pazartesi	ŞEHİRİYE ÇORBA	TAVUK DÖNER	PIRİNÇ PİLAVI	AYRAN
15.08.2027 Salı	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	KADINBUDU KÖFTE	PEYNİRLİ MAKARNA	PEMBE SULTAN
16.08.2027 Çarşamba	MERCİMEK ÇORBA	TAS KEBAP	PIRİNÇ PİLAVI	ÇOBAN SALATA
17.08.2027 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBA	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
18.08.2027 Cuma	AYRAN AŞI ÇORBA	PATATES MUSAKKA	ERİŞTE	ERİK
19.08.2027 Cumartesi	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	IZGARA KÖFTE	PIRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
20.08.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
21.08.2027 Salı	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA
22.08.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KARIŞIK KOMPOSTO
23.08.2027 Perşembe	ŞEHİRİYE ÇORBA	KARNİYARİK	PIRİNÇ PİLAVI	CACIK
24.08.2027 Cuma	EZOĞELİN ÇORBA	HASANPAŞA KÖFTE	SPAGETTİ	KARPUZ
25.08.2027 Cumartesi	RESMİ TATİL			
26.08.2027 Pazartesi	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	TAVUK SARMA	NOH. BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU

43 12 28 18 40 44

EYLÜL AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER				
01.09.2027 Çarşamba	YAYLA ÇORBA	TAVUK DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
02.09.2027 Perşembe	KESME AŞI ÇORBA	ZEYT. BİBER DOLMASI	ERİŞTE	TRİLİÇE
03.09.2027 Cuma	EZOĞELİN ÇORBA	ETLİ NOHUT	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
04.09.2027 Cumartesi	YAYLA ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	MUZ
06.09.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
07.09.2027 Salı	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SPAGETTİ	PEMBE SULTAN
08.09.2027 Çarşamba	ŞEHRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	AYRAN
09.09.2027 Perşembe	TAVUKSUYU ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI TURLU	ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ	SÜTLAÇ
10.09.2027 Cuma	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	FIRINDA SEBZELİ TAVUK	KUSKUS	ARMUT
11.09.2027 Cumartesi	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	KAĞIT KEBAP	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	RUS SALATASI
13.09.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
14.09.2027 Salı	EZOĞELİN ÇORBA	TERBİVELİ KÖFTE	PEYNİRLİ MAKARNA	ELMA
15.09.2027 Çarşamba	YAYLA ÇORBA	TAS KEBAP	BULGUR PİLAVI	RUS SALATASI
16.09.2027 Perşembe	ŞEHRİYE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	NOH. PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
17.09.2027 Cuma	SARAY ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	HAVUÇ DİLİM BAKLAVA
18.09.2027 Cumartesi	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	PATATES MUSAKKA	SOSLU MAKARNA	YOĞURTLU KAPYA
20.09.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
21.09.2027 Salı	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ROSTO KÖFTE	PEYNİRLİ MAKARNA	MUZ
22.09.2027 Çarşamba	YAYLA ÇORBA	ÇITIR TAVUK	ERİŞTE	HAVUÇ TARATOR
23.09.2027 Perşembe	DÜĞÜN ÇORBA	YUMURTALI ISPANAK	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA
24.09.2027 Cuma	ŞEHRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
25.09.2027 Cumartesi	EZOĞELİN ÇORBA	BAHÇEVAN KEBAP	ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
27.09.2027 Pazartesi	YAYLA ÇORBA	ET KAVURMA	PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
28.09.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	HASANPAŞA KÖFTE	SPAGETTİ	ELMA
29.09.2027 Çarşamba	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
30.09.2027 Perşembe	ŞEHRİYE ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	BAKLAVA

48 28 8 90 27

GÜNLER	EKİM AYI YEMEK MENÜSÜ			
01.10.2027 Cuma	TAVUKSU YU ÇORBA	PATLIÇAN MUSAKKA	PİRİNÇ PİLAVI	CACIK
02.10.2027 Cumartesi	YAYLA ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	ŞEH. BULGUR PİLAVI	PEMBE SULTAN
04.10.2027 Pazartesi	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
05.10.2027 Salı	EZOĞELİN ÇORBA	IZGARA KÖFTE	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
06.10.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK SARMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
07.10.2027 Perşembe	DÜĞÜN ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	TRİLEÇE
08.10.2027 Cuma	ŞEHRİYE ÇORBA	TAS KEBAP	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	MUZ
09.10.2027 Cumartesi	TOYGA ÇORBA	İZMİR KÖFTE	KUSKUS	YOĞURTLU KAPYA
11.10.2027 Pazartesi	YÜKSÜK ÇORBA	PATLIÇAN MUSAKKA	ŞEH. BULGUR PİLAVI	CACIK
12.10.2027 Salı	MERCİMEK ÇORBA	TAVUK DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
13.10.2027 Çarşamba	ŞEHRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	NOH. BULGUR PİLAVI	AYRAN
14.10.2027 Perşembe	TAVUKSU YU ÇORBA	ETLİ NOHUT	PİRİNÇ PİLAVI	RUS SALATASI
15.10.2027 Cuma	KESME AŞI ÇORBASI	TERBİVELİ KÖFTE	SOSLU MAKARNA	SUPANGLE
16.10.2027 Cumartesi	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	ELMA
18.10.2027 Pazartesi	YAYLA ÇORBA	ET KAVURMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
19.10.2027 Salı	EZOĞELİN ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
20.10.2027 Çarşamba	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	FIRINDA SEBZELİ TAVUK	ERİŞTE	KARIŞIK KOMPOSTO
21.10.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	SPAGETTİ	PEMBE SULTAN
22.10.2027 Cuma	ŞEHRİYE ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA
23.10.2027 Cumartesi	MERCİMEK ÇORBA	IZGARA KÖFTE	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
25.10.2027 Pazartesi	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	PATATES MUSAKKA	SPAGETTİ	YOĞURTLU KAPYA
26.10.2027 Salı	YAYLA ÇORBA	KAĞIT KEBABI	BULGUR PİLAVI	ELMA
27.10.2027 Çarşamba	EZOĞELİN ÇORBA	ET DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
28.10.2027 Perşembe	RESMİ TATİL			
29.10.2027 Cuma				
30.10.2027 Cumartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞARLI)	TAVUK ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	HAVUÇ TARATOR

93 N 28 40 40

KASIM AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	LEBENİYE ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	TULUMBA TATLISI
01.11.2027 Pazartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	TAS KEBAP	ARPA ŞEHRİYE PİLAVI	MUZ
02.11.2027 Salı	SEBZE ÇORBA	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
03.11.2027 Çarşamba	YÜKSÜK ÇORBA	KARNİYARİK	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	CACIK
04.11.2027 Perşembe	MERCİMEK ÇORBA	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
05.11.2027 Cuma	TAVUKSUYU ÇORBA	ETLİ NOHUT	PİRİNÇ PİLAVI	RUS SALATASI
06.11.2027 Cumartesi	EZOĞELİN ÇORBA	KADINBUDU KÖFTE	ERİŞTE	PEMBE SULTAN
08.11.2027 Pazartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK ŞİŞ	ŞEH. BULGUR PİLAVI	AYVA KOMPOSTO
09.11.2027 Salı	ŞEHRİYE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
10.11.2027 Çarşamba	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
11.11.2027 Perşembe	DÜĞÜN ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	TRİLEÇE
12.11.2027 Cuma	YAYLA ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
13.11.2027 Cumartesi	KESME AŞI ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	FISTIK SARMA
15.11.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	TAVUK DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
16.11.2027 Salı	TOYGA ÇORBA	KAĞIT KEBABI	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	PORTAKAL
17.11.2027 Çarşamba	ŞEHRİYE ÇORBA	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
18.11.2027 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBA	İNEGÖL KÖFTE	ERİŞTE	RUS SALATASI
19.11.2027 Cuma	SARAY ÇORBA	TERBİYELİ KÖFTE	KUSKUS	KARIŞIK KOMPOSTO
20.11.2027 Cumartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	FIRINDA SEBZELİ TAVUK	NOH. BULGUR PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
22.11.2027 Pazartesi	SEBZE ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
23.11.2027 Salı	YAYLA ÇORBA	IZGARA KÖFTE	ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
24.11.2027 Çarşamba	ÇEŞMİNİGAR ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	MANDALİNA
25.11.2027 Perşembe	SARAY ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA
26.11.2027 Cuma	YÜKSÜK ÇORBA	PATATES MUSAKKA	SOSLU MAKARNA	CACIK
27.11.2027 Cumartesi	MERCİMEK ÇORBA	ET KAVURMA	PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
29.11.2027 Pazartesi	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK SARMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	YOĞURTLU KAPYA
30.11.2027 Salı				

40

ARALIK AYI YEMEK MENÜSÜ				
GÜNLER	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	BAKLAVA
01.12.2027 Çarşamba	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	TAVUK SARMA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	KARIŞIK KOMPOSTO
02.12.2027 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBA	ADANA ŞİŞ	ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
03.12.2027 Cuma	ŞEHRİYE ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
04.12.2027 Cumartesi	YAYLA ÇORBA	SALÇALI KÖFTE	ERİŞTE	PORTAKAL
06.12.2027 Pazartesi	MERCİMEK ÇORBA	IZGARA KÖFTE	PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
07.12.2027 Salı	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
08.12.2027 Çarşamba	EZOĞELİN ÇORBA	ÇİTİR TAVUK	SPAGETTİ	MUZ
09.12.2027 Perşembe	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	KADINBUDU KÖFTE	ERİŞTE	PEMBE SULTAN
10.12.2027 Cuma	SEBZE ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	FISTIK SARMA
11.12.2027 Cumartesi	LEBENİYE ÇORBA	PATLICAN MUSAKKA	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	CACIK
13.12.2027 Pazartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	TAVUK DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
14.12.2027 Salı	YAYLA ÇORBA	ADANA ŞİŞ	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	AYRAN
15.12.2027 Çarşamba	MERCİMEK ÇORBA	YUMURTALI ISPANAK	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	TRİLEÇE
16.12.2027 Perşembe	DÜĞÜN ÇORBA	ROSTO KÖFTE	SOSLU MAKARNA	MANDALINA
17.12.2027 Cuma	TOYGA ÇORBA	PARMAK KEBABI	PİRİNÇ PİLAVI	HAVUÇ TARATOR
18.12.2027 Cumartesi	ÇEŞMİNİĞAR ÇORBA	KAĞIT KEBABI	Y. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	RUS SALATASI
20.12.2027 Pazartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	ZEYT. TAZE FASULYE	ETLİ BULGUR PİLAVI	HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA
21.12.2027 Salı	YÜKSÜK ÇORBA	HAMSİ TAVA	FASULYE PİYAZI	TAHİN HELVASI
22.12.2027 Çarşamba	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
23.12.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI	GAZOZ
24.12.2027 Cuma	YAYLA ÇORBA	PATATES MUSAKKA	ERİŞTE	PORTAKAL
25.12.2027 Cumartesi	TAVUKSUYU ÇORBA	ET KAVURMA	ŞEH. PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
27.12.2027 Pazartesi	ŞEHRİYE ÇORBA	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
28.12.2027 Salı	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	ZEYTİNYAĞLI PIRASA	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	BURMA KADAYIF
29.12.2027 Çarşamba	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
30.12.2027 Perşembe	SEBZE ÇORBA	ETLİ NOHUT	SEBZELİ BULGUR PİLAVI	MUZ
31.12.2027 Cuma	KESME AŞI ÇORBA			

1007 149298

2 HAFTALIK ÖRNEK MENÜ

PAZARTESİ	ŞEHİRİYE ÇORBA	IZGARA KÖFTE	GARN. PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
SALI	MERCİMEK ÇORBA	ET KAVURMA	Y. MERCİMEKLI BULGUR PİLAVI	ÇOBAN SALATA
ÇARŞAMBA	AYRAN AŞI ÇORBA	ETLİ KURU FASULYE	PİRİNÇ PİLAVI	KARIŞIK TURŞU
PERŞEMBE	LEBENİYE ÇORBA	YUMURTALI İSPANAK	PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ	HAVUÇ DİLİM BAKLAVA
CUMA	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
CUMARTESİ	TAVUKSUYU ÇORBA	PATATES MUSAKKA	SOSLU MAKARNA	ARMUT
PAZARTESİ	YAYLA ÇORBA	ADANA ŞİŞ	PİRİNÇ PİLAVI	KOLALI GAZLI İÇECEK
SALI	DOMATES ÇORBA(KAŞ.)	TAVUK SARMA	ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI	AŞURE
ÇARŞAMBA	MERCİMEK ÇORBA	ET DÖNER	NOH.PİRİNÇ PİLAVI	PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK
PERŞEMBE	SARAY ÇORBA	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI	PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ	BURMA KADAYIF
CUMA	ŞEHİRİYE ÇORBA	ÇİFTLİK KEBAP	PİRİNÇ PİLAVI	YOĞURTLU SEMİZOTU
CUMARTESİ	ÇEŞMENİGAR ÇORBA	HASANPAŞA KÖFTE	SPAGETİ	KARPUZ

çb as 28 4 40 44

SARAY ÇORBA		LEBENİYE ÇORBA		DÜĞÜN ÇORBASI		TAVUKSUYU ÇORBA	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
LİMON	1/4 ADET	DANA KIYMA	40	DANA KIYMA	40	LİMON	1/4 ADET
TAVUK BONFILE	25	NOHUT	30	HAVUÇ	10	TAVUK BONFILE	25
ŞEHRİYE	20	PIRİNÇ	20	UN	15	ŞEHRİYE	20
UN	15	YOĞURT	60	YOĞURT	60	UN	15
AYÇİÇEK YAĞI	25	UN	15	YUMURTA	1/4 ADET	SALÇA	10
KURU SOĞAN	10	YUMURTA	1/4 ADET	AYÇİÇEK YAĞI	25	HAVUÇ	10
YOĞURT	60	AYÇİÇEK YAĞI	25	TEREYAĞI	5	AYÇİÇEK YAĞI	25
TEREYAĞI	5	TEREYAĞI	5	KARABİBER	1	TEREYAĞI	5
TUZ	0,1	KURU NANE	1	KIRMIZI TOZ BİBER	1	KARABİBER	1
		TUZ	0,1	TUZ	0,1	KIRMIZI TOZ BİBER	1
				LİMON	1/4 ADET	TUZ	0,1

YÜKSÜK ÇORBA		KESME AŞI ÇORBASI		AYRAN AŞI ÇORBA(SOĞUK)	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
HAZIR MINİ MANTI	25	YEŞİL MERCİMEK	40	YOĞURT	120
NOHUT	25	ERİŞTE	20	AŞURELİK BUĞDAY	35
UN	15	KURU SOĞAN	10	NOHUT	15
AYÇİÇEK YAĞI	25	SALÇA	10	AYÇİÇEK YAĞI	25
SALÇA	10	AYÇİÇEK YAĞI	25	TEREYAĞI	5
TEREYAĞI	5	TEREYAĞI	5	KURU NANE	1
KURU NANE	1	KURU NANE	1	PUL BİBER	1
PUL BİBER	1	PUL BİBER	1	TUZ	0,1
TUZ	0,1	TUZ	0,1		

sp 11 28 14 40 47

ANA YEMEKLER			
BAKLIYATLAR			
ETLİ KURU FASULYE		ETLİ NOHUT	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
DANA KUŞBAŞI	100	DANA KUŞBAŞI	100
KURU FASULYE	60	NOHUT	60
KURU SOĞAN	10	AYÇİÇEK YAĞI	30
SALÇA	10	KURU SOĞAN	10
AYÇİÇEK YAĞI	30	SALÇA	10
UN	5	UN	5
TUZ	0,1	TUZ	0,1

KÖFTELER

IZGARA KÖFTE		İZMİR KÖFTE		TERBİYELİ KÖFTE		ROSTO KÖFTE	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
DANA KIYMA	240	DANA KIYMA	120	YOĞURT	60	DANA KIYMA	120
İRMİK	10	PATATES	60	DANA KIYMA	120	PATATES	60
AYÇİÇEK YAĞI	10	AYÇİÇEK YAĞI	30	PATATES	50	AYÇİÇEK YAĞI	30
TUZ	0,1	UN	5	AYÇİÇEK YAĞI	30	UN	5
Ekim-Kasım-Aralık-Ocak Şubat-Mart-Nisan		KURU SOĞAN	10	HAVUÇ	20	KURU SOĞAN	10
MARUL	40	SALÇA	10	K.SOĞAN	10	SALÇA	10
DOMATES	40	DOMATES	20	BEZELYE	10	DOMATES	20
SALATALIK	30	ÇARLISTON	20	PIRINÇ	15	ÇARLISTON	20
MOR LAHANA	15	İRMİK	5	YUMURTA	1/10 ADET	SÜT	10
HAVUÇ	15	TUZ	0,1	SARIMSAK	0,1	İRMİK	5
MAYDANOZ	5	SARIMSAK	1	TUZ	0,1	TUZ	0,1
ZEYTİNYAĞI	5			UN	5		
TUZ	0,1			NANE	0,1		
Mayıs-Haziran-Temmuz-Ağustos-Eylül							
KURU SOĞAN	35						
DOMATES	35						
MAYDANOZ	10						
SALATALIK	35						
SIVRI BİBER	35						

ç/s p 28 f 40

ADANA ŞİŞ		KADINBUDU KÖFTE		HASANPAŞA KÖFTE		SALÇALI KÖFTE	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
DANA KIYMA	180	YUMURTA	1/2 ADET	DANA KIYMA	120	DANA KIYMA	120
AYÇİÇEK YAĞI	10	DANA KIYMA	120	PATATES	60	PATATES	60
SÜT	10	AYÇİÇEK YAĞI	50	AYÇİÇEK YAĞI	30	AYÇİÇEK YAĞI	30
UN	5	PİRİNÇ	25	UN	5	UN	5
TUZ	0,1	UN	25	KURU SOĞAN	10	KURU SOĞAN	10
Ekim-Kasım-Aralık-Ocak Şubat-Mart-Nisan		KURU SOĞAN	10	SALÇA	10	SALÇA	10
MARUL	40	TUZ	0,1	DOMATES	20	TUZ	0,1
DOMATES	40			ÇARLISTON	20	SARIMSAK	0,1
SALATALIK	30			SÜT	10	YUMURTA	1/10
MOR LAHANA	15			IRMIK	5		
HAVUÇ	15			TUZ	0,1		
MAYDANOZ	5			SARIMSAK	1		
ZEYTİNYAĞI	5						
TUZ	0,1						
Mayıs-Haziran-Temmuz-Ağustos-Eylül							
KURU SOĞAN	35						
DOMATES	35						
MAYDANOZ	10						
SALATALIK	35						
SIVRI BİBER	35						
İNEGÖL KÖFTE							
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM						
DANA KIYMA	120						
AYÇİÇEK YAĞI	30						
BİBER	25						
KAPYA BİBER	25						
TUZ	0,1						
GARNİTÜR							
KURU SOĞAN	35						
DOMATES	35						
MAYDANOZ	10						
SALATALIK	35						
SIVRI BİBER	35						

qđ 12 28 15 40 ckm

KEBAPLAR									
KAĞIT KEBABI		ÇİFTLİK KEBAP			PARMAK KEBABI			BAHÇEVAN KEBAP	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
DANA KUŞBAŞI	160	DANA KUŞBAŞI	160	DANA KUŞBAŞI	160	DANA KUŞBAŞI	160	DANA KUŞBAŞI	160
PATATES	100	PATATES	100	PATLIÇAN	150	PATLIÇAN	150	PATLIÇAN	200
PATLIÇAN	150	PATLIÇAN	150	DOMATES	50	DOMATES	50	AYÇİÇEK YAĞI	30
AYÇİÇEK YAĞI	30	AYÇİÇEK YAĞI	30	SIVRI BİBER	30	SIVRI BİBER	30	SIVRI BİBER	30
HAVUÇ	60	HAVUÇ	60	SARIMSAK	5	SARIMSAK	5	DOMATES	30
BEZELYE	20	BEZELYE	20	SALÇA	10	SALÇA	10	KURU SOĞAN	10
KURU SOĞAN	10	KURU SOĞAN	10	AYÇİÇEK YAĞI	30	AYÇİÇEK YAĞI	30	PATATES	30
DOMATES	40	DOMATES	40	KARABİBER	0,5	KARABİBER	0,5	HAVUÇ	20
SIVRI BİBER	20	SIVRI BİBER	20	PUL BİBER	0,5	PUL BİBER	0,5	SALÇA	10
SALÇA	10	SALÇA	10	UN	5,0	UN	5,0	UN	5
UN	5	UN	5	TUZ	0,1	TUZ	0,1	TUZ	0,1
TUZ	0,1	TUZ	0,1					SARIMSAK	1
								KEKİK	1
TAS KEBABI		MACAR KEBAP							
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM						
DANA KUŞBAŞI	160	DANA KUŞBAŞI	160						
PATATES	80	PATATES	60						
KURU SOĞAN	10	PATLIÇAN	100						
DOMATES	30	KURU SOĞAN	10						
HAVUÇ	30	KAPYA BİBER	20						
AYÇİÇEK YAĞI	30	SIVRI BİBER	20						
SALÇA	10	DOMATES	30						
SARIMSAK	3	BEZELYE	10						
UN	5	AYÇİÇEK YAĞI	30						
KARABİBER	1	SALÇA	10						
KEKİK	1	SÜT	60						
TUZ	0,1	UN	10						
		SARIMSAK	1						
		TUZ	0,1						

ops 10 28 18 40 4

ET YEMEKLERİ

ET KAVURMA		ET DÖNER	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
DANA KUŞBAŞI	240	DANA TRANC	180
AYÇİÇEK YAĞI	30	AYÇİÇEK YAĞI	10
KARABİBER	1	SÜT	10
PUL BİBER	1	UN	5
KEKİK	1	TUZ	0,1
TUZ	0,1	Ekim-Kasım-Aralık-Ocak Şubat-Mart-Nisan	
		KURU SOĞAN	60
		MAYDANOZ	5
		SUMAK	1
		LİMON SUYU	5
		TUZ	0,1
		Mayıs-Haziran-Temmuz-Ağustos-Eylül	
		KURU SOĞAN	35
		DOMATES	35
		MAYDANOZ	10
		SALATALIK	35
		SIVRI BİBER	35

KIYMALI YEMEKLER

PATATES MUSAKKA		PATLICAN MUSAKKA		KARNİYARIK	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
PATATES	200	PATLICAN	200	PATLICAN	200
DANA KIYMA	80	DANA KIYMA	80	DANA KIYMA	80
AYÇİÇEK YAĞI	30	AYÇİÇEK YAĞI	30	AYÇİÇEK YAĞI	30
KURU SOĞAN	10	KURU SOĞAN	10	KURU SOĞAN	10
DOMATES	20	DOMATES	20	DOMATES	20
SIVRI BİBER	20	SIVRI BİBER	20	SIVRI BİBER	20
SALÇA	10	SALÇA	10	SALÇA	10
MAYDANOZ	3	MAYDANOZ	3	MAYDANOZ	3
UN	5	UN	5	UN	5
SARIMSAK	0,1	SARIMSAK	0,1	SARIMSAK	0,1
TUZ	0,1	TUZ	0,1	TUZ	0,1

ops 12 28 18 40 41

ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ							
ZEYTİNYAĞLI TURLU		ZEYTİNYAĞLI İMAM BAYILDI		ZEYTİNYAĞLI PIRASA		ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
PATLICAN	160	PATLICAN	200	PIRASA	150	TAZE FASULYE	150
KABAK	80	KURU SOĞAN	50	HAVUÇ	30	ZEYTİNYAĞI	30
PATATES	10	DOMATES	40	KURU SOĞAN	30,0	KURU SOĞAN	30
TAZE FASULYE	30	SIVRI BİBER	20	PİRİNÇ	10,0	SALÇA	10
HAVUÇ	30	ZEYTİNYAĞI	30	DOMATES	30,0	DOMATES	40
KURU SOĞAN	30	SARIMSAK	5	SALÇA	10,0	UN	5
DOMATES	10	SALÇA	10	ZEYTİNYAĞI	30	SARIMSAK	3
SIVRI BİBER	3	KARABİBER	1	KARABİBER	1	TUZ	0,1
SARIMSAK	5	PUL BİBER	1	PUL BİBER	1		
ZEYTİNYAĞI	1	TUZ	0,1	TUZ	0,1		
KARABİBER	1						
PUL BİBER	1						
TUZ	0,1						
ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA(YOĞ.)				YUMURTALI İSPANAK			
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM				
DOLMALIK YEŞİL BİBER	180	İSPANAK	200				
YOĞURT	120	DOMATES	50				
ZEYTİNYAĞI	30	KURU SOĞAN	20				
PİRİNÇ	40	YUMURTA	1 ADET				
KURU SOĞAN	35	AYÇİÇEK YAĞI	30				
DOMATES	30	SALÇA	10				
SALÇA	10	KARABİBER	0,5				
MAYDANOZ	3	PUL BİBER	1				
DEREOTU	3	TUZ	0,1				
SARIMSAK	0,1						
TUZ	0,1						

ph ps 28 4 40 47

YARDIMCI YEMEKLER									
PİRİNÇ PİLAVLARI									
NOH.PİRİNÇ PİLAVI		ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI		PİRİNÇ PİLAVI		GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI			
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM		
PIRİNÇ	80	PIRİNÇ	80	PIRİNÇ	80	PIRİNÇ	80	80	
AYÇİÇEK YAĞI	10	AYÇİÇEK YAĞI	10	AYÇİÇEK YAĞI	10	BEZELYE	20	20	
NOHUT	10	TEREYAĞI	5	TEREYAĞI	5	HAVUÇ	15	15	
TEREYAĞI	5	TUZ	0,1	TUZ	0,1	MISIR	10	10	
TUZ	0,1	ARPA ŞEHİRİYE	10			AYÇİÇEK YAĞI	10	10	
						TEREYAĞ	5	5	
						TUZ	0,1	0,1	
BULGUR PİLAVLARI									
BULGUR PİLAVI		NOHUTLU BULGUR PİLAVI		ŞEHİRVELİ BULGUR PİLAVI		SEBZELİ BULGUR PİLAVI			
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM		
BULGUR	60	BULGUR	60	BULGUR	60	BULGUR	60	60	
AYÇİÇEK YAĞI	10	NOHUT	10	AYÇİÇEK YAĞI	10	AYÇİÇEK YAĞI	10	10	
SALÇA	10	KURU SOĞAN	10	ARPA ŞEHİRİYE	10	SALÇA	10	10	
TEREYAĞI	5	SALÇA	10	TEREYAĞ	5	KURU SOĞAN	10	10	
MAYDANOZ	3	AYÇİÇEK YAĞI	10	TUZ	0,1	DOMATES	50	50	
TUZ	0,1	TEREYAĞ	5			SIVRI BİBER	50	50	
		TUZ	0,1			TEREYAĞI	5	5	
						MAYDANOZ	3	3	
						TUZ	0,1	0,1	
Y. MERCİMEKLİ BULGUR P.									
Y. MERCİMEKLİ BULGUR P.		ETLİ BULGUR PİLAVI							
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM						
BULGUR	60	DANA KUŞBAŞI	60						
AYÇİÇEK YAĞI	10	BULGUR	60						
YEŞİL MERCİMEK	20	AYÇİÇEK YAĞI	10						
TEREYAĞ	5	KURU SOĞAN	10						
TUZ	0,1	DOMATES	30						
		SIVRI BİBER	30						
		SALÇA	10						
		TEREYAĞ	5						
		TUZ	0,1						

pb p 28 f 90 CN

BÖREKLER-PIYAZLAR						
İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ		PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ		PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ		FASULYE PİYAZI
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME
YUFKA	1/2 ADET	YUFKA	1/2 ADET	YUFKA	1/2 ADET	KURU FASULYE
YUMURTA	1/10 ADET	YUMURTA	1/10 ADET	YUMURTA	1/10 ADET	KURU SOĞAN
İSPANAK	50	PATATES	50	BÖREKLİK PEYNİR	50	DOMATES
BÖREKLİK PEYNİR	20	YOĞURT	20	YOĞURT	20	MAYDANOZ
YOĞURT	20	AYÇİÇEK YAĞI	10	AYÇİÇEK YAĞI	10	ZEYTİNYAĞI
AYÇİÇEK YAĞI	10	SÜT	20	SÜT	20	LİMON
SÜT	20	MAYDANOZ	3	MAYDANOZ	3	KARABİBER
MAYDANOZ	3					TUZ
MAKARNALAR						
ARPA ŞEHRİYE PİLAVI		SPAGETTİ		ERİŞTE		KUSKUS
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME
ARPA ŞEHRİYE	70	MAKARNA	60	ERİŞTE	70	KUSKUS MAKARNA
AYÇİÇEK YAĞI	10	SALÇA	10	AYÇİÇEK YAĞI	10	AYÇİÇEK YAĞI
TEREYAĞ	5	AYÇİÇEK YAĞI	10	TEREYAĞ	5	TEREYAĞ
TUZ	0,1	TEREYAĞ	5	TUZ	0,1	TUZ
		TUZ	0,1			
SOSLU MAKARNA		PEYNİRLİ MAKARNA				
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM			
MAKARNA	60	MAKARNA	60			
SALÇA	10	AYÇİÇEK YAĞI	10			
AYÇİÇEK YAĞI	10	LOR PEYNİR	20			
TEREYAĞ	5	TEREYAĞI	5			
TUZ	0,1	MAYDANOZ	3			
		TUZ	0,1			

cp 12 28 18 01 24

TATLILAR									
TULUMBA TATLISI			CEVİZLİ BAKLAVA		FISTIK SARMA		CEVİZLİ BURMA KADAYIF		
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM		MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	
1 PORSİYON	150 GR		1 PORSİYON	150 GR	1 PORSİYON	150 GR	1 PORSİYON	150 GR	
TRİLİÇE			DONDURMA		ANTEP FISTIKLI HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA		TAHİN HELYA		
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM		MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	
1 PORSİYON	150 GR		1 PORSİYON	100 ML	1 PORSİYON	150 GR	1 PORSİYON (AMBALAJLI)	100 GR	
SÜTLAÇ			KARIŞIK KOMPOSTO		AYVA KOMPOSTO		AYVA TATLISI		
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM		MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	
SÜT	150 ML		TOZ ŞEKER	50	TOZ ŞEKER	50	TOZ ŞEKER	60	
TOZ ŞEKER	60		KURU KAYISI	35	AYVA	70	AYVA	200	
NIŞASTA	10		KURU ÜZÜM	35			KAYMAK	10	
PIRINÇ	25						TOZ FISTIK	2	
TARÇIN	2								
VANİLYA	1								
SUPANGLE			AŞURE						
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM		MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM					
SÜT	180		AŞURELİK BUĞDAY	30					
TOZ ŞEKER	25		NOHUT	10					
UN	10		KURU FASULYE	10					
NIŞATA	10		TOZ ŞEKER	30					
KAKAO	10		SÜT	10					
ÇİKOLATA	10		KURU ÜZÜM	10					
VANİLİN	1		KURU KAYISI	10					
			KURU İNCİR	10					
			PORTAKAL	5					
			TARÇIN	1					

q/s A 28 1/2 40 #

SALATALAR

ÇOBAN SALATA		RUSSALATASI		YOĞ.SEMİZOTUSALATASI		SOĞAN SOĞUŞ	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
ZEYTİN YAĞI	5 ML	PATATES	40	SEMİZOTU	60	KURU SOĞAN	60
LİMON	1/4 ADET	HAVUÇ	20	SÜZME YOĞURT	80	MAYDANOZ	5,0
DOMATES	45	BEZELYE	20	ZEYTİNYAĞI	5	SUNAK	1,0
SALATALIK	30	KORNIŞON TURŞU	10	SARIMSAK	1	LİMON SUYU	5,0
KURU SOĞAN	40	SÜZME YOĞURT	20	TUZ	0,1	TUZ	0,1
SIVRI BİBER	30	MAYONEZ	20	PUL BİBER	0,1		
MAYDANOZ	5	TUZ	0,1				
TUZ	0,1	PUL BİBER	0,1				

MEVSİM SALATA	
MALZEME	Çiğ Girdi GRAM
MARUL	40
DOMATES	40
SALATALIK	30
MOR LAHANA	15
HAVUÇ	15
MAYDANOZ	5
ZEYTİNYAĞI	5
TUZ	0,1

MEZELER

YOĞ-KÖZ KAPYA BİBER		HAVUÇ TARATOR		PEMBE SULTAN		CACIK	
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM
KÖZLENMİŞ KAPYA BİBER	60	SÜZME YOĞURT	80	KIRMIZI PANCAR	70	YOĞURT	150
SÜZME YOĞURT	80	HAVUÇ	60	SÜZME YOĞURT	80	SALATALIK	30
ZEYTİNYAĞI	5	ZEYTİNYAĞI	5	SARIMSAK	2	ZEYTİNYAĞI	5
SARIMSAK	1	SARIMSAK	1	ZEYTİNYAĞI	5	SARIMSAK	0,1
TUZ	0,1	CEVİZ İÇİ	4	DEREOTU	5	NANE	0,1
PUL BİBER	0,1	TUZ	0,1	MAYONEZ	10	TUZ	0,1
				TUZ	0,1		

[illegible]

of 28 1/2 11

MEYVELER									
KARPUZ		KAVUN		MANDALİNA		PORTAKAL			
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	
1 PORSİYON	400 GR	1 PORSİYON	400 GR	1 PORSİYON	230-250 GR	1 PORSİYON	1 PORSİYON	230-250 GR	
MUZ		ELMA		KAYISI		ERİK			
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	
1 PORSİYON	200-220 GR	1 PORSİYON	230-250 GR	1 PORSİYON	200-220 GR	1 PORSİYON	1 PORSİYON	200-220 GR	
ARMUT									
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM								
1 PORSİYON	230-250 GR								
İÇECEKLER									
AYRAN		PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK		GAZOL		KOLALI GAZLI İÇECEK			
MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	MALZEME	MALZEME	ÇİĞ GİRDİ GRAM	
1 PORSİYON	285 ML	1 PORSİYON	200 ML	1 PORSİYON	200 ML	1 PORSİYON	1 PORSİYON	200 ML	

100149298 - 100149298
 100149298 - 100149298
 100149298 - 100149298