

T.C.
DİYARBAKIR VALİLİĞİ
İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANE İŞLETMESİ
YİYECEK HAZIRLAMA VE DAĞITIM HİZMETLERİ İHALESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- İhale Konusu İşe İlişkin Bilgiler:

YEMEK HAZIRLAMA VE DAĞITIM İŞİ:

Diyarbakır İl Millî Eğitim Müdürlüğünde istihdam edilip yemek talep eden personel için İl Millî Eğitim Müdürlüğü yemekhanesinde 01.07.2022-29.09.2022 tarihleri arası günlük 120 kişi (+)(-) yüzde 20 (Yirmi) 60 İş günü öğle yemeği hizmeti alımı yemek pişirilmesi, dağıtımı, muhafazası ve her türlü servis hizmetlerinin yerine getirilmesi.

a)-Üretim Mutfak ve Yemekhaneleri:

- 1) Pişirilme Yeri; Yüklenici Firmanın Yemekhanesi
- 2) Dağıtım ve servis Millî Eğitim Müdürlüğü Yemekhanesi

Madde 2- Hizmete Ait Bilgiler:

a)-Öğle yemeği için gerekli olan malzemelerin alımı, stoklanması, pişirilmesi ve servis edilmesi(idarece hiçbir mal alımı yapılmayacak, mal alımı, malzeme alımı, yemeğin hazırlanması, yemekhaneye getirilmesi, servis edilmesi, bulaşıkların yıkanması v.b. tüm hizmetler yüklenici firma tarafından yapılacaktır.)

b)-Yemekhane müstemilatında mevcut tüm malzemelerin temizliğinin ve bakımının yapılması firma tarafından yapılacaktır.

Madde 3- İdarenin Yükümlülükleri:

a)-İdare fiş satış işlemini yemek yenildiği gün firma yetkilisi ile beraber ücretler alınarak fiş kesilecek. Toplanan paralar günlük Bankadaki idarenin hesabına yatırılacak.Ay sonunda Elektrik,Su,Doğalgaz paraları yatırıldıktan sonra fatura karşılığı firmaya verilecek.Geri kalan Bakanlığın memura ödediği katkı payı Bakanlıktan istenecek ve ödenek gelmesi halinde ödenecek

b)-İdare tarafından bastırılacak yemek fişlerinin şekil ve muhtevasının tespiti ve personele satışı; İdarece yapılacaktır.

Madde 4- Yüklenici Firmanın Yükümlülükleri:

A-HİZMETE İLİŞKİN

1)-Hizmetin görülmesine yönelik eksik malzemeyi, her türlü masrafı kendisine ait olmak üzere tamamlayacak; idarenin bilgisi dahilinde getirdiği bu malzemeleri işin sonunda götürecektir.

2)-Yemekler 120 personel için (+)(-) yüzde 20 (Yirmi) olarak yemek üretilecek. Her öğünde4(dört) çeşit yemek olacak.

3)-Yemek üretim ve dağıtımı ile ilgili mamul madde veya katkı malzemelerine ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (Fatura, İrsaliye vb.) (Yemekhane Yönetim Kurulu),

4)-Yemek dağıtım işini, gramajlara (Ek:1-2) uygun şekilde ve İdarenin uygun göreceği saatlerde yapmak, talep sahiplerini her yemekten eşit şekilde istifade ettirmek, Kontrol Teşkilatının bu konudaki ikazlarına uyacaktır.

5)- Tabaklar porselen tabak olacak, kaşık ve çatal 1. sınıf çelik olacaktır.

6)-Yemek dağıtımı sırasında yeterli sayıda eleman firma tarafından görevlendirilecektir.

7)-Yemek Servisi yapılan yerdeki tuvalet ve lavabo sürekli temiz tutulacağı, sürekli olarak 1.sınıf kağıt havlu ve sıvı sabun bulundurulacaktır

8)- Yüklenici yemek listesini hazırlayıp İdarenin onayına sunacak, idarenin onayına müteakip yemek listesini uygulamaya koyacaktır.

9)-Yemeklerin, Aşçıbaşı, gıda mühendisi veya kimyager, diyet uzmanı v.b gözetiminde pişirmek; üretilen yemeklerin asgari ağırlıkları veya üretilecek olan yemeklerde kullanılan malzemelerin asgari ağırlıkları için bu şartnamenin ekindeki (Ek:1-2) gramaj listelerini esas alınacaktır.

10)-Üretilen yemeklerden, idarenin istediği aralıklarla uygun göreceği yerlerde, bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak tahlil yaptırılacaktır.

11)-Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı resmi gazetede yayımlanan "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" ile belirlenen yükümlülüklerini yerine getirmek suretiyle bertaraf edecektir.

12)-İdarece gerek görülmesi halinde, Yüklenicinin kullanımında bulunan yemekhanede (depo, gıda maddeleri ve malzemeleri, personel vb) bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak bağımsız yetkili kurum ve kuruluşlara (kamu veya özel) hijyen denetimi yaptıracaktır.

13)-Malzemeleri yüklenici tarafından temin edilmek suretiyle Yemek Hazırlama ve Dağıtım işi kapsamında ki yerlerin temizliğini yaptırmak ve bu mekânlarda (Fare, Böcek v.b. haşere ile mücadele için) ihale süresince gerekli görülmesi halinde belirli periyotlarla (Böcek v.b. haşere için her ay) yapılacak, ilaçlama işini ise; yetkili olan kişi veya firmalara yaptıracaktır.

14)-Yemek Servisini, tepsi içerisinde porselen veya porselen kalitesinde tabak kullanılmak suretiyle; İdarenin belirlediği saat ve usulde yaptıracaktır.

15)-Her öğünde bir kişiye en az bir adet olmak üzere yeterli miktarda kağıt peçete, kürdan, dolu cam su sürahesi, çatal-kaşık, cam su bardağı, dolu ekmek sepeti (ekmekler, makine ile dilimlenecek), tuz, kırmızı biber, pul biber, karabiber veya yemeğin özelliğine göre nane, sarımsak, kekik v.b. baharatları; yemek masalarına servisten önce koydurmak ve servis süresince dolu bulunduracaktır.

16)-Her öğün, yemek yiyen personel sayısını esas alarak yeterli sayıda hizmet elemanı (aşçı, garson,bulaşıkçı v.b.) bulundurmak ve yemek dağıtımının aksamadan yürütülmesini sağlayacaktır.

17)- Yemekte kullanılacak gıda madde ve malzemeleri ile mamul ürün olarak alınanları 1. sınıf olarak temin etmek, üretmek veya satın almak suretiyle hazırlanan 4kap yemek ve garnitürlerini de 1. sınıf olarak servise sunulacaktır.

18)-Yemekhane müstemilatında yapılacak temizlik ve dezenfekte işlemleri için temizlik ve sarf malzemelerinin, bedeli yüklenici firma tarafından karşılanmak suretiyle temin edecek ve kullanılacaktır.

19)- Mutfakta pişirilen yemek, İl Milli Eğitim Müdürlüğü personel dışındaki; devlet yemek katkısı almayan personele misafir ücreti olarak yemek verilecektir.

20)- Üretilen yemeklerden, her gün idarenin gözetiminde alınacak yemek örneklerini asgari 48 saat saklamak, bu numunelerden veya günlük alınan numunelerden gerek görülmesi halinde; idarenin istediği aralıklarla uygun göreceği yerlerde, bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak tahlil yaptıracaktır.

21)- Çöpleri, şeffaf veya yarı şeffaf çöp poşetleri ile idarenin göstereceği yere koyacak, çöplerin birikmesine meydan vermemek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti göstermek, özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahallini yıkamak ve ilaçlamak; çöp naklinde, giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda gürültüsüz ve kolay hareket eden içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik veya lastik kenarlı araç veya plastik kova kullanacaktır.

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

B-İŞÇİLERE İLİŞKİN

1-Kontrol teşkilatının, görevi ile ilgili sözlü ve yazılı taleplerinin derhal karşılanmasını sağlayacaktır.

2-Hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın lüzumlu bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek; itaatsizlik, tedbirsizlik, ihmal, ehliyetsiz işçi çalıştırma veya herhangi bir sebeple vukuu bulacak kazalardan dolayı sorumlu olacaktır.

3-İşçi ve işçi yöneticilerinin, bina dahilinde ve çevresinde kazaya uğramaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde İdareyi sorumlu tutmayacaktır.

4-Yüklenici, yemek pişirme ve dağıtım işlerinde çalıştırmak üzere işe aldığı personeli; Hepatit (bir defaya mahsus), Portör, boğaz kültürü ve akciğer filmi (altı ayda bir) için sağlık kontrolüne tabi tutmak ve alınacak sağlık raporlarının birer fotokopisini istenildiğinde idareye ibraz edecektir.

5-Çalışan personelin görevini (aşçı, garson, bulaşıkçı vb.)simgeleyecek, İdarenin uygun göreceği tarzda ki kıyafetleri(beyaz önlük, ceket, başlık, eldiven, maske v.s.) yedekli olarak temin etmek ve işçilerinin de temiz olarak giymesini sağlanacaktır.

6-Çalışan personeli işyerinde yatırmamak, İdarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamak, hizmet binaları (tüm binalar) içinde izinsiz dolaştırmayacaktır.

7-Çalışan personeli; işin niteliği ile ilgili hijyen, temizlik ve diğer konularda eğitecektir.

8-Hastalık, mazeret, yıllık ve sıhhi izin vb. nedenlerle işçilerin işe gelmemesi halinde çalışan görevli sayısını, çalıştırılan toplam işçi sayısının altında düşürmeyecektir.

9-Yüklenici 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve mevzuatta belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirecektir.



C-GIDA MADDELERİNE İLİŞKİN

Gıdaların üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile bu kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkındaki 5179 sayılı Kanun; benzer şekilde çıkarılmış veya çıkarılacak (Resmi gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere) kanun, KHK, tüzük, yönetmelik, vb. yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler ile istenen belgeler İdareye ibraz edilecektir,

Yemekte kullanılacak gıda madde ve malzemelerinin tamamı; gerektiğinde İdarenin (hekim, gıda mühendisi, Kontrol Teşkilatı, vb.) denetimine tabi olup, uygun görülmeyenlerin kullanılmasına müsaade edilmeyecektir.

İdarece yapılacak denetimlere, Yüklenici veya vekili de katılabilir. Herhangi bir kusur veya eksiklik tespit edildiğinde, durum en az üç imzalı (Yüklenicinin sorumlu personeli dâhil) bir tutanakla tespit edilerek şartname hükümleri çerçevesinde gereği yapılacaktır. Tutanağın Yüklenici veya yetkilisi tarafından imzalanmaması halinde, imzadan kaçındıkları tutanakta belirtilecektir.

Dondurulmuş ve şoklaşmış hazır gıda ürünlerinin kullanımı, Kontrol Teşkilatının iznine tabi olup raf ömrü geçmiş ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

1)-Etler: Yemeklerde; ithal, dondurulmuş, şoklaşmış, doğranmış veya mamul hale getirilmiş kırmızı et kullanılmayacaktır.

Etler, Tarım ve Köy işleri Bakanlığında izin almış kombinalardan alınacak olup, etlerin alınacağı kombinaya ilişkin izin yazısı idareye ibraz edilecektir.

Etler; taze, kokusuz, temiz, orta yağlı, veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzısıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve etlerin kesimi ile teslim tarihi arasındaki fark en çok 5 gün olacaktır.

Kıymalar, dana etinden imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.

Dana Eti, dana kısa but (orta kemikli) veya karkas (sadece köfte için kıymalık) olacaktır.

Koyun eti, tam gövde halinde veya çatal olarak (kuyruksuz) temin edilecektir.

Etler tüketilene kadar kapalı yerlerde muhafaza edilecek, (Kıyma, kullanılmasına yakın hazırlanacaktır.)

Tavuk eti, Tavuk but veya göğüs olarak; taze ve çok iyi temizlenmiş şekilde getirilecek ve aynı şekilde verilecektir.

Balık eti, diri, gözleri parlak, solungaç altları kırmızı temizlenmiş ve yıkanmış olacaktır. Kış aylarında mutlaka taze, yaz aylarında ise dondurulmuş balık ürünleri verilebilecektir.

2)-Kuru Gıdalar: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgunlukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacaktır. Bu özelliği taşımayan kuru gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

3)-Sebzeler: Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b.sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

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

5)-Tatlılar ve Kompostolar: Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik ve tahin helvası v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi yüklenici tarafından da yapılabilir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır,

6)-Yoğurt ve Ayran: Ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (TSE' li, vakumlu ve en iyi kalitede olacak) yoğurt ve ayranın kalitesi, kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

7)-Meşrubatlar: Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş ve TSE' li olacak ayrıca, soğuk olarak servis yapılacaktır.

8)-Salatalar ve Turşular: Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç v.s. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, TSE' li olacak ve evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon yada

limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

Turşular kaliteli ve TSE' li olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak (salatalık turşusu 1 numara olacak), aksi takdirde servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

9)-Yağlar: Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Yemeğin özelliğine göre zorunlu hallerde margarin veya tereyağı kullanılacaktır. Kullanılan sıvı yağlar ve margarin TSE'li olacak, kalitesiz ve bozuk yağlar kullanılmayacaktır. Gerekliğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

10)-Salçalar: Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

11)-Dondurulmuş Ürünler: 10 kilogramlık poşetlerde, -18 derece(asgari) ısıda frigo firik arabalarda getirilmek ve aynı ısıda muhafaza edilmek koşulu ile sadece kullanımına izin verilen belli ürünlerden oluşacaktır. Bu ürünlerden; çözülmüş, yarı çözülmüş, hava almış veya bozulmuş ürünlerin kullanımına izin verilmeyecektir. Ayrıca; orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde ürün evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir.

Madde 5-Yemekler:

Yemekler, her öğün asgari dört çeşit ve 1. kalite olarak verilecektir.

Yemek listeleri aylık olarak şartname esaslarına göre yüklenici tarafından hazırlanacak ancak yönetim kurulunun uygun görüş ve onayından sonra uygulamaya konacaktır.

İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.

Yemek listesine göre üretilecek yemekler, şartname ekinde yer alan gıda gramaj listesine uygun olacaktır.

Yemeklerde kullanılan malzemelerin gramajları (et, tavuk, sebze v.b) yeterli miktarlarda ve standartlara uygun olacaktır.

Üretilecek yemeklerde, et katkı maddeleri (Et bulyon, Tavuk bulyon vb.) kullanılmayacaktır. Diğer katkı maddelerinden ise sadece Kontrol Teşkilatının kullanımına izin verdiği katkı maddeleri kullanılabilirler.

a)-BİRİNCİ YEMEK: Çeşitli çorbalar veya sulu yemeklerdir. Çorbalarda, yaz aylarında salça yerine domates kullanılacaktır.

b)-İKİNCİ YEMEK:

Haşlama, kızartma, tas kebabı, rosto, kâğıt kebabı, biftek, ızgara, pırlola, kavurma v.b. et yemekleri, kuru, sulu veya soslu köfte yemekleri ve sebze yemekleri.

Tavuk veya Balık gibi beyaz et yemekleri, eşit olarak paylaştırılarak verilecektir.

c)-ÜÇÜNCÜ YEMEK: Pirinç pilavı, bulgur pilavı, kuskus pilavı, makarna (kıymalı, peynirli veya fırında), börekler (peynirli, patatesli veya kıymalı), zeytinyağlı dolmalar, zeytinyağlı yemekler (barbunya, pilaki, piyaz v.b.), sebze kızartmaları v.s. dir. Bu yemeklerden makarna ve böreklerde beyaz peynir, kapalı tenekede birinci sınıf lor veya kaşar kullanılacak, açık lor kesinlikle kullanılmayacaktır.

Çeşitli hamur işi tatlılar (cevizli veya fıstıklı baklavalar, un ve irmik helvası, lokma, tulumba tatlısı v.s.), muhallebi, keşkül, aşure, tahin helvası, kabak tatlısı, ayva tatlısı, cevizli cezerye v.s. olacaktır.

d)-DÖRDÜNCÜ YEMEK: Mevsimine göre meyveler (elma, armut, üzüm, çilek, kavun, karpuz, erik, şeftali, kayısı, kiraz, yenidünya, portakal, mandalina, hurma, muz v.s.dir), kompostolar (elma, erik, üzüm, çilek, kayısı, vişne v.s. dir), meşrubatlar (meyve suları, gazoz, kola v.s. dir), ayran, yoğurt, cacık, mevsim salataları ve turşu da üçüncü yemek çeşitlerindedir.

Ancak; İdare tarafından yazılı olarak düzenlenen aylık yemek listesi ile bu sıralama değiştirilebilir veya yeni bir sıralama oluşturulabilir.

EKLER:1- Yemek üretiminde kullanılacak gramaj listesi

2- Porsiyon gramaj listesi



YEMEK ÜRETİMİNDE KULLANILACAK GRAMAJ LİSTESİ

		EK-1
ET MİKTARI (ETLİ YEMEKLERDE)		GRAMAJ (Gr)
Et Yemeklerinde	Kemiksiz Dana Eti(But)	180
Etlipide (Kişi başı birbuçuk porsiyon olacak)	Kemiksiz Dana Eti (Kıyma)	180
Kemiksiz Tavuk Etleri	Kemikli Tavuk Hindi vb.	250
Kemikli Tavuk Etleri	Kemiksiz Tavuk ve Hindi vb.	180
Kemiksiz Tavuk Etleri	Şinitel Nuget vb.	120
Balık	Balık (Temizlenmiş)	230
Balık	Balık (Fleto)	180
Köfteler	Kıyma (Köftelerde) Dana	140
Kıymalı Yumurta	Dana Kıyma	100
Sebze ve Bakliyat Yemekleri	Kemiksiz Dana ve Tavuk Eti	80
Karniyarik.Musakka,Oturtma,Sebze Dolmaları vb.	Dana Kıyma	80
Kabak Dolmasında	Dana Kıyması	40
Makarnalarda Kıyma	Mantı Makarna	30
Buhara Pilavı ve Çorbalarda	Parça Et	20
DİĞER ÜRÜNLER		
Pirinç	Pilavda	75
Pirinç	Dolmada (Biber)	15
Pirinç(Kabak Dolma ve Sütlaçta)	Köfte ve Dolmada (Kabak)	10
Pirinç	Garnide	50
Bulgur	Pilavda	60
Kuru Fasulye (Yemek ve Piyazda)	Temizlenmiş	60
Barbunya Nohut	Temizlenmiş	50
Kırmızı Mercimek	Çorbada	20
Yeşil Mercimek	Pilavda	15
Döğme Kuru Fasulye Nohut Üzüm vb.	Aşurede	10
Arpa Şehriye	Pilavda	10
Arpa Şehriye	Çorbada	15
Arpa Şehriye	Garnide	50
Makarna Kuskus		60
Makarna	Yoğurtlu veya mantı	50
Toz Şeker	Sütlaç-Komposto	50
Toz Şeker	Aşurede Hamur Tatlılarında	60-80
Çekirdeksiz Kuru Üzüm	Hoşafıta	20
Kuru İncir	Aşurede	5
Ceviz İçi(Erişte,Aşure,Keşkül vb)	Tatlı üzerine	5
Kuş Üzüümü	İç Pilavda	2
Domates Salçası ve Sıvı Yağ	Yemek Çeşitlerine göre	
Taze Sebze Türleri ve Mantar (Dolmabiber hariç)	Ek 1 de sayılmayanlarda	175
Taze Sebze Türleri	Zeytinyağlılar ve kızartmalarda	200
Dondurulmuş ve Şoklanmış Sebze Türleri		100
Dondurulmuş ve Şoklanmış Taze Fasulye		125
Havuç	Zeytinyağlı Boranide	150
Patates	Garnide	120
Patlıcan	Salatada	230
Taze Semizotu		190
Taze Yaprak		75
Meyveler (Elma,Portakal,Mandalina,Şeftali vb.)		180-200

**YEMEK ÜRETİMİNDE KULLANILACAK GRAMAJ LİSTESİ
(DEVAMI – EK-1)**

Karpuz ve Kavun (Kabuklu)	Asgari	500
Muz (Mevsimine göre kaliteli taze)		140-170
Toz Biber Karabiber Tarçın vb. Baharatlar	Yemek Çeşitlerine göre	
Salatalık	Cacıkta	50
Komposto (Elma Armut Kayısı Erik Kiraz)		50
Komposto	Şoklanmış	20-25
Peynir(Lor Kaşar Beyaz)	Böreklerde	50
Peynir (Lor veya Beyaz)	Milföy Böreği	30
Peynir (Kaşar veya Beyaz)	Yemek Üzerine	15
Ekmek		100
Yoğurt	Cacık İçin	100
Yoğurt(Süzme)	Boroniler için	75
Yoğurt Ayrın Meyve Suyu		200
Yufka (Böreklerde)		100
Un ve Nişasta(Çorbalarda Tatlı ve Böreklerde)	Reçetesindeki miktar	
İrmik (Helvada)		40
İrmik (Revani)		25

PERSONELE VERİLECEK YEMEK PORSİYONU ASGARİ GRAMAJ LİSTESİ

EK-2

ÇORBALAR			
BİLUMUM ÇORBALAR-KREMALI ÇORBALAR DAHİL (Etli Çorbalarda 10 gr pişmiş et)		200	gr
ET YEMEKLERİ			
KEMİKSİZ ET VE PARÇA ET YEMEKLERİ (Pişmiş et miktarı net 90 gr)		180	gr
İÇ PİLAVLI KEBAPLAR (Şehriyeli Güveç pişmiş et miktarı net 90 gr)		190	gr
KÖFTELER (Izgara Köfte İnegöl Köftesi Salçalı Köfte Terbiyeli Köfte vb. pişmiş köfte miktarı 100 gr garnitür şekline göre yemek gramajı değişebilir.		150-200	gr
KADINBUDU KÖFTE(Pişmiş Köfte Miktarı 130gr) garnitüre göre yemek miktarı		180-210	gr
KIYMALI YUMURTA (1 Yumurta 50 gr asgari pişmiş kıyma)		150	gr
KEMİKLİ TAVUK HİNDİ vb.(Et miktarı asgari 170-200gr)		250-300	gr
KEMİKSİZ TAVUK HİNDİ vb.(Şiş ızgara sote şinitzel vb. Pişmiş et miktarı 110 gr)garnitüre göre		160-210	gr
BALIKLAR (Cinsine göre tam veya yarım balık)			
Pişmiş Miktarı kemikli asgari 180 gr+garnitür			gr
Pişmiş Miktarı kemiksiz (Fleto) asgari 140 gr+garnitür			gr
SEBZE YEMEKLERİ			
ZEYTİNYAĞLI KIZARTMALAR / TAVALAR(Kabak Patlıcan Biber Kızartma soslu ve 50gr yoğurt)		150	gr
BORANİLER(Mantar Fasulye biber patlıcan yoğurtlu 100 gr yoğurt)		180-200	gr
ETLİ TAZE VE KURU SEBZELER (Taze Fasulye Bamya Bezelye kabak pişmiş et miktarı 40gr)		200	gr
PATLICAN KARNİYARIK MUSAKKA OTURTMA (pişmiş dana kıyma miktarı asgari 30 gr)		200	gr
TAZE DOLMA ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMALAR		200	gr
ZEYTİNYAĞLI KURU VE TAZE SEBZE YEMEKLERİ		180-200	gr
PİLAVLAR VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ			
PİLAV VE MAKARNA ÇEŞİTLERİ		150	gr
Yoğurtlu Makarna (60 gr Yoğurt+40 gr sos)		200	gr
HAMUR İŞLERİ			
BÖREK VE ÇEŞİTLERİ(Sigara muska tepsi puf ve su börekleri)		150	gr
MİLFÖY BÖREĞİ		120	gr
MANTI ÇEŞİTLERİ (Normal Kayseri Su makarna vb. yoğurtlu 60 gr yoğurt)		210	gr
CACIK VE SALATALAR			
CACIK ÇOBAN SALATA ve YUMURTALI PİYAZ(1 Yumurta +Garnitür)		200	gr
SÖĞÜŞ (Domates Biber Maydanoz Roka Tere vb.)		180-200	gr
YEŞİL SALATA (Kıvırcık Havuç Kırmızı Lahana Mısır 5 gr)		150	gr
YUMURTASIZ PİYAZ		150	gr
TURŞU		100	gr
GARNİTÜRLER			
PATATAES (Kızartma)		75	gr
PLAV VE SÖĞÜŞ GARNİTÜR (Domates Salatalık Havuç Turp Haşlama Patates vb)		100	gr
YEŞİL GARNİTÜR (Yeşil soğan marul maydanoz tere roka kırmızilahana vb.)		50	gr
TATLILAR			
AŞURE SÜTLÜ TATLILAR KOMPOSTO VE CEVİZLİKABAK TATLISI (5 gr Ceviz içi)		200	gr
BAKLAVALAR (Ceviz Kaymaklı Fıstıklı Havuç Dilim Kadayıf vb.)		150	gr
YASSI KADAYIF DOLMASI (30 gr Ceviz içi)		200	gr
HELVA (Tahin)		80	gr
YAŞ PASTA HELVA VE HAMUR TATLILARI (Ekmek Kadayıfı revani şekerpare kadayıf)		150	gr
DONDURMA		50	gr

Burhan ÖZDEMİR
İl Milli Eğitim Şube Müdürü