

## A. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

1. İşletmede yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşletmede hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işletmenin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
2. İşletme içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
3. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
4. İşletmede, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı'ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir.
5. **İşletmede kirlenen servis ekipmanları (tabak, tepsi, çatal, kaşık, vb.) sanayi tipi bulaşık makinesinde temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir. İdarenin talep etmesi halinde işletmeci yemek servisi yapılan alanlarda bulaşık makinesi bulundurmamak zorundadır.**
6. Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
7. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
8. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
9. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
10. **Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.**

## B. TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN

1. İşletmede kullanılan ve yükleniciye ait olan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
2. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
3. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
4. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.

5. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
6. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
7. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
8. **Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.**
9. Yüklenici öğrenci ve personele uygun sıcaklıkta ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak İdare'nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.
10. İdare tarafından yükleniciye sağlam vaziyette teslim edilen demirbaşlar alım süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.
11. Yüklenici her masada biberlik, kürdanlık ve kağıt peçete ile bulunduracaktır. Servis malzemelerinin (Yemek tabağı, kase, pilav tabağı, tatlı tabağı, tepsi, çatal, kaşık, bıçak, vb.) tümünü temin etmekle yükümlüdür. **Kullanılan yemek tabaklarının tamamı porselen veya aynı şekilde ısıya dayanıklı yemek servisine uygun malzemeden olmalıdır.**
12. Yemek sunumu yapılan tabaklar, teknik şartnamede menülere göre belirlenen gramajları kaldıracak hacimde olmalıdır.

### C. SUNUM

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
2. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
4. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun ekipman bulundurulmalıdır.
5. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometreler ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
6. Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
7. Pişirme yöntemleri de İdarenin Kontrol Komisyonunun denetiminde olacaktır. Yüklenici İdare Kontrol Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi Yüklenici tarafından sağlanacaktır.
8. **Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel**

**sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar, trans yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.**

9. Ekmek günlük taze ambalajlı 50 şer gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başi 2 paket ekmek olacaktır.
10. Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri ve temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. **Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik ve alüminyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.**
11. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, kürdan, vs.) hemen giderilecektir.
12. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
13. Yemekler içinde kullanılan malzemelerin (sebze, et, bakliyat vb.) net bir şekilde anlaşılabilirdiği, nezih, göze hitap eden, kaliteli ve güzel bir tarzda sunulmalıdır.