



T.C
ERGANİ KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 95813977-140-E.10141637
Konu : Taşımali Öğrenci Yemek
Teknik Şartname

23.09.2016

.....MÜDÜRLÜĞÜNE
ERGANİ

2016-2017 Eğitim Öğretim yılı Taşımali Ortaöğretim yemek ihalesi sonuçlanmadığından dolayı doğrudan temin yoluyla yapılmaktadır. Doğrudan temin yoluyla yapılan yemek ihalesine ait teknik şartnameler ve menü listesi ekte gönderilmiştir.

Gereğini rica ederim.

Ahmet ATABEY
İlçe Milli Eğitim Müdürü

EK: 1 Adet Menü Listesi
1 Ad.Teknik Şartnameler (5 Sayfa)

DAĞITIM:
Yemek (Kumanya) verilen Ortaöğretim Okul Müdürlüklerine

Güvenli Elektronik İmza

Aslı ile Aynıdır.

23.09.2016.

Cumağlı KAYABULUT
Evrak Kayıt Memuru

Hükümet Konağı Ergani /D.BAKIR
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr
e-posta: z.altan@windowslive.com

Ayrıntılı bilgi için: Z.ALTAN ŞEF
Tel: (0 412)6115023
Faks: (0 412) 6115730

T.C.
Ergani İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
2016 – 2017 Eğitim Öğretim Yılı
Taşınmalı Ortaöğretim Okulları
Yemek Hizmet Alımı İşi Teknik Şartnamesi

- 1- Yemek verilecek öğrenci sayısı: 738
- 2- Yemek verme 26.09.2016 tarihinde başlayıp 30.09.2016 (5) gün baz alınmak suretiyle devam edecektir.
- 4-Yemekler, yüklenici tarafından Taşıma Merkezi okullara termokingli araçlarla ve termobakslarda bizzat götürülüp kendi servis araçları ve elemanlarınca sıcak olarak her öğrenciye ayrı çatal, kaşık,su bardağı ve servis tabağı ile servis yapılacaktır.
- 4-Servis yerinin temizliği ve boş tabaklar ve diğer malzemelerin toplanması yükleniciye aittir.
- 5-Yemeğin taşınması, yemek Servisini yapılması ve yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş,SSK primum, vergi vb) giderler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Bu personellerin Sabıka kaydı, sağlık raporları (Portör Muayenesi) kimlik bilgileri yüklenici firma tarafından kuruma ibraz edilecektir. Personellerin sağlık raporları 3 ayda bir yenilenecek ve ilgili kuruma verilecektir. Yemeğin hazırlanması servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterilecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske ve eldiven takılacaktır.
- 6-Yemek hizmetlerinin temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit edilmesi ve görülmesi için idare, yüklenici firmanın yemek pişirdiği yemek fabrikasını istediği gün ve saatte denetler.
- 7- Yüklenici firmanın yemek fabrikasında yada mutfağında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (tadilat, onarım, yangın vb. nedenlerle) kullanılamaz duruma gelmesinden dolayı ihale miktarı kadar yemeği dışarıda yaptıracığı Diyarbakır İl sınırları içerisinde bulunan diğer bir yemek fabrikası ile anlaşma yaptığına dair sözleşme getirecektir. Anlaşma sağladığı fabrikanın kalite ve standartlarına ilişkin belgelerini ibraz edecektir.
- 8- Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşıma merkezi olmaktan çıkarılması veya ikili eğitime geçilmesi durumunda idare isterse yemek verip vermemekte serbesttir. Yüklenici bu durumda hiçbir hak talebinde bulunamaz.
- 9-Taşıma Merkezi Okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, tadilat açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemiyor ise öğrenci taşıma işi ikinci en yakın ve müsait taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okula devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ek bir ücret talep etmeyecektir.
- 10-Geçerli sebebe dayalı olarak (yangın, deprem, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb. nedenlerden dolayı) yemek hazırlanamayacağı zamanlarda idarenin belirleyeceği kumanyaların verilmesi sağlanacaktır.
- 11- Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan malzemeler paslanmaz çelik-krom olacaktır. Eğer plastik kap kullanılacaksa plastikler mutlaka Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından izinli olacaktır. Temizliğe özen gösterilecek, hijyenik kurallara uyulmasından yüklenici firma sorumlu olacaktır.
- 12- Yemek Listesinde idarenin izninin olması kaydıyla değişiklik yapılabilir.
- 13- Okul Müdürü öğrencilerin yemek saatlerini ayarlar.
- 14- Öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir.
- 15- Yemek ihalesini alacak isteklinin uyması gereken hususlardan herhangi bir aksaklığın tespiti veya verilen yemeklerin istenilen nitelik ve kaliteyi taşımadığı anlaşılması halinde, gıda zehirlenmesi olduğu tespit edildiğinde Ergani İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce herhangi bir tazminat ödenmeksizin sözleşme tek taraflı olarak feshedilebilecektir.
- 16-Yüklenici yemekleri hazırladıktan sonra Taşıma Merkezi Ortaöğretim Okullarına götürerek okulun yemekhanesinde öğrencilere servis yapacak, yemekhanenin ve servis takımlarının temizliğini yaptıktan sonra okuldan ayrılacaktır. Yemek masaları yüklenici tarafından hazırlanacak, masaların

üzerinde yemeğin özelliğine göre çatal, kaşık, bıçak, sürahi, bardak, tuzluk, biberlik ve peçete mutlaka bulunduracaklardır.

17- Yemeğin sıcak olarak verilmesi mecburiyeti vardır. Yoksa ısıtılmalıdır. Bunun için firma tarafından ısıtmak için ocak veya sıcak tutabilmek için Benmari kurulacaktır.

18- Yemek Yapımında TSE'ye ve Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddeler kullanılacaktır.

19- Ekmek hariç diğer ürünler TSE veya TSEK belgelerinden birine sahip olmalıdır.

20- Kumanya verilmesi halinde de yukarıdaki şartlara uyulması zorunludur.

21-Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun hükümleri dahilinde yapılacaktır.

22-İdare yemek numunelerini gerekirse halk sağlığı ve biyokimya laboratuvarlarında inceleyebilir ve buna ait tüm masraflar firma tarafından karşılanır.

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

24- Yemeklerin kontrolü; Yüklenicinin mutfağında veya okullarda denetime yetkili kişilerce yapılacak ve verilen yemeklerin her gün birer örneği Taşıma Merkezli Okullarda saklama kaplarında ve buz dolabında 72 saat saklanacaktır.

25- Okullarda muhafaza edilecek Yemek Numunesi saklama kapları ve buz dolapları yüklenici tarafından temin edilecektir. Ayrıca her okula gelen malzemeyi tartma için okullara tartı verilecektir.

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

27- Kumanya dağıtılacak okullarda sıcak yemek için uygun yer bulunduğu kumanyada sıcak yemeğe geçilecektir. Bu değişiklikten dolayı yüklenici herhangi bir hak talep etmeyecektir.

28-İsteklilerin, yemek hazırlamasında kullanacağı gıda maddelerinin tümünü idari ve Teknik şartnameye uygun (TSE ve İSO kalitelerine uygun) olması zorunludur.

29- Mayıs ve Haziran ayında üzümün yerine Erik Şeftalinin yerine Çilek verilecektir.

30-Yemekte kullanılan malzemelerin özellikleri aşağıdaki şekilde olacaktır.

Tüm sulu yemekler malzemesi ile beraber 200 gr içindeki etler 50 gr.kemiksiz

Tavuk Kızartma, Tavuk Sotede beyaz et 100 gr.

Et Kavurma, Fırın Köfte gibi yemeklerde kırmızı et 100 gr

Yardımcı yemekler (pilav, makarna, bulgur) 80 gr

Salatalar 80 gr

Tatlılar 80 gr

Çorba 200 gr

Cacık 100 gr.

Yoğurt 110 gr

Meyve 100 gr

Turşu 90 gr olacaktır.

Ekmekler 150 gr olacaktır.

YEMEK VERİLECEK TAŞIMA MERKEZLİ OKUL İSİMLERİ

S.NO	TAŞIMA MERKEZLİ OKULUN ADI	YEMEK VERİLECEK ÖĞRENCİ SAYISI
1	Bekir Aral And. İmam Hatip Lisesi	538
2	Mesleki ve Teknik And.Lisesi	200
	TOPLAM	738

Ahmet AYABEY
İlçe Milli Eğitim Müdürü

T.C.
Ergani İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
2016 – 2017 Eğitim Öğretim Yılı
Taşımali Ortaöğretim Okulları
Kumanya Hizmet Alımı İşi Teknik Şartnamesi

- 1) Ürünlerin Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (Yetki Kanunu: 5996 Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157)'ne uygun, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlemesi hakkındaki kanuna göre izin alınmış olması gerekmektedir.
- 2) Yemek veya kumanyaların taşınmasında kullanılacak araçların standartlara uygun olarak yapılacaktır. (Kapalı kasa, soğutuculu vb. özelliklere uygun olması),
- 3) Taşıma Merkezi okullarda kurulan Muayene Kabul ve Teslim Alma Komisyonu tarafından şartnameye uygun olmayan ürünlerin kabulü yapılmayacaktır.
- 4) İdare, gerektiği takdirde yemek listelerinde değişiklik yapar. Yüklenici bu değişiklik dolayısıyla herhangi bir ücret talep etmeyecektir.
- 5) Yemeklerin okulların açık olduğu günlerde verilecektir. Herhangi bir sebeple (mücbir sebepler dahil) bir veya birkaç gün okulların kapatılması durumunda 24 saat önceden haber vermek şartıyla ilgili okul veya okulların öğrenci sayısı düşülerek yemek ve kumanya dağıtımının yapılacaktır.
- 6) Çeşitli sebeplerle sürekli devamsız durumda olan öğrencilerin sayısı düşülerek buna göre yemek veya kumanya dağıtımının yapılacaktır.
- 7) Öğrencisi taşınan köy, mahalle ve köy altı yerleşim birimlerinde okul yapılması veya öğrencisi taşınan yerleşim yerlerine belediye tarafından toplu taşıma hizmeti verilmesi durumunda bu yerlerin öğrencileri taşımali eğitim kapsamında çıkarılacak ve bu yerlerdeki öğrencilere verilen yemek veya kumanya sayılarının düşürülmesi, ayrıca taşıma merkezi olduğu halde ikili eğitime geçen okulların taşımali öğrencilerine yemek veya kumanya verilmeyecektir.
- 8) Taşıma merkezi okulların değişmesi durumunda firma kendisine gösterilecek yeni merkezlere ek nakliye ücreti talep etmeksizin yemek dağıtımını yapacaktır.
- 9) Çalışma takviminde yapılan değişikliklere yüklenici uymak zorundadır.
- 10) Yemek veya kumanyaların her gün 10.00 -11.45 saatleri arasında Taşıma Merkezlerinde hazır olacak şekilde yemek listesine uygun olarak teslim edilecektir.
- 11) Taşıma merkezindeki öğrencilere verilen yemekten dolayı meydana gelebilecek zehirlenme dolayısıyla öğrenciler için ailelerin, Sosyal Güvenlik Kurumlarının veya Milli Eğitim Bakanlığının Sağlık Bakanlığına veya sağlık kurumlarına ve eczanelere yapacağı ödemelerden veya zehirlenme mağdurlarına mahkeme kararıyla ödenecek tazminatlarından yüklenici firma sorumludur.
- 12) Taşıma vb. nedenlerle de olsa idarenin uygun gördüğü şartname hükümlerine aykırı hiçbir ürünün kabul edilmeyecektir.
- 13) Ödemeler; taşıma merkezi okulların Muayene Teslim Alma Tutanaklarına uygun olarak düzenledikleri puantajlara uygun ödemelerin yapılacaktır.
- 14) Her gün hazırlanan yemekler ve kumanyalardan her bir taşıma merkezine ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne birer kumanya numune verilecek Taşıma Merkezi Müdürlüğü ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne bu numuneler en az 72 saat saklanacak, gerektiğinde kontrol ve tahlil yapılacaktır. (Numuneler ve tahlil için yapılacak masrafların yüklenici tarafından karşılanacaktır.) Bu numunelerin saklanması için her taşıma merkezi okula bir mini buzdolabı ve numunelerin tartımı için hassas terazi yüklenici tarafından temin edilecektir.
- 15) Yemeğin (Kumanya) taşınmasında, taşıma merkezlerinde öğrencilere sunulmasında ve yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş, SSK primi vergi vb) giderler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Bu personellerin Sabıka kaydı, sağlık raporları kimlik bilgileri yüklenici firma tarafından kuruma ibraz edilecektir. Yemeğin hazırlanması servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske ve eldiven takılacaktır.
- 16) Yemek/kumanya hizmetlerinin temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit edilmesi ve görülmesi için idare yüklenici firmaların yemek fabrikasını kendisi, oluşturacağı komisyonlar veya görevlendireceği kurum ve kuruluşlar vasıtasıyla istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir.
- 17) Yemek/kumanya yapımında kullanılan malzemeler, TSE'ye ve Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddeleri kullanılacaktır.

- 18) Her yemek verilecek taşıma merkezi Ortaöğretim Okulunun yemek dağıtım ve temizliğinden yüklenici firma sorumludur. Kumanya dağıtım ve dağıtımdan sonraki temizliğini yüklenici firma yapacaktır. Bu amaçla Taşıma Merkezi Okul Müdürlüklerine yemek (Kumanya) artıklarının dökülmesi için yeterli miktarda kapaklı çöp bidonları, çöp poşetleri ve temizlik malzemeleri ve Masa örtüleri teslim edilecektir. O okulda yenen kumanyadan kaynaklanan çöp toplanıp uygun çöplüklere yüklenici firma tarafından götürülecektir. Ayrıca her öğrenciye bir peçete ve naylon çatal verilecektir.
- 19-Yüklenici firma personelinin SSK, Maliye, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi, resim ve harçlar mükellefiyetler ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ziyan ve tahakkuk edecek cezaların idare veya okul adına tecelli edenler de dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili tüm sorumluluklar Yükleniciye ait olacaktır.
- 20-Okulda yemek yiyenlerden hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan olduğunda bütünü ile bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kaybı halinde maddi tazminatı Yüklenici firma tarafından karşılanır.
- 21-Yüklenici; Yemeklerin hazırlanmasında ve ulaştırılmasında, besin zehirlenmelerin karşı her türlü koruyucu önlem alınacak ve bu konuda personelin eğitilmiş olmasına dikkat edilecektir.
- 22-Yemek ihalesini alacak isteklinin uyması gereken hususlardan her hangi bir aksaklığın tespiti veya verilen yemeklerin istenilen nitelik ve kaliteyi taşımadığı anlaşılması halinde, gıda zehirlenmesi olduğu tespit edildiğinde İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce herhangi bir tazminat ödenmeksizin sözleşme tek taraflı olarak feshedilecektir.
- 23-Yemek hizmetlerinin temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit edilmesi ve görülmesi için idare yüklenici firmanın yemek pişirdiği yemek fabrikasını/mutfağını istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir. Aksine bir durum söz konusu olduğunda ve bu durum tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici firmaya uyarma cezası, ikinci defa tekrarlandığında ise 1 günlük hak edişten kesinti, üçüncü de ise sözleşme tek taraflı olarak fesh edilecektir.
- 24-Yemek ihalesini alan firma ya da şahısların 4734 – 4735 Sayılı KİK Kanunlarına ve Milli Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği ve Öğle Yemeği Yönergesi ile Okul Servis Araçları Hizmet Yönetmeliğine uyulması zorunludur.
- 25-Kuru gıda verilmesi durumunda **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında** üretim izni alınmış olması gerekmektedir.
- 26- Öğrencilere dağıtılan kumanyalar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Güvenliği ve Hijyen yönetmeliğine uygun olması gerekmektedir.
- 27) İstekliler bünyelerinde Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi, (Gıda-Süt Bölümünden mezun), Kimya Mühendisi, Kimyager ya da diyetisyen çalıştıracaklardır. Personelle ilgili evraklarını sözleşme esnasında sunacaklardır.
- 28-İsteklilerin, yemek hazırlamasında kullanacağı gıda maddelerinin tümünü idari ve Teknik şartnameye uygun (TSE ve ISO kalitelere uygun) olması zorunludur.

KUMANYA DA ARANAN ÖZELLİKLER

Kumanyalar her öğrenci için ayrı olarak streç / naylon poşet içinde ağzı kapalı olarak verilecektir. Hazır paket ve kutu şeklindeki ürünlerin, üzerinde imalat ve son kullanma tarihleri yazılı olacak. Beyaz peynir ve kaşar gibi kutu veya ambalaj içinde olmayan ürünlerin kalite standartlarının belgelendirilmesi amacıyla faturası ve kalite belgeleri İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne ibraz edilecek. Tüm paket, kutu ve ambalajlar üzerinde TSE, TSE-ISO 22000, TSE-ISO 9000 ve 9001 logolarından biri yazılı olacak.

Yemek (Kumanya) öğrenciye dağıtılırken her öğrenciye 1 adet peçete ve kumanyanın çeşidine göre, her bir öğrenci için küçük paketler halinde iyotlu tuz, plastik beyaz kaşık ve/veya plastik beyaz çatal verilecektir.

Belirtilen gramajlarında ürün bulunmadığı zaman o gramajdan düşük olmamak şartı ile daha yüksek gramajdaki aynı özellikteki veya başka ürünler idarenin uygun görmesi halinde verilebilir.

Kumanya Listesinde olmadığı halde aşağıda özellikleri verilen bazı ürünler herhangi bir sebeple idare tarafından başka bir ürün verilmesi ihtiyacının olması hali düşünülerek örnek olarak listeye eklenmiştir.

Mayıs Haziran ayında üzümün yerine Erik Şeftalinin yerine Çilek verilecektir.

İÇECEKLER

PORTAKAL-LİMON-VİŞNE-ŞEFTALİ-KAYISI NEKTARI (200 ML)

Meyve nektarı oranı limon için en az % 25, vişne, şeftali, kayısı ve portakal için en az % 35 olacak ve kutu üzerinde yazılmış olacak.
Pipet naylon poşet içerisinde kutuya yapışık olacak.
Tetrapak karton kutu içerisinde, hava almayacak şekilde 200 mililitre olacak.

SANDVIÇ Ekmeği 120 gr.olacak, içinde 30 gr. Peynir, 2 yaprak marul, 40 gr. Domates, 40 gr. Salatalık olacaktır.

EKMEK (120 gr)

Pişmiş hali 120 gram olacak. Hamur ve yanık olmayacak. 1.kalite un kullanılacak.

Ağız kapalı naylon poşetlerde teslim edilecek.

HAŞLANMIŞ YUMURTA

Kırık, Çatlak ve rafadan olmayacak

SÜZME ÇİÇEK BALI (20 gr.)

Beyaz plastik kutu içersinde, hava sızdırmaz alüminyum kapak ile kapalı olacak

1 Adet küçük plastik beyaz kaşık verilecek

ÜÇGEN KREM PEYNİR: (15 gr)

PEYNİR (40 gr.)

PIKNİK TİPİ TEREYAĞI (15 GRAM)

Beyaz plastik kutu içerisinde, hava sızdırmaz alüminyum kapak ile kaplı olacak.

FINDIK EZMESİ (40 gr)

DOMATES: (100 gr)

Ezilme ve çürüme belirtisi olmayacak ve iyice yıkanıp kurutulduktan sonra, öğrencilere verilecek.

ÜZÜM (100 gr.)

Ezilme ve çürüme belirtisi olmayacak ve iyice yıkanıp kurutulduktan sonra, öğrencilere verilecek.

SUSAMLI ÇUBUK KRAKER:(40 gr)

MEYVELİ KEK: (35 gr)

HAZIR SU (200 ml) Pet bardak olacak

TULUMBA TATLI (50 gr)

1 Adet şerbeti yeterli, kızarmış ve ürünün hazırlandığı gün için yeni çiçek yağı kullanılacak, eski yağ kullanılmayacaktır. Ağız kapalı naylon poşetlerde teslim edilecek

ŞEFTALİ (100 Gr)

Ezilme ve çürüme belirtisi olmayacak ve iyice yıkanıp kurutulduktan sonra, öğrencilere verilecek.

PIKNİK ÇİKOLATA (40 gr.)

TUZLU BİSKÜVİ: (60 gr)

MANDALİNA (100 gr.)

Ezilme ve çürüme belirtisi olmayacak ve iyice yıkanıp kurutulduktan sonra, öğrencilere verilecek.

KUMANYA VERİLECEK TAŞIMA MERKEZLİ OKUL İSİMLERİ

S.NO	TAŞIMA MERKEZLİ OKULUN ADI	KUMANYA VERİLECEK ÖĞRENCİ SAYISI
1	Kesentaş ÇPL Anadolu Lisesi	150
2	Makam Dağı Anadolu Lisesi	310
3	Ergani Kız And.İmam Hatip Lisesi	260
4	Ergani Anadolu Lisesi	180
5	Hilar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	150
6	Süleyman Nazif Anadolu Lisesi	300
7	Sezai Karakoç İmam Hatip Ortaokulu	250
8	Anadolu İmam Hatip Lisesi	420
9	Sermet Yalçın Anadolu Lisesi	200
	TOPLAM	2220

MENÜ LİSTESİ

Kumanya Listesi

	Günler	1.Mönü	2.Mönü	3.Mönü	4.Mönü	5.Mönü
1	Pazartesi	Sandviç	Vişne Nektarı			
2	Salı	Ekmek	Bal	Tereyağı	Üzüm	Hazır Su
3	Çarşamba	Ekmek	Üçgen Krem Peynir	Fındık Ezmesi	Çubuk Kıraker	Tulumba Tatlısı
4	Perşembe	Sandviç	Vişne Nektarı			
5	Cuma	Ekmek	Peynir	Domates	Meyveli Kek	Şeftali

Yemek Listesi

	Günler	1.Mönü	2.Mönü	3.Mönü	4.Mönü	5.Mönü
1	Pazartesi	Ekmek	Pirinç Pilavı	Güveç	Cacık	Karpuz
2	Salı	Ekmek	Fırın Köfte	Makarna	Yoğurt	İrmik Tatlısı
3	Çarşamba	Ekmek	Bulgur Pilavı	Tavuk Sote	Salata	Üzüm
4	Perşembe	Ekmek	Pirinç Pilavı	Patlıcan Musakka	Cacık	Şeftali
5	Cuma	Ekmek	Fırın Köfte	Mercimek Çorbası	Salata	İrmik Tatlısı

Ahmet ATABEY
İlçe Milli Eğitim Müdürü