



İzmir Özel Türk Koleji

HAMARAT İTK MUTFAĞINI KISACA TANIMAK İSTER MİSİNİZ?

- Sizler gibi biz de yemeklerimizi “Anne Eli Değmiş” gibi çocuklarımız için özenle kendi mutfağımızda hazırlıyoruz.
- Menülerimiz; Gıda Mühendisi, Hekim, Diyetisyen, Yemekhane Şefi denetiminde hazırlanarak Okul Aile Birliklerimizden oluşan Yemek Komitesinde incelenmektedir.
- Çocuklarımız için en iyi besinleri bularak, yemeklerimizde mevsimin en taze meyve ve sebzeleri kullanıyoruz. Hazır gıda, konserve gıda, bulyon, çeşni, palm yağı, kanola yağı ve hiçbir katkı maddesi kullanmıyoruz.
- Yemeklerimizde yalnızca Pınar, Süttaş, Migros, Keskinöğlü, Süperfresh, Olin, Trakyağ, Yonca markalarının ürünlerini kullanıyoruz.
- Yemekhanelerimizde her zaman temizlik ve hijyen kurallarına özen gösteriyoruz. Okul Doktorumuz ve İş Güvenliği Uzmanımız tarafından gerekli denetimler düzenli olarak yapılmaktadır.
- Çocuklarımız için gerekli günlük kalori miktarlarını dikkate ederek oluşturduğumuz menülerde; lezzete de önem vererek çocuklarımızın yüzlerinde tebessüm oluşturmaya özen gösteriyoruz.

İTK MUTFAĞI HAKKINDA SIKÇA SORULAN SORULAR

1. Mutfakta hangi yağ çeşitlerini kullanıyorsunuz?

Yemeklerimizi yalnızca zeytinyağı, tereyağ ve Ayçiçek yağı kullanarak yapmaktayız.

2. Mutfakta hangi marka yağ kullanıyorsunuz?

“Olin”, “Trakyağ”, “Yonca” gibi piyasada kabul görmüş ürünler kullanıyoruz.

3. Mutfakta kullanılan bakliyatlar yerli mahsul mü?

Kullandığımız bakliyatlar yerli mahsuldür.

4. Pilav ve makarnalarda margarin kullanılıyor mu?

Pilav ve makarnalarda margarin yerine tereyağ kullanılmaktadır.

5. Su için analiz yapılıyor mu?

“Yarınlarda
Var Olmak”

www.ozelturkkoleji.com

İTK BAHATTİN TATİŞ KAMPÜSÜ
Mihripaşa Cad. No:687-689
35280 Köprü / İzmir
T : 0 (232) 244 05 00
F : 0 (232) 231 32 75
info@itk.k12.tr

İTK BÜYÜKÇİĞLİ KAMPÜSÜ
8019/21 Sokak No:22
35620 Çiğli / İzmir
T : 0 (232) 386 57 27
F : 0 (232) 386 11 14
ciglisube@itk.k12.tr

İTK BORNOVA KAMPÜSÜ
Ezrene Mah. Ord. Prof. Dr. Muhiddin Erel Cad.
No: 19 35040 Bornova – İzmir
T : 0 (232) 216 24 85
F : 0 (232) 216 24 90
bornovakampus@itk.k12.tr

İTK MARMARİS KAMPÜSÜ
Gökbel Mah. Kenan Evren Cad. No: 102/A
48700 Beldibi-Marmaris / Muğla
T : 0 (252) 419 19 19
F : 0 (252) 419 19 20
marmaris@itk.k12.tr

İTK MANİSA KAMPÜSÜ
Muradiye Mahallesi Manolya Sokak
No: 234 Yunusemre / Manisa
T : 0 (236) 250 50 70
F : 0 (236) 250 50 70
itkmanisa@itk.k12.tr



İzmir Özel Türk Koleji

Her ay mikrobiyolojik, 2 ayda bir kimyasal analiz yapılmaktadır.

6. Süt ürünlerinde hangi marka kullanıyorsunuz?

“Pınar” ve “Sütaş” markalarını kullanıyoruz.

7. Yemeklerde tavuk bulyon veya et bulyon kullanılıyor mu?

Hiçbir şekilde yemeklerde bulyon kullanılmamaktadır.

8. Yemeklerde soğan veya sarımsak çeşni gibi tat veya aroma verici malzeme, katkı maddesi kullanılıyor mu?

- Hiçbir şekilde yemeklerimizde çeşni ve benzeri katkı maddesi kullanılmamaktadır.
- Tüm yemeklerde halden alınan taze malzemeler kullanılmaktadır.

9. Satın alma kriterleriniz nelerdir?

Piyasada kabul görmüş, üretim sertifikası ve belgesi olmayan hiçbir tedarikçi ile çalışılmamaktadır.

10. Mal kabul kriterleriniz nelerdir?

- Satın alma aşamasından itibaren tüm tedarikçiler şirket gıda mühendisimiz tarafından denetlenmektedir.
- Kullanılan tüm malzemelerin üretim sertifikası ve belgeleri istenmektedir.
- Kırmızı et ve tavuk ürünlerinde; sorumlu veterinerce düzenlenen dezenfeksiyon belgesi, yurtiçi hayvansal ürün sevklarine mahsus veteriner sağlık raporu, dezenfeksiyon belgesi
- Hal ürünlerinde; zorunlu olarak halden alınan ürünlerin künye bilgileri istenmektedir.

11. Konserve gıda kullanıyor musunuz?

- Hiçbir şekilde konserve gıda kullanılmamaktadır.
- Tüm hal ürünleri “Migros” dan temin edilmektedir.
- Donuk sebze olarak “Süperfresh” markası ile çalışılmaktadır.
- Mümkün olduğunca taze sebze kullanılmaktadır.
- Dönem geçişlerinde, risk teşkil eden sebzelerde donuk kullanım yapmaktayız.

12. İlaçlama yapıyor mu?

15 günde 1 düzenli olarak sertifikası ve belgesi olan İSS firması tarafından ilaçlama yapılmaktadır.

13. Tatlılarda mısır şurubu kullanılıyor mu?



İzmir Özel Türk Koleji

- Tüm tatlılarımız toz şekerden yapılmaktadır.
- Pastane şefimiz ve ekibi tarafından tüm ikramlar, ikinci kahvaltısı, pasta, poğaçaya grubu vb. organik olarak kendi mutfağımızda günlük üretilmektedir.
- Hiçbir katkı maddesi veya hazır tatlı toz ürünü kullanılmamaktadır.
- Pastane şefimiz ve ekibi tarafından sabah kahvaltısında verilen reçeller organik olarak kendi üretimimizdir. (mevsimine göre taze meyvelerden yapılmaktadır)

14. Yemeklerde kullanılan tavuk ve balık markası nedir?

Tavuk olarak "Keskinoglu" firması ile balık olarak "Pınar" markası ile çalışmaktayız.

15. Ekmeklerinizi nerden alıyorsunuz?

- Tamamen özel unlar ile kendi ekmeğimizi kendimiz üretiyoruz.

İş Ortaklarımız



MİGROS



Keskinoglu

SuperFresh

OLIN



yonca
"dama mutfağında"

"Yarınlarda
Var Olmak"

www.ozelturkkoleji.com

İTK BAHATTİN TATLIŞ KAMPÜSÜ
Mihripaşa Cad. No:687-689
35280 Köprü / İzmir
T : 0 (232) 244 05 00
F : 0 (232) 231 32 75
info@itk.k12.tr

İTK BÖYÜKÇİĞLİ KAMPÜSÜ
801.9/21 Sokak No:22
35620 Çiğli / İzmir
T : 0 (232) 386 57 27
F : 0 (232) 386 11 14
ciglisube@itk.k12.tr

İTK BORNOVA KAMPÜSÜ
Ezrene Mah. Ord. Prof. Dr. Muhiddin Erel Cad.
No: 19 35040 Bornova – İzmir
T : 0 (232) 216 24 85
F : 0 (232) 216 24 90
bornovakampus@itk.k12.tr

İTK MARMARIS KAMPÜSÜ
Gökbel Mah. Kenan Evren Cad. No: 102/A
48700 Beldibi-Marmaris / Muğla
T : 0 (252) 419 19 19
F : 0 (252) 419 19 20
marmaris@itk.k12.tr

İTK MANİSA KAMPÜSÜ
Muradiye Mahallesi Manolya Sokak
No: 234 Yunusemre / Manisa
T : 0 (236) 250 50 70
F : 0 (236) 250 50 70
itkmanisa@itk.k12.tr