

## TÜRK SİLAHLI KUVVETLERİ HASTA BESLEME YÖNETMELİĞİ<sup>1</sup>

### Amaç

**MADDE 1 –** (1) Bu Yönetmeliğin amacı; Türk Silahlı Kuvvetlerine ait yataklı tedavi yerlerinde, tedavileri yatılı olarak yapılan tüm hasta ve yaralıların, anne sütü ile beslenen bebeklerin yataklı tedavi yerlerinde yatan annelerinin beslenmeleri, doktorun gerek gördüğü durumlarda; taburcu edilen veya ayaktan muayene edilerek istirahat ve tedavilerine birlik ve kurumlarında devam edilen askerî öğrenci, erbaş ve erlerin raporunda belirtilen süre içerisindeki beslenmeleri, verilecek gıda maddelerinin cins ve miktarları, doktor ve diyetisyenlerin görev ve sorumlulukları, yemek hizmetinin satın alma yoluyla karşılanması ve içme suyu temini ile kişisel, çamaşır ve besleme hizmetleri temizlik maddelerinin sağlanmasıyla ilgili usul ve esasları düzenlemektir.

### Kapsam

**MADDE 2 –** (1) Bu Yönetmelik;

- a) Türk Silahlı Kuvvetlerine ait yataklı tedavi yerlerinde, tedavileri yatılı olarak yapılan tüm hasta ve yaralıların beslenmelerini,
- b) Doktorun gerek gördüğü anne sütü ile beslenen bebeklerin yataklı tedavi yerlerinde yatan annelerinin beslenmelerini,
- c) Doktorun gerek gördüğü durumlarda; Türk Silahlı Kuvvetlerine ait yataklı tedavi yerlerinden taburcu edilen veya ayaktan muayene edilerek istirahat ve tedavilerine birlik ve kurumlarında devam edilen askerî öğrenci, erbaş ve erlerin raporunda belirtilen süre içerisindeki beslenmelerini,
- ç) Verilecek gıda maddelerinin cins ve miktarlarını,
- d) Hasta beslenmesinde doktor ve diyetisyenlerin görev ve sorumluluklarını,
- e) Yemek hizmetinin satın alma yoluyla karşılanmasını,
- f) İçme suyu teminini,
- g) Kişisel, çamaşır ve besleme hizmetleri temizlik maddelerinin sağlanmasıyla ilgili hususları kapsar.

### Dayanak

**MADDE 3 –** (1) Bu Yönetmelik, 21/11/2007 tarihli ve 5715 sayılı Türk Silahlı Kuvvetleri Hasta Besleme Kanununun 6 ncı maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

### Tanımlar

**MADDE 4 –** (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Ara öğün: Beslenmeleri normal yemek olarak yapılan hastalara günlük sıvı gereksinimlerinin, vitamin ve posa ihtiyaçlarının bir bölümünü karşılamak ve moral vermek için öğün aralarında verilecek sıcak veya soğuk içecekler ile her türlü meyve ve yiyeceği,
- b) Aylık yemek çizelgesi özeti: Bir ay içinde düzenlenen günlük normal hasta yemek çizelgeleri ile günlük diyet hasta yemek çizelgelerinin birleştirildiği denetime bağlı tüketim belgesini,
- c) Birleştirilmiş günlük hasta bildirim çizelgesi: Klinik/servis/üniteler tarafından bildirilen günlük hasta besleme bildirim çizelgelerinin baştabiplikle birleştirilerek, mal saymanlığına/ beslenme hizmetlerini yürüten birime gönderilen ve günlük normal hasta/diyet hasta yemek çizelgesinin hazırlanmasına esas belgeyi,
- ç) Diyet hasta: Diyet yemeği ile beslenen hastayı,
- d) Diyet yemeği: Hastanın tıbbî zorunluluktan veya tedavisi gereği besin öğelerinden bir veya birkaçının miktarındaki azaltma ve çoğaltmaları öngören ve bunlara bağlı olarak besin maddelerinin çeşitleri, miktarı, hazırlanışları ile öğün sayısı ve zamanının normal yemekten farklı olduğu yiyecek ve içecekleri,
- e) Diyet yemek bedeli: Doktor ve diyetisyenin öngördüğü öğün ve/veya ara öğünleri içeren, yemek çizelgesinin hazırlanmasında kullanılan harcamaya esas para miktarını,
- f) Günlük diyet hasta yemek çizelgesi: Beslenecek diyet hastalarına verilecek yemeklerin, öğün bazında dağılımını, yemeklerin içeriklerini, kalorisini parasal değerini ve kullanılacak yiyecek maddelerinin miktarı gibi bilgileri içeren denetime bağlı tüketim belgesini,
- g) Günlük hasta besleme bildirim çizelgesi: Hasta beslenmesi için düzenlenerek gönderilen belge ve eklerini,
- ğ) Günlük normal hasta yemek çizelgesi: Beslenecek normal hastalara verilecek yemeklerin öğün bazında dağılımını, yemeklerin içeriklerini, kalorisini, parasal değerini ve kullanılacak yiyecek maddelerinin miktarı gibi bilgileri içeren denetime bağlı tüketim belgesini,
- h) Hasta yemek çizelge özeti: Günlük normal hasta ve diyet hasta yemek çizelgesi ile personele verilecek yemeklerin öğün bazında dağılımını, yemeklerin içeriklerini, kalorisini ve kullanılacak yiyecek maddelerinin miktarı gibi bilgileri içeren belgeyi,
- ı) Normal hasta: Normal yemek ile beslenen hastayı,
- i) Normal yemek: Hastanın günlük kalori ve besin öğeleri gereksinimini karşılamak amacı ile üç öğün olarak verilen yiyecek ve içecekleri,

<sup>1</sup> Resmi Gazete Tarihi: 02.08.2008 Resmi Gazete Sayısı: 26955

j) Normal yemek bedeli: En az üç öğün ve gerektiğinde de ara öğünleri içeren, yemek çizelgesinin hazırlanmasında ölçüt olarak kullanılan harcamaya esas paranın üst miktarını,

k) Yataklı tedavi yerleri: Türk Silahlı Kuvvetlerinin sağlık hizmetlerini yürüten kurum veya kuruluşlardan, hasta veya yaralıların yatırılarak tedavisini sağlayacak nitelikte olan kıta tabiplikleri, revirler, dispanserler, seyyar, çevre, merkez ve özel dal hastaneleri ile ilmi ve tıbbi merkezlerini ifade eder.

#### **Beslenme yönteminin belirlenmesi**

**MADDE 5 – (1)** Yatan hastanın biyokimyasal bulguları doğrultusunda, kalori ve besin öğelerinin sınırlamalarına göre, oral yoldan (ağızdan) normal veya özel diyet alarak beslenmesine doktoru tarafından karar verilir. Gıda maddelerinin çeşitleri, oranı, hazırlama şekilleri ve öğün sayılarına ise doktorunun görüşünü de alarak diyetisyen, bulunmadığı yerlerde doktoru karar verir.

#### **Beslenmeyecek olanlar**

**MADDE 6 – (1)** Doktorun onayı ile tıbben beslenecek durumda olmayan veya tedavisi gereği beslenmemesi gereken hastalara gıda maddeleri verilmez.

#### **Beslenme yöntemi**

**MADDE 7 – (1)** Hasta beslenmesinde normal yemek ve diyet yemeği olmak üzere iki yöntem uygulanır.

a) Normal yemek alacak hastalara; günde üç öğün yemek ve doktor ve/veya diyetisyenin uygun göreceği öğün aralarında gıda maddeleri verilir. Verilecek gıda maddelerinin besin grupları ile cins ve miktarları Ek-1 Normal Hasta Günlük Yemek Bedeli Ölçüt Tablosunda gösterilmiştir.

b) Diyet yemeği alacak hastalara; diyetisyenin, bulunmadığı yerlerde doktorun uygun göreceği miktar ve sıklıkta depo/bütçe imkânları doğrultusunda her türlü gıda maddesi sınırlamaya tabi olmadan gruplandırılarak ve normal yemek listelerinden de azami ölçüde yararlanılarak verilir.

#### **Beslenmeye dahil edilecekler**

**MADDE 8 – (1)** Hasta beslenmesinin; beslenmeden beklenen faydayı azami ölçüde sağlayacak şekilde, süratli, ekonomik, düzenli ve hesap denetlemesine dayanak oluşturacak biçimde yapılabilmesi için gerekli her türlü tedbir alınır.

(2) Her servis bünyesinde hangi hastanın ne tür beslenmeye tabi olacağı günlük hasta besleme bildirim çizelgesinde belirtilir. Hazırlanan bu çizelge servis sorumlu doktoru, hemşiresi ve diyetisyeni tarafından imzalanır. Diyetisyen ve/veya hemşirenin bulunmadığı yataklı tedavi yerlerinde sorumlu doktorun imzası yeterlidir. Servislerde hazırlanan çizelgeler görevlendirilen bir personel tarafından birleştirilmiş günlük hasta besleme bildirim çizelgesi oluşturmak üzere baştabipliğe gönderilir. Baştabipliğin onayından sonra beslenmeden sorumlu ilgili ikmal birimine teslim edilir.

(3) Beslenmeden sorumlu ilgili ikmal birimine gönderilen bildirimden sonra, yatan veya taburcu olan hastaların bilgileri de ayrı bir liste ile aynı birime iletilerek gerekli işlemler yapılır.

(4) İkinci ve üçüncü fıkralardaki bilgilerin düzenlenmesi için gerekli olan günlük normal hasta yemek çizelgesi, günlük diyet hasta yemek çizelgesi, hasta yemek çizelge özeti, aylık yemek çizelge özeti ve gerekli diğer formlar ile formların doldurulmasına ilişkin açıklamalar hazırlanacak müşterek yönergede belirtilir.

#### **Normal yemek bedeli**

**MADDE 9 – (1)** Normal yemek bedeli; bu Yönetmeliğin ekinde yer alan Ek-1 Normal Hasta Günlük Yemek Bedeli Ölçüt Tablosunda gösterilen gıda maddelerinin fiyatlandırılmasıyla belirlenir. Belirlenen bu değere; salça, tuz, baharat, sarımsak, maydanoz, dereotlu, limon, sirke gibi tatlandırıcılar ile çay için % 5 eklenerek, yapılacak yemek bedelinin günlük üst sınırı bulunur.

(2) Normal yemek bedel ölçüt tablosunda yer alan, kuru baklagiller, yaş sebze, taze meyve ve diğer yiyecek maddelerinin hesaplanmasında birlik ve kuruma mal oluş fiyatları esas alınır. Kuru baklagiller, yaş sebze ve taze meyvenin fiyatlarının hesaplanmasında kullanılacak çeşitler müşterek yönergede belirtilir.

(3) Çeşitli nedenlerle ilgili aya ait fiyatların belirlenmemesi durumunda, birlik ve kuruma mal olan son tedarik fiyatı esas alınır. Bu fiyatın da bulunmaması halinde son bir yıl içindeki en son tedarik fiyatı esas alınır. Bu fiyatın da bulunmaması halinde, Millî Savunma Bakanlığınca aylık olarak yayımlanan birim fiyatlar uygulanır.

#### **Günlük istihkaktan artan parasal değerlerin kullanılması**

**MADDE 10 – (1)** Günlük istihkak tutarı ile yedirilecek tutar arasında kalan parasal değer, günlük hasta yemek çizelgesinin birikim bölümünde gösterilir. Günlük istihkak tutarının üzerindeki parasal değer ise, günlük hasta yemek çizelgesi aşım bölümünde gösterilir ve yıl sonunda aşımli günlük hasta yemek çizelgesi bırakılmayacak şekilde bu birikimler gerek duyulması hâlinde kullanılır.

#### **Askerî öğrenci ile erbaş ve erin yataklı tedavi yerleri sonrasındaki beslenmeleri**

**MADDE 11 – (1)** Askerî öğrenci ile erbaş ve erlerden yatarak tedavileri tamamlandıktan sonra iyileşme dönemlerini ve/veya muayene edildikten sonraki ilaçlı tedavilerini birlik veya kurumlarında geçireceklerin, beslenmelerinin nasıl olacağı ve süresi, doktoru tarafından taburcu belgesi veya raporunda belirtilir. Bu tür hastaların beslenmeleri, hastanın birlik veya kurumuna ait imkânlar da göz önüne alınarak diyetisyenin ve/veya doktorunun belirlediği kriterlere göre birlik ve kurumlarında yapılır.

(2) Taburcu olan askerî öğrenci ile erbaş ve er gerekli görüldüğünde, birliğine veya varacağı yere bağlı olarak doktor ve/veya diyetisyen tarafından uygun görülen cins ve miktarda kumanya verilir.

#### **İçme suyu temini**

**MADDE 12 – (1)** İçme suyunun uygun bulunmadığı bölgelerdeki hastanelerde, bu durumun bir raporla tespit edilmesi halinde, yemek pişirme ve hastaların içme suyu gereksinimi mümkün ise, su arıtma yöntemi ile karşılanır. Bunun mümkün olmaması halinde, durum normale dönüncüye kadar su ihtiyacı piyasadan karşılanır. Temin edilen su öncelikle hastaların içme ve yemeklerinde kullanılır. Harcanan su miktarı rapor tutanak ve gerekli diğer belgelere göre sarf belgesi ekinde gösterilerek muhasebeleştirilir.

**Yemek hizmetinin satın alma yolu ile karşılanması**

**MADDE 13 – (1)** Satın alınacak yemek hizmetinin yaklaşık maliyeti ilgili mevzuat hükümlerine göre belirlenir. Yaklaşık maliyetin tespitinde, beslenecek hedef kitleye bağlı olarak her yıl için Millî Savunma Bakanlığınca yayımlanan bütçelemeye esas tahmini birim fiyatlar ile belirlenen normal yemek bedeline, bu bedelin % 70 ine kadar, yemek öncesi ve sonrasında yapılan işletme ve genel giderler eklenir. Yemek bedeli içermeyen hizmet alımlarında ilgili ihale mevzuatı esas alınır.

(2) Yemek hizmetinin piyasadan satın alma yolu ile karşılanmasında, 1/3/2008 tarihli ve 26803 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Silahlı Kuvvetlerinde Satın Alınacak Yemek Hizmeti Uygulamalarına Dair Yönetmelik hükümleri esas alınır.

**Kişisel, çamaşır ve besleme hizmetleri temizlik maddeleri**

**MADDE 14 – (1)** Yataklı tedavi yerlerinde yatan hastaların kişisel, çamaşır ve besleme hizmetleri temizlik maddeleri ihtiyaçları için, 1/3/2008 tarihli ve 26803 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Silahlı Kuvvetleri Besleme Kanunu Temizlik Maddeleri Kullanım Esasları ve Usullerine Dair Yönetmelik hükümleri esas alınır. Ancak, Temizlik Maddeleri Bedel Ölçüt Tablosunun çamaşır temizliği bölümünde yer alan maddeler, ihtiyaç halinde % 30 oranına kadar artırılarak verilir.

**Yönerge**

**MADDE 15 – (1)** Bu Yönetmeliğin uygulanmasında doktor, diyetisyen, hemşire ve benzeri görevlilerin yetki ve sorumlulukları ile diyet ve normal yemeklerin uygulanması esnasında karşılaşılabilecek olası sorunları aşmak ve hasta besleme hizmeti veren tüm birlik ve kurumlarda standardı sağlamak için müşterek yönerge hazırlanır.

**Laboratuvar ve hijyen denetim hizmet desteği**

**MADDE 16 – (1)** Yatan hastaların sağlıklı beslenmesi ve beslenme kalitesinin yükseltilmesi amacıyla, gıda maddelerinin kalite değerleri ile bunların hazırlandığı ortamların hijyenik durumlarının kontrolüne yönelik laboratuvar ve hijyen denetim hizmet desteği, ilgili yönerge esasları doğrultusunda Türk Silahlı Kuvvetleri gıda kontrol teşkilleriince verilir.

**Yürürlük**

**MADDE 17 – (1)** Maliye Bakanlığı ve Sayıştayın görüşleri alınarak hazırlanan bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 18 – (1)** Bu Yönetmelik hükümlerini Millî Savunma ve İçişleri Bakanları birlikte yürütür.

Ek-1

**NORMAL HASTA GÜNLÜK YEMEK BEDELİ ÖLÇÜT TABLOSU**

| Besin Grubu | Besin Türü                 | Miktarı gr.      | Kalori              | Protein | Yağ   | Karbonhidrat |      |       |
|-------------|----------------------------|------------------|---------------------|---------|-------|--------------|------|-------|
| 1           | Et, yumurta ve baklagiller | Et               | Sığır eti (kemikli) | 250     | 600   | 46,75        | 45,5 | 0     |
|             |                            | Yumurta          | Yumurta (adet)      | 1       | 80    | 6,4          | 5,75 | 0,35  |
|             |                            | Kuru baklagiller | Kuru baklagiller    | 30      | 106,2 | 5,98         | 0,96 | 16,14 |

|                         |                     |              |               |     |        |        |        |        |
|-------------------------|---------------------|--------------|---------------|-----|--------|--------|--------|--------|
| 2                       | Süt ve süt ürünleri | Süt          | Süt           | 200 | 128,48 | 7      | 4,95   | 6      |
|                         |                     | Süt ürünleri | Yoğurt        | 200 | 117,57 | 5,28   | 6,4    | 10,8   |
|                         |                     |              | Beyaz peynir  | 30  | 87     | 6,75   | 6,48   | 0      |
| 3                       | Meyve ve sebze      | Meyve        | Taze Meyve    | 200 | 110    | 1,33   | 0,63   | 22,4   |
|                         |                     | Sebze        | Yaş Sebze     | 400 | 180    | 8,04   | 0,94   | 29,28  |
| 4                       | Ekmek ve tahıllar   | Ekmek        | Ekmek         | 300 | 741    | 37,5   | 3,75   | 209,4  |
|                         |                     | Tahıl        | Bulgur        | 20  | 70     | 21,8   | 0,3    | 15,1   |
|                         |                     |              | Pirinç        | 30  | 108    | 2,01   | 0,21   | 23,67  |
|                         |                     |              | Makarna       | 30  | 110    | 3,3    | 0,33   | 22,89  |
| 5                       | Yağlar ve tatlılar  | Yağ          | Ayçiçeği yağı | 20  | 180    | 0      | 20     | 0      |
|                         |                     |              | Zeytinyağı    | 10  | 90     | 0      | 8,1    | 0      |
|                         |                     |              | Tereyağı      | 10  | 75     | 0      | 0,01   | 7,06   |
|                         |                     | Tatlı        | Toz şeker     | 30  | 114    | 0      | 0      | 29,85  |
|                         |                     |              | Bal           | 20  | 63,20  | 0,06   | 0,00   | 15,68  |
| Enerji ve Besin öğeleri |                     |              |               |     | 2960,5 | 152,20 | 104,31 | 408,62 |