

## Askerî hastanelerde hastaların iâşe ve idareleri hakkında kanun lâyihası ve Millî müdafaa , Bütçe ve Sıhhat ve içtimaî muavenet encümenleri mazbataları (1/1074

T. C.

Başvekâlet

Kararlar müdürlüğü

Sayı : 6/1673

6-VI-1934

### Büyük Millet Meclisi Yüksek Reisliğine

Askerî hastanelerde hastaların iâşe ve idareleri hakkında Millî Müdafaa Vekâletince hazırlanan ve İcra Vekilleri Heyetince 5-VI-934 te Yüksek Meclise arzı kararlaştırılan kanun lâyihası esbabı mucibesile birlikte takdim olunmuştur efendim.

Başvekil  
İsmet

### Esbabı mucibe

Halen askerî hastanelerdeki hastalar 1288 tarihinde tanzim edilmiş olan idare nizamnamesinin 167 nci bendi mucibince iâşe edilmektedirler. Halbuki fennin bu günkü tekemmülâtı ile bu iâşe tarzı ihtiyacı temin edememekte ve bazan da müşkülât çekilmektedir. Bunun için hastanelerimizde yeni bir iâşe kanunu ile yeniden bir iâşe usulü tatbiki zarurî görülmektedir. Yukarıda arz edilen eski sistem hasta iâşesi altı derece üzerine ayrılmış ve her dereceye müteaddit müteferrikalı bir cetvel bağlanmıştır. Bu usul ile esas tayinatı teşkil eden gıda maddeleri tatbik sahasında yeknasak bir yemek vermek mecburiyetini tevhit etmektedir. Bu vaziyet, tedavi altında bulunan hastaların hastanelerde yemeklerinden daima şikâyet etmekte ve severek yememekte oldukları ve bu yüzden kazanacakları kudret ve şifanın gecikmekte olduğu görülmektedir.

Yeni arz ve teklif edilen hasta iâşe usulü üç derece üzerine taksim edilmiştir. Hususî perhize ve bakıma ihtiyacı olan hastalara kendilerine aid perhiz yemeklerinin verilmesi ve diğer hastalara da aslı tayinattaki gıda maddeleri üzerinden hastanece tanzim edilecek olan yemek listesi mucibince yemek pişirilmesi ve yedirilmesi esas ittihaz edilmiştir.

Bu şeklin tatbikinde fennin bütün icabatı kalori, vitamin, beslenme nazarı dikkate alındığı gibi İv. İş. D. since yapılan tetkikatta idari muhassanatı da haiz olduğu tebeyyün etmiştir.

Binanealeyh hasta zabıt ve askerlerin hastalık sebeble kaybettikleri kuvvetin kısa bir zamanda iadesi ve sağlıklarını temin edecek olan bağlı kanun lâyihası çok mühim bir noksanı telâfi etmiş olacaktır.

**M. M. encümeni mazbatası**

**T. B. M. M.**  
**M. M. encümeni**  
**Esas No. 1/1074**  
**Kara No. 36**

17 - VI - 1934

**Yüksek Reisliğe**

Askerî hastanelerde hastaların iâşe ve idareleri hakkında M. M. vekillîğince hazırlanan kanun lâyihasile esbabı mucibesinin gönderilidiğine dair olub encümenimize havale edilen Başvekâletin 6 haziran 1934 tarihli ve 6/1673 numaralı tezkeresi vekâletin Sıhhat işleri dairesi reisi Paşanın huzurile okundu ve görüşüldü :

Askerî hastanelerde hastaların 1288 tarihinde yapılmış olan idare nizamnamesinin bir bendine göre iâşe edilmesi hastaya değişik yemek vererek iştiha ile yemesini mümkün kılmamakta ve kazanacağı kuvvet ve şifanın gecikmesine sebep olmakta bulunması hasebile bu günkü fennin icaplarına göre ihtiyacı temin için hastaya değişik gıda ve tam kalori ile verilen yemeklerin iştiha ile yemeleri ve hastanın şifasının kolaylaştırılması ve iâşe derecelerinde hastaya müteferrika namı altında ayrıca yemek verilmesi gibi faide ve hastanelerin inşası

tarzına nazaran tenvir, teshin ve tathir cihazları de memleketimizin muhtelif iklimine göre aynı veçhile ıera edilmesi muhassenatı bulunduğu anlaşıl原因arak M. M. Vekillîğinin bağlı olan esbabı mucibesine aynen iştirak edilmiş ve kanun lâyihasının 4 ncü maddesine (B) fıkrası yazılarak ve müteferrika, yiyecek ve içecek yemek miktarını gösteren cetvelde bu bapta tertib şeklini gösterir diğer bir cetvel bağlanarak aynen kabul edilmiştir. Havalesi mucibince Bütçe encümenine verilmek üzere yüksek huzuruza takdim edilmiştir.

|               |                 |                     |
|---------------|-----------------|---------------------|
| M. M. En. Rs. | M. M.           | Kâtip               |
| Giresun       | Diyarbakir      | Elâziz              |
| <i>Ihsan</i>  | <i>Kâzım</i>    | <i>Ahmet Saffet</i> |
| Cebelibereket | Konya           | Kars                |
| <i>Naci</i>   | <i>Ali Fuat</i> | <i>Muhittin</i>     |
| Kars          | Urfa            | Gümüşane            |
| <i>Faik</i>   | <i>Ali Saip</i> | <i>Şevket</i>       |
|               |                 | Tokat               |
|               |                 | <i>Hüsnü</i>        |

**Bütçe encümeni mazbatası**

**T. B. M. M.**  
**Bütçe encümeni**  
**Karar No. 6**  
**Esas No. 1/1074**

17 - XI - 1934

**Yüksek Reisliğe**

Askerî hastanelerde hastaların iâşe ve idareleri hakkında olub Başvekâletin 6 - VI - 1934 tarih ve 6/1673 numaralı tezkeresile Yüksek Meclise arzedilen kanun lâyihası Millî Müdafaa encümeninin bu bapta mazbatasile birlikte encümenimize verilmiş olduğundan Millî Müdafaa vekâleti 3 ncü şube müdürü Miralay Fethi Bey hazır olduğu halde okundu ve konuşuldu :

Bu kanun lâyihasının bütçeye zammı müstelzim mahiyeti olmadığı anlaşıl原因mış ve teknik cihazlarının tetkiki Sıhhat ve içtimaî muavenet encümenine aid bulunmuş olmakla lâyihanın mezkûr encümenince tetkikinden sonra mumî heyetin yüksek tasvibine arzedilmesinin muvafık olacağı

encümenimizce kararlaştırılmıştır.

Yüksek Reisliğe takdim olunur.

|                 |                  |                  |                  |
|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Reis            | Reis V.          | M. M.            | Kâtip            |
| Burdur          | Isparta          | Bayazıt          | Balkesir         |
| <i>M. Şeref</i> | <i>Mükerrem</i>  | <i>Ihsan</i>     | <i>Enver</i>     |
| Tokat           | Bursa            | Edirne           | Elâziz           |
| <i>Süreyya</i>  | <i>Dr. Galip</i> | <i>Faik</i>      | <i>H. Tahsin</i> |
| Erzurum         | Giresun          | İstanbul         | İzmir            |
| <i>Aziz</i>     | <i>Kâzım</i>     | <i>Sadettin</i>  | <i>Kâzım</i>     |
| Kayseri         | Kırklareli       | Manisa           | Çorum            |
| <i>A. Hilmi</i> | <i>Şevket</i>    | <i>M. Turgut</i> | <i>Mustafa</i>   |
|                 | Sivas            | Yozgat           |                  |
|                 | <i>M. Remzi</i>  | <i>S. Sırrı</i>  |                  |

Sıhhat ve içtimai muavenet encümeni mazbatası

T. B. M. M.  
Sıhhat ve İ. M. Encümeni  
Karar No. 3  
Esas No. 1/1074

4 - XII - 1934

Yüksek Başkanlığa

Askerî hastanelerde hastaların iâşe ve idareleri hakkında Milli Müdafaa vekâletince hazırlanıp Başvekâletin 6-IV-1934 tarih ve 6/1674 numaralı tezkeresile gönderilen ve encümenimize havale buyurulan kanun lâyihası esbabı mucibesile birlikte vekilliğin Sıhhat işleri dairesi reisi ile üçüncü şube müdürü hazır buldukları halde okundu:

Lâyihanın mucib sebeplerinde yazılmış olduğu gibi bu gün askerî hastanelerinde hastalar 1288 tarihli idare nizamnamesinin 167 nci bendine göre iâşe ve idare edilmektedir. 60 sene önceki beslenme ve bakım gidişinin bu günkü prensiplere uygun olmayacağı bellidir. Hekimliğin bütün işlerinde olduğu gibi bu alanda da yeni bilgiler ile yürümek gerçekten gerekli idi. Bunun için encümenimiz lâyihayı yerinde bulmuştur.

Şimdiye değin altı derece üzerinden verilen tayınlar ile - Başka şeyler konamadığından - ancak bir iki türlü yemek pişirilib ağız değişikliği yapılamamasından dolayı hastaların çoğu yemeklerini istekle yememektedirler. Bu lâyihada hasta yiyecekleri daha pratik olarak üç dereceye indirilmekle birlikte türlü türlü yemek pişirilmesi işi yoluna konmuştur. Bundan başka birinci ve ikinci dereceden tayin alanlara hastalıklarına göre müteferrika cetvelindeki bir çok yiyecek ve içecekler verilebilecek, bunlar ile vitamin gibi maddeler ve başka eksikler alınmış olacaktır.

Üçüncü derecede müteferrika yok ise de bunda haftada iki gün bir tatlı yahut yemiş vardır. Kalori sayısı hesap edilmiştir. Bu derecedekilerin yemekleri tabldot olarak verileceğinden bakımca kolaylık olacaktır.

Bir de hastalık icabı büsbütün başka türlü beslenecek hastalar için ayrı rejim de konmuştur.

Bir madde ile de hastanelerin yolunda aydınlatılması, ısıtılması ve artırılması işi sağlanmıştır.

Encümenimiz inceden inceye düşünüb taşındıktan sonra hasta zabıt ve askerlirimizin bir gün önce iyileşmelerine yarayacak olan bu kanun lâyihasını bir kaç değişiklikler ile daha düzenli yapıp onamıştır.

Yüce Umumi heyete arz olunmak üzere Yüksek Başkanlığa sunuldu.

|                      |              |           |
|----------------------|--------------|-----------|
| S. ve İ. M. E. Rs.   | M. M.        | Kâtip     |
| Na.                  | Bursa        | Manisa    |
| M. Dr. Refik         | M. Dr. Refik | Dr. Saim  |
| Aza                  | Aza          | Aza       |
| Antalya              | Erzurum      | Afyon K.  |
| Nazif                | Dr. Şinasi   | Ziya Nuri |
| Aza                  | Aza          | Aza       |
| Muğla                | Denizli      | Balıkesir |
| H. Avni              | Dr. Kâzım    | Muzaffer  |
| Aza                  |              | Aza       |
| Niğde                |              | Malatya   |
| Kimyager Ahmet Vefik |              | Dr. Hilmi |

## HÜKÜMETİN TEKLİFİ

*Askerî hastanelerde hastaların iâşe ve idareleri hakkında kanun lâyihası*

**MADDE 1 —** Askerî hastanelerde hastalar üç derece ve bir de hususî rejim derecesi üzerinden iâşe edilir. Hiç bir şey verilmemesi icab eden hastaların tabelesine (0) şıraeti vazolunur.

Hastalara francala verildiği zaman ekmek verilmez. Börek, makarna bulgur veya kuskustan biri verilince pilâv verilmez. Zeytinyağlı yemek tertib edildiği zaman zeytinyağı (40) gram üzerinden hesap olunur. Bu halde sebzenin eti ve sade yağ verilmez.

Hastalara verilecek et daima koyun eti olub balık, beyin, karaciğer, tavuk, yumurtadan biri verildiği zaman yemeklik et verilmez. Yalnız çorbalık et suyu için olan et istihkakı verilir.

Müteferrika cetvelinde yazılı yemeklerden verildiği zaman bu yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi için lüzumu olan maddelerle yemeklerde daima değişiklik ve her zaman nefaset temini için her nevi yemeğe konması icab eden (salça, un, yumurta, peynir, maydanoz ilâ...) gıda anasırı bilhesab mutbak tabelesinde gösterilerek ayrıca verilir. Müteferrikalar verildikleri vahdetlere göre öğle veya öğle akşam yemeklerinde yarı yarıya veyahud çoğu öğle, azı akşam yemeklerinde verilmelidir.

Müteferrikadan verilecek yemek ile hususî rejim dahilinde bulunanlara verilecek yiyecek ve içecekler hariç olmak üzere her dereceye mahsus yemekler tabludot suretinde ve hastanelerce tertib olunacak bir listeye tevfikân verilir.

Sıhhi evsafa içme suyu bulunmayan mahallerdeki hastanelerde hasta başına bir buçuk litre hesabile iyi memba suyu temin edilir.

İçen hastalara tabib tarafından yazılan miktarda sigara verilir.

**MADDE 2 —** Derecelere göre kanunen tayinat aşağıda yazılmış ve müteferrika cetveli ayrıca bağlanmıştır:

**A - Derece 1**

Süt 1/2 litre { Sabah ve ikindi zamanı  
{ yarı yarı

## MİLLÎ M. ENCÜMENİNİN DEĞİŞTİRİŞİ

**MADDE 1 —** Hükümetin teklifi aynen.

**MADDE 2 —** Hükümetin teklifi aynen.

SIHHAT VE İÇTİMAİ MUAVENET ENCÜ-  
MENİNİN DEĞİŞTİRİŞİ

*Askerî hastaneler ile hastane gibi kullanılacak  
revirlerde hastaların beslenme ve bakımları  
hakkında kanun lâyihası*

**MADDE 1 —** Askerî hastaneler ile hastane gibi kullanılacak revirlerde hastalar üç derece üzerinden ve bir de ayrı rejimler ile beslenir. Tabibin tabelelerine [o] işareti koyduğu hastalara hiç bir şey verilmez.

**MADDE 2 —**

**A - Derece - I :**

süt 1/2 litre

Şeker 50 gram

Çorbalık 70 gram yahut lâpa veya bulamaç-  
lık 90 gram.

Çorbalık, ( lâpa veya bulamaçlık pirinç ve

Hü.

|                  |  |
|------------------|--|
| Şeker 50 gram    | { Sabah ve ikinci zamanı<br>yarı yarı                                  |
| Çorbalık 70 gram | { Sabah, öğle, akşam lâ-<br>pa, bulamac için 90<br>gram hesab edilir). |
| Et 150 gram      | { Et suyu içinde çürüyün-<br>ceye kadar kaynatılır.<br>Bu et atılır.   |

Tuz 15 gram

(Buna ilâveten tabib tarafından yazılan müte-  
ferrika)

**Müteferrika:** Bu dereceye çorba verilmemek şartile son haddine kadar üç muhtelif müteferrika veya son haddin yarısına kadar altı muhtelif müteferrika; yevmi tayinat tam verildiği takdirde son haddine kadar iki muhtelif müteferrika veya son haddin yarısına kadar dört muhtelif müteferrika verilir.

**Çorbalık:** tabirinden maksat bakla, bezelye, mercimek, nohud, yulaf, piring, buğday unları veya piring, tarhana, mercimek, şehriye ilâ... olub hastalara usanç vermeyecek şekilde her gün bunlardan biri intihab edilir.

Çorba yerine tabibin muvafakati ile meyva usareleri (pestil ezmesi, vişne, demirhindi şurubu, nar, limon, portakal şerbeti) nden birisi (200) gram hesabile verilir.

Süt, şeker yerine tabibin muvafakatile bir tertip muhallebi veya sutlaç veya yoğurttan biri verilebilir.

B - Derece 2 :

|       |           |  |
|-------|-----------|--|
| Ekmek | 300 gr.   | { (50) gramı sabahleyin<br>diğeri yemeklerde ve-<br>rilir.   |
| Süt   | 1/4 litre | { Bunlar sabah kahve<br>altısıdır. Yalnız çay ve<br>25 gr. şeker, ikinci za-<br>manı verilir. Çay ye-<br>rine ıhlamur da veri-<br>lebilir. |
| Şeker | 50 gr.    |  |
| Çay   | 1 gr.     |  |
| Et    | 300 gr.   | { 200 gramı öğle, ak-<br>şam yemeğinde 100<br>gramı sebze.   |

S. İ. M. E.

şehriye ile buğday, yulaf, mercimek, nohut, bezelye, bakla unları ve benzerleridir ).

Koyun eti 150 gram,

Tuz 15 gram,

Et, uzun müddet kaynatılarak etsuyu çıkarmak içindir; kalan posa başka istihkaka verilemez.

Tabibin buyuruğıle çorba yerine 200 gram limonata yahut portakal, vişne, nar, demirhindi şerbetleri veya benzerleri ve süt ile şeker yerine mahallebi, sütlâç veya yoğurt verilebilir.

Bu dereceye katılabilecek yiyecekler :

Müteferrika cetvelindeki yiyecek ve içeceklerden son kertesinedek ikisi, veya son kertesinin yarısınadek dördü, yahut son kertesinden birile, son kertesinin yarısınadek ikisi verilebilir.

Bu derecedeki çorba, lâpa veya bulamaç yahut bunların yerine konulabilen şerbetler verilmez ise müteferrika cetvelindekilerden son kertesinedek üçü veya son kertesinin yarısınadek altısı veya son kertesinedek ikisi ile son kertesinin yarısınadek başka, ikisi yahut son kertesinedek biri ile son kertesinin yarısınadek dördü birlikte verilebilir.

**B - Derece - 2 :**

Ekmek 300 gram,

Süt 1/4 litre,

Şeker 50 gram,

Çay 1 gram

Koyun eti 300 gram,

Sadeyağ 40 gram

Zeytinyağlı yemek yedirileceği gün sadeyağ yerine 40 gram zeytinyağı verilir ve etin sebze için olan 100 gramı verilmez.

Taze sebze veya patates 300 gram. (Taze bamya 100 gram verilir), yahut fasülye ve nohut gibi kuru sebze 100 gram. (Kuru bamya 25 gram verilir).

Taze domates 100 gram, yahut domates salçası 20 gram.

Soğan 40 gram,

Tuz 20 gram,

Tabibin buyuruğı ile çay yerine ıhlamur verilebilir.

Bu dereceye katılabilecek yiyecekler :

Müteferrika cetvelindekilerden son kertesinedek biri yahut son kertesinedek ikisi verilebilir.

Hü.

M. M. E.

|                 |         |  |
|-----------------|---------|--|
| Taze sebze      | 300 gr. | Hububat verilince 100 gr. hesap edilir. Yalnız taze bamya 100, kurubamya 25 tir. Patates taze hesabiledir. |
| Domates (salça) | 20 gr.  |  |
| Sadeyağ         | 40 gr.  | Taze domates 100 gr. hesap edilir.   |
| Soğan           | 40 gr.  |  |
| Tuz             | 20 gr.  |  |

(Buna ilâveten tabib tarafından yazılan müteferrika)

Müteferrika: Tabip tarafından lüzum gösterildiği zaman son haddine kadar bir müteferrika veya son haddin yarısına kadar muhtelif iki müteferrika verilir.

C - Derece 3 :

|            |         |   |
|------------|---------|---|
| Ekmek      | 600 gr. | 100 gramı sabahleyin verilir.   |
| Şeker      | 50 gr.  |   |
| Çay        | 2 gr.   | Sabah ve ikindi zamanı verilir.   |
| Çorbalık   | 30 gr.  |   |
| Et         | 350 gr. | Sabahleyin verilir.   |
| Pirinç     | 150 gr. |   |
| Sade       | 70 gr.  | 50 gramı et suyu 200 gramı öğle, akşam yemeklerinde 100 gramı sebzeeye. |
| Taze sebze | 300 gr. |   |
| Domates M. | 20 gr.  | Pilâv içindir.  |
| Soğan      | 40 gr.  |   |
| Tuz        | 20 gr.  | 30 gramı pilâvındır.  |
|            |         |   |
|            |         | Hububat, 100 gram hesap olunur.   |
|            |         |   |

Bu dereceye müteferrikadan bir şey yazılmaz. Ancak haftada iki gün mahallebi veya süt lâç, meyva veya hoşafı, komposto, salata, kavun veya karpuz, yogurt veya helvanın birinden bir tertip miktarı verilir.



S. İ. M. E.

C - Derece - 3 :

Çorbalık 30 gram,

Ekmek 600 gram,

Çay 2 gram,

Şeker 50 gram,

Koyun eti 350 gram

Pirinç 150 gram,

Sade yağ 70 gram.

Zeytin yağlı yemek yedirileceği gün sade yağın 40 gramı yerine 40 gram zeytin yağı verilir. Etin sebze için olan 100 gramı verilmez. Sade yağın 30 gramı pilâv içindir.

Taze sebze veya patates 300 gram ( Taze bamya 100 gram verilir). Yahut fasulya ve nohut gibi kuru sebze 100 gram (Kuru bamya 25 gram verilir).

Taze domates 100 gram, yahut domates salçası 20 gram.

Soğan 40 gram,

Tuz 20 gram,

Tabibin buyuruğu ile çay yerine ıhlamur verilir.

Bu dereceye müteferrikadan verilmez; ancak haftada iki gün mahallebi, sütlâç, helva, komposto gibi bir tatlı veya yogurt, yahut kavun, karpuz, elma, ve armut gibi bir yemiş verilir.

Üçüncü derece yemekleri, hastanelerce tertib edilecek listelere göre, tabludot olarak verilir.

Q - Ayrı rejimler :

Derecelerden yemeleri uymayıp hastalıkları icabı büsbütün başka türlü beslenmeleri lâzım gelen hastalar için tabibin ayrıca tayin edeceği nevi ve miktarlarda yiyecek ve içecekler baştabibin hasta tabelesi üzerinde tasdikile verilir.

D - Yemeklerin ve müteferrika olarak verileceklerin pişirilmesi, hazırlanması ve değişiklik ve nefaset temini için kullanılması lâzımgelen un, yumurta, peynir ve maydanoz gibi - harçlar mutbak tabelesinde gösterilerek ayrıca çıkarılır.

Hastanelerde hasta başına bir buçuk litre hesabı ile sıhhi vasıflarda içme suyu tedarik edilecek verilir.

Sigara içen hastalara tabibin yazdığı sayıda sigara verilir.

Hü.

M. M. E.

*Müteferrika olarak verilecek, yiyecek ve içecekler*

|                     | Bir günlük |      |                  | Bir günlüğün son kertesı |  |  |
|---------------------|------------|------|------------------|--------------------------|--|--|
| Ayran               | 300        | gr.  | $\times 2 = 600$ | gr.                      | Bir porsiyon için yogurt 50 gr. dir  |  |
| Bal                 | 50         | »    | $\times 2 = 100$ | »                        |  |  |
| Balık               | 160        | »    | $\times 2 = 320$ | »                        |  |  |
| Beyin               | 1          | tane | $\times 2 = 2$   | tane                     |  |  |
| Bisküvi             | 25         | gr.  | $\times 4 = 100$ | gr.                      |  |  |
| Böbrek              | 2          | tane | $\times 2 = 4$   | tane                     |  |  |
| Çavdar ekmeği       | 25         | gr.  | $\times 4 = 100$ | gr.                      |  |  |
| Elmasiye            | 1          | pors | $\times 4 = 4$   | pors                     | (bir porsiyon: Jelâtin 10 , şeker 30 , gülsuyu 5 gr. ve 300 gr. su meyva suyu 300 gr. )  |  |
| Erişte              | 50         | gr.  | $\times 4 = 200$ | gr.                      |  |  |
| Et                  | 250        | »    | $\times 2 = 500$ | »                        | (Et suyu için)   |  |
| Francala            | 150        | »    | $\times 4 = 600$ | »                        |  |  |
| Gevrek              | 25         | »    | $\times 4 = 100$ | »                        |  |  |
| Güloten ekmeği      | 25         | »    | $\times 4 = 100$ | »                        |  |  |
| Hoşaf               | 1          | pors | $\times 2 = 2$   | pors                     | (Bir porsiyon: yaş yemiş 200 gr. şeker 60 gr. yahut kuru yemiş 60 gr. şeker 30 gr.)  |  |
| İrmik               | 50         | gr.  | $\times 4 = 200$ | gr.                      |  |  |
| İrmik helvası       | 1          | pors | $\times 2 = 2$   | pors                     | (Bir porsiyon: irmik 100 yağ 30 şeker 50 fıstık 4 gr.  |  |
| Karaciğer           | 150        | gr.  | $\times 2 = 300$ | gr.                      |  |  |
| Kakao               | 10         | »    | $\times 2 = 20$  | »                        |  |  |
| Kahve               | 5          | »    | $\times 2 = 10$  | »                        |  |  |
| Kaymak              | 60         | »    | $\times 4 = 240$ | »                        |  |  |
| Krema               | 1          | pors | $\times 2 = 2$   | porsiyon                 | (Bir porsiyon: süt 300 gr. yumurta 1 tane şeker 15 gr.)  |  |
| Kuskus              | 100        | gr.  | $\times 2 = 200$ | gr.                      |  |  |
| Limon               | 1          | tane | $\times 4 = 4$   | tane                     |  |  |
| Mandaline           | 2          | »    | $\times 3 = 6$   | »                        |  |  |
| Marul               | 1          | »    | $\times 2 = 2$   | »                        |  |  |
| Makarna             | 100        | gr.  | $\times 2 = 200$ | gr.                      | (Bir porsiyon: 10 gr. peynir de verilir)   |  |
| Marmelât veya reçel | 50         | »    | $\times 2 = 100$ | »                        |  |  |
| Omlet               | 1          | pors | $\times 4 = 4$   | porsiyon                 | (Bir porsiyon: yumurta 1 tane peynir 10 gr. sade yağ 15 gr.)   |  |
| Paça                | 1          | tane | $\times 2 = 2$   | tane                     |  |  |
| Püre                | 1          | pors | $\times 4 = 4$   | ports                    | (Bir porsiyon: patates 200 gr. süt 125 gr. tere yağ 5 gr. tuz 5 gr. yahut bakla nohut ve benzerleri 100 gr. tereyağ 5 gr. tuz 5 gr.) |  |

Hü.

M. M. E.

|                        | Bir günlük |      |                   | Bir günlüğün son kertesini |  |  |
|------------------------|------------|------|-------------------|----------------------------|--|--|
| Pelte                  | 1          | »    | $\times 4 = 4$    | 4 porsiyon                 | (Bir porsiyon nişasta 40 şeker 30 gr. gül suyu 5 gr. ve su 300 gr. yahut meyva suyu 300 gr.) |  |
| Peynir                 | 25         | gr.  | $\times 4 = 100$  | 100 gr.                    |  |  |
| Pekmez                 | 50         | »    | $\times 2 = 100$  | 100 »                      |  |  |
| Piliç                  | 1/2        | tane | $\times 2 = 1$    | 1 tane                     |  |  |
| Portakal               | 1          | »    | $\times 4 = 4$    | 4 »                        |  |  |
| Revani                 | 1          | pers | $\times 2 = 2$    | 2 pers                     | (Bir porsiyon: irmik 60 gr. sade yağ 60 gr. şeker 120 gr. yumurta 1 tane)                    |  |
| Salata veya marul      | 1          | tane | $\times 2 = 2$    | 2 tane                     |  |  |
| Sardalya ve benzerleri | 2          | »    | $\times 2 = 4$    | 4 »                        |  |  |
| Sirke                  | 25         | gr.  | $+ 2 = 50$        | 50 gr.                     |  |  |
| Süt                    | 500        | »    | $\times 4 = 200$  | 200 »                      |  |  |
| Sutlaç                 | 1          | pers | $\times 2 = 2$    | 2 pers                     | (Bir porsiyon: süt 300 gr. pirinç 30 gr. şeker 30 gr.)                                       |  |
| Sütlü mahallebi        | 1          | »    | $\times 2 = 2$    | 2 »                        | (Bir porsiyon: süt 300 gr. pirinç unu 40 gr. şeker 30 gr.)                                   |  |
| Şehriye                | 50         | gr.  | $\times 4 = 200$  | 200 gr.                    |  |  |
| Şeker                  | 25         | »    | $\times 2 = 100$  | 100 »                      |  |  |
| Tahin helvası          | 100        | »    | $\times 2 = 200$  | 200 »                      |  |  |
| Tavuk                  | 1/4        | tane | $\times 2 = 1/2$  | 1/2 tane                   |  |  |
| Taze yemiş             | 200        | gr.  | $\times 4 = 800$  | 800 gr.                    |  |  |
| Tarhana                | 50         | »    | $\times 2 = 100$  | 100 »                      |  |  |
| Tereyağ                | 25         | »    | $\times 4 = 100$  | 100 »                      |  |  |
| Tel kadayifi           | 100        | »    | $\times 2 = 200$  | 200 »                      | (100 gr. için ceviz içi 10 gr. şeker 40 sadeyağ 20 gr.)                                      |  |
| Turp                   | 50         | »    | $\times 2 = 100$  | 100 »                      |  |  |
| Un helvası             | 1          | pers | $\times 2 = 2$    | 2 pers                     | (İrmik helvası gibidir)  |  |
| Yassı kadayifi         | 1          | tane | $\times 2 = 2$    | 2 tane                     | (Bir tanesi için ceviz içi 5 gr. sade yağ 20 gr. şeker 80 gr.)                               |  |
| Yogurt                 | 500        | gr.  | $\times 4 = 2000$ | 2000 gr.                   |  |  |
| Vumurta                | 1          | tane | $\times 4 = 4$    | 4 tane                     |  |  |
| Zeytin                 | 50         | gr.  | $\times 2 = 100$  | 100 »                      |  |  |

Bir hastaya francala verilir ise, ayrıca ekmek verilmez. Tavuk, balık veya karaciğer verilince yemeklik et verilmez. Yalnız etsuyu ile sebzenin eti vardır. Makarna, bulgur, kuskus veya börek verilirse pilâv verilmez.

Hastanelerin aydınlatma, ısıtma ve arıtılması:

Hü.

**MADDE 3** — Sıhî sebeplerle yukarıda yazılı dereceler haricinde beslenmesi icab eden hastalar hususî rejime tâbi olur. Böyle hastalar için yiyecek ve içeceğin nevi ve miktarı baştabibin hasta tabelesi üzerinde tahrirî tasdikile tamamen temin edilerek verilir.

**MADDE 4** — A - tenvir : Hastane binasının yapılış tarzına göre lâmba hesabı verilir.

C - Tathir : Hastaların, kullandıkları eşya ve malzeme ve koğuşların temizlenmesi için her nevi tathir mevadî ile hastalık nakleden sinekler tahtakurusu vesaire muzır haşeratın ve hayvanatın öldürülmesi için icab eden maddeler lüzumu miktarı temin edilir.

**MADDE 5** — Hastane gibi kullanılacak revirlerde de bu kanun mucibince muamele yapılır.

**MADDE 6** — Teşrinievvel 1288 tarihli idare nizamnamesinin hastanelere ait bendile 1 - 5 - 930 tarihli ve 1603 numaralı kanun mülgadır.

**MADDE 7** — Bu kanun neşri tarihinden iki ay sonra gelecek ay başından itibaren tatbik olunur.

**MADDE 8** — Bu kanunun hükmünü icraya Millî Müdafaa vekili memurdur.

5 - VI - 934

|             |              |          |
|-------------|--------------|----------|
| Başvekil    | Ad. V.       | M. M. V. |
| İsmet       | S. Saracoğlu | Zekâi    |
| Da. V.      | Ha. V. V.    | Ma. V.   |
| Ş. Kaya     | Ş. Kaya      | Fuat     |
| Mf. V.      | Na. V.       | İk. V.   |
| Hikmet      | Ali          | M. Celâl |
| S. İ. M. V. | G. İ. V.     | Zr. V.   |
|             | Ali Rana     | Muhlis   |

M. M. E.

**MADDE 3** — Hükûmetin teklifi aynen.

**MADDE 4** — A - Tenvir : Hastane binasının yapılış tarzına göre lâmba hesabı verilir.

B - Teshin : Tabibin lüzum gösterdiği zamanlarda ve kış günlerinde hasta koğuşlarında ve lâboratuvarlarda hararet derecesi + 20 + 22, ameliyathane ve pansuman odalarında + 25 + 30 arasında olacak veçhile yapılır.

C - Tathir : Hastaların, kullandıkları eşya ve malzeme ve koğuşların temizlenmesi için her nevi tathir mevaddı ile hastalık nakleden sinekler, tahtakurusu ve sair muzır haşeratın ve hayvanatın öldürülmesi için icab eden maddeler lüzumu miktarı temin edilir.

**MADDE 5** — Hükûmetin teklifi aynen

**MADDE 6** — Hükûmetin teklifi aynen.

**MADDE 7** — Hükûmetin teklifi aynen.

**MADDE 8** — Hükûmetin teklifi aynen.

**MADDE 3 —**

**A - Hastanelerin her yeri, genişliğine ve yapılışına göre, ışıklanmasına yetecek sayıda, lâmbalar ile aydınlatılır.**

**B - Hasta koğuşları ve lâboratuvarları + 20:  
+ 24, ameliyathane ve pansıman odaları + 25:  
+ 30 santigrat derecesi sıcaklığında olmak üzere yılın serin ve soğuk günlerinde ve tabibin istediği gibi ısıtılır.**

**C - Arıtma - Hastaların eşyası ve malzeme ile koğuşlar ve hastanenin her yeri lüzumu olan nesnelere arıtılır. Sinek, tahta kurusu ve benzerleri buna yarayan maddeler ile öldürülür.**

**MADDE 4 — Birinci teşrin 1288 tarihli idare nizamnamesinin hastaneler için yazılı bendile 1 - V - 1930 tarih ve 1603 numaralı kanun kaldırılmıştır.**

**MADDE 5 — Bu kanun üç ay sonra yürütülür.**

**MADDE 6 — Bu kanunu yürütmek işi Milli Müdafaa vekiline verilmiştir.**

Hükümetin teklifinin 2 nci maddesine bağlı cetvel

Müteferrika olarak verilecek yiyecek ve içeceklerin miktarlarile en yüksek verilecek miktarı ve tertib tarzlarını gösteren cetvel

|                     | Bir tertib miktarı |       | son verilecek miktar |  |
|---------------------|--------------------|-------|----------------------|--|
| Ançüez              | 2                  | adet  | $\times 4 = 8$       | adet   |
| Ayran               | 300                | ğr.   | $\times 2 = 600$     | Gr. (Yogurt 50 gr. dir)  |
| Bal                 | 50                 | »     | $\times 2 = 100$     | »  |
| Balık               | 160                | »     | $\times 2 = 320$     | » (Uskumru ve emsali $2 \times 2 = 4$ )  |
| Beyin               | 1                  | adet  | $\times 2 = 2$       | adet   |
| Bisküvi             | 25                 | gr.   | $\times 4 = 100$     | gr.  |
| Böbrek              | 2                  | adet  | $\times 2 = 4$       | adet   |
| Çavdar ekmeği       | 25                 | gr.   | $\times 4 = 100$     | gr.  |
| Elmasiye            | 1                  | pors. | $\times 4 = 4$       | porsi (Tutkal 10. şeker 30 Gül suyu 5, su 300 gr.)                                     |
| Erişte              | 50                 | gr.   | $\times 4 = 200$     | gr.  |
| Et                  | 250                | »     | $\times 2 = 500$     | » (Et suyu içindir)  |
| Francola            | 150                | »     | $\times 4 = 600$     | »  |
| Gevrek              | 25                 | »     | $\times 4 = 100$     | »  |
| Gloten ekmeği       | 25                 | »     | $\times 4 = 100$     | »  |
| Hoşaf               | 1                  | Pors  | $\times 2 = 2$       | pors. (Yaş meyva 200, şeker 60 gr. kuru meyva 60 şeker 30 gr.)                         |
| İrmik               | 50                 | gr.   | $\times 4 = 200$     | gr.  |
| İrmik helvası       | 1                  | pors. | $\times 2 = 2$       | porsi (İrmik 100, Yağ 30, şeker 50 Fıstık 4 gr.)                                       |
| Karaciğer           | 150                | gr.   | $\times 2 = 300$     | gr.  |
| Kakao               | 10                 | »     | $\times 2 = 20$      | »  |
| Kahve               | 5                  | »     | $\times 2 = 10$      | »  |
| Kaymak              | 60                 | »     | $\times 4 = 240$     | »  |
| Krema               | 1                  |       | $\times 2 = 2$       | porsii (Süt 300, yumurta 1, şeker 15 gr.)  |
| Kuskus              | 100                |       | $\times 2 = 200$     | gr.  |
| Limon               | 1                  |       | $\times 4 = 4$       | adet   |
| Mandaline           | 3                  |       | $\times 2 = 6$       | »  |
| Marul               | 1                  |       | $\times 2 = 2$       | »  |
| Makarna             | 100                |       | $\times 2 = 200$     | gr. (10 gr. peynir ayrıca verilir)   |
| Marmalat veya Reçel | 50                 |       | $\times 2 = 100$     | »  |
| Omlet               | 1                  |       | $\times 4 = 4$       | porsi (Yumurta 1, peynir 10, yağ 15, gr.)  |
| Paça                | 1                  |       | $\times 2 = 2$       | adet   |
| Püre                | 1                  |       | $\times 4 = 4$       | pors. (Patates 200, süt 125, terc yağ 5, tuz 5, gr. bububat 100 tere zağ 5, tuz 5 gr.) |
| Pelte               | 1                  |       | $\times 4 = 4$       | » (Nişasta 40, şeker 30, Gül suyu 5, gr. su 300)                                       |
| Peynir              | 25                 |       | $\times 4 = 100$     | gr.  |



|                 | Bir tertib miktarı | Son verilecek miktar |  |
|-----------------|--------------------|----------------------|--|
| Pekmez          | 50                 | $\times 2 = 100$     | »  |
| Piliç           | 1/2                | $\times 2 = 1$       | adet   |
| Portakal        | 1                  | $\times 4 = 4$       | »  |
| Revani          | 1                  | $\times 2 = 2$       | pors (İrmik 60, sade 60, şeker 120, yumurta 1) |
| Sardalya        | 2                  | $\times 2 = 4$       | adet   |
| Sirke           | 25                 | $\times 2 = 50$      | gr.  |
| Süt             | 500                | $\times 4 = 2000$    | »  |
| Sütleç          | 1                  | $\times 2 = 2$       | porsi (Süt 300, pirinç 30, şeker 30, gr.)      |
| Sütlü mahallebi | 1                  | $\times 2 = 2$       | » (Süt 300. pirinç unu 40, şeker 30, gr.)      |
| Şehriye         | 50                 | $\times 4 = 200$     | gr.  |
| Şeker           | 25                 | $\times 4 = 100$     | »  |
| Tahin helvası   | 100                | $\times 4 = 400$     | »  |
| Tavuk           | 1/4                | $\times 2 = 1/2$     | adet   |
| Taze meyva      | 200                | $\times 4 = 800$     | gr.  |
| Tarhana         | 50                 | $\times 4 = 200$     | »  |
| Tereyağ         | 25                 | $\times 4 = 100$     | »  |
| Tel kadayıfı    | 100                | $\times 2 = 200$     | » (Ceviz içi 10, şeker 40, sade 20 gr.)        |
| Turp            | 40                 | $\times 2 = 100$     | »  |
| Un helvası      | 1                  | $\times 2 = 2$       | porsi (İrmik helvaası gibidir)                 |
| Yassı kadayıf   | 1                  | $\times 2 = 2$       | adet (Ceviz içi 5, sade 20, şeker 30 gr.)      |
| Yoğurt          | 500                | $\times 4 = 2000$    | gr.  |
| Yumurta         | 1                  | $\times 4 = 4$       | adet   |
| Zeytun          | 50                 | $\times 2 = 100$     | gr.  |
| Salata          | 1                  | $\times 2 = 2$       | adet (Marul aynıdır)                           |

