

۱-۲- «برگه جدول نظارتی و جرایم در آشپزخانه دانشجویی دانشگاه صنعتی شاهرود»

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۵۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰ هر پرس
۲	عدم مطلوبیت خورشت و خوراک ها: (عدم پختگی(مواد گوشتی ، سبزیجات ، حبوبات و ...) ، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت (هر پرس)	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰ هر پرس
۳	پخته نبودن کباب ها (پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)، بافت کباب -	۵۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰ هر پرس
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰ هر پرس
۵	عدم دقت در آماده سازی مواد اولیه	۵۰۰۰۰۰ - ۱۰۰۰۰۰۰
۶	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۱۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۷	عدم کیفیت غذا ناشی از رعایت نکردن آنالیز غذایی(حذف ، اضافه یا کم بودن اقلام انالیز)	۵۰۰۰۰۰۰ - ۱۰۰۰۰۰۰۰
۸	کیفیت نامناسب همراه غذا(میوه، ماست،دورچین ها، سوپ ، نوشیدنی ها ...)	۱۰۰۰ - ۳۰۰۰ هر پرس
۹	عدم کیفیت مواد اولیه (بر حسب نظر کارشناس تغذیه)	از ۵٪ تا ۲۰٪ ارزش آن ماده غذایی

2) کمیت غذا:

کمیت غذا عبارت است از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی

۱) رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی = مقدار جریمه مواد کسری + ۵۰٪ جریمه کسری (در صورت تکرار تا ۷۰٪ قابل افزایش می باشد).

۲) کسر آمدن غذای اصلی در صورتیکه غذا به دانشجو نرسد = به ازای هر نفر ۳ برابر ارزش هر پرس + تامین غذای جایگزین

۳) کسر آمدن غذا اصلی از آمار اعلام شده اتوماسیون = به ازای هر نفر برابر ارزش هر پرس + ۵۰۰۰۰۰ ریال

۴) کسر آمدن اقلام همراه غذای اصلی در صورتیکه به دانشجو نرسد = زیر ۵۰ نفر ۱۰۰۰۰۰۰ ریال و به ازاء هر نفر اضافه ۵۰۰۰ ریال

۵) کسر آمدن اقلام همراه غذا از آمار اعلام شده اتوماسیون = به ازای هر نفر برابر ارزش هر پرس + ۳۰۰۰۰۰ ریال

توجه: پیمانکار موظف است در صورت عدم تایید غذای آماده شده به دلیل عدم کیفیت توسط کارشناس، آمادگی تامین غذای جایگزین مورد تایید را داشته باشد.

۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب کلیه اقلام غذایی (برنج، ماهی، گوشت، مرغ، میوه، حبوبات، و...)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۲,۰۰۰,۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۵۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	مشاهده حشرات در رستوران به علت ام شی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۵۰۰,۰۰۰
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۵۰۰,۰۰۰
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتیکه قابل شستشو نباشد ❖ در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۹	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما) جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و ...) و جریمه حداقل دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی	

۴) عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر و یخچال های ديفراست)	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰
۲	یخ سازها و آب سرد کن ها	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصایی قبل از شروع به کار و پایان کار	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰
۵	میزهای کار سالن آماده سازی (هر کدام)	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	۱۰۰,۰۰۰ - ۲۰۰,۰۰۰
۷	قاشق، چنگال، لیوان، پارچ و سینی غذاخوری	۱۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۸	سینک و اتاق ظرفشویی	۱۰۰,۰۰۰
۹	رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد	۱۰۰,۰۰۰
۱۰	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۵۰۰,۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور،	۱۰۰,۰۰۰
۱۲	هود و کباب پزها	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	نمکدان، جای نان، به ازای هر مورد	۵۰,۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای وسط سالن (هر کدام)	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰

۵) تأخیر در تحویل مواد اولیه، پخت و پخش غذا:

تبصره ۵: پیمانکار موظف است مواد اولیه ناهار و شام هر وعده را حداکثر تا ساعت 14 روز قبل بطور کامل به رویت ناظر مربوطه برساند و رسید دریافت نماید. در غیر اینصورت مشمول جریمه مربوطه خواهد شد :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تأخیر در توزیع غذا (از ابتدا تا انتهای توزیع غذا به هر دلیل)	به ازاء هر دقیقه ۲۰۰۰۰۰
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۳	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...) (هر پرس)	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد)	۱۰۰,۰۰۰
۶	نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۵۰۰,۰۰۰
۷	عدم تحویل مواد اولیه در زمان مقرر	۵۰۰۰۰۰ - ۱۰۰۰۰۰۰

۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی هزینه درمان با صلاحدید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود.	۱۰,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۵۰۰,۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	ته سیگار	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	ضایعات (پلاستیک، مقوا، نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۱۰۰۰۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰

❖ علاوه بر جریمه مذکور کل غذای ظرف معدوم و هزینه های مربوط از پیمانکار کسر میگردد.

۷) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده و غیره	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	تغییر در برنامه غذایی (اعم از غذای اصلی و همراه غذا) بدون اطلاع اداره تغذیه	۱۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	عدم رعایت مارک معتبر و قابل تایید در قرارداد	اختلاف قیمت یا مارک اصلی + 20%
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته	معادل ۱۰۰٪ ارزش آن غذا
۱۰	نگهداری مواد غذایی متفرقه و غیر مارک معتبر در انبار و سردخانه ها	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۱۱	نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته در انبار به هر دلیل	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۱۲	استفاده و توزیع مواد غذایی که به رویت ناظر نرسیده است	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۱۳	تقلب در وزن کشی مواد اولیه	۲۰۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰۰

۸) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۵۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۲۰۰۰,۰۰۰
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذیه می بایست آماده سازی و به سردخانه منتقل گردد.

۹) کارکنان:

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۱
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۲
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۳
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	برخورد نامناسب کارکنان و توزیع کنندگان با دانشجو	۴
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۵
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۶
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد)	۷
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	عدم حضور کارکنان آشپزخانه و سلف سرویس به تعداد کافی متناسب با آمار (مطابق با استاندارد نیروی انسانی پیوست قرارداد) به ازای هر نفر در هر روز	۸
۵۰۰۰۰۰	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز در هر سلف	۹

10) بهداشت محیط

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
۵۰۰۰۰۰	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	۱
۵,۰۰۰,۰۰۰	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۲
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۳
۵۰۰,۰۰۰	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آنها (داخل سالن و آشپزخانه)	۴
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۵
۱,۰۰۰,۰۰۰	نظافت سالن های غذاخوری (هرکدام)	۶
۵۰۰,۰۰۰	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۷
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	۸
۵۰۰۰۰۰	نظافت درهای ورودی آشپزخانه و سالن های غذاخوری	۹
۱۰۰۰۰۰۰	عدم تخلیه به موقع فنس های جمع آوری زباله و کارتن های خالی و ضایعات و روغن سوخته	۱۰
۵۰۰۰۰۰	عدم نظافت آب راهها	۱۱

11) آموزش

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
به ازای هر نفر ۳۰۰.۰۰۰	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	۱

۱۲) رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظران)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۵۰۰,۰۰۰
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشوییها و سرویسهای بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۳	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۴	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا	۲۰۰,۰۰۰
۱۶	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی	۵۰۰,۰۰۰
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتیر سرو غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تیخال در هنگام پخش غذا	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰

- ❖ سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.
- ❖ فعالیت در زمان سرما خوردگی ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوریها جلوگیری میگردد.
- ❖ پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع به کار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.
- ❖ استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تیخال در هنگام پخش ممنوع است.
- ❖ جریمه در نظر گرفته شده بابت هر تخلف می تواند به میزان جریمه نقدی از تعداد کارکرد آن روز، توسط اداره تغذیه کسر گردد.
- ❖ **تذکره ۱: در صورت تکرار تخلفات ، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .**
- ❖ **تذکره ۲: تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.**
- ❖ **توجه: جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر کارفرما محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.**

