



فهرست تخلفات و جرایم قراداد پخت

سال ۱۳۹۴

کیفیت غذا

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم مطلوبیت خورش (عدم پختگی) مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ... شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب، استفاده نکردن از چاشنی در خوراک ها و خورش ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیمو گندیده در لیمو عمانی آماده پخت	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	پخته نبودن کباب ها، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری نامناسب، رنگ، طعم و بوی نامناسب، بافت کباب- هر سیخ گوجه	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	عدم کیفیت مطلوب و سالم نبودن میوه و دسر	۲,۰۰۰,۰۰۰
۷	توزیع دسر با کیفیت پایین و گرم و مارک نامرغوب و ... در هر گزارشی	۱,۰۰۰,۰۰۰

کمیت غذا

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	۲,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم رعایت گرم بندی مواد غذایی مندرج در آنالیز پیوست قرارداد	۲,۰۰۰,۰۰۰

بهداشت مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هرگزارش)	۳۰۰,۰۰۰
۳	عدم رعایت اصول تعیین شده برای شستشو و ضد عفونی کردن میوه و سبزیجات	۲,۰۰۰,۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۵۰۰,۰۰۰
۶	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تاییدیه مراجع مورد تایید کارفرما)	جبران خسارت وارده (هزینه درمان و...) جریمه حداقل دوبرابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی

عدم نظافت تجهیزات

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سرد خانه ها (زیر صفر و بالای صفر) سردخانه پیشخوان و کف آشپزخانه	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۲	آب سرد کن ها و منابع آب تصفیه	۱,۰۰۰,۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن، دستگاه خلال کن و سایر دستگاه‌های مشابه	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میز های کمکی، ابزار قصابی قبل	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	کثیف بودن سالن سلف ها	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظروف پخت غذا و سیخ کباب	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۷	قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	سینک ظرفشویی به ازای هر گزارش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۹	رومیزی و میز غذا خوری به ازای هر گزارش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	دیوار ها و شیشه های سالن غذاخوری و شیشه یخچال ها به ازای هر گزارش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	هود	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	نمکدان، جای نان، گلدان، سماق پاش، پارچ آب به ازای هر مورد	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسور	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه	۱۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو و تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

تاخیر در پخت و پخش غذا

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تأخیر در توزیع غذا و ایجاد صف طولانی در خط توزیع (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	کم آوردن غذا یا کم دادن غذا (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	پخش نکردن غذا در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۴	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای توزیع غذا (کفگیر، ملاقه، آبگردان) (هر پرس)	۵۰,۰۰۰-۱۰۰,۰۰۰
۶	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت	۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع واحد تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع واحد تغذیه (به ازای هر پرس)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	نبودن قاشق و چنگال، لیوان یکبار مصرف، سینی، نان، غذا، دسره اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	دیر رسیدن غذا به خوابگاه ها و یا سلف سرویس (به ازای هر پرس)	۵۰,۰۰۰
۱۱	منتظر ماندن افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	فروش غذا یا دسر گرانتز از قیمت مصوب	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	پایین بودن کیفیت و سرد بودن غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰

وجود اشیا خارجی در غذای پخته شده

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۱,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی و غیره/ هزینه درمان با صلاحدید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۱,۰۰۰,۰۰۰-۱,۵۰۰,۰۰۰
۵	اجزای حرام گوشت	۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	ته سیگار	۳,۰۰۰,۰۰۰
۷	تکه کاغذ و مقوا و دستکش	۱,۰۰۰,۰۰۰
۸	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پرمغ)	۱,۰۰۰,۰۰۰

علاوه بر جریمه مذکور کل غذا معدوم و هزینه مربوط از پیمانکار کسر می گردد

تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پياز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده	عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان، ۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
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	جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول آنالیز غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	جدا سازی اجزای باکیفیت مواد مثل فیله یا راسته گوشت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که قبلا به تایید کارشناس نرسیده باشد(هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از مواد اولیه فاقد کیفیت و نامرغوب	۲,۰۰۰,۰۰۰

نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هرمورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۲	نگهداری مواد خام و پخته در کنار هم	۱,۰۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۶	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۷	نگهداری مواردی در انبار مواد غذایی پیمانکار که مورد تایید کارشناس تغذیه نبوده	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و و توزیع به ازای هر مورد	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۹	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و نگهداری کردن مواد غذایی در انبار بدون رعایت موارد بهداشتی و نظافت انبار	۱,۰۰۰,۰۰۰
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		
کارکنان		
ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمار	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	برخورد نامناسب پیمانکار یا نماینده پیمانکار و کارکنان با دانشجویان (به ازای هر گزارش، در صورت ۲ بار تکرار، فسخ قرارداد)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	برخورد نامناسب پیمانکار و یا نماینده پیمانکار و کارکنان با ناظرین تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس ها و خوابگاههای خواهران	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	عدم به کارگیری تعداد مورد نیاز کارگرا توجه به نیاز که منجر به اشکال در روند کار گردد (به ازای هر نفر در هر نوبت)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	عدم حضور پیمانکار یا نماینده پیمانکار به صورت دائم و تمام وقت (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۳,۰۰۰,۰۰۰
#	باز نکردن درب سلف سرویس ها راس ساعت تعیین شده، یا بستن قبل از موعد مقرر (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
#	عدم انجام به موقع وظایف و تعهدات مندرج در قرارداد (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	عدم توجه و یا عدم رعایت موارد مندرج در منشور کاری آشپزخانه (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	عدم رعایت شئون اخلاقی محیط کار توسط پیمانکار یا نماینده پیمانکار و عوامل پیمانکار (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰

بهداشت محیط

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	نبودن مایع دستشویی در سرویس های بهداشتی (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسایل بهداشتی و دفع زباله	۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات در اثر رعایت نکردن مسایل بهداشتی و دفع زباله	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آنها (هر کدام)	۵۰۰,۰۰۰
۵	عدم شستشوی روزانه سرویس های بهداشتی (به ازای هر گزارش)	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	نظافت سالن های پخت و پخش (توزیع) در پایان هر مرحله کاری آشپزخانه	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	عدم نظافت دفاتر کارمندان سلف	۱,۰۰۰,۰۰۰

رعایت بهداشت فردی کارکنان

ردیف	شرح	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 ناظرین)	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)	۱,۰۰۰,۰۰۰
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،.....) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن غذاخوری و محل پخش غذا و راهروهای ورودی و محیط اطراف سلف (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و پخت و توزیع غذا (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰
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 توزیع غذا (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان توزیع غذا	۲۰۰,۰۰۰
۱۶	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و توزیع غذا	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس بهداشتی	۵۰۰,۰۰۰
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش (توزیع) غذا (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۲,۰۰۰,۰۰۰
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش (توزیع) غذا	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

- سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.
 - فعالیت در زمان سرماخوردگی ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوری ها جلوگیری می گردد.
 - پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع بکار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.
 - استفاده از کارگران مبتلا به بیمار تبخال 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.
- تذکر (۱): در صورت تکرار تخلفات، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما بصورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
- تذکر (۲): تشخیص و تایید کلیه موارد فوق، صرفا به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرماست 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.