



فهرست تخلفات و جرایم قرارداد پخت

سال ۱۴۰۴

کیفیت غذا		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفنگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم مطلوبیت خورشت (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 خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیمو گندیده در لیمو عمانی آماده پخت	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
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	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم کیفیت مطلوب و سالم نبودن میوه و دسر	۵۰۰/۰۰۰
۷	توزیع دسر با کیفیت پایین و گرم و مارک نامرغوب و ... در هر گزارشی	۲۰۰/۰۰۰
کمیت غذا		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	۵۰۰/۰۰۰
۲	عدم رعایت گرم بندی مواد غذایی مندرج در آنالیز پیوست قرارداد	۵۰۰/۰۰۰
بهداشت مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
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	۳۰۰/۰۰۰
۵	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۱۰۰,۰۰۰
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 تایید ناظر و مسئول تغذیه)	جبران خسارت وارده(هزینه درمان و...)جریمه حداقل سه برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی
---	--	---

عدم نظافت تجهیزات		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	سرد خانه ها (زیر صفر و بالای صفر) سردخانه پیشخوان و کف آشپزخانه	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۲	آب سرد کن ها و منابع آب تصفیه	۳۰۰/۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن، دستگاه خلال کن و سایر دستگاه های 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	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظروف پخت غذا و سیخ کباب	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۷	قاشق، چنگال و سینی غذاخوری	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۸	ماشین 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	۳۰۰/۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و فرهای گرمخانه غذا	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	هود به ازاء هر گزارش	۳۰۰,۰۰۰
۱۳	جای نان، گلدان ازای هر مورد	۲۰۰/۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسور	۱۰۰,۰۰۰
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 (تومان)
۱	تاخیر 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)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۴,۰۰۰,۰۰۰
۳	پخش نکردن غذا در ساعات مجاز(بدون مجوز)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۴,۰۰۰,۰۰۰
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)	۳۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰
کیفیت طبخ غذا		

وجود اشیا خارجی در غذای پخته شده

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	لارو یا کرم و مگس و حشرات	۲,۰۰۰,۰۰۰
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

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت	۲۰۰/۰۰۰
۲	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع واحد تغذیه	۵۰۰/۰۰۰
۳	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع واحد تغذیه (به ازای هر پرس)	۵/۰۰۰-۱۰/۰۰۰
۴	نبودن قاشق و چنگال، لیوان یکبار مصرف، سینی، نان، غذا، دسره اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	دیر رسیدن غذا به خوابگاه ها و یا سلف سرویس (به ازای هر پرس)	۵۰,۰۰۰
۶	منتظر ماندن افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	فروش غذا یا دسر گرانتر از قیمت مصوب	۱,۰۰۰,۰۰۰
۸	پایین بودن کیفیت و سرد بودن غذا (علاوه بر جریمه مذکور ناظرین اختیار دارند کل هزینه غذا را از پیمانکار کسر نمایند)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰

تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (تومان)
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	۵۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
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	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	جدا سازی اجزای باکیفیت مواد مثل فیله یا راسته گوشت	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰

۹	پخت مواد غذایی که قبلا به تایید کارشناس نرسیده باشد(هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰-۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از مواد اولیه فاقد کیفیت و نامرغوب	۲,۰۰۰,۰۰۰

نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه(تومان)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هرمورد)	۵۰۰/۰۰۰
۲	نگهداری مواد خام و پخته در کنار هم	۱,۰۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۴	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب	۳/۰۰۰/۰۰۰-۵/۰۰۰/۰۰۰
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 ناظرین نباشد	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت 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 ورودبه انبار اداره تغذیه می بایست آماده سازی وبه سردخانه منتقل گردد.		

کارکنان		
ردیف	شرح	جریمه(تومان)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر(متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر(متناسب با مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
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 پیمانکاروکارکنان با دانشجویان(به ازای هر گزارش)	۳۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰
۵	برخورد نامناسب پیمانکار و یا نماینده پیمانکار وکارکنان با ناظرین تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	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 کارگردد(به ازای هر نفر در هر نوبت)	۳۰۰/۰۰۰-۱/۰۰۰/۰۰۰

بهداشت محیط		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
۱	نبودن مایع دستشویی در سرویس های بهداشتی (به ازای هر گزارش)	۵۰۰/۰۰۰
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 مورد)	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 ناظرین سلف	۱,۰۰۰,۰۰۰
۹	عدم حضور پیمانکار یا نماینده پیمانکار به صورت دائم و تمام وقت (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	باز نکردن درب سلف سرویس ها راس ساعت تعیین شده، یا بستن قبل از موعد مقرر (به ازای هر گزارش)	۳۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم انجام به موقع وظایف و تعهدات مندرج در قرارداد (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	عدم توجه و یا عدم رعایت موارد مندرج در منشور کاری آشپزخانه (به ازای هر گزارش)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	عدم رعایت شئونات اخلاقی محیط کار توسط پیمانکار یا نماینده پیمانکار و عوامل پیمانکار (به ازای هر گزارش)	۱,۰۰۰,۰۰۰

رعایت بهداشت فردی کارکنان		
ردیف	شرح	جریمه (تومان)
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	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
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)	۲۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۲۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
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)	۵۰۰/۰۰۰
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)	۳۰۰/۰۰۰-۵۰۰/۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از ماسک 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	۱۰۰,۰۰۰
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش (توزیع) غذا (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا	۱۰۰/۰۰۰
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذا خوری (به تشخیص ناظر)	۵۰۰/۰۰۰
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 و هر نوع بیماری و اگیردار 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 و هر گونه بیماری با انتقال از طریق پوست 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 ناظرین و مسئول تغذیه و مسئول بهداشت به صلاحدید 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 مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط می باشد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.

توجه : جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر ناظرین و مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.

امید است با رعایت موازین قرارداد در محیطی بسیار آرام و قانونمند خدمت رسانی انجام گیرد .