

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

کیفیت مواد اولیه:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خرید مواد غذایی نامطلوب (گوشت، سبزیجات، حیوانات و کلیه مواد غذایی نامرغوب)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس

کیفیت غذا:

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)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل غذای نامطلوب توزیع شده به ازاء هر جزء با نظر کارشناس
۲	عدم مطلوبیت خورشت و خوراکها و کبابها: (عدم پختگی مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنیها، سرخ نشدن)، بافت کباب - سیخ گوجه (هر سیخ شامل ۴ گوجه) استفاده نکردن از چاشنی در خوراکها و خورشتها و سوپها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی عمانی آماده پخت (هر پرس)	
۳	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل نان وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس
۷	کیفیت نامناسب همراه غذا (میوه، ماست، دورچینها، سوپ، نوشیدنیها ...)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس

کمیت غذا:

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

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن وزن مواد غذایی طبق جدول آنالیز	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران با نظر کارشناس
۲	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازاء قیمت روز آن ماده غذایی در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران با نظر کارشناس

۳	پخش نامناسب غذا (اضافه و کم آمدن غذا)	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل غذای وعده پس از اصلاح فرایند
---	--	--

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.

بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب کلیه اقلام غذایی (برنج، ماهی، گوشت، مرغ، میوه، حبوبات،...) - ضد عفونی نکردن سبزی ها که به صورت خام استفاده می شود.	از ۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن اصول بهداشتی آماده سازی مواد غذایی (رفع انجماد مواد پروتئینی ، نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی - گرم کردن روغن با حلب روغن)	از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح با نظر کارشناس
۳	رعایت نکردن اصول بهداشتی هنگام پخت (استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه)	از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح با نظر کارشناس
۴	مشاهده حشرات در رستوران به علت سمپاشی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	از ۰٫۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۵	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	از ۰٫۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت ممکن نبودن اصلاح از ۰٫۱ درصد تا ۵ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح - با نظر کارشناس
۶	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و جریمه ۵ درصد تا ۵۰۰ درصد هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی) با نظر کارشناس

عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر و یخچال های دیفراست)	از ۰٫۵ درصد تا ۵۰ درصد صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات شامل یخ سازها و آبسرد کن ها چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار-میزهای کار سالن آماده سازی (هر کدام)-دیگ، تشت و ظرف پخت غذا-قاشق، چنگال، لیوان، پارچ و سینی غذاخوری-سینک و اتاق ظرفشویی-رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری-اجاق گاز و رگلاتور-هود و کباب پزها-نمکدان، جای نان، به ازای هر مورد- بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای وسط سالن (هر کدام) - تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها (هر مورد) - شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	از ۰٫۵ درصد تا ۵۰ درصد صورت وضعیت روزانه به ازای هر مورد با نظر کارشناس

۳	استفاده نکردن از دمیایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	از ۰٫۱ درصد تا ۱۰۰ درصد حداقل مبلغ بند قبل با نظر کارشناس
---	---	---

تأخیر در تحویل مواد اولیه، پخت و پخش غذا:

تبصره: پیمانکار موظف است مواد اولیه ناهار و شام هر وعده را حداکثر تا ساعت ۱۴ روز قبل بطور کامل به رویت ناظر مربوطه برساند و رسید دریافت نماید. در غیر اینصورت مشمول جرایم مربوطه خواهد شد.

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تأخیر در تامین مواد اولیه ۵ کالای اساسی (گوشت، مرغ، ماهی، برنج، روغن)	در صورت تغییر غذا از ۲۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت غذایی که به علت تأخیر پخت نشده است، جبران هزینه ژتون دانشجوی در صورت عدم تغییر غذا از ۵ درصد تا ۲۵ درصد قیمت غذا با نظر کارشناس
۲	تأخیر در تامین مواد کنار غذا	در صورت تغییر از ۵ تا ۲۰ درصد کل قیمت کنار غذایی آن وعده، جبران هزینه تعداد کنار غذایی ارائه نشده با نظر کارشناس
۳	تأخیر در تامین مواد سایر اقلام	از ۱۰ درصد تا ۳۰ درصد قیمت ماده غذایی با نظر کارشناس
۴	تأخیر در عودت مواد غذایی مرجوعی	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت ماده غذایی با نظر کارشناس
۵	تأخیر در توزیع غذا (تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی در کنترل آمار اتوماسیون یا فیش، پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز - ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا - دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ دقیقه، معطلی افراد بیش از ۱۰ دقیقه در صف بعثت کمبود کارکنان یا نرسیدن غذا - ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد) - نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	از ۰٫۵ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز و پرداخت نکردن هزینه تعداد توزیع نشده با نظر کارشناس
۶	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت و پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	از ۰٫۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۷	تغییر در برنامه غذایی و دسر بدون اطلاع اداره تغذیه	از ۰٫۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس

وجود اشیاء خارجی در مواد غذایی و غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی، یا شرعی مجاز یا پسندیده نیست (وجود فضله موش یا فضولات حیوانی، اجزا حرام گوشت مانند مغز حرام غدد لنفاوی و ضایعات گوشتی غیر قابل مصرف مانند پوست، پر مرغ یا اجساد حشرات مانند لارو و مگس و ... سایر اشیاء مانند ریگ و سنگریزه، تکه کاغذ و مقوا، نخ، مو و غیره ...)	در صورت غیر قابل استفاده بودن وعده غذایی بین ۲۰ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت غذا ضمن الزام به تهیه غذا یا مواد اولیه مکفی توسط پیمانکار در صورت قابل استفاده بودن غذا، بین ۵ درصد تا ۵۰ درصد قیمت غذا با نظر کارشناس
۲	وجود اشیایی که موجب آسیب جسمی به مصرف کننده می شود (خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی و ...)	از ۱۰ درصد تا ۲۰۰ درصد صورت وضعیت روزانه و جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و سایر تعهدات تعلق یافته که با صلاحدید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد تعیین می شود) با نظر

کارشناس		
از ۰,۰۲ درصد تا ۰,۱ درصد صورت وضعیت ماهیانه با نظر کارشناس	وجود آشیایی که در توزین یا کیفیت مواد غذایی تاثیر دارد (کارتن ، پلاستیک و ...)	۳

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

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	از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانه و عدم پرداخت صورت وضعیت آن روز در صورت عدم امکان اصلاح از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	
۴	تغییر در برنامه غذایی (اعم از غذای اصلی و همراه غذا) بدون اطلاع اداره تغذیه	
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	
۷	عدم رعایت مارک معتبر و مورد تایید در قرارداد	
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	
۹	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته	
۱۰	نگهداری مواد غذایی متفرقه و غیر مارک معتبر در انبار و سردخانه ها	
۱۱	نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته در انبار به هر دلیل	
۱۲	جایگزینی مواد غذایی بر خلاف جدول انالیز غذا	از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهای ماده غذایی و عدم پرداخت هزینه آن غذا در صورت عدم امکان اصلاح از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهای ماده غذایی در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۱۳	استفاده و توزیع مواد غذایی که به رویت ناظر نرسیده است (پخت مواد غذایی بدون تایید کارشناس)	از ۱ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت آن ماده غذایی با نظر کارشناس
۱۴	تقلب در وزن کشتی مواد اولیه	از ۱ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت آن ماده غذایی با نظر کارشناس
۱۵	عدم تطبیق مواد خرید شده با مواد سفارش داده شده	در صورت قابل استفاده بودن ماده غذایی از ۵ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ ماده در صورت غیر قابل استفاده بودن ماده غذایی و مرجوع شدن از ۲ درصد تا ۱۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس
۱۶	اختلاط ماده غذایی مورد سفارش با موردی مشابه آن	در صورت قابل استفاده بودن ماده غذایی از ۱۰ درصد تا ۳۵ درصد کل مبلغ ماده در صورت مرجوع شدن از ۵ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس
۱۷	خرید مواد تاریخ مصرف گذشته	عودت ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس

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- حمل مواد غذایی آلاینش نشده ، مواد غذایی خام و پاک سازی نشده در کنار موادی که بدون فرایند برای مصرف توزیع می شود(مانند نان ، خیارشور و)	اگر حمل نادرست موجب غیر قابل استفاده شدن مواد شود عودت ماده غذایی - از ۳۰ درصد تا ۵۰ درصد ارزش ماده غذایی اگر قابل استفاده باشد- از ۵ درصد تا ۳۰ درصد ارزش ماده غذایی با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن اصول بهداشتی در نگهداری مواد غذایی	جایگزینی آن ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ جریمه قیمت کل ماده غذایی در صورت غیر قابل استفاده بودن کل ماده غذایی مورد خطر واقع شده در صورت امکان استفاده با نظر کارشناس
۳	نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب	
۴	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	
۵	نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار پروتئینی	
۶	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	
۷	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	
۸	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	
۹	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و ترتیب خروج آنها از انبار و ...	
۱۰	فعالیت با مواد پر ریسک در کنار مواد غذایی	
۱۱	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	

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	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	از ۰٫۵ درصد تا ۵ درصد قیمت ماده غذایی که درباره آن اطلاعات نادرست داده شده است با نظر کارشناس
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	از ۰٫۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۳	عدم همکاری مناسب عوامل پیمانکار با ناظران، کارکنان دانشگاه و سایرین	از ۰٫۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۴	همکاری نامناسب با ناظر در رابطه با برداشت از انبار و ارائه امار لازم	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران - با نظر کارشناس
۵	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	از ۰٫۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۶	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس های خواهان (هر مورد)	از ۰٫۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما

<p>۲ برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد نشود ۳ تا ۵ برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد شود با نظر کارشناس</p>	<p>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</p>	<p>۷</p>
<p>از ۲ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس</p>	<p>نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز در هر سلف</p>	<p>۸</p>
<p>از ۰,۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس</p>	<p>به کار گیری افراد غیر معتقد در رعایت مسایل شرعی، اخلاقی و شئون دانشگاهی</p>	<p>۹</p>
<p>از ۵ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس</p>	<p>در دسترس نبودن پیمانکار یا نماینده تام الاختیار یا عدم اهتمام برای تامین اقلام مورد نیاز</p>	<p>۱۰</p>

بهداشت فردی کارکنان

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	از ۰,۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت روز به ازای هر نفر در هر روز با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن بهداشت فردی (بهداشت سر و صورت و ناخن، استعمال دخانیات، چسبیدن غذا و داخل کردن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا، شست و شوی دست و صورت در سینک ظرف شویی، شست و شوی لباس در محیط آشپزخانه، شست و شوی لباس کار در ظروف پخت غذا)	از ۰,۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازاء هر مورد با نظر کارشناس
۳	به کارگیری کارگران دارای بیماری های واگیر دار قابل تشخیص (به تشخیص ناظر) استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی	از ۰,۵ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازاء هر نفر با نظر کارشناس
۴	استفاده نکردن از لباس مناسب یا لوازم شخصی مخصوص کار (مانند دستکش لاتکس و کلاه مخصوص و ماسک دهان بند هنگام پخت و پخش غذا، چکمه، کفش مخصوص و ... یا استفاده از لوازم کثیف) و رعایت نکردن موارد بهداشتی (خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتیر سرو غذا، استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا، استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل پخت و پخش غذا)	از ۰,۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازاء هر مورد با نظر کارشناس

بهداشت محیط

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	از ۰,۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازاء هر مورد با نظر کارشناس
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن ها (داخل سالن و آشپزخانه) هر مورد	
۵	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	
۸	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	
۹	نظافت درهای ورودی آشپزخانه و سالن های غذاخوری	
۱۰	عدم تخلیه به موقع فنس های جمع آوری زباله و کارتن های خالی و ضایعات و روغن سوخته	
۱۱	عدم نظافت آب راهها	

آموزش

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	به ازاء هر نفر در هر جلسه ۴ درصد دستمزد ماهیانه برای کارگران و ۶ درصد دستمزد ماهیانه برای کمک آشپز و ۱۰ درصد دستمزد ماهیانه سر آشپز

- ❖ 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 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.

- ❖ 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 . (بطور مثال ۳ بار تکرار یک تخلف میزان ۳ برابر جریمه افزایش خواهد یافت)
- ❖ 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.
- ❖ تذکره ۳: 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.