

۱-۱۱- جدول جرائم «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)	به ازای هر پرس ۲۰/۰۰۰
۲	عدم مطلوبیت خورشت و خوراک ها: (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، چاشنی ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکیها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت (هر پرس)	به ازای هر پرس ۳۰/۰۰۰
۳	پخته نبودن کباب ها (پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)، بافت کباب-	به ازای هر پرس ۳۰/۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا (به ازای هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم دقت در آماده سازی مواد اولیه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰-۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) یا نظر کارشناس	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۳/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم کیفیت غذا ناشی از رعایت نکردن آنالیز غذایی(حذف ، اضافه یا کم بودن اقلام آنالیز)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰-۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	کیفیت نامناسب همراه غذا(میوه، ماست،دورچین ها، سوپ ، نوشیدنی ها ...)	به ازای هر پرس ۲۰/۰۰۰

۲) 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 = قیمت روز کل ماده غذایی + ۵۰٪ جریمه کسری (در صورت تکرار تا ۱۰۰٪ قابل افزایش می باشد).
 - ۲) کسر آمدن غذای اصلی در صورتیکه غذا به دانشجوی نرسد = به ازای هر نفر ۵ برابر ارزش هر پرس + تامین غذای جایگزین
 - ۳) کسر آمدن غذا اصلی از آمار اعلام شده اتوماسیون = به ازای هر نفر ۲ برابر ارزش هر پرس.
 - ۴) کسر آمدن اقلام همراه غذای اصلی در صورتیکه به دانشجوی نرسد = به ازای هر نفر ۵ برابر ارزش هر پرس.
 - ۵) کسر آمدن اقلام همراه غذا از آمار اعلام شده اتوماسیون = به ازای هر نفر ۲ برابر ارزش هر پرس.

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

۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب کلیه اقلام غذایی (برنج، ماهی، گوشت، مرغ، میوه، حبوبات، و...)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	مشاهده حشرات در رستوران به علت سمپاشی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	به ازای هر مورد ۲/۰۰۰/۰۰۰
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۵/۰۰۰/۰۰۰
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتیکه قابل شستشو نباشد ❖ در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
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 سه برابر هزینه تمام شده آمار کل 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 دیفرست)	به ازای هر مورد ۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	یخ سازها و آبسرد کن ها	به ازای هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه	به ازای هر مورد ۵/۰۰۰/۰۰۰
۴	میز ، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصایی قبل از شروع به کار و پایان کار	به ازای هر مورد ۳/۰۰۰/۰۰۰
۵	میزهای کار سالن آماده سازی (هر کدام)	۱/۰۰۰/۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	به ازای هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰
۷	قاشق، چنگال، لیوان، پارچ و سینی غذاخوری	به ازای هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰ - ۳/۰۰۰/۰۰۰
۸	سینک و اتاق ظرفشویی	به ازای هر مورد ۲/۰۰۰/۰۰۰
۹	رومیزی و میز غذاخوری	به ازای هر مورد ۵۰۰/۰۰۰
۱۰	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور،	به ازای هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	هود و کباب پزها	به ازای هر مورد ۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	نمکدان، جای نان،	به ازای هر مورد ۵۰۰/۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای وسط سالن (هر کدام)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها	به ازای هر مورد ۳/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۳/۰۰۰/۰۰۰

(۵) تأخیر در ، پخت و پخش غذا:

تبصره: پیمانکار موظف است مواد اولیه ناهار و شام هر وعده را حداکثر تا ساعت ۱۰ صبح 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 توزیع غذا (از ابتدا تا انتهای توزیع غذا به هر دلیل)	به ازاء هر دقیقه ۵۰۰/۰۰۰
۲	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰
۳	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	به ازای هر مورد ۵۰۰/۰۰۰
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰
۵	نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و در طول پخش غذا	۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم تحویل مواد اولیه در زمان مقرر (کل آنالیز مواد)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم تحویل و روئیت هر قلم از مواد اولیه در زمان مقرر	۳ برابر ارزش روز آن ماده غذایی
۸	تأخیر در توزیع همراه غذای اصلی (از ابتدا تا انتهای توزیع غذا به هر دلیل)	به ازاء هر دقیقه ۳۰۰/۰۰۰

(۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی هزینه درمان یا صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود.	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	ته سیگار	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	ضایعات (پلاستیک، مقوا، نخ، مو ، پوست ، پر مرغ و ...)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰

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

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	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۵۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	تغییر در برنامه غذایی (اعم از غذای اصلی و همراه غذا) بدون اطلاع اداره تغذیه	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم رعایت مارک معتبر و مورد تایید در قرارداد بسته به ارزش ماده غذایی	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته بسته به ارزش ماده غذایی	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	نگهداری مواد غذایی متفرقه و غیر مارک معتبر در انبار و سردخانه ها	به ازای هر قلم ۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته در انبار به هر دلیل	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	استفاده و توزیع مواد غذایی که به رویت ناظر نرسیده است	سه برابر ارزش روز آن ماده غذایی به طور کامل
۱۳	تقلب در وزن کشی مواد اولیه و گول زدن ناظر	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰

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)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۴/۰۰۰/۰۰۰
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵۰۰۰/۰۰۰
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	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰

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.

۹) کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	برخورد نامناسب کارکنان و توزیع کنندگان با دانشجو	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۸	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	۳/۰۰۰/۰۰۰
۹	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز در هر سلف	۵/۰۰۰/۰۰۰

۱۰) بهداشت محیط:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن ها (داخل سالن و آشپزخانه) هر مورد	۲/۰۰۰/۰۰۰
۵	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری (هر کدام)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۸	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	نظافت درهای ورودی آشپزخانه و سالن های غذاخوری	۲۰۰۰/۰۰۰
۱۰	عدم تخلیه به موقع فنس های جمع آوری زباله و کارتن های خالی و ضایعات و روغن سوخته	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	عدم نظافت آب راهها	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰

۱۱) آموزش

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	به ازای هر نفر ۲/۰۰۰/۰۰۰

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)	۵/۰۰۰/۰۰۰۰
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظران)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۲/۰۰۰/۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۳/۰۰۰/۰۰۰
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد)	۳/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشوییها و سرویسهای بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی هر مورد	۳/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا هر مورد	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی هر مورد	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا هر مورد	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا) هر مورد	۱/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی هر مورد	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا هر مورد	۳/۰۰۰/۰۰۰
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتنر سرو غذا هر مورد	۲/۰۰۰/۰۰۰
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر) هر مورد	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال و کلیه بیماری های واگیر دار در هنگام پخش غذا هر مورد	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۳/۰۰۰/۰۰۰

- ❖ سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب مورد تایید کارشناس هستند.
- ❖ فعالیت در زمان هرگونه بیماری ممنوع بوده و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوریها جلوگیری می گردد.
- ❖ 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.