

۱۰-۱- جدول جرائم «برگه جدول نظارتی و جرایم در آشپزخانه دانشجویی دانشگاه صنعتی شاهرود»

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	کیفیت نامناسب همراه غذا (میوه، ماست، دورچین ها، نوشیدنی ها ...)	به ازای هر پرس ۲۰/۰۰۰
۲	عدم کیفیت و تطابق با جدول نشان های مورد تایید مواد اولیه (بر حسب نظر کارشناس تغذیه)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰

(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).

(۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مشاهده حشرات در انبار به علت سمپاشی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	به ازای هر مورد ۲/۰۰۰/۰۰۰

(۴) عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر)	به ازای هر مورد ۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	دیوارها و شیشه های انبار	۲/۰۰۰/۰۰۰
۳	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	۲/۰۰۰/۰۰۰
۴	عدم شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی)	۳/۰۰۰/۰۰۰

(۵) تأخیر در تحویل مواد اولیه، 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	عدم تحویل مواد اولیه در زمان مقرر (کل آنالیز مواد)	۳۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	عدم تحویل و رویت هر قلم از مواد اولیه در زمان مقرر	۳ برابر ارزش روز آن ماده غذایی

۶) 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	عدم رعایت مارک معتبر ومورد تایید در قرارداد بسته به ارزش ماده غذایی	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته بسته به ارزش ماده غذایی	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	نگهداری مواد غذایی متفرقه و غیر مارک معتبر در انبار و سردخانه ها	به ازای هر قلم ۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته در انبار به هر دلیل	۳۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	استفاده و توزیع مواد غذایی که به رویت ناظر نرسیده است	سه برابر ارزش روز آن ماده غذایی به طور کامل
۸	تقلب در وزن کشی مواد اولیه و گول زدن ناظر	۴۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰

۷) 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 آماده‌سازی 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 آماده‌سازی و به سردخانه منتقل گردد.

۸) 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 با ناظرین تغذیه	۲۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۵	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن نگهداری مواد غذایی	۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز در هر سلف	۵/۰۰۰/۰۰۰

۹) 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	عدم نظافت انبار و سردخانه بصورت روزانه	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ - ۵/۰۰۰/۰۰۰
۷	دیوارها و شیشه های انبار (هر کدام)	۲/۰۰۰/۰۰۰

۱۰) آموزش

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

(۱۱) رعایت بهداشت فردی کارکنان انبار :

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	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۵	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰
۶	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
۷	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰
۸	استعمال دخانیات	۳/۰۰۰/۰۰۰
۹	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به انبار و سردخانه هر مورد	۲/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط انبار مواد غذایی (به تشخیص ناظر) هر مورد	۵/۰۰۰/۰۰۰

- ❖ **تذکر 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)
- ❖ **تذکر 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.
- ❖ **تذکر 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.