



صندوق رفاه دانشجویان

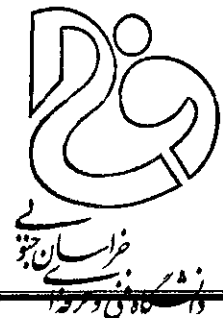
کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پوست شماره ۳

فهرست تخلفات و جرائم

قرارداد پخت

تابستان ۱۳۹۸



(۱) کیفیت غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم مطلوبیت برنج: (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی‌نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد درصد قیمت کل غذای نامطلوب توزیع شده به ازای هر جز با نظر کارشناس
۲	عدم مطلوبیت خورشت: (عدم پختگی مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...، شور یا بی‌نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی‌ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراک‌ها و خورشت‌ها و سوپ‌ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت)	
۳	پخته نبودن کباب‌ها: پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی‌نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب، بافت کباب - سیخ گوجه (هر سیخ شامل ۴ گوجه)	
۴	سرد بودن غذا هنگام پخش غذا	
۵	ارائه نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده و...)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل نان وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس

(۲) کمیت غذا:

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

ردیف	شرح	مبلغ 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
۲	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	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



سازمان غذا و دارو
جمهوری اسلامی ایران

۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی شست و شوی مواد غذایی (مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)، ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود.	از ۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح
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 شست و شو، گرم نمودن روغن با حلب روغن)	از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت 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 در صورت عدم امکان اصلاح با نظر کارشناس
۴	مشاهده حشرات، جوندگان و ... در آشپزخانه و غذاخوری	از ۰,۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۵	ارائه غذا در ظروف غیربهداشتی (توزیع و بسته بندی)	از ۰,۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت عدم امکان اصلاح
۶	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	از ۰,۱ درصد تا ۵ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
		جبران خسارات وارده (مانند هزینه های درمان و جریمه ۵ درصد تا ۵۰۰ درصد هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی) با نظر کارشناس



۴) تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	استفاده از مواد غذایی ناسالم و غیربهداشتی برای غذا (مواد غذایی پخته شده قبلی، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس و سوپ مانده، استفاده دوباره از روغن استفاده شده، مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد، اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا، استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته، جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت و عدم استفاده آنها)	از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهایصورت وضعیت روزانه و عدم پرداخت صورت وضعیت آن روز در صورت عدم امکان اصلاح از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهایصورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۲	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهایماده غذایی عدم پرداخت هزینه آن غذا در صورت عدم امکان اصلاح از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهایماده غذایی در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۳	بخت مواد غذایی بدون تأیید کارشناس	از ۱۰ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت آن ماده غذایی با نظر کارشناس

۵) نگهداری نادرست مواد غذایی

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در نگهداری مواد غذایی (نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب، نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم، نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی، نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال، نگهداری گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه‌ها، نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی، فعالیت با مواد پر ریسک در کنار مواد غذایی و رعایت نکردن اصول چیدن مواد اولیه و ترتیب خروج آنها از انبار و ...)	جایگزینی آن ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ جریمه قیمت کل ماده غذایی در صورت غیر قابل استفاده بودن از ۵ تا ۲۰ درصد قیمت کل ماده غذایی مورد خطر واقع شده در صورت امکان استفاده با نظر کارشناس
۲	انجماد غیراصولی گوشت و مواد پروتئینی	

۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	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 تمهیدات تملق یافته که با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد تعیین می شود). با نظر کارشناس
۲	وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی و یا شرعی مجاز یا پسندیده نیست (وجود فضله موش یا فضولات حیوانی، اجزاء حرام گوشت مانند مغز حرام غدد لنفاوی و ضایعات گوشتی غیر قابل مصرف مانند پوست، پر مرغ و یا اجساد حشرات مانند لارو، مگس و ... سایر اشیامانند ریگ و سنگ ریزه، تکه کاغذ و مقوا، نخ، مو، و ...)	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

۷) تخلفات مربوط به عدم رعایت نظافت محیط و تجهیزات

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان و تجهیزات و لوازم مربوط (دمپایی و ...)	از ۵۰ درصد تا ۵۰ درصد صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات شامل یخ سازها و آب سرد کن ها، چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سیزی 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 سالن، دیگ، تشت و ظرف پخت غذا و ...)	از ۵۰ درصد تا ۵۰ درصد صورت وضعیت روزانه به ازای هر مورد با نظر کارشناس

۸) تخلفات مربوط به کارکنان

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات نادرست به ناظر (متناسب با مورد)	از ۵،۰ درصد تا ۵ درصد قیمت ماده غذایی که درباره آن اطلاعات نادرست داده شده است. با نظر کارشناس
۲	عدم همکاری مناسب عوامل پیمانکار با ناظران، کارکنان دانشگاه و سایرین	از ۵،۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۳	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام-الاختیار به ازای هر روز	از ۲ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۴	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	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
۵	عدم همکاری مناسب با ناظر در رابطه با برداشت از انبار و ارائه آمار 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
۶	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

۹) رعایت 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، چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا، شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی، شستشوی لباس در محیط آشپزخانه، شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا)	از ۵،۰ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس
۳	به کارگیری کارگران دارای بیماری‌های واگیردار قابل تشخیص (به تشخیص ناظر) استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی‌ها و سرویس‌های بهداشتی برای آماده‌سازی و پخت و پخش مواد غذایی	از ۵،۰ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر نفر با نظر کارشناس یا نظر کارشناس
۴	عدم استفاده از لباس مناسب و یا لوازم شخصی مخصوص کار (مانند دستکش لاتکس و کلاه مخصوص و ماسک دهان بند هنگام پخت و پخش غذا، چکمه، کفش مخصوص و ... و یا استفاده از لوازم کثیف) و رعایت نکردن موارد بهداشتی (خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتر سرو غذا، استفاده از تلفن همراه در هنگام پخت غذا، استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل پخت و پخش غذا)	از ۵،۰ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس

۱۰) تأخیر در پخت و پخش غذا

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
از ۰,۵ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز و پرداخت نکردن هزینه تعداد توزیع نشده با نظر کارشناس	تأخیر در پخش 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 توسط افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا، دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه، معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده، نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی و ...)	۱
از ۰,۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت و پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	۲
از ۰,۵ درصد تا ۵۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس	تغییر در برنامه غذایی و دسر بدون اطلاع اداره تغذیه	۳

۱۱) آموزش

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
به ازای 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	شرکت نمودن در کلاس های آموزشی تغذیه و بهداشت	۱

❖ تذکر ۱: تشخیص و تأیید تمامی موارد فوق، صرفاً به عهده ناظران و نمایندگان کارفرما است.

❖ تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کارفرما محاسبه و دریافت خواهد شد.