

كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

قرارداد پخت غذای دانشجویی

مدیریت راهبری خوابگاه و تغذیه

بهار 1394

**به نام خدا**

**مقدمه:**

با سپاس از خداوند متعال که این توفیق را به بنده و همکاران عنایت فرمود تا بتوانیم هرچند ناچیز اما صادقانه، به دانشجویان عزیز کشور خدمتی نماییم و کار "تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی" را به پایان برسانیم.

این قرارداد شامل دو بخش، قرارداد خرید و قرارداد پخت غذای دانشجویی و شامل پنج پیوست، آنالیز غذا، استانداردها و شاخصهای الزامی مواد غذایی، شیوه­نامه آماده­سازی مواد و پخت غذا، آیین نامه بهداشتی و فهرست تخلفات و جرایم است.

مزایای استفاده از این قرارداد به شرح زیر است:

1. صرفه جویی اقتصادی
2. بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی
3. افزایش ضریب بهداشتی
4. یکنواختی در شیوه اجرا
5. بالا بردن سطح اطلاعات پیمانکاران غذا
6. در نهایت رضایت­مندی دانشجویان

ضرورت انجام این تدوین، اقتصاد مقاومتی، جلوگیری از اتلاف هزینه، بهینه کردن بودجه، بالا بردن کیفیت غذای دانشجو، حرکت در راستای استاندارد و یکنواخت شدن غذای دانشجو در تمامی مراکز آموزش عالی و دانشگاههای کشور است. البته خوب می­دانیم که این کار، کامل نبوده و نیاز به کمک و نظر شما متخصصین در حوزه تغذیه و مسؤولین دست اندر کار غذای دانشجو و همچنین استادان این رشته و دانشجویان عزیز، برای تکمیل و اصلاح است.

شایان ذکر است، در انجام این کار از تجارب دانشگاههای مختلف، استفاده گردیده و سعی شده است که مسائل علمی و تجارب عملی با هم آمیخته گردد تا مطالب تهیه شده کاربردی باشد و انشاالله موجب بهبود وضعیت در حوزه تغذیه دانشگاهها و مؤسسات آموزش عالی گردد.

از بزرگوارانی که ما را در این راه یاری نمودند، آقای محمد شهری (دانشگاه تبریز)، آقای دکتر امیر سالاری (دانشگاه فردوسی مشهد)، آقای هادی باقری ثالث (دانشگاه حضرت معصومه (س) قم)، آقای دکتر حسن ذکی دیزجی (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، آقای مسعود مقدم (دانشگاه شیراز)، آقای محمد طاهری (دانشگاه تهران)، آقای فردین امیرخانی (دانشگاه خوارزمی)، آقای رامین رزمی (دانشگاه ارومیه)، آقای سیدرضا امام­زاده (دانشگاه اصفهان)، آقای دکتر محمدیان (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، خانم زهرا کرم­سلطانی (دانشگاه صنعتی امیرکبیر)، خانم سرور رباط­جزی (دانشگاه فنی و حرفه­ای)، خانم نسرین صفاریان (دانشگاه شهیدچمران اهواز) و خانم آرزو صاحبی (دانشگاه تهران) که بی­شک بدون کمک آنها انجام این کار میسر نبود، تشکر و قدردانی ویژه می­نمایم. همچنین از همکاران صندوق رفاه دانشجویان، سرکار خانم فراهانی رییس اداره تغذیه، خانم سیده دبیر کمیته پژوهش، برنامه ریزی و ارزیابی، آقای عزیزی دبیر کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی تشکر نموده و از زحمات بی­دریغشان سپاسگزارم.

در پایان بر خود لازم می­دانم، از جناب آقای مهندس یزدانمهر، رییس محترم صندوق رفاه دانشجویان، که با تشویق و حمایت خود موجبات انجام این کار را فراهم نمودند، آقای دکتر صادقی معاون وقت تسهیلات دانشجویی که آغاز این کار در زمان معاونت ایشان بود و همچنین آقای دکتر تقی­زاده معاون کنونی تسهیلات دانشجویی، تشکر و قدردانی نمایم.

**حسن جعفری**

**مدیر راهبری خوابگاه و تغذیه**

**و رییس کمیته پژوهش، برنامه­ریزی و ارزیابی**

**بهار 1394**

**فهرست**

[قرارداد پخت 1](#_Toc424378802)

[ماده 1 : طرفین قرارداد 1](#_Toc424378803)

[ماده2 : موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد) 1](#_Toc424378804)

[ماده 3: مدت قرارداد 1](#_Toc424378805)

[ماده 4 : مبلغ قرارداد 1](#_Toc424378806)

[ماده 5: ضمانت حسن انجام کار 2](#_Toc424378807)

[ماده 6 : تعهدات کارفرما 2](#_Toc424378808)

[ماده 7: تعهدات پیمانکار 3](#_Toc424378809)

[ماده 8: نظارت 8](#_Toc424378810)

[ماده 9: جرایم و اخطارها 8](#_Toc424378811)

[ماده 10: فسخ قرارداد 9](#_Toc424378812)

[ماده 11: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور) 10](#_Toc424378813)

[ماده 12: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف 10](#_Toc424378814)

[ماده 13: محل اقامت قانونی طرفین 10](#_Toc424378815)

[ماده 14: 10](#_Toc424378816)

[استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی 11](#_Toc424378817)

[گوشت مرغ: 12](#_Toc424378818)

[ماهی: 13](#_Toc424378819)

[تخم مرغ : 13](#_Toc424378820)

[کره‌ی حیوانی: 14](#_Toc424378821)

[ماست: 14](#_Toc424378822)

[کشک: 15](#_Toc424378823)

[دوغ: 15](#_Toc424378824)

[برنج ايراني: 16](#_Toc424378825)

[برنج هندی: 16](#_Toc424378826)

[آرد سوخاری: 16](#_Toc424378827)

[ماکارونی: 17](#_Toc424378828)

[رشته‌ی سوپ: 17](#_Toc424378829)

[استاندارد کلی حبوبات: 17](#_Toc424378830)

[لوبیا: 17](#_Toc424378831)

[عدس: 18](#_Toc424378832)

[نخود: 18](#_Toc424378833)

[لپه: 18](#_Toc424378834)

[باقالای خشک سبز: 18](#_Toc424378835)

[روغن مایع: 19](#_Toc424378836)

[روغن مايع مخصوص سرخ كردني: 19](#_Toc424378837)

[رب گوجه فرنگي: 20](#_Toc424378838)

[استاندارد ميوه‌ها و سبزي‌ها: 20](#_Toc424378839)

[اصطلاحات عمومي میوه ها: 20](#_Toc424378840)

[اصطلاحات عمومي سبزي ها: 20](#_Toc424378841)

[اصطلاحات مشترك ميوه ها و سبزي‌ها: 21](#_Toc424378842)

[آفات و آسیب های میوه جات: 22](#_Toc424378843)

[مشخصات سبزي‌ها و صيفي‌ها: 23](#_Toc424378844)

[درجه‌بندي ميوه ها و سبزي ها: 23](#_Toc424378845)

[سبزي پاك شده‌ و خرد شده‌ي منجمد: 25](#_Toc424378846)

[قارچ خوراكي: 25](#_Toc424378847)

[نمك يُد دار: 26](#_Toc424378848)

[نمك تصفيه شده: 26](#_Toc424378849)

[آبليمو: 26](#_Toc424378850)

[آبغوره: 27](#_Toc424378851)

[ترشي ها: 27](#_Toc424378852)

[خيار شور: 28](#_Toc424378853)

[شوری مخلوط: 28](#_Toc424378854)

[سس مايونز و سس سالاد: 29](#_Toc424378855)

[زرد چوبه: 30](#_Toc424378856)

[زرشك: 30](#_Toc424378857)

[زعفران: 30](#_Toc424378858)

[فلفل سياه: 31](#_Toc424378859)

[دارچين: 31](#_Toc424378860)

[زنجبيل: 31](#_Toc424378861)

[خرما: 31](#_Toc424378862)

[كشمش: 32](#_Toc424378863)

[مغز گردو: 32](#_Toc424378864)

[آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی 34](#_Toc424378865)

[بهداشت فردی: 35](#_Toc424378866)

[بهداشت محیط: 35](#_Toc424378867)

[بهداشت مواد غذایی: 35](#_Toc424378868)

[بهداشت انبار و سردخانه: 35](#_Toc424378869)

[بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه: 36](#_Toc424378870)

[سرویسهای بهداشتی : 36](#_Toc424378871)

[جعبه کمکهای اولیه: 36](#_Toc424378872)

[مواد شیمیایی 36](#_Toc424378873)

[داروها 37](#_Toc424378874)

[وسایل 37](#_Toc424378875)

[فهرست تخلفات و جرایم 38](#_Toc424378876)

[1) کیفیت غذا: 39](#_Toc424378877)

[2) کمیت غذا: 39](#_Toc424378878)

[3)بهداشت مواد غذایی: 39](#_Toc424378879)

[4) عدم نظافت تجهیزات: 40](#_Toc424378880)

[5) تأخیر در پخت و پخش غذا: 40](#_Toc424378881)

[7) تقلب در مواد غذایی: 41](#_Toc424378882)

[8) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی: 42](#_Toc424378883)

[9) کارکنان: 42](#_Toc424378884)

[10) بهداشت محیط : 43](#_Toc424378885)

[11) آموزش : 43](#_Toc424378886)

[12) رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران : 44](#_Toc424378887)

[آناليز غذاي پيشنهادي 45](#_Toc424378888)

[چلو خورشت قيمه بادمجان 46](#_Toc424378889)

[چلو خورشت قيمه 47](#_Toc424378890)

[چلو خورشت قورمه سبزي 48](#_Toc424378891)

[چلو خورشت لوبيا سبز 48](#_Toc424378892)

[چلو خورشت باميه 49](#_Toc424378893)

[چلو جوجه كباب 50](#_Toc424378894)

[چلو كباب كوبيده 50](#_Toc424378895)

[سبزي پلو با کنسرو ماهي 51](#_Toc424378896)

[شويد پلو با كوكو سبزي 51](#_Toc424378897)

[زرشك پلو با مرغ 52](#_Toc424378898)

[عدس پلو با گوشت 52](#_Toc424378899)

[خوراك قارچ و مرغ و سيب زميني سرخ كرده 53](#_Toc424378900)

[خوراك قارچ و گوشت و سيب زميني سرخ كرده 53](#_Toc424378901)

[خوراك مرغ 54](#_Toc424378902)

[خوراک لوبيا چيتي 54](#_Toc424378903)

[خوراك كشك و بادمجان 55](#_Toc424378904)

[خوراك كوفته تبريزي 55](#_Toc424378905)

[كتلت گوشت 56](#_Toc424378906)

[كوكو سيب زميني 56](#_Toc424378907)

[كوكو سبزي 56](#_Toc424378908)

[ماكاروني 57](#_Toc424378909)

[آش رشته 57](#_Toc424378910)

[سوپ جو 58](#_Toc424378911)

[سوپ رشته (ورميشل) 58](#_Toc424378912)

[سالاد 59](#_Toc424378913)

[دورچين و دسر 59](#_Toc424378914)

[شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی 61](#_Toc424378915)

[1- آماده سازی : 62](#_Toc424378916)

[2- انواع روش های پخت و پز 63](#_Toc424378917)

[1-2- آب پز کردن: 63](#_Toc424378918)

[2-2- پخت با بخار: 63](#_Toc424378919)

[3-2- پخت در لفاف: 64](#_Toc424378920)

[4-2- پخت در فر اجاق گاز یا اجاق برقی: 64](#_Toc424378921)

[5-2- کباب کردن: 64](#_Toc424378922)

[6-2- پخت در عصاره مواد غذایی: 65](#_Toc424378923)

[7-2- پخت در اجاق مایکروویو: 65](#_Toc424378924)

[8-2- سرخ کردن و تفت دادن در روغن: 65](#_Toc424378925)

[9-2- سرخ کردن به شکل غوطه ور کردن در روغن: 66](#_Toc424378926)

[3)مواد مورد نیاز و روشهای آماده سازی و پخت غذا 66](#_Toc424378927)

[برنج سفید (چلو) 66](#_Toc424378928)

[چلو خورشت قیمه سیب زمینی 67](#_Toc424378929)

[چلو خورشت قیمه بادمجان 67](#_Toc424378930)

[زرشک پلو با مرغ 68](#_Toc424378931)

[چلوکباب کوبیده 68](#_Toc424378932)

[چلو خورشت قورمه سبزی 69](#_Toc424378933)

[چلو خورشت کرفس 69](#_Toc424378934)

[سبزی پلو با ماهی 70](#_Toc424378935)

[لوبیا پلو با گوشت 70](#_Toc424378936)

[چلو خورشت فسنجان 70](#_Toc424378937)

[چلوگوشت 71](#_Toc424378938)

[شوید باقلا پلو با گوشت 71](#_Toc424378939)

[شوید باقلاپلو با مرغ 72](#_Toc424378940)

[خوراک ماهی 72](#_Toc424378941)

[خوراک جوجه کباب 73](#_Toc424378942)

[خوراک گوشت با آلو 73](#_Toc424378943)

[خوراک کباب کوبیده 73](#_Toc424378944)

[خوراک کوبیده مرغ 74](#_Toc424378945)

[خوراک مرغ 75](#_Toc424378946)

[خوراک همبرگر 75](#_Toc424378947)

[خوراک فیله مرغ با قارچ 76](#_Toc424378948)

[عدس پلو با کشمش 76](#_Toc424378949)

[کوکو سبزی 77](#_Toc424378950)

[سوپ جو 77](#_Toc424378951)

[عدسی 77](#_Toc424378952)

# قرارداد پخت

## ماده 1 : طرفین قرارداد

اين قرارداد به استناد تصویب نامه شماره 38326/ت 27506 هـ مورخ 5/9/81 هیأت محترم وزیران و مجوز جلسه (مستندات مربوط بجلسه مناقصه مرقوم شود) فی مابین دانشگاه .............................. به نمايندگی آقای: (مقام مجاز ذکر شود) ­­که در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و شرکت ................................. به شماره ثبت ................... شناسه ملی ........................ کد اقتصادی .......................... به نمایندگی آقایان ................... و ....................... به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رییس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت: .................................... کد پستی ............................تلفن ............................ و .........................که دراین قرارداد پیمانکار نامیده می شوند، به شرح زیر منعقد می گردد.

(تصویر آخرین آگهی تغییرات شرکت و اساسنامه شرکت (پیمانکار) ضمیمه قرارداد می‌گردد).

## ماده2 : موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)

موضوع قرارداد شامل تمامی امور مربوط به پخت و پخش غذا به شرح زیر است:

* 1. تمامی امور مربوط به نگهداری ( پیش نگهداری به مدت 72 ساعت قبل از پخت) و آماده­سازی مواد اولیه (اعم از پاك كردن، شستشو، پوست كندن، خردكردن و گندزدایی و ....) جهت پخت غذا .
  2. پخت غذا مطابق تمامی قوانین و استاندارد های کشور و شیوه نامه آماده­سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره 5)، در آشپزخانه های ..... و ..... و ..........و سایر محلهایی که مورد تأیید کارفرما است.
  3. انجام تمامی امور مربوط به پخش غذا، دسر و ...... در غذا خوری های ..... و ........ و.......... و سایر محل­های مورد نظر کارفرما .
  4. انجام تمامی امور خدماتی و نظافتی درآشپزخانه و غذاخوری های یاد شده و سایر اماکن مربوط مطابق آیین نامه بهداشتی مورد نظر کارفرما (پیوست شماره 2)

## ماده 3: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاريخ لغایت بمدت ماه و روز است.

تبصره 1: آخرین روز قرارداد با پایان نیمسال دوم تحصیلی (مطابق تقویم آموزشی دانشگاه) و به تشخیص کارفرما قابل تغییر است.

تبصره 2: در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا در طول تابستان، این قرارداد متناسب با نیاز کارفرما قابل تعدیل و تمدید است.

تبصره 3: در ایام تعطیلات عمومی، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدي مبنی بر سفارش غذا ندارد.

## ماده 4 : مبلغ قرارداد

مبلغ پایه قرارداد بر اساس حجم کار به شرح زیر تعیین گردید.

1-4) مبلغ پایه حجم کل کار در هر ماه به نسبت تعداد کارگران شاغل پیمانکار: (به عدد) ......ریال (به حروف) .........ریال. (جزو اسناد مناقصه اعلام شده است).

2-4) درصد سود پیمانکار: ...... درصد. (طبق پیشنهاد پیمانکار در مناقصه )

3-4) مبلغ سود پیمانکار در هر ماه: (به عدد) .................. ریال(به حروف) .....................ریال. (حاصل ضرب بند 2-4 در بند 1-4)

4-4) مبلغ ماهانه کل قرارداد با احتساب سود پیمانکار: (به عدد) .......ریال(به حروف) ......ریال. ( حاصل جمع بند 3-4 و بند 1-4)

5-4) مبلغ کل قرارداد: (به عدد) ........................ریال(به حروف) ......................ریال. (حاصل ضرب بند 4-4 در مدت قرار داد)

6-4) کارفرما با رعايت آیين نامه مالي و معاملاتي دانشگاه مجاز به افزايش يا كاهش، تا 25 درصد مبلغ کل قرارداد است.

7-4) مقادير فوق صرفاً براي برآورد حجم کار و تعیین مبلغ ضمانت حسن انجام تعهدات است.

## ماده 5: ضمانت حسن انجام کار

1-5) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است مبلغ (5 تا 10) درصد کل قرارداد را نقداً به حساب سپرده دانشگاه واریز نموده و یا به صورت ضمانت نامه بانکی در زمان عقد قرارداد تحویل دانشگاه نماید. اعتبار ضمانت نامه باید از زمان شروع قرارداد تا 3 ماه بعد از اتمام قرارداد باشد.

2-5) سپرده حسن اجرای تعهدات در پايان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاصاحساب از سازمان تأمين اجتماعی و ديگر مراجع ذيربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کار فرما، به پيمانكار مسترد خواهد شد.

3-5) در صورت اجرا نشدن هر یک از تعهدات توسط پیمانکار (ذکر شده در قرارداد)، کارفرما مجاز است وجه ضمانت نامه را به نفع خود ضبط و کارسازی نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی ندارد.

## ماده 6 : تعهدات کارفرما

1-6) کارفرما موظف است لوازم، تجهیزات، ظروف آشپزخانه و اماکن مورد نیاز را تهیه و تأمین نماید و طی یک صورتجلسه به پیمانکار امانت دهد.

تبصره: لوازم و تجهیزات آشپزخانه و اماکن مورد نیاز، طبق امکانات و توانمندی کارفرما تهیه و تأمین می­گردد.

2-6) سرويس و نگهداري كليه تأسيسات و تجهیزات مرتبط با موضوع قرارداد اعم از تأسيسات سرمایشی و گرمایشی، سردخانه، تجهیزات آشپزخانه و خط پخش غذا، ملزومات سالنهای غذا خوری و سایر موارد تحویلی به پیمانکار بر عهده كارفرما است.

تبصره: در مواردي كه به دليل سهل­انگاري پيمانكار و يا عوامل وی خساراتی به تأسیسات و تجهیزات کارفرما وارد شود، هزینه جبران خسارت به عهده پیمانکار بوده و كارفرما مجاز است از اولين پرداخت و يا هرگونه مطالبات و ضمانت­نامه بانکی پيمانکار كسر نمايد.

3-6) کارفرما باید ساعت­های پخش غذا و دسر و تغییرات احتمالی را به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام نماید.

4-6) کارفرما باید............. ساعت قبل، آمار غذا را به پیمانکار اعلام نماید.

تبصره : آمار پخت و پخش غذای همایش­ها، مراسم­ دانشجویی، اردوهای مختلف و افزايش تعداد دانشجويان بيش از آمار تعيين شده در قرارداد حداقل ….. ساعت قبل، به پيمانكار اطلاع داده خواهد شد.

5-6) کارفرما باید برنامه غذايي را تهيه و تنظيم نموده و حداقل ..... روز قبل به پيمانكار ابلاغ نماید.

6-6) کارفرما باید هزینه­های انجام خدمات را طبق قرارداد از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت............ ماه پس از تایید صورت وضعیت پرداخت نماید.

7-6) کارفرما باید فهرست غذاها و آنالیز آن را به همراه شیوه­نامه آماده­سازی مواد و پخت غذای دانشجویی و پخش غذا به پیمانکار ابلاغ نماید. (پیوست های شماره 4 و 5)

تبصره: هرگونه تغییر در طول مدت قرارداد، نوع، آنالیز و روش پخت غذا توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ می­شود.

8-6) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.

9-6) کارفرما باید فردی را به عنوان کارشناس با مدرک رسمی دانشگاهی مرتبط (تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت محیط و ...)، به پیمانکار معرفی نماید.

10-6) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد، فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.

11-6) کارفرما باید وفق ماده 4 تصویب نامه شماره 84515/ت 34613هـ به تاریخ 15/12/84 هیأت وزیران تمامی وجوه مربوط به حقوق، مزایـــــا، حق الزحمه، پاداش و سایر پرداخت های قانونی کارکنان پیمانکار طرف قرارداد (مطابق لیست تنظیمی پیمانکار) به حساب بانکی واریز نماید که این حساب در یکی از بانکها با امضای مشترک نماینده دانشگاه و نماینده پیمانکار افتتاح می­شود. پرداخت از حساب مذکور صرفاً برای واریز خالص حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار و واریز کسور قانونی شامل بیمه و غیره خواهد بود.

طبق تبصره یک از ماده فوق الذکر پیمانکار باید رسید حق بیمه و مالیات پرداختی از حساب مزبور را از سازمانهای ذیربط دریافت و به کارفرما تحویل دهد و وفق تبصره 3 و 4 همین ماده تمامی تعهدات پرسنلی مربوط به قانون کار بر عهده پیمانکار است و دانشگاه هیچ گونه تعهدی در این خصوص نخواهد داشت. چنانچه دانشگاه پس از بررسی­های لازم به تخلف پیمانکار در این رابطه پی ببرد جهت استیفای حقوق از دست رفته کارکنان پیمانکار وفق تبصره 5 همین ماده، پرداختی به ایشان را از محل مبلغ قرارداد از طریق مسئول امور مالی حسب مورد، انجام خواهد داد و متناسب با آن هزینه های مدیریتی پیمانکار را کاهش داده و گزارش آن­را به سازمانهای مربوط ارائه خواهد نمود و در صورت تأیید وزارت کار، رفاه و تأمین اجتماعی طبق قوانین موضوعه مجاز به لغو قرارداد خواهد بود.

12-6) کارفرما باید پیش از شروع به کار کارکنان پیمانکار، مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای، عدم ابتلا به بیماری سل، هپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی(کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری­که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

13-6) کارفرما باید نسبت به نصب کنتور فرعی جهت محاسبه هزینه حامل های انرژی (برق و گاز)، آب و تلفن اقدام نماید.

## ماده 7: تعهدات پیمانکار

نیروی انسانی

1-7) پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد، نماینده تام الاختیار (واجد شرایط و با تجربه کافی) خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید. نماینده پیمانکار موظف است در تمام ساعات کار در محل حاضر باشد.

**تبصره:** وجود نماینده پیمانکار باعث سلب مسؤولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی شـــود و پیمانکــــار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.

2-7)پیمانکار متعهد می شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی که از طرف کارفرما اعلام می شود ( پیوست 3)، به هزینه خود استخدام نماید.

3-7) پيمانكار موظف است پيش از شروع به كار كاركنان خود، مدارکی که در بند 11-6 ذکر شده را ارائه نمايد به طوريكه حسن شهرت و صلاحيت اخلاقي– فنی و بهداشتی کارکنان محرز گردد.

4-7) پیمانکار موظف است برای شناسایی کارکنان خود كارت شناسايي عكس دار صادر نمايد و کارکنان ملزم به نصب كارت بر روي روپوش (در سمت چپ) هستند.

5-7) پیمانکار باید کارکنان خود را ملزم نماید تمامی مقررات مربوط به تردد و ثبت حضور و غیاب وضع شده از سوی کارفرما را رعایت نمایند.

6-7) پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد کارشناس ذکر شده در بند 9-6 را به کار گیرد. بدیهی است پرداخت تمامی حقوق و مزایای قانونی وی، به عهده پیمانکار است.

7-7) پیمانکار موظف است .... روز قبل از شروع قرارداد، لیست کارکنان خود را به همراه مدارک درخواستی جهت بررسی صلاحیت آنان، به کارفرما تحویل نماید .

8-7) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر و یا جابجایی کارگران را با اطلاع و هماهنگی و تأیید کارفرما انجام دهد.

9-7) پیمانکار مسؤول اعمال و رفتار کارکنان خود است و چنانچه کارفرما در طول مدت قرارداد در مواردی کارکنان شاغل در موضوع قرارداد را نامناسب تشخیص دهد، پیمانکار باید سریعاً نسبت به جایگزین نمودن ایشان اقدام نماید.

10-7) پيمانكار نباید نيروهای خدماتی و نظافتی را در امر پخت و پخش به­كار گيرد.

11-7) پیمانکار موظف است تمامی هزينه های رفاهی شامل تغذیه، سرويس اياب و ذهاب، لباس کار و ساير مايحتاج متعارف کارکنان را تأمين نمايد.

12-7) پیمانکار موظف است تحت هر شرايط، از بيتوته كارکنان خود به هنگام شب در محل كار جلوگیری نماید.

13-7) پیمانکار موظف است ضمن برگزاری دوره های آموزش های تخصصی و حرفه ای لازم و مستمر برای کارکنان خود، آنها را ملزم نماید در کلاسهای آموزش بهداشت که توسط حوزه معاونت دانشجویی برگزار می گردد، شرکت نمایند.

14-7) پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از 3 روز کارکنان قبلاً با کارفرما هماهنگی نماید و بنابر نظر کارفرما نسبت به تأمین نیروی جایگزین اقدام نماید.

15-7) پيمانکار موظف است ترتيبي اتخاذ نمايد کارکنان تحت امر به موقع در محل کار خود حاضر شوند و در اين راستا باید نظارت و سرکشي مستمر بر نحوه عملکرد ایشان داشته باشد.

16-7) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و ابواب جمعی خود، شامل مدیر عامل، حسابدار، سرکارگر، انباردار، راننده و اشخاص ثالثی را که در محل کارحضور دارند و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های متناسب قرار دهد به طوری­که در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است کارفرما در این راستا هیچ گونه مسؤولیت و تعهدی نخواهد داشت.

17-7) پیمانکار متعهد می­شود، با اتمام مدت قرارداد يا فسخ آن، هيچگونه ادعایی در مورد به کارگیری خود و كاركنانش توسط کارفرما نداشته باشد، بدیهی است از اين بابت هيچ گونه تعهدی متوجه كارفرما نخواهد بود.

پیمانکار موظف است آموزش های تخصصی و حرفه­ای لازم و مستمر را به کارکنان ارائه نموده و از به­کارگیری کارگران بدون تجربه، اخراج شده توسط کارفرما، دارای سوء سابقه شغلی و اخلاقی و بدون تأیید کارفرما خودداری نماید

18-7) پیمانکار موظف است طبق نظر کارفرما لباس کار مناسب، متحدالشکل، مرتب و تمیز (اونیفورم مخصوص پخت غذا و اونیفورم مخصوص پخش غذا) چکمه و کفش مناسب، روپوش، کلاه سفید، دستکش، دمپایی، پیش بند، ماسک و تمامی وسایل بهداشتی (مانند صابون و حوله و ..) و ایمنی و حفاظتی فردی (مطابق پیوست شماره 2) به تعداد کافی برای تمامی کارکنان خود تهیه و در اختیار آنان قرار دهد. کارکنان پیمانکار در حین انجام کار ملزم به استفاده از وسایل فوق و رعایت دقیق نظافت شخصی هستند. شستشو و نظافت وسایل مزبور نیز به عهده پیمانکار است.

19-7) پیمانکار باید توان مالی پرداخت حداقل 3 ماه حقوق کارکنان خود را داشته باشد و موظف است که حقوق کارکنان خود را حداکثر تا پنجم هر ماه پرداخت نماید و در غیر این­صورت دانشگاه می­تواند در صورت مطلع شدن رأساً از مطالبات پیمانکار و یا از طریق ضبط و کارسازی ضمانت نامه بانکی حسن انجام کار به نفع دانشگاه، نسبت به پرداخت حقوق این افراد اقدام نماید**.**

20-7) چنانچه پيمانکار در طول مدت پيمان، دستمزد و مزايای کارکنان خود را در موعد مقرر به هر دليل پرداخت ننمايد و در اين خصوص آرائی از مراجع ذيصلاح به نفع کارکنان مربوطه صادر گردد، مبلغ مربوط از اولين پرداخت و يا هرگونه مطالبات و ضمانتنامه بانکی پيمانکار کسر و مستقيماً حسب حکم صادره، به کارکنان ذينفع و يا به مراجع ذيصلاح اجرائی پرداخت خواهد شد.

21-7) پیمانکار مکلف است ماهانه تصویر لیست پرداخت حقوق و رسید بیمه و مالیات کارکنان خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی و دارایی رسیده باشد، به کارفرما ارائه نماید.

22-7) پيمانكار باید مطابق ماده 8 و 37 قانون كار و طبق بند 11-6 این قرارداد تمامی حقوق و مزاياي قانوني كارگران خود اعم از حقوق و دستمزد، اضافه كاري، تعطيل كاري، حق شيفت، عيدي، پاداش، لباس، بن خوار و بار و غيره را منحصراً به حساب بانكي آنان نزد يكي از بانكهاي معتبر واريز نمايد و به هريك از كارگران خود فيش حقوقي (به تفكيك موارد پرداختي) تحويل نمايد.

23-7) پيمانكار موظف است درصورت فسخ، لغو و یا پايان قرارداد تسويه حساب بیمه، مالیات و مفاصا حساب مطالبات کارکنان تحت پوشش خود را به كارفرما ارائه نمايد.

بهداشت :

24-7) پیمانکار موظف است گزارش بیماری کارکنان خود را به کارفرما ارایه نماید و از فعالیت کارکنانی که دارای زخم باز بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار و انگلی باشند، تا بهبود کامل در امر پخت و پخش جلوگیری نماید.

25-7) پیمانکار و کارکنان وی موظف هستند در فرآیند آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا تمامی اصول بهداشتی را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره 2) رعایت نمایند .

26-7) پیمانکار موظف است نظافت، ضدعفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به آشپزخانه، غذاخوری، سرویس های بهداشتی و سایر اماکن مربوط را مطابق آیین­نامه بهداشتی (پیوست شماره 2) انجام دهد .

27-7) پیمانکار موظف است جمع آوری زباله و ضایعات غذا به صورت تفکیک شده در داخل آشپزخانه و سالنهای غذاخوری و حمل آن به مكانهای تعیين شده از سوی كارفرما را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره 2) انجام دهد .

28-7) پیمانکار موظف است از ورود حیوانات، حشرات، جوندگان و ... در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط جلوگیری نموده و در صورت مشاهده، نسبت به جمع­آوری یا امحاء آنان اقدام نماید.

29-7) پیمانکار و كاركنان وی موظفند از استعمال دخانيات در محلهای آشپزی، سالنهای غذاخوری و سایر اماکن مربوط خودداری نمايند. جلوگيری مؤثر دراين امر به عهده پيمانكار است.

30-7) پیمانکار موظف است نظافت، شستشو و ضدعفونی تمامی تجهیزات و لوازم مربوط به آشپزخانه، غذاخوری و سایر اماکن مربوطه را مطابق آیین­نامه بهداشتی (پیوست شماره 2) انجام دهد .

31-7) پيمانكار موظف است به منظور رعايت موارد بهداشتي و ایمنی از ورود افراد متفرقه به داخل فضاي آشپزخانه جلوگیری نمايد. در صورت لزوم بازديد‌ از فضای آشپزخانه صرفا با مجوز كارفرما مقدور است.

32-7) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار، برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسؤولیت وقوع هرگونه حادثه یا صدمه احتمالی به پیمانکار، کارکنان، اشخاص ثالث و اموال آنان در زمان انجام کار در رابطه با موضوع قرارداد و جبران خسارات وارده به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد تعهدی ندارد، دانشجویان، استادان و کارکنان دانشگاه شخص ثالث محسوب می گردند.

33-7) پيمانکار و عوامل وی موظف هستند نکات ايمني در خصوص استفاده صحيح از تأسيسات برقی،گازي و سایر لوازم و تجهیزات آشپزخانه و غذاخوری را رعايت نموده و مسؤوليت ناشي از عدم رعايت اين بند به عهده پيمانکار است.

34-7) پيمانکار موظف است جعبه کمک هاي اوليه همراه با مواد و وسايل مورد نياز آن را در آشپزخانه و محل­هاي پخش غذا فراهم نمايد و همواره مطابق آیین­نامه بهداشتی (پیوست شماره 2)آن را به روز نگه دارد.

35-7) هر گونه عواقب ناشی ازحوادث منجر به جرح، نقص عضو و فوت کارکنان شاغل در موضوع قرارداد به عهده پيمانکار بوده و باید اقدامات لازم بابت تشریفات اداری و برقراري عواید بيمه از کار افتادگی، حادثه و عمر را پیگری نماید و از این بابت هیچ مسؤولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

36-7) پیمانکار موظف است تمامی کار­هاي بهداشتي کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوري­ها را در تابلوهاي مناسب، در معرض دید نصب نماید.

سایر تعهدات پیمانکار

37-7) پیمانکار موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد، به همراه نماینده کارفرما از سالنهای غذاخوری، آشپزخانه، سرویس های بهداشتی مربوطه و محلهای مرتبط با موضوع قرارداد، بازدید به عمل آورده و محل­های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاهها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورتجلسه (به تفکیک سالم و معیوب) تحویل بگیرد.

تبصره : پيمانكار حق هيچ گونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه، سالن پخش غذا و جابجایی امكانات موجود را ندارد.

38-7) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند 37-7 ، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را همانگونه که تحویل گرفته، عیناً تحویل کارفرما نمایـــد و چنانچه در زمان اجرای موضوع قرارداد خسارتی از طریق کارکنان پیمانکار به کارفرما وارد گردد، پیمانکار ملزم به تأمین ضرر و زیان و خسارت وارده خواهد بود. در غیر اینصورت کارفرما می­تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر نماید.

39-7) پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما در خصوص کسب اطلاعات و آموزشهای لازم در مورد سیستم اتوماسیون تغذیه، تجهیزات و دستگاه های مورد استفاده در موضوع قرارداد اقدام نماید و مسؤولیت عواقب ناشی از عدم اطلاع پیمانکار و کارکنان وی از نحوه استفاده موارد فوق به عهده پیمانکار است.

40-7) پيمانکار موظف است از موقعيت و چگونگي محل کار، وسايل و نحوه دسترسي به آنها، تسهيلات محلي ، شرايط کار، نحوه اجرای هر گونه خدمات ضروری براي تهيه و پخت و پخش غذا و تمامی عوامل موثر در اجراي صحيح و به موقع موضوع قرارداد، آگاهي کامل به دست آورد. آگاهي نداشتن پيمانکار از موارد بالا به هيچ وجه رافع مسؤوليت وی نخواهد بود و هر گونه اعتراض و مطالبه وجوه اضافه از اين بابت پذيرفته نخواهد شد .

41-7) مواردی كه دراين قرارداد به آنها اشاره نشده است، مشمول قوانين و مقررات مالی و معاملاتی دانشگاهها و قواعد عمومی حاكم برقراردادها و توافق طرفين خواهد بود.

42-7) شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوستهای مربوط که همگی به تأیید پیمانکار رسیده، جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.

43-7) پرداخت هزینه های آب، برق، گاز و سایر حاملهای انرژی و تلفن در سالن­های غذاخوری و آشپزخانه و سایر اماکن مربوط پس از محاسبه توسط کارفرما، به عهده پیمانکار است. ( موضوع بند 13-6)

44-7) پیمانکار تحت هيچ شرايطي حق استنكاف از اجرای موضوع قرارداد را نخواهد داشت.

45-7) پيمانکار موظف است صورت وضعيت‌هاي هر ماه را حداکثر تا سومين روز ماه بعدي تنظيم و جهت تأیيد به نماينده کارفرما ارائه نمايد. صورت وضعيت مربوط به هر ماه پس از اجرای مراحل اداري لازم پرداخت خواهد شد در هر صورت پيمانکار باید توانايي مالي ادامه تعهدات خود را داشته باشد.

46-7) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما پخت و پخش غذای همایش­ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و ... را در طول مدت قرارداد به نحو احسن انجام دهد. بدیهی است پيمانكار مجاز به پخت و پخش غذا خارج از موضوع قرارداد بدون كسب مجوز كتبي از كارفرما نیست.

47-7) پیمانکار موظف است مواد اولیه و سایر مواد مصرفی و تجهیزات و لوازم مربوط را صرفاً جهت اجرای موضوع قرارداد و در محلهای تعیین شده استفاده نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و يا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسؤولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

48-7) پيمانكار موظف است بر اساس برنامه غذایی، آنالیز و آمار غذای ارائه شده توسط کارفرما، نسبت به آماده سازی، پخت و پخش غذا اقدام نماید. بدیهی است پیمانکار حق هيچگونه دخل و تصرف و تغيير برنامه غذایی و آنالیز و آمار غذاها را نخواهد داشت .

تبصره: در تغيير اوزان غذايي يا نوع آن بنا به هر دليلي كه با موافقت كارفرما انجام شود، بايد آناليز قيمتي آن محاسبه و در قيمت تمام شده غذا لحاظ گردد.

49-7)پيمانكار مسؤول اجرای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقيقي و حقوقي مرتبط با موضوع قرارداد بوده و کارفرما هيچ تعهدي دراين خصوص ندارد.

50-7) تحویل غذا به دانشجویان منوط به ارائه کارت و یا تحویل ژتون بوده و پیمانکار موظف است نسبت به کنترل ثبت غذای خورده شده توسط دانشجویان و تحویل ژتون دقت لازم را داشته باشد. بدیهی است آمار غذای خورده شده مطابق با گزارشهای اتوماسیون تغذیه و یا شمارش ژتون خواهد بود.

51-7) پیمانکار بدون اخذ مجوز از کارفرما مجاز به عرضه و فروش هیچگونه مواد غذایی و غیره در محیط غذاخوری نیست. در صورت اخذ مجوز، مواد غذایی قابل عرضه برای فروش و قیمت آنها، با نظر کارفرما تعیین خواهد شد.

52-7) پیمانکار نمی­تواند مورد پیمان را به هیچ نحوی از انحاء و تحت هیچ یک از عقود و الزامات حقوقی حتی صلح، نمایندگی، اجاره، جعاله، عاریه و یا عقد وکالت بدون اجازه کتبی دانشگاه و به هر صورت و عنوان، کلی و جزئی به دیگری واگذار، انتقال یا محول نماید.

53-7) پيمانكار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت 5 روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.

54-7) پیمانکار اعلام و اقرار می‌نماید که مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان،کارکنان دولت در معاملات دولتـــی مصــــوب 23 دی ماه 1337 و همچنین جزء افراد ممنوع المعامله به حکم مراجع قضایی و شبه‌قضایی و دولتی نیست و چنانچه خلاف آن ثابت شود، کارفرما می تواند علاوه بر فسخ قرارداد و ضبط سپرده، خسارت مربوط را از پیمانکار دریافت نماید.

55-7) پیمانکار اقرار می نماید که از کمیت و کیفیت مفاد قرارداد اطلاع کامل حاصل نموده و با علم و اطلاع کامل از جزئیات این قرارداد را امضاء نموده و تمامی حقوق ناشی از جهل و عدم اطلاع را از خود ساقط می نماید.

56-7) با توجه به ماده 38 قانون تأمین اجتماعی تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می­شوند. تمامی مسؤولیت های ناشی از قانون کار و سایر قوانین موضوعه کشور و یا هر نوع حقوق و مزایای قانونی کارگران مزبور به عهده پیمانکار است و کارفرما از هرگونه مسؤولیتی جز در اجرای مفاد تبصره 1 ماده 14 قانون کار مبری است. در صورت بروز هر گونه حوادث یا سانحه برای کارکنان پیمانکار در حین انجام وظیفه، مسؤولیت هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار است.

57-7) پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می گیرد به عهده پیمانکار است.

58-7**)** پيمانكار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا نماید. بدیهی است در صورت هرگونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد مشمول جرایم مصرح در این قرارداد ( پیوست شماره 3) خواهد شد.

59-7) پيمانكار موظف است مراحل فرآوری و پخش مواد غذایی را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره 5) به گونه ای اجرا نماید که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی ها آن نشود.

60-7) پيمانكار موظف است مواد اولیه خام و آماده سازی شده را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره 5) به صورت بهداشتی و صحيح نگهداری نماید و جبران هر گونه ضرر و زيان که در اثر نگهداري غيراصولي و غير بهداشتي به وجود آيد متوجه پيمانکار خوهد بود.

61-7) پيمانكار موظف است نسبت به کنترل دقیق و دوره ای عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد، اقدام نماید و در صورت وجود هرگونه اشکال در اسرع وقت به کارفرما اطلاع دهد.

پخت و پخش

62-7) رعایت تمام قوانین شرع مقدس اسلام در مورد پخت و پخش غذا برای پیمانکار الزامی است و در صورت تخلف با پیمانکار طبق مقررات رفتار خواهد شد.

63-7) پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان، ایرانی، مجرب و متخصص استفاده نماید. ضمناً پخش غذای خواهران دانشجو باید توسط کارکنان زن صورت گیرد.

64-7) پیمانکار موظف است جهت آنالیزها و آزمونهای احتمالی در هر وعده غذایی یک پرس کامل مربوط به آن وعده را در اختیار کارفرما قراردهد.

65-7) پیمانکار موظف است علاوه براجرای تمامی آيين نامه های پیوست قرارداد، تمامی بخشنامه ها و مقررات و ضوابط بهداشتي مصوب وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و ارگانهاي نظارتي ذيربط در خصوص موضوع قرارداد را معتبر دانسته و ملزم به اجرا و رعايت آنها مي باشد.

66-7) پیمانکار موظف است در صورتي‌كه کارفرما هر گونه مواد و يا غذاي تهيه شده را غير قابل مصرف تشخيص دهد، غذاي تهيه شده را پس از تنظيم صورت جلسه معدوم نموده و مشابه همان غذا و يا غذاي ديگر را كه مورد تائيد نماينده پيمانكار باشد فوراً و مجدداً به هزينه خود تهيه و پخش نمايد.

67-7) پیمانکار موظف است از وارد نمودن هر گونه غذاي تهيه شده از خارج به داخل سالن‌هاي غذاخوري بدون هماهنگی کارفرما خودداری نماید.

68-7) در صورتي كه به هر دليل غذاي پخته شده به ميزان آمار توزيع نگردد (كسر غذا) پيمان‌كار موظف است نسبت به تأمين و توزیع مابقي غذا، فوراً اقدام نماید و حق مطالبه هزينه اضافي را در این خصوص نخواهد داشت.

69-7) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه خودرو مسقف مناسب جهت حمل غذا به تعداد لازم اقدام نماید.

70-7) پیمانکار موظف است حمل و تخلیه بار و مواد غذایی و سایر وسایل وارده به غذاخوری و انتقال غذای پخته شده تا محل پخش را به نحو احسن اجرا نماید.

71-7) پیمانکار موظف است براي حمل فرآورده‌هاي دامي و مواد فاسد شدني از خودرو يخچال­دار داراي مجوز دامپزشكي استفاده نماید.

ضایعات

72-7) پیمانکار موظف است ضایعات غیر بازیافتی (زباله) را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره 2) جمع آوری و تفکیک نموده و با نظر کارفرما به مکان مناسب انتقال دهد.

73-7) پیمانکار موظف است ضایعات بازیافتی را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره 2) جمع آوری و تفکیک نموده و با نظر کارفرما به مکان مناسب انتقال دهد.

تبصره: تمامی عواید حاصل از فروش ضایعات بازیافتی کلاً متعلق به کارفرما است.

74-7) تمامی مواد اولیه و غذای مازاد متعلق به کارفرما است و پیمانکار ملزم به نگهداری صحیح و جلوگیری از اتلاف و تحویل آن به کارفرما است.

ماشین آلات و تجهیزات

75-7) مسؤولیت حفاظت و نگهداری از تمامی تأسیسات، تجهیزات، وسایل، ابزار و لوازم مربوط در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است.

76-7) پیمانکار حق استفاده از تجهيزات تحويلي را براي غیر از انجام موضوع قرارداد، ندارد و صرفاً باید این اقلام را بابت اجرای موضوع قرارداد به کار گیرد.

77-7) پيمانكار موظف است در مواقع لزوم و با هماهنگی کارفرما همكاري لازم با تمامی نيروهاي تأسيسات، آتش نشانی، اورژانس، سرویس­کاران و سایر عوامل فنی به عمل آورد.

78-7) پیمانکار موظف است وسایل و ابزار مصرفی جهت انجام موضوع قرارداد شامل: چاقو، ساطور، ملاقه، کفگیر، آبگردان، قوطی بازکن، رنده، مصقل، تیز کردن تیغه چرخ گوشت و ...را تامین نماید.

79-7) پیمانکار موظف است تخلیه چربی گیرهای آشپزخانه ها را انجام دهد و هزینه آن را بپردازد.

## ماده 8: نظارت

1-8) در هر مرحله از فرآيند آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا، کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشگاه) به منظور نظارت دقيق، مي‌توانند حتي بدون اطلاع پيمانکار و عوامل آن در هر زمان و مکان و هر مرحله از تولید، کميت و کيفيت مواد اولیه و غذا و همچنین فرآیند های مربوط به آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا را کنترل نمايد. بديهي است پيمانکار موظف است همکاری های لازم را در اين خصوص بعمل آورد.

2-8) نماینده کارفرما یا ناظرين کارفرما موظفند به منظور نظارت دقيق بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار به­صورت روزانه از تمامی فرآیندهای مربوط به نگهداری و آماده­سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... بازدید و بازرسی نموده و گزارش بازدید را تهیه و به کارفرما و پیمانکار ارائه نمایند. بديهي است پيمانکار موظف است در زمان تعیین شده از طرف کارفرما، در خصوص رفع نواقص و ایرادهای وارده، اقدامات لازم را بعمل آورد.

3-8) كارشناس مرتبط معرفي شده موضوع بند 9–6 بعنوان مسؤول فنی پیمانکار و یکی از ناظرین کارفرما محسوب می­شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیندهای مربوط به نگهداری و آماده سازی مواد اولیه، پخت و پخش غذا، نظافت تمامی اماکن و ... مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارشهای خود را جهت بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه نماید.

## ماده 9: جرایم و اخطارها

1-9) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (1) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد، حق فسخ قرارداد برای دانشگاه محفوظ بوده و دانشگاه به مدت پنج سال مجاز به عقد قرارداد جدید با پیمانکار نیست .

2-9) هر گونه اخطار کتبي از سوي کارفرما به پيمانکار، بايد شخصاً توسط نماينده کارفرما در مقابل اخذ رسيد به پیمانکار یا نماینده وی تحویل داده شود و يا بوسيله پست سفارشي به نشاني موجود در قرارداد ارسال شود.

3-9) در صورتيکه بر اساس گزارش کتبی ناظر، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کيفی کوتاهی و قصور داشته باشد مطابق فهرست جرایم و تخلفات ( پیوست شماره 3) کارفرما مجاز است نسبت به کسر مبالغ مربوط از اولین صورت حساب پیمانکار و یا از محل ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی اقدام نماید.

4-9) پیمانکار ملزم به جبران هر گونه خسارت ناشی از عمل خود یا کارکنانش و یا سایر عوامل مرتبط با موضوع قرارداد (اشخاص ثالث)، در محیط کار بوده و کارفرما می­تواند به تشخیص خود رأساً خسارات وارده را تعیین و به نحو مقتضی اقدام نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

5-9) در صورتي كه بر اساس گزارش كتبي كارشناس كنترل كيفي و تأييد کارفرما، پيمانکار در اجراي تعهدات خود از نظر كمي يا كيفي، كوتاهي يا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات ( پیوست شماره 3) با او رفتار خواهد شد.

6-9) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوستهای آن پیش بینی شده و رأساً مجاز به اعمال آنها است، می­تواند چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد و شرایط قرارداد (که بطور خاص ضمانت اجرای تخلف از آنها وضع نشده است) را بموقع و منظم انجام ندهد، رأساً نسبت به انجام امور معطله اقدام نموده و ضمن تعیین و کسر جرائم از آخرین صورت وضعیت پیمانکار، در صورت تکرار می­تواند نسبت به تعلیق یا فسخ يك جانبه قرارداد اقدام نمايد.

## ماده 10: فسخ قرارداد

1-10) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ... روزه قرارداد را فسخ نماید. همچنین کارفرما مجاز است نسبت به ضبط تضامين حسن انجام کار پيمانکار اقدام نمايد. در این­صورت پیمانکار حق هرگونه اعتراض به مراجع قانونی را از خود سلب می نماید:

1-1-10) هرگونه تأخير در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

2-1-10) واگذاري قرارداد به شکل جزئي يا کلي به شخص ثالث (اعم از حقيقي يا حقوقي) بدون اجازه قبلي و کتبي کارفرما

3-1-10) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

4-1-10) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد برای کارفرما محرز گردد.

5-1-10) انحلال شرکت پيمانکار

6-1-10) مشخص شود پيمانکار و يا شرکاي وي مشمول ممنوعيت‌هاي قانوني موضوع بند 54-7 هستند.

7-1-10) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهري موضوع ماده 11.

8-1-10) عدم انجام هر يک از تعهدات توسط پيمانکار طبق مفاد و شرايط قرارداد.

9-1-10) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (1) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد.

تبصره1: مرجع احراز وقوع هر يک از حالات اين بند، کارفرما است.

تبصره2: در صورتي که قرارداد بر اساس هر يک از حالات اين بند فسخ گردد، پيمانکار مکلف است بلافاصله تمامی کوششهاي لازم جهت فسخ قرارداد و نيز الغاء تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را بعمل آورده و صرفاً اعمالي را که براي حفظ و نگهداري اموال و وسایل مربوط به قرارداد ضروري است، انجام دهد. هرگونه ادعاي پيمانکار که به منظور مطالبه ضرر و زيان و خسارات ناشي از خاتمه دادن قرارداد و يا فسخ آن مطرح گردد، قابل رسيدگي نبوده و وجهي از اين بابت به وي تعلق نخواهد گرفت.

تبصره 3: هيچ يک از عبارات و مطالب مندرج در اين ماده به اختيارات کارفرما در مورد استفاده وي از ساير حقوق و اختياراتي که علاوه بر حقوق و اختيارات مذکور در اين ماده دارا مي‌باشد، خدشه و خللي وارد نخواهد ساخت.

2-10) پيمانكار حق فسخ قرارداد را به طور يك طرفه ندارد و در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به کارفرما اعلام و موافقت کتبی وی را اخذ نماید. همچنین پیمانکار موظف است تعهدات خود را تا انجام مناقصه مجدد و عقد قرارداد با پیمانکار جانشین به طور کامل ادامه دهد. در این صورت، پيمانكار متعهد به جبران كليه خسارتهاي وارده طبق نظر و تشخيص کارفرما بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نيز به نفع دانشگاه ضبط و كارسازي خواهد شد، پيمانكار حق هيچ گونه ادعا و اعتراضي در این خصوص ندارد.

3-10) كارفرما حق دارد نسبت به فسخ يك جانبه قرارداد، با اطلاع رسانی قبلي و کتبی (دو هفته ای) اقدام نماید. در اين صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتيجه قصور پيمانكار و عوامل وي و يا تأخير و عدم اجراي هر يك از مفاد قرارداد، ‌ضميمه و ضمائم آنها و قوانين و مقررات خاص دانشگاه و ساير قوانين و مقررات مرتبط كشور باشد،‌ كارفرما ضمن فسخ قرارداد،‌ تضمين حسن انجام كار را به نفع خود کارسازی کرده و خسارات ناشي از فسخ و تمهيد قرارداد جايگزين را بنا به تشخيص خود از اموال،‌ تضمين­ها و مطالبات پيمانكار استيفاء‌ نماید. بدیهی است نظر كارفرما در اين خصوص قطعي بوده و پيمانكار حق هيچ گونه اعتراضي را ندارد.

## ماده 11: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)

فورس ماژور به وقايعي اطلاق مي‌شود که جلوگيري از آن وقايع، از حيطه اختيار و کنترل هر يک از طرفين قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آنها، قابل پيش بيني نبوده و انجام هر گونه عمل منطقي براي مقابله با آنها غيرممکن باشد.

جنگ اعم از اعلام شده يا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومي، شيوع بيماريهاي واگيردار، زلزله، سيل و طغيانهاي غيرعادي، خشکسالي‌هاي بي‌سابقه و همچنين آتش سوزي‌هاي دامنه‌دار، که ناشي از قصور در کار پيمانکار نباشد جزء حوادث قهري محسوب مي‌شود.

چنانچه عدم انجام کار يا تأخير در تعهدات متقبله از ناحيه هر يک از طرفين قرارداد، بعلت وجود شرايط فورس ماژور باشد، چنين شرايطي هيچگونه حقي را براي هر يک از طرفين در مورد طرح ادعاي خسارات در نتيجه ايجاد صدمه يا تعديل قيمت قرارداد و يا انجام تعهدات مورد توافق که براي هر يک از طرفين قرارداد تعيين گرديده، ايجاد نخواهد کرد.

## ماده 12: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف

در صورت بروز هرگونه ابهام یا اختلاف در تفسیر یا اجرای این قرارداد، هیأتی شامل نمایندگان طرفین و نماینده دفتر حقوقی دانشگاه به موضوع رسیدگی و آن را حل و فصل خواهند نمود و در صورتی که طرفین به توافق نرسیدند موضوع از طریق مراجع قانونی ذیصلاح پیگیری خواهد شد و رأی مراجع مذکور برای هر دو طرف لازم الاجراء است.

## ماده 13: محل اقامت قانونی طرفین

13-1) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.

13-2) هرگاه يکي از طرفين نشاني خود را در طول مدت قرارداد تغيير دهد بايد موضوع را ظرف مدت حداکثر 5 روز، کتباً به طرف مقابل اعلام نمايد.

13-3) در صورت عدم اطلاع رسانی به­موقع، کليه مکاتبات به نشاني قبلي ارسال خواهد شد و تمام مکاتبات ابلاغ شده تلقي گردیده و عذر عدم اطلاع مسموع نخواهد بود.

## ماده 14:

این قرارداد مشتمل بر14ماده و بند و تبصره است که در ---- نسخه تنظیم می گردد که هر --- نسخه دارای ارزش واحد هستند.



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 1

# استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی

بهار 1394

گوشت قرمز:

1. گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد برزیلی و یا گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده دانشگاه است.
2. گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
3. گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
4. گوشت گوسفند منجمد مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت های مغز ران، راسته، فیله و قلوه گاه) از مارک­های تولیدی­های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید ممهور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
5. گوشت گوساله منجمد مورد قبول باید به صورت بسته­بندی شده (قسمت­های مغز ران، راسته و فیله) از مارک­های تولیدی­های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید ممهور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت­دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
6. حمل و نقل گوشت های گرم و منجمد بسته بندی شده‌ی مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، در دمای کمتر از 4+ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
7. دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:
   * نام و نشانی واحد تولیدی
   * مشخصات گوشت
   * وزن گوشت
   * تاریخ تولید و انقضا

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | | **منابع مورد تایید** | | **مشخصات لازم** |
| **گوشت قرمز** | تازه | کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی | | تاره جوان با استخوان و بدون استخوان (ران- سر دست و قلوه گاه) | |
| منجمد | کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی | | حداکثر زمان سپری شده از کشتار ٦ ماه است. | |

1. هیچگونه خون مردگی، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رؤیت و یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.
2. در هنگام فرستادن به سردخانه، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. در صورتی که به هر دلیلی کارشناس مواد غذایی احساس کند گوشت بسته بندی شده - برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا- برای مصرف مناسب نیست، می‌تواند بدون اقامه‌ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشت­ها نماید. (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است.)
3. گوشت منجمد بايد فاقد آثار سوختگي ناشي از انجماد (لكه هاي با رنگ سفيد گچي يا خاكستري) و يا قارچ زدگي باشد.

## گوشت مرغ:

1. گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تأیید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است.
2. گوشت مرغ (گرم و منجمد) مورد قبول به صورت بسته بندی شده ران و سینه بدون پوست و بدون بال و فیله­ی مرغ و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر باشد.
3. ران و سینه­ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشنده و بدون هر گونه بو و طعم غیرطبیعی باشد.
4. هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت های مرغ بسته­بندی شده وجود داشته باشد.
5. دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (ران- سینه- فیله) الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی

- مشخصات گوشت

- وزن گوشت

- تاریخ تولید و انقضا

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **واحد** | **منابع مورد تایید** | **مشخصات لازم** |
| مرغ یا جوجه | تازه | کیلوگرم | کشتارگاه­های مورد تایید سازمان دامپزشکی | مرغ در اوزان 1300 تا 1800 گرمی (ران- سینه) و جوجه 700 گرمی بسته بندی شده |
| منجمد | کیلوگرم | کشتارگاه­های مورد تایید سازمان دامپزشکی | مرغ در اوزان 1300 تا 1800 گرمی (ران- سینه) و جوجه 700 گرمی بسته بندی شده حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ٤ ماه |

1. انجماد مرغ تازه اكيداَ ممنوع است.
2. عمر ماندگاري مرغ تازه با بسته بندي كامل يا بسته بندي شده در دماي صفر تا ٤ درجه سانتيگراد‏‏، ‏٣ روز و مرغ منجمد با بسته بندي كامل در دماي منفي ١٨ درجه سانتيگراد‏، ٩ ماه تا يك سال بسته به استاندارد شركت توليد كننده است.

## ماهی:

1. ماهی مورد قبول به صورت بسته بندی شده (بدون ضایعات) يا به صورت تازه صيد شده از شرکت‌هاي معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.
2. ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
3. کارشناس تغذیه‌ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی های بسته بندی شده را عودت دهد.
4. درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | | **واحد** | **منابع مورد تایید** | **مشخصات لازم** |
| ماهی | تازه | | کیلو گرم | شرکت های مورد تایید شیلات کشور |  |
| منجمد | وارداتي | کیلو گرم | شرکت های مورد تایید شیلات کشور | در بسته های حداکثر 20 کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ٤ ماه است) |
| داخلي | کیلو گرم | شرکت های مورد تایید شیلات کشور | در بسته های حداکثر 20 کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ٢ ماه است) |

## تخم مرغ :

1. تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده از واحد های تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.
2. مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:
   * باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
   * عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
   * شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
   * پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.
   * ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.
   * عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
   * رده‌ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از 65 گرم باشد.
3. بسته ها و شانه های 30 عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
4. بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
5. تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده‌ی وزنی یکنواخت باشند.
6. در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.
7. بر روی محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
   * نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
   * تاریخ تولید و بسته بندی
   * طبقه بندی کالا (درشت)
   * شمار تخم مرغ موجود در هر کارتن
   * تاریخ پایان زمان مصرف
   * شرایط مناسب نگهداری
8. بهترين وزن كارتن حاوي تخم مرغ، حدود ١١ کیلو است.

## کره‌ی حیوانی:

1. کره‌ی حیوانی تهیه شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است.
2. رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد.
3. کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تندی، پنیری و غیره باشد.
4. میزان چربی محصول حدود 80 درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی نتیجه‌ی تست های باکتریایی اشرشیا کلی، کلی فرم ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
5. نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه -که لایه‌ی خارجی آلو مینیومی است- و بر حسب نیاز در اوزان مورد نياز می‌باشد.
6. بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
   * علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
   * مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)‌
   * درج عبارت کره‌ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
   * تاریخ تولید و انقضای مصرف
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
   * وزن خالص
   * شرایط نگهداری
7. استفاده از كره گياهي (مارگارین) ممنوع است.

## ماست:

1. ماست تهیه شده از شیر تازه‌ی گوسفند یا گاو با درصد چربی معین (کم چرب یا 5/1 درصد) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
2. رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
3. PH ماست هنگام مصرف باید بین 7/3 و 2/4 باشد.
4. بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
5. در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماست زنده بوده و تعداد آن از حدود 10 به توان 7 در هر گرم کمتر نباشد و تعداد مخمرهای غیر بیماری زا در هر گرم کمتر از 100 و تعداد کپک های غیر بیماری زا کمتر از 10 عدد باشد.
6. درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
   * نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
   * واژه‌ی کم چربی (5/1 درصد)
   * نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
   * وزن خالص
   * تاریخ مصرف (حد اکثر 10 روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## کشک:

1. کشک بهتر است از محصولات کارخانه هایی باشد که تنها تولید کننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه­های لبنی استفاده نشود.
2. کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحد های تولیدی معتبر است.
3. رنگ کشک سفید خامه ای تا كرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
4. پروتئین کشک نباید کمتر از 13 درصد بوده و میزان آب کمتر از 20 درصد باشد.
5. در صورت انجام آزمایشات میکروبی باید نتیجه‌ی تست کلی فرم، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بوده و تعداد کپک و مخمر در هر گرم کمتر از 10 به توان 3 باشد.
6. كشك بايد قبل از مصرف حتما به مدت ٢٠ دقيقه در آب جوشانده شود.
7. درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می‌باشد:
   * نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
   * وزن خالص
   * تاریخ تولید و انقضا
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## دوغ:

1. دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطری های PET از واحدهای تولیدی معتبر است.
2. رنگ دوغ بعد از به هم زدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
3. دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
4. حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از 5/4 باشد.
5. چربی دوغ باید حدوداً 1 درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از 1 درصد نباشد.
6. در صورت آزمایش میکروبی نتیجه‌ی تست های اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکتر های کلی فرم کمتر از 10 عدد در هر میلی لیتر باشد.
7. دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفتالات به صورت PET و يا ليوان بسته بندي شده در بسته بندی شرینک شده بدون نشتی و پارگی بطری­ها ارائه گردد.
8. مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:
   * نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
   * وزن خالص
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
   * ذکر سایر مواد افزودنی مجاز بر روی برچسب الزامی است.

## برنج ايراني:

1. برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
2. دانه های برنج باید بلند باشد به این معنا که در ازای هر دانه کمتر از 5 میلی متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین 3/2 تا 3 میلی متر باشد.
3. برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
4. نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
5. مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
   * حداکثر رطوبت 14 درصد
   * حداکثر دانه های شکم سفید 5 درصد
   * حداکثر دانه های شکسته 4 درصد
   * حداکثر دانه های خرد شده 1 درصد
   * حداکثر دانه های زرد 1 درصد
   * حداکثر دانه های دارای خط قرمز 1 درصد
   * حداکثر مواد خارجی 5/0 درصد
6. برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از 25 کیلوگرم باشد.
7. درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
   * نوع کالا
   * درجه‌ی کالا
   * وزن خالص برحسب کیلوگرم
   * نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

## برنج هندی:

* + 1. برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
    2. برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
    3. نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
    4. مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
  + حداکثر رطوبت 14 درصد
  + حداکثر دانه های شکسته 4 درصد
  + حداکثر دانه های خرد شده 1 درصد
  + حداکثر دانه های زرد 1 درصد
  + حداکثر مواد خارجی 5/0 درصد
    1. برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از 25 کیلوگرم باشد.
    2. درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
  + نوع کالا
  + درجه‌ی کالا
  + وزن خالص برحسب کیلوگرم
  + نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
  + تاریخ تولید و انقضا

## آرد سوخاری:

1. آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلي است.
2. رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه‌ی نامطبوع باشد.
3. آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آنها باشد.
4. حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری 7 درصد است.
5. پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از 9 درصد باشد.
6. چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از 1 درصد باشد.
7. مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
8. برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید 5 تا 10 کیلوگرم باشد.
9. درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
   * نوع کالا
   * وزن خالص بر حسب کیلوگرم
   * نام ونشانی یا علامت تجاری و نشاني واحد تولیدی
   * تاریخ تولید و انقضا
   * ماده‌ی اولیه‌ی مصرفی برای تهیه‌ی فراورده
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## ماکارونی:

1. ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر و ترجیحاً غنی شده است.
2. ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.
3. محصول باید عاری از هر نوع مواد خارجی و شن باشد.
4. محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.
5. نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته های سلوفانی و پلی اتیلن مورد قبول است.
6. درج علایم زیر بر روی بسته بندی ماکارونی الزامی است:
   * نام محصول
   * نشانی و علامت تجاری تولید کننده
   * نام مواد مصرفی
   * وزن خالص
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## رشته‌ی سوپ:

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از کارخانجات معتبر داخلی تهیه شده باشد.

## استاندارد کلی حبوبات:

* تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، ‌قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال­دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

### لوبیا:

1. انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر باشد.
2. لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
3. میزان آفت زدگی نباید بیش از 2 درصد و آسیب دیدگی بیشتر از 3 درصد باشد.
4. میزان رطوبت نباید بیش از 10 درصد باشد.
5. وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولين پخت تشخيص و با صلاحديد كارشناس ناظر قابل عودت است)
6. اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر 100 گرم باید به صورت زیر باشد:
   * لوبیا سفید: کمتر از 330 دانه نباشد.
   * لوبیا قرمز: کمتر از 330 دانه نباشد.
   * لوبیا چیتی: کمتر از 235 دانه نباشد.
   * لوبیا چشم بلبلی: کمتر از 460 دانه نباشد.

٦. بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می‌باشد.

### عدس:

1. عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
3. میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیتشر از 2 درصد باشد.
4. میران نارسی نباید بیشتر از 2 درصد باشد.
5. میران رطوبت نباید بیشتر از 10 درصد باشد.
6. عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

### نخود:

1. نخود مورد قبول در رده‌ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.
3. تعداد دانه ها در هر 100 گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر 210 عدد است.
4. مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر 2 درصد است.
5. حداکثر رطوبت نخود نباید از 10 درصد تجاوز کند.
6. وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولين پخت تشخيص و با صلاحديد كارشناس ناظر قابل عودت است)
7. بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از 10 کیلوگرم نباشد.

### لپه:

1. لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
3. نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
4. تعداد دانه در هر 100 گرم نمونه حدودا 1200 عدد می باشد.
5. در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
6. بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

### باقالای خشک سبز:

1. باقالای خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت زدگی از 2 درصد تجاوز نکند.
3. میزان آسیب دیدگی نباید بیشتر از 5 درصد باشد.
4. باقالا خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر شکل و اندازه حتی المقدور یکسان باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر رنگ و شکل عرضه از 5 درصد تجاوز نکند.
5. میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از 10 درصد باشد.
6. بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

## روغن مایع:

1. انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سويا که در بسته بندی های 17 کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
2. روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
3. روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
4. در روغن مايع ذرت مقدار اسيدهاي چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نبايد بيشتر از 12 درصد باشد و مقدار اسيدهاي چرب غير اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids كمتر از 58 درصد باشد.
5. حداكثر پر اكسيد مجاز در روغن مايع حداكثر مجاز 5 اكي والان در هر كيلوگرم
6. محصولات داراي استاندارد HACCP براي مصرف اولويت دارند.
7. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
   * نام محصول و علامت تجاري و نشاني كارخانه‌ي سازنده
   * تركيبات موجود در روغن به اضافه‌ي درصد تفكيك شده‌ي اسيدهاي چرب اشباع و غير اشباع و ساير اطلاعات تغذيه اي محصول Nutritional Information
   * شرايط نگهداري محصول
   * تاريخ توليد و انقضا
   * وزن خالص بر حسب كيلوگرم
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## روغن مايع مخصوص سرخ كردني:

1. روغن مایع مخصوص سرخ كردني مورد قبول عرضه شده در بسته بندی هاي 17 کیلوگرمی و محصول کارخانجات می باشند.
2. روغن مایع مخصوص سرخ كردني باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاري از هر گونه ناخالصی باشد.
3. روغن مايع مخصوص سرخ كردني صرفاً بايد براي شيوه‌ي طبخ سرخ كردن و يا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گيرد.
4. مقدار اسيدهاي چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نبايد بيشتر از 12 درصد و مجموع ايزومرهاي ترانس بيشتر از 5 درصد باشد.
5. حداكثر پر اكسيد مجاز در روغن مايع حداكثر مجاز 5 اكي والان در هر كيلوگرم
6. مقدار آنتي اكسيدان ها در روغن مايع سرخ كردني بايد در حد مجاز باشد.
7. محصولات داراي استاندارد HACCP براي مصرف اولويت دارند.
8. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
   * نام محصول و علامت تجاري و نشاني كارخانه‌ي سازنده
   * تركيبات موجود در روغن به اضافه‌ي درصد تفكيك شده‌ي اسيدهاي چرب اشباع و غير اشباع و ساير اطلاعات تغذيه اي محصول Nutritional Information
   * شرايط نگهداري محصول
   * تاريخ توليد و انقضا
   * وزن خالص بر حسب كيلوگرم
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

## رب گوجه فرنگي:

1. رب گوجه فرنگي مورد قبول به صورت تهيه شده در شرايط بهداشتي و بسته بندي در قوطي هاي فلزي با ورق فولادي ترجیحاً20 كيلوگرمي داراي تاريخ تولید و انقضا از واحدهاي توليدي معتبر باشد.
2. قوطي يا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگي‏ و بادكردگي در نباشد.
3. در زمان باز كردن قوطي فلزي محصول، رنگ رب بايد قرمز طبيعي بوده و هيچ گونه كدري و سياهي يا آثار ريسه هاي كپك در آن مشاهده نشود.
4. رب گوجه فرنگي بايد داراي طعم مخصوص به خود بوده و عاري از هر گونه طعم سوختگي، تلخي و يا طعم خارجي باشد.
5. رب گوجه فرنگي نبايد داراي ذرات سياه رنگ قابل رؤيت با چشم غير مسلح باشد.
6. رب گوجه فرنگي نبايد حاوي حشره، تخم، لارو، شفيره يا قطعاتي از بدن حشره باشد.
7. محصولات داراي استاندارد HACCP براي مصرف اولويت دارند.
8. ميزان بريكس رب گوجه كمتر از ٢٨ نباشد.
9. درج مشخصات زير بر روي برحسب محصول الزامي است:
   * نام و نوع فرآورده
   * نام يا علامت تجارتي و نشاني كارخانه‌ي سازنده
   * نام مواد افزوده شده
   * وزن خالص برحسب كيلوگرم (20 كيلوگرمي)
   * تاريخ توليد و انقضاي مصرف و سري ساخت
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

## استاندارد ميوه‌ها و سبزي‌ها:

در اين قسمت تعيين ويژگي‌ها، بسته بندي و نشانه گذاري ميوه ها و سبزي ها مورد بررسي قرار مي‌گيرد. ‌

## اصطلاحات عمومي میوه ها:

* **آسيب ديدگي:** عبارتست از پارگي، ترك خوردگي يا له شدگي پوست و گوشت ميوه در نتيجه‌ي صدمات مكانيكي به هنگام برداشت و بسته بندي محصول.
* **نارسي:** عبارتست از عدم رشد كافي ميوه كه رنگ طبيعي را به دست نياورد.
  + در مورد توت فرنگي سبز بودن تمام يا قسمتي از ميوه نشان دهنده‌ي نارسي آن است.
* **سوختگي:** اثر ناشي از عوامل متعددي مانند آفتاب زدگي، سم پاشي و غيره است كه به صورت تغيير رنگ قسمتي از پوست قابل رؤيت بوده و از كيفيت ميوه مي‌كاهد.
* **لب شتري:** عبارت از وجود لكه هاي رنگي (بيشتر قرمز قهوه اي) بر روي ميوه.
* **ترك خوردگي:** عبارتست از صدمات مكانيكي كه علاوه بر آسيب رساندن به پوست ميوه سبب پاره شدن بافت خارجي و دروني آن مي‌گردد.
* **بي دمي:** نبودن دم ميوه در اثر برداشت يا بسته بندي نادرست.
* **تگرگ زدگي:** زيان‌هاي ناشي از تگرگ روي سطح خارجي ميوه به صورت لكه هاي خاص.
* **لكه سفيدي:** زيان‌هاي ناشي از اثر مستقيم نور خورشيد و يا خشكي در روي پوست نور نديده كه اختلاف رنگ با ساير نقاط ميوه دارد.
* **بد رنگي گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالبي سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب مي‌گردد.
* **ريزش دانه:** جدا شدن حبه ها از خوشه را مي‌گويند.

## اصطلاحات عمومي سبزي ها:

* **خشبي:** عبارتست از وجود الياف يا رشته هاي چوبي در هويج كه اكثرا به علت تاخير در برداشت به وجود می­آید.
* **سبز رنگي:** عبارتست از حالتي كه در اثر تمركز بيش از حد كلروفيل تمام يا قسمتي از سيب زميني سبز رنگ شده باشد.
* **طول ساقه‌ي سفيد:** حداقل طول قسمت سفيد خوراكي در تره فرنگي كه نبايد كمتر از 15 سانتي متر باشد.
* **فقدان رنگ سبز طبيعي در سبزي‌ها:** فقدان رنگ سبز طبيعي كه ناشي از برداشت دير يا كمبود مواد غذايي است.
* **بو و طعم و عطر:** داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
* **طول ساقه:** ساقه در سبزيجات بيشتر از حد مجاز رشد كرده و محصول حالت خشبي داشته باشد.
* **طول برگ:** بزرگترين بُعد برگ بر حسب سانتي متر است كه هر چه بيشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

## اصطلاحات مشترك ميوه ها و سبزي‌ها:

* **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، كنه‌هاي زنده، قارچ ها، باكتر‌ي ها، ويروس‌ها، كرم ها يا نماتدهاي زنده در سطح خارجي يا داخلي ميوه و سبزي.
* **آفت زدگي:** عبارتست از وجود آثار فعاليت آفات در داخل يا خارج ميوه و سبزي كه با چشم غير مسلح قابل رؤيت باشد.
* **كپك زدگي:** به آثار ناشي از فعاليت قارچ روي ميوه گفته مي‌شود.
* **نرمي:** عدم استحكام كافي در بافت ميوه و بعضي از سبزيجات را نرمي مي‌گويند.
* **خال زدگي:** عبارتست از وجود خال‌هاي رنگي (بيشتر قرمز قهوه‌اي) كه روي پوست (يا غلاف در مورد باقالا و لوبيا و نخود) ظاهر مي‌شود و از كيفيت ميوه مي‌كاهد. ‍
* **آلودگي:‌** عبارتست از وجود گل و خاك و ساير مواد خارجي روي ميوه و سبزي.
* **يخ زدگي:** حالتي است كه قسمت آبدار ميوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتيجه وضع فيزيكي و ارگانولپتيكي (حسي)‌ ميوه يا سبزي تغيير كرده باشد.
* **عدم يكنواختي:** عبارتست از يكدست نبودن ميوه موجود در محموله از نظر رقم، انداره، شكل و رنگ.
* **گنديدگي:** عبارتست از فاسد شدن تمام يا قسمتي از نسج گوشت ميوه يا سبزي.
* **مواد خارجي:** عبارتست از وجود هر گونه مواد غير از ميوه و سبزي مانند زوايد گياهي از قبيل دم، برگ، شاخه، شن و سنگريزه و ...
* **خشكيدگي و چروكيدگي:** خشك شدن و پلاسيدن كه در اثر تابش شديد آفتاب يا سم پاشي نادرست و يا زياد ماندن بعد از برداشت ايجاد مي‌شود و باعث از بين رفتن شادابي ميوه و سبزي مي‌شود.
* **لهيدگي:** عبارتست از نرم شدن گوشت ميوه و سبزي كه ممكن است در اثر فشار و رسيدگي بيش از حد و خرابي روي گوشت ميوه ايجاد شود.
* **باقي ماندن سموم:** عبارتست از مانده‌ي سموم دفع آفات نباتي روي ميوه يا سبزي كه در هنگام رشد براي كنترل آفات به مصرف رسيده باشد.
* **بد رنگي:** عبارتست از نداشتن رنگ طبيعي و يكنواخت رقم مورد نظر در ميوه و سبزي.
* **پنبه اي شدن:** به حالتي اطلاق مي‌شود كه در اثر نگهداري زياد يك لايه نيمه خشبي در زير پوست خيار ايجاد مي‌گردد و در نتيجه ميوه در اثر فشار جزيي فرو خواهد رفت.
* **تلخي:** به حالتي اطلاق مي‌شود كه در اثر وجود برخي از مواد شيميايي ميوه يا سبزي طعم طبيعي خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

## آفات و آسیب های میوه جات:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **موضوع** | **سيب** | **كيوي** | **پرتقال** | **موز** | **نارنگي** |
| آفت زنده | عاري | عاري | عاري | عاري | كمتر از 5% كل ميوه ها |
| آفت زدگي | حداكثر 2% | حداكثر 2% | عاري | - | - |
| آسيب ديدگي | حداكثر 8% | حداكثر 2% | - | - | - |
| بد شكلي | حداكثر 6% | - | - | - | - |
| عدم يكنواختي | حداكثر 8% | حداكثر 5% | عاري | - | حتي الامكان يكدست |
| آلودگي | حداكثر 5% | - | عاري | - | - |
| مواد خارجي | - | حداكثر 1% | - | - | - |
| لهيدگي | - | - | عاري | حداكثر 2% محتوي | عاري |
| نارسي | حداكثر 6% | عاري | عاري | حداكثر 5% محتوي | ترش نباشد |
| خال زدگي | - | - | حداكثر 5% سطح ميوه | حداكثر 2% سطح ميوه | حداكثر 2% سطح ميوه |
| چروكيدگي | حداكثر 5% | حداكثر 3% | - |  | - |
| سوختگي | حداكثر 2% |  |  | - |  |
| گنديدگي | - | - | - | - | - |
| دم | - | عاري | - | - | - |
| يخ و سرما زدگي | - | - | حداكثر 3% تعداد ميوه | - | حداكثر 3% تعداد ميوه |
| سوراخ شدگي | - | - | عاري | - | - |
| ضرب ديدگي | - | - | حداكثر 7% | - | حداكثر 5% محتوي |
| خراشيدگي و ترك خوردگي | حداكثر 2% | حداكثر 10% محتوي | حداكثر 5% محتوي | - | - |
| بريدگي | - | - | - | حداكثر 5% محتوي | حداكثر 5% محتوي |
| كپك زدگي | - | - | - | - | - |

## مشخصات سبزي‌ها و صيفي‌ها:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **موضوع** | **هويج** | **پياز** | **قارچ خوراكي** | **فلفل سبز** | **بادمجان** | **سيب زميني** | **سير** |
| آفت زنده | عاري | عاری | عاري | عاري | عاري | عاري | عاري |
| آفت زدگي | حداكثر 2% | حداكثر 2% | - | حداكثر 1% | حداكثر 2% | حداكثر 2% | حداكثر 1% |
| آسيب ديدگي | حداكثر 1% | حداكثر 2% | - | - | حداكثر 1% | حداكثر 2% | حداكثر 4% |
| بد شكلي | حداكثر 1% | - | - | - | حداكثر 1% | - | - |
| عدم يكنواختي | حداكثر 3% | - | - | حداكثر 2% | - | - | - |
| آلودگي | حداكثر 5% | حداكثر 5% | - | عاري | حداكثر 5% | حداكثر 5% | - |
| مواد خارجي | - | حداكثر 5% | - | عاري | - | حداكثر 5% | حداكثر 2% |
| لهيدگي | - |  | - | حداكثر 2% | - | - | - |
| گنديدگي | - | عاري | - | - | - | عاري | - |
| خال زدگي | - | عاري | - | - | - | عاري | - |
| آفتاب زدگي | - | - | - | - | حداكثر 2% | - | - |
| نرمي | - | - | - | - | حداكثر 3% | - | حداكثر 2% |
| چروكيدگي | - | حداكثر 2% | - | - | حداكثر 3% | حداكثر 2% | - |
| سوختگي | - | - | - | - | - | - | - |
| يخ و سرما زدگي | - | عاري | - | - | حداكثر 2% | عاري | - |
| خراشيدگي و ترك خوردگي | - | - | - | حداكثر 2% | - | - | - |
| بريدگي | - | - | - | حداكثر 1% | - | - | - |
| خشبي بودن | حداكثر 5/0% | - | - | - | - | - | - |
| بد رنگي | - | - | - | - | حداكثر 1% | - | - |
| سبز و جوانه زده | - | حداكثر 4% | - | - | - | حداكثر 4% | حداكثر 8% |

## 

## درجه‌بندي ميوه ها و سبزي ها:

**نارنج:** **(بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضرايب** | **بد رنگي** | **نرمي** | **خراشيدگي** | **خال زدگي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2** | تا 5 | تا 3 | - | - |
| **3** | 10-5 | 5-3 | تا 3 | تا 3 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي 5-4

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 7-6

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 12-8

**به: (بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ضريب** | **پلاستيكي** | **سوختگي** |
| **1** | 2 | 1 |
| **2** | 3-2 درصد | - |
| **3** | 4-3 درصد | 2-1 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي3-2

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 5-4

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 8-6

**ليمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **خراشيدگي** | **خال زدگي** | **نرمي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 |
| **2** | تا 5 | تا 7 | تا 5 |
| **3** | 7-5 | 10-7 | 7-5 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي4-3

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 7-5

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 9-8

**عوامل ناپذيرفتني:** ناموزوني، نارسي، گنديدگي، لك زدگي، ترك خوردگي پوست يا له شدگي، آلودگي، خشكيدگي و آفت زدگي.

**خيار: (بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **آفت زدگي** | **آسيب ديدگي** | **بد شكلي** | **بد رنگي** | **پلاستيكي** | **پنبه اي بودن** | **تلخي** |
| **1** | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| **2** | 2-1 | 1-0 | 2-1 | 1-0 | 1-0 | 1-0 | 2-1 |
| **3** | 3-2 | 2-1 | 3-2 | 2-1 | 2-1 | 2-1 | 3-2 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي7-6

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 13-8

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 18-14

**عوامل ناپذيرفتني:**

لهيدگي، شكستگي، خيار بذري (بيش از حد رسيده)

**گوجه فرنگي: (بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **آفت زدگي** | **آفتاب زدگي** | **پلاستيكي** | **نارسي** | **ناصافي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2** | 1-0 | 3-0 | 2-0 | 3-0 | 5-0 |
| **3** | 2-0 | 6-3 | 4-2 | 6-3 | 10-5 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضريب 6-5

درجه‌ي دو: جمع ضريب 11-7

درجه‌ي سه: جمع ضريب 15-12

**عوامل ناپذيرفتني:**

عدم يكنواختي و هم شكلي، از يك رقم نبودن، گنديدگي و لهيدگي، ترك خوردگي، آفت زنده، لكه هاي سفيد و خاكستري.

**پياز: (بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **شمعي** | **بد شكلي** | **نرمي** | **دوقلو** | **آسيب ديدگي** | **سوختگي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2** | 3-0 | 2-1 | 0 | 1-0 | 2-0 | 2-0 |
| **3** | 5-3 | 5-2 | 1-0 | 2-1 | 4-2 | 4-2 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضريب 9-7

درجه‌ي دو: جمع ضريب 15-10

درجه‌ي سه: جمع ضريب 21-16

**عوامل ناپذيرفتني:**

آلودگي، قارچ زدگي، آفت زدگي، از يك رقم نبودن.

## سبزي پاك شده‌ و خرد شده‌ي منجمد:

1. سبزي خرد شده، پاك شده و منجمد به صورت بسته بندي و داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول كارخانجات معتبر مورد قبول است.
2. سبزي مورد نظر بايد عاري از هر گونه مواد خارجي مانند شن و ماسه و ... و همينطور عاري از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده يا قطعات بدن آنها و نيز فاقد هر نوع كپك زدگي باشد.
3. بسته بندي محصول بايد غير قابل نفوذ و در ظروف تميز و سالم و از جنس موادي باشد كه در محصول هيچ گونه تأثيري نداشته باشد.
4. بر روي بر چسب محصول بايد مشخصات زير درج شده باشد:
   * نام محصول، نام تجارتي و يا علامت تجارتي واحد توليدي
   * شماره‌ي شناسايي يا شماره‌ي ساخت
   * وزن خالص به گرم
   * تاريخ بسته بندي و انقضا
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## قارچ خوراكي:

1. قارچ خوراكي مورد قبول از نوع دكمه‌اي و به صورت بسته بندي شده و تهيه شده در شرايط بهداشتي و داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. قارچ مورد نظر بايد داراي رنگ سفيد تا كرم متمايل به قهوه اي بوده و بوي طبيعي مخصوص به خود داشته باشد و عاري از هر گونه پلاسيدگي، خراشيدگي و له شدگي، لزج شدن و هر نوع آفت زنده يا مرده‌ي قابل رؤيت با چشم غير مسلح و نيز كپك باشد.
3. قارچ­هايي كه رسيدگي بيش از حد دارند يعني با باز شدن كلاهك تغيير رنگ كلاهك با پيدايش لكه‌هاي قهوه‌اي مشخص شده مورد قبول نیستند.
4. بر روي برچسب محصول بايد نام و نشاني واحد توليدي، وزن خالص محصول، تاريخ توليد و انقضا و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت ودرمان و آموزش پزشكي درج شده باشد.

## نمك يُد دار:

1. نمك يُد دار خوراكي به صورت بسته بندي و تهيه شده در شرايط بهداشتي در بسته هاي حداكثر يك كيلوگرمي و محصول كارخانجات معتبر مورد قبول است.
2. ميزان رطوبت بايد حداكثر 1% باشد.
3. حداكثر مواد نامحلول و ناخالصي‌هاي بدون زيان 1% است.
4. نوع بسته بندي بايد از نوع بسته هاي غير قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
5. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
   * نام و نشاني واحد توليدي و علامت تجاري آن
   * عبارت نمك يد دار
   * وزن خالص بر حسب گرم
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## نمك تصفيه شده:

* + 1. نمك تصفیه شده خوراكي به صورت بسته بندي و تهيه شده در شرايط بهداشتي در بسته بندی مجاز و محصول كارخانجات معتبر مورد قبول است.
    2. ميزان رطوبت بايد حداكثر 1% باشد.
    3. حداكثر مواد نامحلول و ناخالصي‌هاي بدون زيان 1% است.
    4. نوع بسته بندي بايد از نوع بسته هاي غير قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
    5. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
  + نام و نشاني واحد توليدي و علامت تجاري آن
  + عبارت نمك تصیه شده
  + وزن خالص بر حسب گرم
  + شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تبصره

از نمک ید دار تنها در سالنهای توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، می توان استفاده نمود. زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد تریبات مضر می شود.

## آبليمو:

1. آبليموي مورد قبول در بسته بندي مناسب و تهيه شده در شرايط بهداشتي و داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول كارخانجات توليدي معتبر است.
2. آبليمو بايد داراي طعم مخصوص ليمو ترش بوده و عاري از هر گونه طعم خارجي و تلخي باشد.
3. آبليمو بايد بوي مخصوص به خود را داشته و عاري از بوي ناشي از فساد و گنديدگي و اكسيد شدن باشد.
4. افزودن هر نوع مواد رنگي و نگهدارنده به آبليمو مجاز نیست.
5. حداقل ويتامين C محصول 20 ميلي گرم درصد است.
6. درج علايم زير بر روي برچسب محصول مورد نظر الزامي است:
   * نام و نشاني توليد كننده يا علامت تجاري آن
   * نوع مواد افزوده شده
   * وزن خالص
   * تاريخ توليد و انقضا
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
   * بهتر است پاستوريزه باشد.

## آبغوره:

1. آبغوره‌ي مورد قبول به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در ظروف مناسب (ترجيحاَ شيشه اي ) و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. آبغوره بايد داراي بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هيچگونه بوي خارجي و نامطبوع نداشته باشد.
3. آبغوره بايد عاري از هر گونه كپك زدگي و مواد خارجي از قبيل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزاي بدن) آنها باشد و عاري از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
4. رنگ آبغوره بايد تقريبا قرمز كمرنگ شفاف باشد.
5. آبغوره بايد شفاف بوده و اثري از ذرات پراكنده در آن ديده نشود.
6. مقدار رسوب حاصله از 100 ميلي ليتر آبغوره نبايد از 3 درصد بيشتر باشد.
7. ميزان اسيديته‌ي آبغوره بر اساس اسيد تارتاريك تعيين شده و مقدار آن بايد بين 5/3-5/2 گرم در 100 ميلي ليتر باشد.
8. ميزان عصاره در آبغوره‌ي صاف شده بايد بين 2-5/1 گرم در 100 ميلي ليتر باشد.
9. مقدار قندهاي احيا كننده نبايد از 5/1 گرم در 100 ميلي ليتر آبغوره بيشتر باشد.
10. ميزان نمك نبايد از 25/0 گرم در 100 ميلي ليتر آبغوره بيشتر باشد.
11. ميزان انيدريد سولفوروي كل در آبغوره ي تقطير شده نبايد بيشتر از 10 ميلي گرم در 100 ميلي ليتر آبغوره باشد (ppm 100)
12. مشخصات زير بايد به صورت خوانا بر روي برچسب محصول درج شده باشد:
    * نام و نشاني توليد كننده و يا علامت تجاري آن
    * نوع مواد افزوده شده
    * وزن خالص
    * تاريخ توليد و انقضا
    * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## ترشي ها:

* + 1. انواع ترشي‌ها شامل سير ترشي، ترشي ليته، ترشي مخلوط به صورت تهيه شده در شرايط بهداشتي و پاستوريزه شده ترجيحا تك نفره و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهاي توليدي معتبر مورد قبول است.
    2. مواد اوليه‌ي مورد استفاده در ترشي‌ها (اندام‌هاي مختلف گياهي)‌ بايد كاملا سالم و عاري از هر گونه فساد ظاهري (لهيدگي يا صدمات مكانيكي) و فساد ناشي از ميكروارگانيسم‌ها باشد.
    3. نمك و سركه‌ي مورد مصرف در ترشي‌ها بايد مطابق با استانداردهاي مربوط به سركه باشد.
    4. استفاده از كارامل به منظور ايجاد رنگ در سيرترشي مجاز نيست.
    5. استفاده از نگهدارنده‌ها در اين فرآورده مجاز نيست.
    6. باقي مانده‌ي سموم دفع آفات نباتي نبايد از حد تعيين شده توسط مراجع ذيصلاح بیشتر شود.
    7. درصد تركيبات شيميايي موجود در ترشي ها بايد مطابق با استاندارد زير باشد:
  + اسيديته‌ي كل بر حسب اسيد استيك: 4-2 درصد
  + PH : 5/3-3
  + نمك (حد اكثر)‌: 4%
  + وزن مواد آبكش شده در ترشي مخلوط (حداقل)‌: 55%
  + وزن مواد آبكش شده در ترشي ساده (حداقل)‌: 50%
  + پري (حداقل):‌97%
  + ذرات سنگين بر حسب گرم در ليتر (حداكثر): مس6/0، سرب 5/0، آرسنيك 1/0
    1. در صورت انجام آزمايش ميكروبي تعداد كپك و مخمر قابل قبول در يك گرم نمونه در هر مورد 100 عدد است.
    2. اين فرآورده بايد داراي رنگ و بوي طبيعي مواد تشكيل دهنده‌ي خود بوده و عاري از هر گونه عطر و طعم و مزه‌ي خارجي باشد.
    3. ظروف بسته بندي بايد از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
    4. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
  + نام و نوع كالا
  + نام تجارتي كالا و نام واحد توليدي
  + تاريخ توليد و انقضا
  + مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
  + وزن خالص بر حسب گرم
  + شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## خيار شور:

1. خيار شور مورد قبول ترجيحاَ درجه يك و به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. خيار مورد استفاده براي خيار شور بايد تميز، سالم، قلمي، درسته و با پوست باشد.
3. سركه‌اي كه براي تهيه‌ي اين فرآورده به كار مي­رود بايد برابر با استانداردهاي مربوطه بوده و حداكثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه­اي باشد كه ميزان آن بر حسب اسيد استيك بيشتر از 1 گرم در صد گرم محصول نباشد.
4. حداكثر مقدار نمك خوراكي (بر حسب كلرور سديم) نبايد از 10 گرم درصد بیشتر شود.
5. افزودن سير، فلفل سبز يا قرمز، كرفس، گشنيز، جعفري، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن كه مقدار كل آن از 5 گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.
6. افزودن هر نوع افزودني ديگر به خيار شور غير مجاز است.
7. خيار شور بايد داراي رنگ سبز زيتوني و يا سبز متمايل به زرد و يا زرد زيتوني باشد.
8. رنگ آب نمك در فرآورده بايد شفاف باشد.
9. پري ظرف نبايد از 90 درصد كمتر باشد.
10. خيار شور بايد ترد و شكننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
11. خيار شور بايد داراي عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاري از هر گونه طعم و عطر بوي خارجي نامطبوع باشد.
12. PH محصول بايد حداكثر 5/4 باشد.
13. مجموع فلزات سنگين در محصول نهايي نبايد از ppm280 تجاوز كند.
14. ظروف بسته بندي بايد از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
15. واحدهاي توليدي داراي استاندارد HACCP در اولويت مصرف مي باشند.
16. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
    * نام كالا و درج عبارت ممتاز
    * نام تجارتي كالا و نام واحد توليدي
    * تاريخ توليد و انقضا
    * مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
    * شرايط نگهداري
    * علامت استاندارد ايران
    * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## شوری مخلوط:

1. شوری مخلوط مورد قبول به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده ترجيحاَ تك نفره و از واحدهاي توليدي معتبر است.
2. فراوده‌هاي مورد استفاده در شور مخلوط عبارت‌اند از گل كلم، هويج، خيار، ساقه­ي كرفس، سير و غيره كه در آّب نمك قرار دارد.
3. مواد اوليه‌ي ياد شده بايد كاملا سالم بوده و عاري از هر گونه فساد ظاهري (لهيدگي، صدمات مكانيكي و فساد ناشي از ميكروارگانيسم‌ها) باشد.
4. اجزاي متشكله در اين محصول حتي المقدور بايد يكسان باشند.
5. اين فرآورده بايد عاري از مواد خارجي از قبيل شن و ماسه، خار و خاشاك، گياهان سمي، فضولات حيواني، لارو و تخم حشرات باشد.
6. شور مخلوط مورد نظر بايد داراي طعم و بوي طبيعي مواد تشكيل دهنده‌ي خود بوده و عاري هر گونه طعم و بوي نامطبوع خارجي باشد.
7. استفاده از نگهدارنده در اين فرآورده مجاز ناست.
8. پري ظرف نبايد از 95 درصد كمتر باشد.
9. PH محصول بايد بين 5/4-5/3 باشد.
10. مقدار نمك بر حسب كلرور سديم بايد حداكثر 4 گرم درصد باشد.
11. ظروف بسته بندي بايد از جنس مورد قبول استاندارد باشد
12. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
    * نام و نوع كالا
    * نام تجارتي كالا و نام واحد توليدي
    * تاريخ توليد و انقضا
    * مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
    * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## سس مايونز و سس سالاد:

1. سس مايونز و سس سالاد مورد قبول به صورت كم چرب، داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده و از واحدهاي توليدي معتبر است.
2. سس بايد عاري از مواد خارجي از قبيل گرد و خاك، قطعات حشرات، شيشه، فلز، كاغذ و غيره باشد.
3. سس بايد عاري از بوي ناشي از اكسيد شدن، بوي نامطبوع پيه آب كرده و ترشيدگي ناشي از فساد باشد.
4. سس غير يكنواخت (اصطلاحا روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نيست.
5. روغن مورد استفاده براي سس بايد تصفيه شده، بي بو و مطابق استانداردهاي روغن مايع باشد.
6. ويژگي‌هاي ظاهري و فيزيكي:
   * سس مايونز:
     + رنگ ظاهري: سفيد مايل به كرم
     + حالت ظاهري: نيم جامد
     + قوام: صاف و همگن و بدون بريدگي
   * سس فرانسوي:
     + رنگ ظاهري: قرمز كمرنگ متمايل به صورتي يا نارنجي
     + حالت ظاهري: نيم سيال
     + قوام: يكنواخت
7. PH محصولات فوق حدود 5/4 است.
8. در صورت انجام آزمايش ميكروبي بايد نتايج زير حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

شمارش كلي باكتري‌هاي مزوفيل: در سس مايونز حداكثر 1000 و در سس فرانسوي حداكثر 10000

انتروباكترياسه: در هر دو نوع 10 عدد

اشرشيا كلي: در هر دو نوع منفي

سالمونلا: در هر دو نوع در 25 گرم نمونه نبايد وجود داشته باشد.

كپك: در هر دو نوع 100 عدد

مخمر: در هر دو نوع 100 عدد

1. افزودني‌هاي مجاز عبارت اند از:
   * + امولسيفايرها: مثل دي گليسريد اسيدهاي چرب
     + غلظت دهنده ها: اسيد آلژنيك و نمك‌هاي پتاسيم، سديم و كلسيم
     + صمغ‌ها: مثل كربوكسي متيل و متيل اتيل
     + نگهدارنده‌ها: اسيد سوربيك و نمك‌هاي سديم و پتاسيم آن
     + آنتي اكسيدان‌ها: اسيد اسكوربيك، BHT و BHA و توكوفرول طبيعي يا مصنوعي
2. محصولات مورد نظر بايد كم چرب بوده و ترجيحا با تخم مرغ‌هاي حاوي اسيدهاي چرب امگا-3 تهيه شده باشند.
3. محصولات تهيه شده در واحدهايي كه استاندارد HACCP دارند در اولويت مصرف قرار دارند.
4. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
   * نام كالا، نام و نشاني واحد توليدي
   * تاريخ توليد و انقضا
   * مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
   * شرايط نگهداري
   * علامت استاندارد ايران
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## زرد چوبه:

1. زرد چوبه‌ي مورد نظر به صورت تهيه شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در بسته‌هاي نايلوني يا مقوايي محكم و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. زرد چوبه درسته و گرد آن بايد عاري از كپك و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگي حاصل از جوندگان كه قابل رؤيت با چشم غير مسلح است باشد.
3. زرد چوبه‌ي درسته يا ساييده بايد داراي رنگ و عطر و طعم ادويه‌اي مخصوص به خود باشد.
4. زرد چوبه‌ي درسته و ساييده (گرد) بايد در بسته‌هاي تميز و سالم و خشك بسته بندي شده و جنس آن به گونه اي باشد كه بر روي فرآورده بي اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و كاهش روغن‌هاي فرار (اسانس) حفظ كند. حداكثر وزن مورد قبول 5 كيلوگرم است.
5. بر روي بسته بندي محصول بايد نام و نوع فرآورده، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي درج شده باشد.

## زرشك:

1. زرشك مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. زرشك بايد عاري از آفت زنده وشن و ماسه و مواد خارجي ديگر بوده و داراي رنگ و بوي طبيعي باشد.
3. ميزان رطوبت زرشك نبايد از 16 درصد بيشتر باشد.
4. ميزان لهيدگي نبايد از 5/1 درصد و ميزان نارسي از 1 درصد تجاوز كند.
5. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## زعفران:

1. زعفران مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. عوامل ناپذيرفتني عبارت اند از:
   * وجود ريگ و شن
   * وجود نخ در مورد كلاله و خامه
   * وجود قارچ و كپك كه با چشم غير مسلح قابل رؤيت باشد
   * وجود حشرات و كنه‌هاي انباري زنده در هر يك از مراحل رشد و يا بخشي از آنها
3. زعفران بايد در ظروف محكم و با دوام، سالم و پاكيزه و غير قابل نفوذ بسته بندي شود. جنس اين ظروف بايد به گونه اي باشد كه چيزي به آن اضافه نكرده يا جزيي از آن را جذب نكند.
4. زعفران‌هاي تهيه شده در واحدهايي كه استاندارد HACCP دارند، در اولويت مصرف قرار دارند.
5. بر روي برچسب محصول بايد نام كالا (اسم گياه شناسي با ذكر دسته، خامه و كلاله)، نام و آدرس بسته بندي كننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام كشور صادر كننده،تاريخ بسته بنديو تاريخ انقضا ذكر گردد.

## فلفل سياه:

1. فلفل سياه مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌اي مايل به خاكستري تا سياه متغير است. فلفل سياه ساييده از ساييدن دانه‌هاي فلفل سياه بدون افزودن هيچ ماده‌ي ديگري به آن به دست مي‌آيد.
3. اين فرآورده بايد عاري از بو و طعم خارجي مانند بوي نا و تند شدگي باشد.
4. فلفل سياه بايد عاري از كپك ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگي جوندگان قابل رؤيت با چشم مسلح و غير مسلح باشد.
5. فلفل سياه بايد در ظروف محكم و با دوام، سالم و پاكيزه و غير قابل نفوذ بسته بندي شود. جنس اين ظروف بايد به گونه اي باشد كه چيزي به آن اضافه نكرده يا جزيي از آن را جذب نكند.
6. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم يا كيلوگرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## دارچين:

1. دارچين مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. طعم و عطر دارچين بايد تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نبايد داراي عطر و طعم خارجي از جمله كپك زدگي و بوي نا باشد.
3. دارچين مورد نظربايد عاري از كپك ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگي جوندگان قابل رؤيت با چشم غير مسلح باشد.
4. حداكثر درصد وزني رطوبت در محصول بايد 12 درصد باشد. در نتيجه فرآورده‌ي كلوخه شده و مرطوب مورد قبول ناست.
5. دارچين بايد در بسته‌هاي محكم، سالم و پاكيزه و غير قابل نفوذ و در اوزان حداكثر 5 كيلوگرمي بسته بندي شود. جنس بسته‌ها بايد به گونه اي باشد كه چيزي به دارچين اضافه نكرده يا جزيي از آن را جذب نكند.
6. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم يا كيلوگرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## زنجبيل:

1. زنجبيل مورد قبول به صورت پودر و تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. بو و طعم زنجبيل بايد مشخص و مخصوص به خود بوده و عاري از طعم خارجي، تندي و تلخي و بوي كپك زدگي باشد.
3. زنجبيل مورد نظر بايد عاري از كپك ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگي جوندگان قابل رؤيت با چشم غير مسلح باشد.
4. پودر زنجبيل بايد در بسته هاي تميز و غير قابل نفوذ بسته بندي گردد. وزن بسته‌ي مورد نظر حداكثر 2 كيلوگرم است.
5. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم يا كيلوگرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## خرما:

1. خرماي مضافتي مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندي شده در جعبه‌هاي مقوايي، در اندازه‌ي درشت و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. خرماي مضافتي داراي ميوه‌هاي درشت به رنگ بنفش تيره متمايل به سياه گوشت دار و داراي شهد خوش طعم است.
3. اندازه‌ي خرماي مضافتي مورد نظر بايد نسبتا درشت بوده، بدين معنا كه در هر 500 گرم آن 75 عدد خرما وجود داشته باشد.
4. آثار يا عوامل زير نبايد در خرماي مضافتي مورد نظر ديده شود:
   * شكرك زدگي (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است.)
   * لك زدگي (بروز عارضه اي كه در اثر عوامل زيست محيطي نا مناسب يا فعاليت كنه ها به وجود آمده است.)
   * لهيدگي (خرما حالت نرم و شل پيدا كرده و هسته‌ي آن نمايان شده است.)
   * نارسي (خرما در مرحله اي از رشد متوقف شده و خشكيده يا چروكيده شده است.)
   * تغيير رنگ (خرما رنگ طبيعي خود را از دست داده است.)
   * وجود آفت زنده در هر يك از مراحل زندگي
   * وجود خاك، اشياء فلزي، سنگريزه و شيشه به هر ميزان
   * استشمام بوي تخمير و ترشيدگي
   * وجود پرگنه‌هاي قابل رؤيت قارچ‌ها
5. بسته‌هاي خرما بايد به گونه‌اي باشد كه محتوي بسته را در برابر صدمات مكانيكي، رطوبت و آفات انباري حفظ كند.
6. علايم زير بايد بر روي خرما درج شده باشد:
   * نوع خرما (مضافتي هسته دار)
   * عبارت ممتاز
   * محل نوليد و وزن خالص
   * عبارت محصول ايران
   * تاريخ توليد و تاريخ مصرف

## كشمش:

1. كشمش خشك شده‌ي پلويي مورد قبول از نوع درجه‌ي يك و به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. رنگ كشمش مورد نظر از زرد كهربايي تا خرمايي متغير است.
3. كشمش بايد عاري از آفت زنده باشد.
4. ميزان رطوبت نبايد از 16 درصد بيشتر باشد.
5. ميزان كشمش نارس نبايد بيش ار 5/2 درصد باشد.
6. ميزان كشمش لهيده نبايد از 5 درصد بيشتر باشد.
7. ميزان كشمش شكرك زده نبايد از 15 درصد بيشتر باشد.
8. وسايلي كه براي بسته بندي به كار مي‌رود بايد نو، تميز، خشك و بدون بو باشد.
9. بسته بندي كشمش در بسته‌هاي سلوفاني تا 1 كياوگرم و يا كارتن 10 كيلوگرمي قابل قبول است.
10. محتوي هر بسته بايد از نظر اندازه، رنگ و رقم يكنواخت باشد؛ در غير اينصورت مخلوط تلقي مي‌شود.
11. علايم زير بايد بر روي بسته بندي‌هاي كشمش درج شده باشد:
    * نام كالا
    * نوع كالا
    * درجه و يكنواختي
    * تاريخ نوليد و وزن خالص (بر حس كيلوگرم)
    * عبارت محصول ايران
    * شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آمورش پزشكي

## مغز گردو:

1. مغز گردوي مورد قبول از نوع درجه‌ي يك نيمه و به صورت تهيه و بسته بندي شده داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. مغز گردو بايد داراي رنگ روشن و بو و مزه‌ي طبيعي بوده و فاقد هر نوع مزه‌ي غير طبيعي به خصوص بوي نا، تندي و طعم تلخي باشد.
3. مغز گردو بايد عاري از آفات زنده باشد.
4. ميران رطوبت مغز گردو نبايد بيشتر از 4 درصد باشد.
5. ميزان نارسي و چروكيدگي نبايد از 5 درصد بيشتر باشد.
6. بسته بندي گردو در كارتن داراي پوشش ورقه‌ي مومي در اوزان 5 تا 10 كيلوگرمي مورد قبول است.
7. كليه‌ي بسته‌هاي موجود در يك بهر بايد از نظر بسته بندي، اندازه، وزن و محتويات آن يكسان باشد.
8. مشخصات زير بايد بر روي كارتن مغز گردو درج شده باشد:
   * نام كالا
   * وزن خالص برحسب كيلوگرم
   * نام صادر كننده يا بسته بندي كننده
   * عبارت محصول ايران
   * تاريخ توليد و انقضا
   * شرايط نگهداري محصول

**تذکر:**

**در تمامی موارد بالا، در صورت وجود استاندارد ملی رعایت آن علاوه بر موارد مذکور، الزامی است.**



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 2

# آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهار 1394

**آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی**

## بهداشت فردی:

1. تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
2. پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
3. کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نماید.
4. کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

## بهداشت محیط:

1. استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
2. استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
3. ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
4. ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
5. از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
6. ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز ، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
7. پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
8. سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
9. برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.

## بهداشت مواد غذایی:

1. مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
2. اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
3. جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
4. در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
5. برای پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
6. تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. ( سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
7. اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده­سازی)
8. برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد 12 تا 24 ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.
9. گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
10. گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای 18- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
11. از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
12. هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
13. چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
14. غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت 70 درجه) بیشتر از 3 ساعت نباشد.
15. از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
16. افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
17. در پخت خورش ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

## بهداشت انبار و سردخانه:

1. مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
2. نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
3. مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
4. مواد غذای خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.
5. تمامی یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
6. نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
7. کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
8. از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
9. مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

## بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:

1. ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
2. وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
3. سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
4. در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
5. تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
6. تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
7. تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
8. در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
9. در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمود.
10. محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد .
11. حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

## سرویسهای بهداشتی :

1. توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
2. توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
3. دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
4. زباله ها روزانه از محل تولید دور شود .
5. کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش و .. .) باشد.
6. زباله­ها باید در مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
7. کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

## جعبه کمکهای اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیازیست که باید در جعبه کمکهای اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک‌های اولیه کامل را اطلاق نمود:

### مواد شیمیایی

* محلول [بتادین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%AA%D8%A7%D8%AF%DB%8C%D9%86) و سرم فیزیولوژی
* [الکل](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%DA%A9%D9%84) سفید(ضد عفونی کننده)
* محلول [آمونیاک](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D9%85%D9%88%D9%86%DB%8C%D8%A7%DA%A9) (محرک تنفسی)
* محلول(ضد عفونی کننده)
* ژل سوختگی
* آمپول [آدرنالین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D8%AF%D8%B1%D9%86%D8%A7%D9%84%DB%8C%D9%86)
* کیت مارگزیدگی
* انتی شوک
* پودر ORS

### داروها

* [آسپرین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D8%B3%D9%BE%D8%B1%DB%8C%D9%86)
* استامینوفن
* قرص [بروفن](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%B1%D9%88%D9%81%D9%86)
* قرصهای ضد [اسهال](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D8%B3%D9%87%D8%A7%D9%84)
* قرصهای ضد [سرما خوردگی](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D8%B1%D9%85%D8%A7_%D8%AE%D9%88%D8%B1%D8%AF%DA%AF%DB%8C)
* آنتی هیستامین
* قرصهای ضد [تهوع](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D9%87%D9%88%D8%B9)
* دیازپام رکتال
* داروهای ملین ([روغن بادام](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B1%D9%88%D8%BA%D9%86_%D8%A8%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D9%85))
* قرص هیوسین
* قرص [متوکلوپرامید](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D8%AA%D9%88%DA%A9%D9%84%D9%88%D9%BE%D8%B1%D8%A7%D9%85%DB%8C%D8%AF) یا [پلازیل](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%BE%D9%84%D8%A7%D8%B2%DB%8C%D9%84)
* پماد سوختگی
* پماد گزیدگی حشرات
* آدرنالین

### وسایل

* [پنبه استریل](http://fa.wikipedia.org/w/index.php?title=%D9%BE%D9%86%D8%A8%D9%87_%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%B1%DB%8C%D9%84&action=edit&redlink=1&preload=%D8%A7%D9%84%DA%AF%D9%88:%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87/%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%AE%D9%88%D8%A7%D9%86%E2%80%8C%D8%A8%D9%86%D8%AF%DB%8C&editintro=%D8%A7%D9%84%DA%AF%D9%88:%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87/%D8%A7%D8%AF%DB%8C%D8%AA%E2%80%8C%D9%86%D9%88%D8%AA%DB%8C%D8%B3&summary=%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF+%DB%8C%DA%A9+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87+%D9%86%D9%88+%D8%A7%D8%B2+%D8%B7%D8%B1%DB%8C%D9%82+%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF%DA%AF%D8%B1&nosummary=&prefix=&minor=&create=%D8%AF%D8%B1%D8%B3%D8%AA+%DA%A9%D8%B1%D8%AF%D9%86+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87+%D8%AC%D8%AF%DB%8C%D8%AF&withJS=MediaWiki:Intro-Welcome-NewUsers.js)
* گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف
* باند یا نوار در اندازه‌های مختلف
* پماد [جنتامایسین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AC%D9%86%D8%AA%D8%A7%D9%85%D8%A7%DB%8C%D8%B3%DB%8C%D9%86) و پماد تتراسیکلین
* ژل شوینده
* درجه تب (ترمومتر)
* [قیچی جراحی](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%82%DB%8C%DA%86%DB%8C_%D8%AC%D8%B1%D8%A7%D8%AD%DB%8C)
* [قیچی بانداژ](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%82%DB%8C%DA%86%DB%8C_%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D8%A7%DA%98)
* [پنست](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%81%D9%88%D8%B1%D8%B3%D9%BE%D8%B3)، انبرک یا [موچین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D9%88%DA%86%DB%8C%D9%86)
* [سرنگ](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D8%B1%D9%86%DA%AF) آماده برای تزریق ضروری در اندازه‌های ۲و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی
* تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (آتل)
* باند سه گوش و باند نواری
* کیف یخ یا کمپرس سرد آنی
* [کیسه آب گرم](http://fa.wikipedia.org/wiki/%DA%A9%DB%8C%D8%B3%D9%87_%D8%A2%D8%A8_%DA%AF%D8%B1%D9%85) (مبارزه با سرما یا درد)
* [چسب زخم](http://fa.wikipedia.org/wiki/%DA%86%D8%B3%D8%A8_%D8%B2%D8%AE%D9%85)
* لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می‌رود.
* پودر تالک (برای دستکش، ماساژ، نوزاد)
* پماد ایکتیول (برای باز کردن دمل و کورک)
* گیلاس مدرج
* گیلاس چشم‌شویی
* برس
* [آیینه](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D8%A6%DB%8C%D9%86%D9%87) کوچک
* [صابون](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B5%D8%A7%D8%A8%D9%88%D9%86) و [حوله](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AD%D9%88%D9%84%D9%87) و [کبریت](http://fa.wikipedia.org/wiki/%DA%A9%D8%A8%D8%B1%DB%8C%D8%AA)
* [دستکش استرلیزه](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AF%D8%B3%D8%AA%DA%A9%D8%B4_%D8%AC%D8%B1%D8%A7%D8%AD%DB%8C)
* قرصهای تصفیه آب
* [باند زخم](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D8%A7%DA%98)
* زانو بند
* [سوت](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D9%88%D8%AA)
* [نخ](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%86%D8%AE) و [سوزن](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D9%88%D8%B2%D9%86) [بخیه](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%AE%DB%8C%D9%87)



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 3

# فهرست تخلفات و جرایم

قرارداد پخت

بهار 1394

## 1) کیفیت غذا:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | 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) | 000,10- 000,5 |
| 2 | 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 (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت (هر پرس) | 000,10- 000,5 |
| 3 | پخته نبودن کباب ها ( پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و .)، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)، بافت کباب- هر سیخ  گوجه ( برای هر سیخ شامل 4 گوجه ) | 000,10- 000,5 |
| 4 | سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا | 000,10- 000,5 |
| 5 | توزیع نان نامطلوب ( بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس | 000,500- 000,10 |

## **2) کمیت غذا:**

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

1. رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی = اعلام مقدار جریمه مواد کسری + 50% جریمه کسری
2. برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن به ازای قیمت روز آن ماده غذایی

## **3)بهداشت مواد غذایی:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ) | 000,000,1- 000,500 |
| 2 | گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد) | 000,300- 000,100 |
| 3 | ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود | 000,000,2 |
| 4 | رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی | 000,000,1 |
| 5 | نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از 3 ساعت برای شستشو و آماده سازی | 000,000,1 |
| 6 | مشاهده مگس در رستوران به علت ام شی یا اسپری ننمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره | 000,500 |
| 7 | توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت | 000,500 |
| 8 | استفاده از مواد غذایی ریخته شده درکف آشپزخانه   * در صورتیکه قابل شستشو نباشد * در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود | 000,000,1- 000,500 |
| 9 | 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 دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی |

## **4) عدم نظافت تجهیزات**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان | 000,000,2- 000,000,1 |
| 2 | يخ سازها و آبسرد كن ها | 000,300- 000,100 |
| 3 | چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال كن وسایل مشابه | 000,000,1- 000,500 |
| 4 | میز، تخته آماده‌سازی گوشت، ظروف كمكي كنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار | 000,300- 000,100 |
| 5 | ميزهاي سالن آماده سازی (هر كدام) | 000,300- 000,100 |
| 6 | دیگ، تشت و ظرف پخت غذا | 000,200- 000,100 |
| 7 | قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری | 000,500- 000,300 |
| 8 | سینک ظرفشویی | 000,100 |
| 9 | رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد | 000,100 |
| 10 | دیوارها و شيشه های سالن غذاخوري | 000,500 |
| 11 | اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه هر دستگاه | 000,100 |
| 12 | هود | 000,000,1- 000,500 |
| 13 | نمکدان، جای نان، گلدان، سماق پاش و پارچ آب به ازای هر مورد | 000,50 |
| 14 | بالابر حمل مواد غذايي و آسانسورهاي وسط سالن (هر كدام) | 000,000,2- 000,000,1 |
| 15 | استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها | 000,300- 000,100 |
| 16 | تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاه­ها ( هر مورد) | 000,300 |
| 17 | شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی ) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی | 000,000,1- 000,500 |

## **5) تأخیر در پخت و پخش غذا:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی پیمانکار (هر پرس)  (رعایت نکردن وزن هر پرس غذا،کنترل نکردن آمار اتوماسیون یا فیش و ...) | 000,100- 000,50 |
| 2 | پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز) | 000,500- 000,300 |
| 3 | ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 4 | استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...) (هر پرس) | 000,10- 000,5 |
| 5 | استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد) | 000,100 |
| 6 | تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه | 000,000,2 |
| 6 | تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه (به ازای هر پرس) | 000,000,5- 000,000,1 |
| 7 | نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا | 000,500 |
| 8 | دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از 15 تا 30 دقیقه به ازای هر پرس | 000,50 |
| 9 | معطلی افراد بیش از 15 دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزيع كننده | 000,000,1 |

6 ) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح (هر مورد)** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | فضله موش یا فضولات حیوانی | 000,000,10- 000,000,5 |
| 2 | لارو و مگس و حشرات | 000,000,1 |
| 3 | خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی  هزینه درمان با صلاح­دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود. | 000,000,5- 000,000,1 |
| 4 | ریگ و سنگ ریزه | 000,000,1- 000,500 |
| 5 | اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت) | 000,000,1 |
| 6 | ته سیگار | 000,000,3 |
| 7 | تکه غذا و مقوا | 000,000,1 |
| 8 | ضایعات گوشتی (نخ، مو ، پوست ، پر مرغ و ... ) | 000,000,1 |

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

## **7) تقلب در مواد غذایی:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده | عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان و معادل یک تا دو برابر ارزش آن مواد |
| 2 | اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر | 000,000,5- 000,000,2 |
| 3 | مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد | 000,000,1 |
| 4 | جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا | 000,000,5  عدم تأیید کارکرد همان روز ( صلاحدید کارفرما) |
| 5 | اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا | 000,000,10 |
| 6 | استفاده دوباره از روغن استفاده شده | 000,000,10- 000,000,5 |
| 7 | آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح | یک چهارم ارزش مواد غذایی |
| 8 | جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت | 000,000,10- 000,000,5 |
| 9 | پخت مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد) | 000,000,10- 000,000,5 |
| 10 | استفاده ازمواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد | 000,000,1 |
| 11 | اضافه و کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب  \* تعیین تکلیف با صلاحدید کارفرما | 000,000,5- 000,000,2 |

## **8) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد) | 000,500 |
| 2 | نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم | 000,500 |
| 3 | نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروئینی | 000,000,1- 000,500 |
| 4 | اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه | 000,000,5 |
| 5 | نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی | 000,500 |
| 6 | نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب \* | 000,500 |
| 7 | انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی | 000,000,2- 000,000,1 |
| 8 | نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه | 000,000,10- 000,000,5 |
| 9 | سود زدایی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا | 000,000,1- 000,500 |
| 10 | رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازا هر مورد | 000,000,1- 000,500 |
| 11 | چینش نامنظم مواد غذایی(FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد) | 000,500 |

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

\* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذيه می بایست آماده‌سازی و به سردخانه منتقل گردد.

## **9) کارکنان:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد) | 000,000,5- 000,000,2 |
| 2 | عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد) | 000,000,5- 000,000,2 |
| 3 | عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها | 000,000,5- 000,000,2 |
| 4 | برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین | 000,000,5- 000,000,2 |
| 5 | برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه | 000,000,5- 000,000,2 |
| 6 | اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش | 000,000,5- 000,000,2 |
| 7 | استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد | 000,000,1- 000,500 |
| 8 | نداشتن 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 | 000,000,1- 000,500 |
| 9 | نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز | 000,000,3- 000,000,1 |

## 10) بهداشت محیط :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشويي سالن آماده سازی | 000,200- 000,100 |
| 2 | وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله | 000,000,2 |
| 3 | وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله | 000,000,1- 000,500 |
| 4 | ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن­ها (هر کدام) | 000,500 |
| 5 | نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی | 000,000,1- 000,500 |
| 6 | نظافت سالن های غذاخوری (هرکدام) | 000,000,1 |
| 7 | دیوارها و شيشه های سالن غذاخوري | 000,500 |
| 8 | شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی | 000,000,1- 000,500 |

## 11) آموزش :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | شرکت ننمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت | به ازا هر نفر 300.000 |

## **12) رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد) | 000,000,1- 000,500 |
| 2 | استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر) | 000,500- 000,300 |
| 3 | فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظران) | 000,000,1- 000,500 |
| 4 | شستشوی لباس در محیط آشپزخانه | 000,000,1- 000,500 |
| 5 | شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا | 000,500,1- 000,000,1 |
| 6 | کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 7 | استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 8 | استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 9 | رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 10 | استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 11 | استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی­ها و سرویس­های بهداشتی برای آماده‌سازی و پخت و پخش موادغذایی | 000,500- 000,300 |
| 12 | چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا | 000,500- 000,300 |
| 13 | شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی | 000,500- 000,300 |
| 14 | استفاده نکردن از دستكش لاتكس و كلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 15 | استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا | 000,200 |
| 16 | استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا) | 000,500- 000,300 |
| 17 | استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی | 000,500 |
| 18 | استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا | 000,500- 000,300 |
| 19 | خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتر سرو غذا | 000,500- 000,300 |
| 20 | استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر) | 000,500- 000,300 |
| 21 | استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش غذا | 000,000,1- 000,500 |

* 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.
* تذکر 1: 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 .
* تذکر2 : تشخيص و تأييد كليه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان كارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
* توجه : 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.



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 4

# آناليز غذاي پيشنهادي

بهار 1394

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو خورشت قيمه بادمجان | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | رب گوجه | 5 ± 20 |  |
| 2 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 3 | بادمجان | 10 ± 150 |  |
| 4 | لپه | 20 |  |
| 5 | گوشت قرمز | 20 ± 50 |  |
| 6 | روغن مايع | 5 ± 30 | برای خورشت |
| 7 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 8 | تمرهندي، آبغوره، آبلیمو، گرد لیمو | به مقدار لازم | اختیاری |
| 9 | گوجه | 50 | اختیاری |
| 10 | روغن مايع | 2 ± 5 | برای برنج |
| 11 | نمك تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 12 | سيب زميني پاك شده | 30 | اختیاری |
| 13 | ادويه­جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 14 | دنبه تازه | 5 | اختیاری |
| 15 | ليمو عماني | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو خورشت قيمه | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدار لازم براي هر نفر (گرم**) | **توضيحات** |
| 1 | رب گوجه | 15 |  |
| 2 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 3 | سيب زميني | 10 ± 40 | خالص |
| 4 | لپه | 20 |  |
| 5 | گوشت قرمز | 15 ± 50 |  |
| 6 | روغن مايع | 5 ± 30 | برای خورشت |
| 7 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 8 | تمرهندي، آبغوره، آبلیمو، گرد لیمو | به مقدار لازم | اختیاری |
| 9 | ليمو عماني | 1.5 |  |
| 10 | روغن مايع | 2 ± 5 | برای برنج |
| 11 | نمك تصفیه شده بدون ید | مقدار لازم |  |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 12 | دنبه تازه | 5 | اختیاری |
| 13 | گوجه | 50 | اختیاری |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو خورشت قورمه سبزي | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 5 ± 30 | برای خورشت |
| 2 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 3 | ليمو عماني | 2 گرم |  |
| 4 | لوبياچيتي  لوبیا قرمز | 25  5 ± 20 |  |
| 5 | گوشت قرمز | 15 ± 50 | بدون استخوان و چربی |
| 6 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 7 | سبزي | 5 ± 90 | پاک و خرد شده |
| 8 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 9 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 10 | دنبه تازه | 5 | اختیاری |
| 11 | رب گوجه | به مقدار لازم | اختیاری |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو خورشت لوبيا سبز | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر(گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 5 ± 30 | سرخ کردنی |
| 2 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 3 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 4 | رب گوجه | 5 ± 20 |  |
| 5 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 6 | گوشت قرمز | 15 ± 50 | بدون استخوان و چربی |
| 7 | لوبيا سبز سرخ شده | 40 |  |
| 8 | آبليمو | به مقدار لازم |  |
| 9 | هويج | 20 |  |
| 10 | روغن مايع | 2 ± 5 | برای خورشت |
| 11 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدارلازم |  |
| 12 | سيب زميني پاك شده | 50 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو خورشت باميه | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | گوشت قرمز | 15 ± 50 | بدون استخوان و چربی |
| 2 | روغن مايع | 5 ± 25 |  |
| 3 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 4 | رب گوجه | 20 |  |
| 5 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 6 | پودر سير | 3 |  |
| 7 | گوجه | 50 |  |
| 8 | سيب زميني | 30 |  |
| 9 | باميه | 60 |  |
| 10 | آبغوره | به مقدار لازم |  |
| 11 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| چلو جوجه كباب | | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 3 ± 8 | برنج |
| 2 | پياز | 10 گرم |  |
| 3 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 4 | گوشت مرغ | 20 ± 160 | فیله مرغ |
| گوشت مرغ | 20 ± 300 | با استخوان |
| 5 | آبليمو | 4 گرم |  |
| 6 | نمك تصفیه شده بدون ید | 5 گرم |  |
| 7 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 8 | كره حيواني | 3 گرم | سس بعد از پخت |
| 9 | زعفران | 0.005 مثقال |  |
| 10 | ماست | به مقدار لازم | اختیاری |
| 11 | فلفل دلمه | به مقدار لازم | اختیاری |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| چلو كباب كوبيده | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 3 ± 8 |  |
| 2 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 3 | پياز | 10 ± 30 |  |
| 4 | گوشت قرمز | 15 ± 70 | بدون استخوان |
| 5 | گوشت قرمز | 10 ± 30 | قلوه گاه |
| 6 | دنبه تازه | 10 | اختیاری |
| 7 | كره حيواني | 2 |  |
| 8 | سماق | به مقدار لازم |  |
| 9 | آبليمو | به مقدار لازم |  |
| 10 | زعفران | 0.001 مثقال |  |
| 11 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 12 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سبزي پلو با کنسرو ماهي | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 2 ± 7 |  |
| 2 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 3 | سبزي | 10 ± 50 | پاک و خرد شده |
| 4 | کنسرو ماهي | 120 | يا يك قوطي براي دو نفر 90 گرم |
| 5 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| شويد پلو با كوكو سبزي | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | برنج | 10 ± 135  170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 2 | روغن مايع | 5 ± 30 | سرخ كردني |
| 3 | سبزي كوكو | 10 ± 90 | پاک و خرد شده |
| 4 | شويد تازه پاك شده | 10 ± 50 | پاک و خرد شده |
| 5 | تخم مرغ | 85 گرم |  |
| 6 | روغن | 2 ± 7 | برنج |
| 7 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 8 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 9 | آرد | 3 گرم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| زرشك پلو با مرغ | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | رب گوجه | 5 ± 20 |  |
| 2 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 3 | مرغ | 20±350 |  |
| 4 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 5 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 6 | روغن مايع | 5 ± 30 |  |
| 7 | برنج | 10 ± 155  10 ± 170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 8 | زرشك | 1 ± 3 |  |
| 9 | هويچ | 5 |  |
| 10 | فلفل دلمه اي | 5 |  |
| 11 | آبليمو | 5 |  |
| 12 | زعفران | 0.001 مثقال | مخصوص برنج |
| 13 | سیر | 2 |  |
| 14 | هل یا برگ بو و زنجبیل | 0.2 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| عدس پلو با گوشت | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 5 ± 30 | سرخ کردنی |
| 2 | برنج | 10 ± 135  170 | هندی / پاکستانی  ایرانی |
| 3 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 4 | رب گوجه | 5 ± 20 |  |
| 5 | عدس | 40 |  |
| 6 | گوشت قرمز | 10 ± 60 | چرخ کرده |
| 7 | دنبه تازه | 5 |  |
| 8 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 9 | آبليمو | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| خوراك قارچ و مرغ و سيب زميني سرخ كرده | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | گوشت مرغ | 10 ± 80 | فیله مرغ |
| 2 | روغن | 5 ± 25 |  |
| 3 | رب گوجه | 20 | اختیاری |
| 4 | پياز | 30 |  |
| 5 | فلفل دلمه اي | 10 |  |
| 6 | سيب زميني | 100 |  |
| 7 | هويج | 70 |  |
| 8 | نخودفرنگي | 50 |  |
| 9 | قارچ | 100 |  |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| خوراك قارچ و گوشت و سيب زميني سرخ كرده | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | گوشت قرمز | 10 ± 80 | بدون استخوان و چربی |
| 2 | روغن | 5 ± 25 |  |
| 3 | رب گوجه | 20 | اختیاری |
| 4 | پياز | 30 |  |
| 5 | فلفل دلمه اي | 10 |  |
| 6 | سيب زميني | 100 |  |
| 7 | هويج | 70 | اختیاری |
| 8 | نخودفرنگي | 50 | اختیاری |
| 9 | قارچ | 100 |  |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| خوراك مرغ | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر(گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | فلفل دلمه اي | 5 |  |
| 2 | مرغ | 15 ± 360 |  |
| 3 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 4 | آبليمو | به مقدار لازم |  |
| 5 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 6 | هويج | 20 |  |
| 7 | رب گوجه | 5 ± 20 |  |
| 8 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| خوراک لوبيا چيتي | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر(گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | پياز | 20 |  |
| 2 | رب گوجه | 10 |  |
| 3 | روغن | 7 |  |
| 4 | لوبياچيتي | 5 ± 50 |  |
| 5 | قارچ | 50 | اختیاری |
| 6 | آبلیمو | 5 | اختیاری |
| 7 | دارچین | 0.2 | اختیاری |
| 8 | گلپر | 0.5 | اختیاری |
| 9 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| خوراك كشك و بادمجان | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن سرخ كردني | **5 ± 25** |  |
| 2 | بادمجان | **20 ± 250** |  |
| 3 | كشك مايع | **5 ± 50** |  |
| 4 | پياز | 30 |  |
| 5 | نعناء خشك | به مقدار لازم |  |
| 6 | فلفل قرمز-فلفل سياه-زرد چوبه-ادويه-دارچين | به مقدار لازم |  |
| 7 | سیر تازه | 10 |  |
| 8 | مغز گردو | 5 | اختیاری |
| 9 | گوجه | 50 | اختیاری |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| خوراك كوفته تبريزي | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر(گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | برنج | 15 | نیم دانه |
| 2 | گوشت قرمز | 75 |  |
| 3 | لپه | 15 |  |
| 4 | كشمش پلویي | 5 | اختیاری |
| 5 | آلو | 10 |  |
| 6 | مغز گردو | 5 | اختیاری |
| 7 | رب گوجه | 15 |  |
| 8 | دنبه و قلوه گاه گوسفندي | 15 |  |
| 9 | سبزي پاك شده كوفته | 25 |  |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 11 | آرد | 15 |  |
| 12 | نمك تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 13 | پیاز | 20 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| كتلت گوشت | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هرنفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن | 5 ± 30 | سرخ کردنی |
| 2 | سيب زميني | 100 |  |
| 3 | آردسوخاري | 20 |  |
| 4 | پياز | 5 ± 25 |  |
| 5 | تخم مرغ | 30 |  |
| 6 | گوشت قرمز | 10 ± 60 | چرخ کرده |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| كوكو سيب زميني | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن | 40 |  |
| 2 | سيب زميني | 115 |  |
| 3 | تخم مرغ | 80 |  |
| 4 | ادويه جات مجاز | 10 |  |
| 5 | نمك تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| كوكو سبزي | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 5 ± 30 | سرخ كردني |
| 2 | سبزي كوكو | 10 ± 90 | پاک و خرد شده |
| 3 | تخم مرغ | 85 |  |
| 4 | روغن | 2 ± 7 | برای برنج |
| 5 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |
| 6 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 7 | آرد | 3 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ماكاروني | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | روغن مايع | 5 ± 30 |  |
| 2 | ماكاروني | 10 ± 160 |  |
| 3 | رب گوجه | 30 |  |
| 4 | پياز | 25 |  |
| 5 | گوشت قرمز | 30 | در صورت استفاده نکردن از مرغ، 60 گرم لحاظ شود |
|  | گوشت مرغ | 30 | بهتر است به صورت خلالی باشد |
| 6 | نمک تصفیه شده بدون ید | به مقدار لازم |  |
| 7 | فلفل دلمه | 15 |  |
| 8 | قارچ تازه سفيد | 50 | اختیاری- در صورت استفاده، میزان گرم گوشت و ماکارونی کم می شود |
| 9 | آبليمو | به مقدار لازم |  |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| آش رشته | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | پياز | 15 |  |
| 2 | روغن | 5 ± 30 |  |
| 3 | سبزي آش | 5 ± 45 | پاک و خرد شده |
| 4 | نخود | 2 ± 7 |  |
| 5 | لوبيا | 10 |  |
| 6 | عدس | 10 |  |
| 7 | رشته آش | 5 ± 15 |  |
| 8 | نعنا خشك | 0.8 |  |
| 9 | كشك | 15 |  |
| 10 | سیر تازه | 5 | اختیاری |
| 11 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ جو | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | پياز | 15 |  |
| 2 | رب گوجه | 10 |  |
| 3 | آبليمو | 5 |  |
| 4 | جو | 15 | پوست کنده |
| 5 | سبزي تازه | 20 | جعفری |
| 6 | هويج | 10 |  |
| 7 | سیب زمینی | 10 |  |
| 8 | مرغ یا گوشت | 15 | اختیاری |
| 9 | نخود فرنگی |  | اختیاری |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سوپ رشته (ورميشل) | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | پياز | 5 |  |
| 2 | رب گوجه | 15 |  |
| 3 | آبليمو | 5 |  |
| 4 | رشته فرنگی (ورميشل) | 10 |  |
| 5 | سبزي تازه | 20 |  |
| 6 | هويج | 10 |  |
| 7 | سیب زمینی | 10 |  |
| 8 | مرغ یا گوشت | 15 | اختیاری |
| 9 | نخود فرنگی |  | اختیاری |
| 10 | ادويه جات مجاز | به مقدار لازم |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| سالاد | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر(گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | كاهو چيني | 100 |  |
| 2 | كلم بنفش | 30 |  |
| 3 | گوجه | 30 |  |
| 4 | كلم سفيد | 50 |  |
| 5 | سس | يك عدد |  |
| 6 | خيار | 30 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| دورچين و دسر | | | |
| **رديف** | **مواد مورد نياز** | **مقدارلازم براي هر نفر (گرم)** | **توضيحات** |
| 1 | خيارشور | 50 |  |
| 2 | ليموترش | 50 | ليموسنگي 100گرم |
| 3 | ترشي | 100 |  |
| 4 | سیب درختی | 200-160 |  |
| 5 | سیب گلاب | 120-100 |  |
| 6 | خیار | 110-90 |  |
| 7 | هندوانه با پوست | 400-300 |  |
| 8 | خربزه با پوست | 350-300 |  |
| 9 | پرتقال | 200-160 |  |
| 10 | نارنگی | 150-100 |  |
| 11 | لیموشیرین | 150-120 |  |
| 12 | موز | 200-150 |  |
| 13 | هلو | 160-120 |  |
| 14 | هلو انجیری | 110-80 |  |
| 15 | گلابی | 160-140 |  |
| 16 | آلو قطره طلا | 120-80 | دو تا سه عدد |
| 17 | کیوی | 100-80 |  |
| 18 | شبرنگ | 120-100 |  |
| 19 | انار | 300-250 |  |
| 20 | شلیل | 120-100 |  |
| 21 | زردآلو | 120-80 | دو تا سه عدد |
| 22 | گوجه سبز | 100-80 | سه تا چهار عدد |
| 23 | طالبی با پوست | 350-300 |  |
| 24 | گیلاس | 120-100 |  |
| 25 | آلبالو | 120-100 |  |
| 26 | انگور | 200-150 |  |
| 27 | سبزی خوردن | 40 | پاک شده و بسته بندی شده کارخانه ایی آماده سرو |
| 28 | چای کیسه ای | 1 عدد |  |
| 29 | دسر (شکلاتی، زعفرانی، کرم کارامل، نسکافه و ...) | 100-70 |  |
| 30 | دلستر |  | یک نفره |
| 31 | زیتون سبز یا پرورده | 50-30 |  |
| 32 | شیر یک نفره (ساده، کاکائو، خرما) | 1 عدد | با بسته بندی کارخانه ای (استریلیزه) cc200 |
| 33 | آب میوه یک نفره | 1 عدد | با بسته بندی کارخانه ای cc200 |
| 34 | ماست یک نفره | 100 | با بسته بندی کارخانه ای با % 3-5/2 چربی |
| 35 | دوغ یک نفره | 1 عدد | با بسته بندی کارخانه ای- cc200 |
| 36 | دوغ یک نفره | 1 عدد | با بسته بندی کارخانه ای- cc250 |
| 37 | دوغ یک نفره | 1 عدد | با بسته بندی کارخانه ای- cc300 |
| 38 | دوغ یک نفره | 1 عدد | با بسته بندی کارخانه ای- cc370 |
| 39 | مغز گردو کامل | 20-15 | 2 تا 3 عدد |
| 40 | خرما | 50-30 | 2 تا 3 عدد |
| 41 | پنیر تک نفره | 35 |  |
| 42 | زولبیا | 70-50 |  |
| 43 | بامیه | 60-40 |  |
| 44 | کیک یزدی | 80 |  |
| 45 | گوجه خام (دورچین) | 60-50 |  |
| 46 | گوجه کبابی | 120-100 |  |



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 5

# شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی

بهار 1394

## 1- آماده سازی :

آماده سازی خوب، لازمه ارائه خدماتی مطلوب و مناسب است. در فرآیند آماده سازی لازم است علاوه بر رعایت اصول و دستورالعمل­های رایج، نکاتی نیز مورد توجه قرار گیرد. اول آنکه از نگهداری مواد غذایی آماده شده خارج از سردخانه جداً پرهیز شود. مواد غذایی آماده سازی شده به دلیل خرد شدن و قطعه قطعه شدن بیشتر در معرض هوا و آلاینده ها بوده و بنابراین لازم است مراقبت بیشتری از آنها به­عمل آید. وسایل و ابزار آلات آماده سازی بیشترین نقش را در انتقال آلودگی ها دارند. نظافت و ضدعفونی مداوم و با برنامه آنها، بسیار لازم و ضروری است. درجه سردی محل آماده سازی، نظافت محیط و اصول بهداشت فردی و محیطی محل آماده­سازی نیز به دلیل مذکور از اهمیت دو چندان برخوردار است. از دیگر نکات بسیار مهم در واحدهای آماده­سازی، خارج نمودن سریع ضایعات و زباله ناشی از فرآیند آماده­سازی است. قطعات غیر قابل استفاده و ضایعات ایجاد شده محیط­های بسیار مناسبی برای رشد میکروبها هستند و بنابراین لازم است سریعاً از محل آماده سازی خارج شوند. جدا بودن محل آماده­سازی مواد غذایی از دیگر اصول مهم و اساسی در فرآیند آماده سازی است که لازم است به آن توجه وافری گردد.

آماده­سازی گوشت، مرغ و ماهی در یک محل و در یک زمان می­تواند آلودگی های احتمالی آنها را به یکدیگر انتقال دهد. در آماده­سازی سبزیجات، خصوصاً سبزیجات تازه، لازم است تمامی مواد در چند مرحله شستشو و ضدعفونی شوند و به ظاهر تمیز و بسته بندی شکیل آنها اکتفا نشود. وجود باقی مانده سموم دفع آفات، مخاطره­ای جدی برای سبزیجات است که خطر آن کمتر از تخم انگل نیست و بنابراین شستشوی چند مرحله ای و ضدعفونی آنها با مواد، می­تواند مخاطرات ناشی از آنها را کاهش دهد.

1-1 **شست‌وشوي مواد غذايي:**

* ميوه: ميوه‌ها توسط در محلول ضدعفوني كننده، ضدعفوني شده سپس شست‌وشو مي‌شود.
* سبزي در چهار مرحله سالم‌سازي مي‌شود كه عبارتند از: پاك‌سازي، انگل‌زدايي، ضدعفوني و شست‌وشوي نهايي.

مرحله اول) پاك‌سازي: ابتدا سبزي‌ها را به خوبي پاك كرده سپس در وان اول شست و شو مي‌دهيم تا مواد زائد و گِل و لاي آن‌ها به خوبي جدا شود. توصيه مي‌شود برگ‌هاي كاهو و كلم قبل از شست و شو از يكديگر جدا گردد. مرحله دوم) انگل‌زدايي: براي انگل‌زدايي، سبزي پاك شده مرحله اول را در وان دوم ريخته به ازاي هر ليتر آب (3 الي 5 قطره) مايع ظرف‌شويي به آن اضافه كرده، پس از 5 دقيقه سبزي را از كف‌آب جدا و تا حد لازم آبكشي مي‌كنيم تا تخم انگل و باقيمانده مايع ظرف‌شويي از سبزي جدا گردد.

مرحله سوم) ضدعفوني: در اين مرحله به ازاي هر 5 ليتر آب، يك گرم (برابر نصف قاشق چاي‌خوري) كلر (پركلرين) را در آب حل كرده و سبزي‌ها را براي مدت 5 دقيقه در محلول فوق قرار داده تا ميكروب‌هاي آن از بين بروند.

مرحله چهارم) شستشوي نهايي: سبزي‌هاي ضدعفوني شده را آنقدر با آب سالم شست و شو داده تا باقيمانده مواد ضدعفوني‌كننده جدا شده و قابل ‌مصرف گردد و چنانچه نياز باشد بعد از اين مرحله سبزي ريز يا خرد مي‌شود.

* گوشت: شست‌وشو با آب سرد شهري انجام شود. در صورتي كه هدف انجماد زدایی سريع گوشت و پخت بلافاصله آن باشد، مي‌توان از آب گرم استفاده كرد به شرط آنكه زمان انجماد زدایی تا پخت كمتر از يك ساعت باشد.
* در صورت افتادن مواد غذايي بر كف زمين، به شرط آنكه آلودگي از نوع سطحي باشد و به راحتي با شست‌وشو زدوده شود، ضروري است شست‌وشوي ماده غذايي انجام شود در غيراين‌صورت استفاده از ماده غذايي آلوده يا انتقال آن به ظرف محتوي همان نوع ماده غذايي مجاز نیست.

2-1 **خارج نمودن مواد از انجماد**

یکی دیگر از مراحلی که ممکن است مواد غذایی را با مخاطره مواجه سازد مرحله دیفراست یا انجماد زدایی است. این مرحله حساس اگر با دقت و حوصله و با اصول علمی انجام نشود می­تواند علاوه بر افزایش میکروبهای موجود در غذا، باعث از بین رفتن مواد مغذی و ارزش غذایی یک محصول گردد. انجماد زدایی اصولاً باید بتدریج و بدون استفاده از آب و در فضای سردخانه (بالای صفر) صورت گیرد. فرآیند انجماد زدایی اگر به روش مذکور انجام نشود می­تواند باعث فساد مواد غذایی شده در صورت استفاده از آب (خصوصاً آبگرم) آلودگی یک قسمت از مواد غذایی و یک قطعه را به تمام قطعات و مواد منتقل نماید. با وجود برنامه غذایی منظم انجماد زدایی اصولی کار چندان مشکلی نبوده و می­تواند در آشپزخانه­ها به دقت و زیر نظر کارشناسان مربوط به خوبی انجام شود. هرگز مواد غذایی را در دمای اتاق از انجماد خارج نکنید و بهتر است ماده غذایی برای رفع انجماد در یخچال 4 درجه سانتی گراد قرار گیرد و یا از سالن های مخصوص انجماد زدایی استفاده گردد.

## 2- انواع روش های پخت و پز

اصولاً پخت و پز مواد غذایی برای آن انجام می­شود که این مواد برای بدن قابل هضم و جذب گردد. پخت و پز علاوه بر اینکه برای بدن مفید است، می­تواند برخی از مخاطرات و میکروبهای غذا را نیز از بین ببرد. با این وجود نباید پخت و پز عاملی باشد که باعث شود غذا برای بدن زیانبار گردد. حرارت دادن زیاد غذا، باعث از بین رفتن مواد مغذی آن شده و حتی در مواردی سبب می­شود آن غذا برای بدن زیانبار شود. سرخ کردن زیاد و حرارت دادن روغن بطور مستقیم از جمله این موارد است. ترجیحاً نباید درب غذا در هنگام پخت باز باشد و در مراکزی که دیگهای دو جداره وجود دارد بجز در موارد ضروری، درب ظروف خصوصاً انواع سوپها و خورشت ها لازم است بسته باشد. سرخ کردن، فرآیندی مخرب در مواد غذایی است و بنابراین لازم است در موارد غیرضروری از آن اجتناب گردد و در مواقع لازم و در صورت وجود دیگهای دو جداره حتماً از این نوع دیگها برای حرارت دادن روغن استفاده شده و به محض تغییر رنگ روغن از آن استفاده نشود. همچنین دقت شود به هیچ عنوان از روغن­های غیر مخصوص سرخ کردن، استفاده نشود. روغن مایع معمولی و جامد برای سرخ کردن خطرناک است.

مقایسه بهداشتی پخت مواد غذایی

## 1-2- آب پز کردن:

هنگامی که مواد غذایی از ابتدا در آب­سرد پخته شوند ویتامین های موجود در آنها در آب منتشر می­شوند و مواد یاد شده کیفیت خود را از دست می­دهند. زمانی­که مواد غذایی از آغاز در آبجوش پخته شوند، تغییرات بوجود آمده در لایه های سطحی مواد غذایی که با آبجوش در تماس هستند از انتشار ویتامین ها به آب جلوگیری می­کنند و این امر موجب حفظ طعم و کیفیت مطلوب می­شود.

مزایا:

در این شیوه پخت، نیازی به افزودن مواد چرب (مانند روغن و کره) وجود ندارد.

معایب:

برای مثال سیب زمینی آب پز به سختی طعم و کیفیت غذایی خود را حفظ می­کند.

راهکار:

هر چه حجم آب مورد مصرف در این روش کمتر باشد، دمای مواد غذایی سریعتر افزایش می­یابد و ویتامین­های موجود در آن بیشتر حفظ خواهد شد. پس از پخت کامل مواد غذایی، می­توان از آبگوشت باقیمانده برای تهیه سوپ ها یا به عنوان مایه سس استفاده کرد. به عنوان مثال برای آب پز کردن سبزی­ها باید دو برابر حجم آن آب افزوده شود. نخودفرنگی و اسفناج از این قاعده مستثنی هستند چرا که نخودفرنگی هم حجم خودش و اسفناج به حجم کمتری آب نیاز دارند.

## 2-2- پخت با بخار:

در این شیوه مواد غذایی مستقیماً با آب تماس ندارند، بلکه در جوی اشباع شده از بخار آب، پخته می­شوند.

مزایا:

مزیت پخت با بخار این است که می­توان اجزاء مختلف یک غذا را جداگانه درون لفاف پیچید و آنها را همزمان با یکدیگر در بخار پخت، بدون آنکه بو و طعم آنها به یکدیگر سرایت کند.

معایب:

این شیوه پخت به کندی صورت می گیرد و وقت گیر است، ضمن آنکه آبگوشت یا آب سبزی بر جا نمی­ماند. در نتیجه باید در ظرفی جداگانه سس یا مایه را تهیه کرد.

راهکار برای حفظ طعم در پخت با بخار:

هر چه مواد مختلف غذا به قطعه های کوچکتری خرد شوند پخت سریعتر صورت می­گیرد. برای بالا بردن طعم غذا می­توانید آب سبزی، آبگوشت و انواع ادویه را به آب درون محفظه زیرین بخار بیفزایید و پس از جوش آمدن آب و بخار کردن آن، مواد غذایی خرد شده را درون محفظه بالایی بخارپز، قرار دهید. این شیوه نه تنها طعم یکایک مواد غذایی را حفظ می­کند بلکه در مقایسه با دیگر روشهای پخت، ویتامین­های موجود در مواد غذایی را به بهترین شکل حفظ می­کند. مزیت دیگر این روش در این نکته نهفته است که بخشی از چربی موجود در مواد غذایی حذف می­شوند.

## 3-2- پخت در لفاف:

در این شیوه پخت، مواد غذایی به صورت یکجا درون لفافی از جنس فویل آلومینیومی یا کاغذ روغنی پیچیده و درون فر اجاق گاز پخته می­شوند. در این شرایط که بخارهای متصاعد شده از مواد غذایی راه به جایی ندارند. مواد یاد شده به خوبی کیفیت غذایی و دیگر ویژگیهای مطلوب خود را حفظ می­کنند.

مزایا:

روشی است بسیار سریع، پاکیزه (بدون ریخت و پاش) و مطابق با موازین نوین تغذیه که به وسایل اندکی نیاز دارد.

معایب:

این روش تنها برای پخته قطعه های کوچک گوشت، مرغ یا ماهی مناسب است ضمن آنکه مواد پخته شده را بایستی به همان شکل بر سر میز توزیع کرد.

راهکارها:

برای دستیابی به طعم بهتر می توان به مواد غذایی درون لفاف یک قاشق سوپ خوری آب و ادویه افزود. این روش به خوبی کیفیت غذایی، ویتامین ها، رنگ و رایحه مواد غذایی را حفظ می­کند.

## 4-2- پخت در فر اجاق گاز یا اجاق برقی:

در این شیوه مواد غذایی تحت تأثیر مستقیم گرما قرار می­گیرند و متناسب با میزان گرما به تندی یا به کندی پخته می­شوند.

مزایا:

این روش برای پخت قطعات بزرگ گوشت، مرغ و ماهی به صورت کامل مناسب است، چنانچه مواد اولیه کیفیت بالایی داشته باشند، این روش طعم واقعی و دلپذیر آنها را آشکار می سازد.

معایب:

شیوه یاد شده، طعم کلیه مواد غذایی (حتی طعم ناخوشایند مواد غذایی با کیفیت پایین) را آشکار می­سازد، بنابراین لازم است که از مواد غذایی با کیفیت مناسب استفاده شود.

راهکار:

وجود پیه و چربی زیر پوستی، دنبه و مانند آنها موجب ایجاد دود در هنگام پخت می­شود و طعمی ناخوشایند به غذا می­دهد، بدین سبب هرگونه چربی اضافی از گوشت باید گرفته شود. قبل از پخت گوشت قرمز در فر به جهت حفظ کیفیت، سطح گوشت با یک قطعه فویل آلومینیومی پوشانده شود و در هنگام پخت نیز چندین بار مایه با قاشق به سطح گوشت مالیده شود. همچنین تا پخت کامل گوشت، از زدن نمک به آن خودداری شود.

## 5-2- کباب کردن:

در این شیوه پخت، مواد غذایی به وسیله حرارت مستقیم یا غیر مستقیم پخته می­شوند.

مزایا:

شیوه­ای است سریع که در آن از گرمای زیاد استفاده می­شود و طعمی گوارا و دلچسب به ماده غذایی می­دهد و مواد مغذی آن تا حدود زیادی حفظ می­گردد.

معایب:

حرارت شدید و عدم دقت کافی موجب سوخته شدن سطح کباب شده، افزون بر این کباب کردن گوشت در صورتیکه بر روی حرارت مستقیم انجام شود، موجب پیدایش مواد سمی در گوشت خواهد شد. در این روش باید دقت نمود مواد غذایی بر اثر حرارت زیاد نسوزند و همچنین کاملاً پخته شوند (مغز پخت).

راهکار برای حفظ طعم:

قطعه­هایی را که می­خواهید کباب شوند، نباید بیش از دو تا سه سانتی­متر ضخامت داشته باشند تا پخت کباب کامل شود.

## **6-2-** **پخت در عصاره مواد غذایی**:

در این روش که از پخت با فشار گرفته شده است، مواد غذایی درون ظرفی در بسته حرارت داده شده با شیره و عصاره­ای که از آنها خارج می­گردد، پخته می­شوند.

مزایا:

پخت همزمان مرغ، ماهی و گوشت قرمز با سبزی ها موجب حفظ طعم واقعی و مطلوب آنان می­شود. همچنین می­توان پیش از شروع پخت نیز ادویه مورد نظر را بدان افزود.

راهکار برای حفظ طعم:

پس از متصاعد شدن بخار و اشباع شدن فضای درون ظرف از بخار، شعله کم شود تا پخت با شعله ملایم صورت گیرد. چناچه مایل باشید، می­توانید ادویه و سبزی­های معطر را از ابتدا به مواد غذایی بیفزایید.

نکته تغذیه­ای:

این شیوه برای افرادی که از رژیم غذایی بدون چربی استفاده می­کنند، مناسب است.

## 7-2- پخت در اجاق مایکروویو:

در این شیوه پخت، امواج الکترو مغناطیسی بر مواد غذایی تابانیده می­شود. امواج یا اشعه مولکول­های آب موجود در مواد غذایی را به تحرک و تلاطم در می­آورند و دمای آنها را به سرعت به حد مطلوب پخت می­رسانند. مواد غذایی پخته شده به این روش کیفیتی مشابه مواد آب پز یا پخته شده با بخار دارند.

مزایا:

شیوه­ای بسیار سریع و جانشینی کارآمد برای آب پز کردن یا پخت با بخار است. همچنین با استفاده از آن می­توان به آسانی غذاهای پخته و آماده را دوباره گرم کرد.

معایب:

این شرایط را نمی­توان برای کباب کردن گوشت بکار برد. (به استثنای اجاق های مایکروویوی چند منظوره) شیرینی و کیک پخته شده با این روش، کیفیت مطلوبی نخواهند داشت. مواد غذایی نیز باید از اندازه و ابعاد خاص و محدودی برخوردار باشند تا بتوان آنها را به این شیوه پخت.

نکته تغذیه­ای:

شیوه­ای ساده و سریع است که نیازی به استفاده از روغن و مواد چرب ندارد و کیفیت مواد غذایی به نحو احسن حفظ می­کند.

## 8-2- سرخ کردن و تفت دادن در روغن:

مواد غذایی با روغن یا کره و مانند آن و در دمای بالا پخته می­شوند.

مزایا:

روشی سریع است و طعم دلپذیر مواد غذایی را دو چندان می­کند.

معایب:

برای پخت قطعه های درشت مواد غذایی مناسب نیست.

راهکار برای حفظ طعم:

با بهره­گیری از ظروف مخصوص می­توان با حداقل حرارت مواد غذایی را کاملاً برشته و طلایی کرد. پس از سرخ کردن مواد غذایی به استثنای گوشت قرمز، روغن مصرفی دور ریخته شود. می­توان اندکی مایع (آب یا آب سبزی) به مخلوط روغن و شیره گوشت باقیمانده در ته ظرف افزود. سپس آن را حرارت داد تا قوام پیدا کند سپس این مایه را می­توان به عنوان سس مورد استفاده قرار داد.

## 9-2- سرخ کردن به شکل غوطه ور کردن در روغن:

در این شیوه پخت، مواد غذایی خرد شده درون ظرف حاوی روغن جوشان غوطه ور شده و سرخ می­شوند. بدین ترتیب سطح آنها در تماس با روغن کاملاً ترد می­شود، حال آنکه مغزشان لطافت اولیه خود را حفظ می­کند.

مزایا:

این شیوه بسیار سریع است و طعمی گوارا و دلچسب در سطح برشته شده مواد غذایی پدید می­آورد.

معایب:

چنانچه تدابیر لازم اندیشیده نشود مواد غذایی حاصل، فوق العاده چرب خواهد شد.

راهکار برای حفظ طعم:

برای حفظ طعم، سبد حاوی مواد غذایی خرد شده پس از جوش آمدن روغن، به مدت کوتاهی درون آن غوطه ور شود. پس از خروج سبد از دورن روغن، مواد غذایی پخته شده روی یک برگ کاغذ جاذب الرطوبه پهن شود تا مازاد روغنشان گرفته شود.

نکات تغذیه ای مورد توجه:

این شیوه موجب پیدایش مواد سرطان زا در روغن چند بار مصرف شده می­شود. بدین سبب پس از یکبار مصرف، روغن کهنه را دور ریخته و از روغن تازه استفاده شود.

## 3)مواد مورد نیاز و روشهای آماده سازی و پخت غذا

## برنج سفید (چلو)

مواد لازم:

روش آماده سازی:

1- ابتدا برنج مورد نیاز وزن شده و سپس خوب بازبینی و پاک شود.

2- برنج پاک کرده را در ظرف مناسبی ریخته بعد از اضافه کردن آب ولرم و مخلوط کردن و هم زدن آن را خالی نموده و این عمل چند بار تکرار گردد تا آب برنج شفاف و زلال شود.

3- بعد از شستشو، داخل ظرف برنج آب نمک اضافه نموده تا مقداری بالاتر از سطح برنج آب وجود داشته باشد (حدود 8 الی 11 سانتی متر بالاتر) و متناسب با نوع برنج به مدت حدود 6 الی 12 ساعت خیسانده شود.

روش پخت برنج:

1- دیگ بزرگ را پر از آب کرده و روی شعله قرار گیرد تا به نقطه جوش برسد.

2- در این مرحله آب نمک برنج را خالی کرده و برنج را داخل دیگ آبجوش ریخته تا برنج به حال نیم­پز در آید. (7 تا 15 دقیقه جوشیدن متناسب با نوع برنج)

3- وقتی برنج به صورت نیمه پخته درآمد آن را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن ریخته تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.

4- بلافاصله در ظرف جداگانه به اندازه مورد نیاز روغن مایع ریخته و روی شعله کمی داغ شود.

5- برنج را داخل ظرف دمکن ریخته و روی برنج هم کمی روغن داغ اضافه شود (جهت جلوگیری از ایجاد ته دیگ برنج، از دیگهای مخصوص دارای کفی دیگ استفاده نمود).

6- در مرحله آخر، ظرف محتوای برنج را داخل فردمکن یا بر روی اجاق با حرارت تنظیم شده گذاشته تا پخت نهایی حاصل شده و برنج دم بکشد.

نکته: بعد از دم­کشیدن برنج جهت زعفرانی کردن، مقداری از روی برنج (یعنی گل برنج) را برداشته و سپس جهت بازشدن و دانه­دانه شدن برنج، مقداری روغن مایع و زعفران روی آن ریخته و به همراه سایر مواد غذایی توزیع شود.

# چلو خورشت قیمه سیب زمینی

روش آماده سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو به صورت نگینی یا مکعبی متوسط خرد شود.

3- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمتهای زاید به قطعات مکعبی تقسیم شود.

4- لپه را پس از بازبینی و شستشو در ظرف مناسبی ریخته و تا چند سانتی متری بالاتر از سطح لپه، آب سرد ریخته و متناسب با نوع لپه به مدت 3 الی 4 ساعت خیسانده شود.

5- سیب زمینی ابتدا شسته، سپس پوست­گیری کرده و به صورت خلال خرد کرده و داخل آب سرد ریخته شود.

6- لیمو عمانی درسته را ابتدا سوراخ کرده و حدود یک تا دو ساعت در آب خیسانده تا نرم و تلخی آن گرفته شود.

روش پخت:

1- ابتدا پیاز خرد شده را همراه با روغن تفت داده، پس از آن گوشت و لپه را به صورت جداگانه تفت می دهیم سپس پیاز تفت داده شده را به آن افزوده و همراه با زردچوبه و فلفل سیاه تفت می دهیم. سپس به ظرف، مقدار کافی آب جوش اضافه کرده روی شعله ملایم به مدت حدود دو ساعت حرارت داده و رب گوجه فرنگی را با کمیروغن تفت داده همراه با لیمو عمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن ( 15 دقیقه آخر) دارچین را کمی با روغن تفت داده به همراه نمک و در صورت نیاز آبلیمو به خورشت اضافه شود. فلفل سیاه بهمقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

2- سیب زمینی خلال شده را آبکش کرده تا آب آن کاملاً خشک شود، سپس آن را در روغن مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ شود.

نکته: مطلوب است جهت استفاده از لیموعمانی در خورشت ها از خردکردن لیمو یا استفاده از پودر لیموعمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزة خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت ها (دارای رنگ روشن) می­شود.

# چلو خورشت قیمه بادمجان

روش آماده سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو وآبکش کردن به صورت نگینی یا مکعبی متوسط خرد شود.

3- گوشت پس از شستن و پاک­کردن قسمتهای زاید به قطعات مکعبی تقسیم شود.

4- لپه پس از بازبینی و شستشو در ظرف مناسبی ریخته و تا چند سانتی­متری بالاتر از سطح لپه، آب سرد را اضافه کرده و متناسب با نوع لپه به مدت سه الی چهار ساعت خیسانده شود.

5- بادمجان را شسته، پوستگیری نموده و حدوداً دو ساعت جهت تلخی­گیری مزه بادمجان در محلول آب نمک گذارده و سپس داخل آبکش ریخته روی آن کمی آب ریخته و صبر می­کنیم تا آب آن خارج شود.

روش پخت:

1- ابتدا پیاز خرد شده را همراه با روغن تفت داده، پس از آن گوشت و لپه را به صورت جداگانه تفت می­دهیم سپس پیاز تفت داده شده را به آن افزوده همراه با زردچوبه و فلفل سیاه تفت می­دهیم. آنگاه به ظرف، مقدار کافی آب جوش اضافه می­کنیم روی شعله ملایم به مدت حدود دو ساعت حرارت داده و رب گوجه فرنگی را با کمی روغن تفت داده همراه با لیموعمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن (15 دقیقه آخر) دارچین را کمی با روغن تفت داده به همراه نمک و در صورت نیاز آبلیمو به خورشت اضافه می­کنیم. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

2- بادمجان­ها را در روغن مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ کرده سپس روغن اضافی آن گرفته شود.

نکته: بهتر است برای استفاده از لیموعمانی در خورشت ها، از لیمو خردشده یا پودر لیموعمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزة خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت ها (دارای رنگ روشن) می­شود.

# زرشک پلو با مرغ

روش آماده سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- مرغ پس از قطعه بندی و جداکردن قطعات زائد شسته درآبکش ریخته سپس با نمک، فلفل سیاه و سیر مزه دار شود.

3- پیاز را پوست گیری نموده مقداری از آن را به صورت حلقه ای و مقداری را به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید.

4- زرشک را به مدت 21 تا 31 دقیقه با آب خیس کرده و سپس آن را روی آب به آرامی جمع کرده و در صافی ریخته شستشو داده وصبر می­کنیم تا آب اضافی آن خارج شود.

5- هویج پوست گیری شده سپس شسته و به صورت حلقه حلقه خرد شود.

6- فلفل دلمه­ای را شسته و تخم های آنها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد شود.

روش پخت:

1- برای تهیه سس مرغ مورد نیاز، ابتدا ظرف حاوی کمی روغن سرخ کردنی را روی شعله قرار داده و پیاز نگینی را تفت داده با اضافه کردن کمی رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل سیاه و زردچوبه آنها را کمی تفت داده و به آن آب جوش اضافه کنید. پس از کمی جوشیدن سس غذا آماده می­شود. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

2- زرشک درکمی روغن، شکر و آبلیمو تفت داده شود.

3- برای پخت مرغ، ظرفی را روی حرارت قرار داده کمی که گرم شد روغن را به آن افزوده و حلقه های پیاز را کف آن چیده یک لایه از قطعات مرغ (تفت داده شده یا مزه دار شده) را روی آن قرار داده و کمی از سبزیجات (فلفل دلمه­ای، هویج، حلقه پیاز) خرد کرده و کمی از سس مرغ روی آن ریخته و دو مرتبه این عمل تکرار شود. درب ظرف را بسته روی حرارت ملایم یا داخل فر قرار داده تا پخت آن انجام شود. در حین پخت برای جلوگیری از بوی سوختگی، مراقبت گردد که آب ظرف تمام نشود. اگر مرغ دیرپز بود، باید کمی آب جوش افزود تا پخت کامل شود، اما بعد از پخت نباید خیلی آب یا سس در ظرف باقی بماند.

# چلوکباب کوبیده

روش آماده سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- گوشت را پس از شستشو جهت چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده و به صورت مخلوط ابتدا با مش (تعداد روزنه های پنجره در یک سانتیمتر مربع) درشت (نخودی) و با کمی نمک چرخ شود سپس در مرحله بعد با مش ریز، برای بار دوم چرخ گردد.

3- پیاز را پوستگیری کرده، آن را شستشو دهید و با چرخ گوشت با مش ریز چرخ شود.

4- گوشت چرخ شده را به همراه پیاز چرخ شده، نمک و فلفل سیاه مخلوط کرده و کاملاً ورز داده تا چسبندگی لازم را پیدا کند. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود

5- خمیر گوشت برای هر سیخ کباب کوبیده را به وسیله دستگاه سیخ گیر اتوماتیک و یا دست برداشته و به سیخ چسبانده، سپس سیخ­های زده شده به مدت حدود یک ساعت در یخچال قرارداده شود. در صورت استفاده از دستگاه کباب پز اتوماتیک بدون سیخ، بایستی خمیرکباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.

6- گوجه فرنگی­ها را شسته، در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت درسته داخل سیخ های مخصوص باریک قرارگیرد.

روش پخت:

1- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه سیخ کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت،کبابهای سیخ گیری شده با ورود به دستگاه پخت شده و بطور مداوم کیفیت پخت کباب کنترل گردد.

2- در صورت استفاده از کباب پز تمام اتوماتیک (بدون سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، خمیر کباب آماده شده را وارد دستگاه کباب پز نموده و بطور مداوم کیفیت پخت کباب کنترل گردد.

3- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی باید، صفحه های چدنی را به­گونه­­ای قرار داد که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را را روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخ های کباب را روی کباب پز گذشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) سپس ملایم کردن شعله جهت مغز پخت شدن کباب پخت صورت گیرد.

نکته: در صورت ریختن کباب از روی سیخ آن را کمی بیشتر ورز داده تا چسبندگی لازم را بدست آورد.

4- بعد از آماده شدن کباب، گوجه­فرنگی روی کباب پز پخت گردد.

# چلو خورشت قورمه سبزی

روش آماده­سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- سبزی خورشتی بعد از پاک کردن، شستشو و ضدعفونی شده و از آب خارج شود (درآبکش)، آنگاه آن را ریز خرد نموده و با روغن مخصوص تفت دهید.

3- پیاز پس از پوستگیری و شستشو به صورت ریز خرد شده و همراه با روغن مایع مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم تفت داده شود.

4- گوشت پس از شستن و پاک­کردن قسمتهای زاید به قطعات مکعبی تقسیم شده و با کمی روغن مایع مخصوص سرخ­کردنی، فلفل سیاه و زردچوبه تفت داده شود.

5- لوبیا قرمز بعد از بازبینی و شستشو، متناسب با نوع آن به مدت سه الی چهار ساعت در آب سرد خیسانده شود.

روش پخت:

لوبیا قرمز یا چیتی که حداقل 18 ساعت خیس خورده را جوشانده تا پخته شود، گوشت و پیاز را تفت داده با سبزی تفت خورده مخلوط نموده مقداری آب به آن اضافه کرده روی شعله حرارت داده تا گوشت نیم پز شود، سپس سبزی تفت خورده را به آن افزوده و روی شعله با حرارت ملایم قرار داده تا مرحله پخت کامل شود. در مرحله آخر نمک، ادویه، لیمو عمانی و آبلیمو به آن افزوده و اجازه داده شود کمی خورشت جوش بخورد تا مزة چاشنی به محتویات خورشت رسیده و به اصطلاح جا بیفتد. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

# چلو خورشت کرفس

روش آماده­سازی:

1- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت

دهید.

2- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمتهای زاید به قطعات مکعبی خرد کرده، سپس با کمی روغن مایع، فلفل سیاه و زردچوبه تفت دهید. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

3- کرفس را پاک کرده، شسته و سپس ساقه­های کرفس را جدا سازی کرده و به قطعات حدود 4 سانتی­متر خرد کنید و درکمی روغن تفت دهید.

4- در صورتی که از سبزی کرفس منجمد آماده استفاده نمی­شود، نعناع (31 گرم) و جعفری (31 گرم) را پاک کرده، شسته و سپس به همراه برگهای کرفس (61 گرم) ریز خرد کرده درکمی روغن تفت دهید.

روش پخت:

1- برنج را طبق روش مربوط آماده کنید.

2- گوشت و پیاز تفت خورده را داخل ظرف ریخته و به آن آب اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا نیم پز شود. سپس ساقه و برگهای کرفس، نعناع و جعفری خرد شده و تفت داده شده را به آن افزوده و با شعله ملایم حرارت دهید تا پخت کرفس نیزانجام شود، سپس نمک و دارچین را اضافه کرده و اجازه دهید خورشت ریزجوش بزند و پخت کامل شود.

# سبزی پلو با ماهی

روش آماده سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود .

2- سبزی پلویی را پاک کرده و ضدعفونی و شستشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.

3- برای پاک کردن ماهی کافی است با دست دم ماهی را گرفته و با کشیدن کارد (یا فلس کن) پولکهای ماهی را بگیرید و باله های آن را بریده به جز بالة پشت کمر، سپس شکم ماهی را با یک کارد تیز از ناحیه دم تا سر چاک داده و امعاء و احشاء آن را خارج نمایید و ماهی را بشویید.

4- ماهی را به مدت دو الی سه ساعت در آبلیمو و نمک بخوابانید و در جای خنک (دمای یخچال) نگه دارید تا مزه دار شود. (توصیه می­شود جهت قرار دادن گوشت های طعم­دار درب ظرف بسته شود یا به وسیله سلیفون روی آن کشیده شود تا دچار آلودگی نشود)

روش پخت:

1- برای پخت سبزی پلو ابتدا برنج خیس خورده را در دیگ آبجوش ریخته سپس سبزی پلویی خرد شده را هم داخل دیگ برنج ریخته و با شعله متوسط تا مرحله نیم­پز شدن پخت شود.

2- وقتی برنج به صورت نیم­پخته درآمد، مخلوط سبزی و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.

3- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج و سبزی نیم­پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.

4- بعد از دم­کشیدن سبزی پلو، جهت بازشدن و دانه­دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ­کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.

5- ماهی مزه­دار شده را ابتدا به مخلوط آرد سوخاری، آرد سفید، پودر سیر، نمک و زرد چوبه آغشته نموده کمی استراحت داده، سپس در روغن سرخ کردنی با دمای مناسب سرخ کنید.

# لوبیا پلو با گوشت

روش آماده­سازی:

1- برنج طبق روش مربوط آماده سازی گردد.

2- لوبیا سبز را شستشو و تمیز کرده، آن را برش دهید.

3- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو وآبکش کردن ریز خرد کرده همراه با روغن مایع تفت دهید.

4- 51 درصد گوشت را به قطعات ریز (کشمشی) خرد کنید و 49 درصد دیگر را چرخ کرده همراه با مقداری روغن، زردچوبه، دارچین و فلفل سیاه، نمک و پیاز و رب گوجه فرنگی چند دقیقه با شعله ملایم تفت دهید.

5- لوبیا سبز خرد شده را با روغن تفت دهید.

روش پخت:

برنج را طبق دستورالعمل مربوط که قبلاً ذکر شد آماده کرده، بعد از آبکش کردن، برنج به صورت لایه به لایه ابتدا یک لایه برنج آبکش شده داخل ظرف مخصوص دمکن برنج ریخته و روی آن مایه گوشت و لوبیا سبز را ریخته به همان طریق عمل کرده در نهایت مخلوط برنج را داخل فر قرار داده تا دم بکشد.

# چلو خورشت فسنجان

روش آماده سازی:

1- پیاز و هویج را پوستگیری کرده شستشو دهید و با رنده یا چرخ با مش ریز چرخ کنید.

2- مغز گردو را پس از بازبینی و پاککردن با مش درشت چرخ کنید.

3- مرغ را پس از قطعه­بندی و جداسازی قطعات زائد و چربی اضافه، شستشو دهید.

روش پخت:

1- برنج طبق دستورالعمل پخت برنج سفید تهیه شود.

2- ابتدا پیاز و هویج رنده یا چرخ شده را با روغن تفت داده سپس مغز گردوی چرخ شده را به آن افزوده و کمی همراه با آن تفت دهید. در ادامه مقدار مناسب آب به آن افزوده روی حرارت ملایم قرار دهید تا پخته شود. سپس نمک و رب انار را افزوده و حدوداً نیم ساعت جوش خورده و هنگام اتمام پخت اگر رب انار شیرین بود به آن کمی سرکه و اگر ترش بود به آن شکر افزوده و کاملاً بهم بزنید و اجازه دهید چند جوش دیگر بخورد.

3- گوشت مرغ را نیز جداگانه همراه با پیاز، زردچوبه وکمی نمک کاملاً بپزید.

# چلوگوشت

روش آماده سازی:

1- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمتهای زاید به قطعات بزرگ تقسیم کنید.

2- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خردکنید.

3- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.

نکته: ملاک گوشت در جدول مواد مورد نیاز، گوشت لاشه تحویلی درب آشپزخانه می باشد.

روش پخت:

1- برنج را طبق دستورالعمل پخت برنج سفید تهیه کنید.

2- پیاز راتفت داده، زردچوبه اضافه کرده وسرخ کنید.

3- ابتدا گوشت را کف گیری کرده و پیاز سرخ شده را با آن مخلوط کنید سپس زردچوبه، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا کاملاً پخته شود سپس رب گوجه فرنگی و آبلیمو و دارچین را اضافه کرده و بعد مقداری آب ریخته و حرارت را ملایم کنید تا جا بیفتد.

# شوید باقلا پلو با گوشت

روش آماده سازی:

1- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمتهای زاید به قطعات بزرگ تقسیم کنید.

2- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خرد کنید.

3- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.

4- سبزی پلویی را پاک کرده و ضدعفونی و شستشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.

روش پخت:

1- برای پخت باقلا پلو ابتدا برنج خیس خورده را در دیگ آبجوش ریخته سپس سبزی پلویی خرد شده و باقلا را هم داخل دیگ برنج ریخته و با شعله متوسط تا مرحله نیمپز شدن پخت شود.

نکته: دقت شود در صورتی­که باقلا نپز باشد قبل از جوشاندن برنج پخته شود.

2- وقتی برنج به صورت نیم­پخته درآمد مخلوط سبزی، باقلا و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.

3- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج، سبزی و باقلا نیم­پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.

4- بعد از دم­کشیدن باقلاپلو جهت بازشدن و دانه­دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ­ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.

5- پیاز را تفت داده، زردچوبه اضافه کرده وسرخ کنید.

6 ابتدا گوشت را کف گیری کرده و پیاز سرخ شده را با آن مخلوط کنید سپس زردچوبه، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده روی شعله قرار دهید تا کاملاً پخته شود سپس رب گوجه فرنگی و آبلیمو و دارچین را اضافه کرده و بعد مقداری آب ریخته و حرارت را ملایم کنید تا جا بیفتد.

# شوید باقلاپلو با مرغ

روش آماده­سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- مرغ پس از قطعه بندی و جداکردن قطعات زائد شسته درآبکش ریخته سپس با نمک، فلفل سیاه و سیر مزه دار شود.

3- پیاز را پوست گیری نموده به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید.

4- سبزی پلویی را پاک کرده و ضدعفونی و شستشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.

5- هویج پوست گیری شده سپس شسته وبه صورت حلقه حلقه خرد شود.

6- فلفل دلمه ای را شسته و تخم­های آنها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد شود.

روش پخت:

1- برای تهیه سس مرغ مورد نیاز، ابتدا ظرف حاوی کمی روغن سرخ کردنی را روی شعله قرار داده و پیاز نگینی را تفت داده با اضافه کردن کمی رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل سیاه و زردچوبه آنها را کمی تفت داده وبه آن آبجوش اضافه کنید پس از کمی جوشیدن سس غذا آماده می شود. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

2- جهت پخت مرغ، ظرفی را روی حرارت قرار داده کمی که گرم شد روغن را به آن افزوده و حلقه های پیاز را کف آن چیده یک لایه از قطعات مرغ (تفت داده شده یا مزه دار شده) را روی آن قرار داده و کمی از سبزیجات (فلفل دلمه ای، هویج، حلقه پیاز) خرد کرده وکمی از سس مرغ روی آن ریخته و دومرتبه این عمل تکرار شود. درب ظرف را بسته روی حرارت ملایم یا داخل فر قرار داده تا پخت آن انجام شود. در حین پخت برای جلوگیری از بوی سوختگی، مراقبت گردد که آب ظرف تمام نشود. اگر مرغ دیرپز بود باید کمی آب جوش افزود تا پخت کامل شود، اما بعد از پخت نباید خیلی آب یا سس در ظرف باقی بماند.

3- برای پخت باقلا پلو ابتدا برنج خیس خورده را در دیگ آبجوش ریخته سپس سبزی پلویی خرد شده و باقلا را هم داخل دیگ برنج ریخته و با شعله متوسط تا مرحله نیم­پز شدن پخت شود.

نکته: دقت شود در صورتی­که باقلا نپز باشد قبل از جوشاندن برنج پخته شود.

4- وقتی برنج به صورت نیم­پخته درآمد مخلوط سبزی، باقلا و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.

5- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج، سبزی و باقلا نیم­پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.

6- بعد از دم­کشیدن باقلاپلو جهت بازشدن و دانه­دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.

# خوراک ماهی

روش آماده­سازی:

1- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

2- برای پاک کردن ماهی کافی است با دست دم ماهی را گرفته و با کشیدن کارد (یا فلس کن) پولکهای ماهی را بگیرید و باله های آن را به جز بالة پشت کمر ببرید. سپس شکم ماهی را با یک کارد تیز از ناحیه دم تا سر چاک داده و امعاء و احشاء آن را خارج نمایید و ماهی را بشویید.

3- ماهی را به مدت دو الی سه ساعت در آبلیمو و نمک بخوابانید و در جای خنک (دمای یخچال) نگه دارید تا مزه دار شود.

4- سیب زمینی را پوست گیری و شستشو به صورت برش ورقه ای خرد نموده و داخل آبسرد قرار دهید.

روش پخت:

1- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

2- ماهی مزه دار شده را ابتدا به مخلوط آرد سوخاری، آرد سفید، پودر سیر، نمک و زرد چوبه آغشته نموده کمی استراحت دهید، سپس در روغن سرخ کردنی با دمای مناسب سرخ کنید.

3- سیب زمینی ورقه شده داخل آبکش ریخته تا آب آن جدا شده سپس سرخ کرده و در صافی ریخته تا روغن اضافی آن خارج شود.

# خوراک جوجه کباب

روش آماده­سازی:

1- سینه مرغ را ابتدا پاک کرده و پس از جداسازی ضایعات، شسته و قطعه بندی نمایید.

2- پیاز را پوستگیری، شسته و به صورت خلالی درشت خرد نمایید.

3- مخلوطی از آبلیمو، فلفل دلمه و نمک تهیه کرده و مرغهای قطعه بندی شده را داخل مخلوط بریزید، پیاز خلالی زعفران دم کرده و مقداری روغن مایع را به آن اضافه کرده و همه مواد را با زیرورو کردن کاملاً هم بزنید و چند ساعت دردمای یخچال نگهدارید.

4- جوجه­های عمل آوری شده را به سیخهای مخصوص جوجه کباب بکشید.

5- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.

روش پخت:

1- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن، چند نمونه سیخ جوجه کباب را پخت نموده و پس از تنظیم دما و سرعت، جوجه کبابهای سیخ گیری شده با ورود به دستگاه پخت شده و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل کنید.

2- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی بایستی صفحه های چدنی را بگونه ای قرار دهید که شعله مستقیم با جوجه کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را را روشن کنید تا کاملاً داغ شود. سیخهای جوجه کباب را روی کباب پز و با شعله ملایم بگذارید تا بپزد.

3- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو)پخت نمایید.

# خوراک گوشت با آلو

روش آماده سازی:

1- گوشت قرمز را پس از جداسازی چربیها و قسمتهای زاید و شستشو با آب سرد به قطعات مناسب خرد کنید.

2- سیب­زمینی را پس از پوستگیری در آب سرد بریزید.

3- هویج را پس از پوستگیری در آب سرد بریزید.

4- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خردکنید.

5- آلو را شستشو و آماده نمایید.

6- قارچ را شستشو داده و قطعه بندی نمایید.

7- فلفل دلمه­ای را شسته و تخم­های آنها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد کنید.

روش پخت:

1- پیاز خرد شده را با کمی روغن مایع تفت دهید.

2- گوشت قرمز قطعه­بندی شده را به ظرف پیاز تفت خورده بیافزایید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا آب گوشت گرفته شده و تفت بخورد. در حین تفت در مراحل آخر زردچوبه و فلفل سیاه و کمی دارچین را نیز اضافه نمایید.

3- آلو را با مقداری آبگوشت جوشانده و پس از پخته شدن و قبل از جدا شدن از هسته به گوشت بیافزایید.

4- در مرحله آخر ربگوجه فرنگی، قارچ، نخود فرنگی و سیبزمینی را تفت داده با کمی آب جوش در ظرف محتوی مواد فوق ریخته و تا پخت کامل و گرفته شدن آب اضافه آن حرارت داده و در اواخر پخت به آن نمک اضافه کنید.

5- هویج را جداگانه آب­پز کرده و آماده نمایید.

6- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

# خوراک کباب کوبیده

روش آماده­سازی:

1- برنج طبق روش مربوط آماده گردد.

2- گوشت را پس از شستشو برای چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده و به صورت مخلوط ابتدا با مش درشت (نخودی) و با کمی نمک چرخ شود سپس در مرحله دوم با مش ریز چرخ کنید.

3- پیاز را پوستگیری کرده شستشو داده و سپس با چرخ گوشت با مش ریز چرخ کرده و آبگیری نمایید. (سرانه مندرج در جدول فوق بر اساس پیاز منجمد در نظر گرفته شده است).

4- گوشت چرخ شده را به همراه پیاز چرخ شده با افزودن نمک و فلفل سیاه مخلوط کرده و کاملاً ورز دهید تا چسبندگی لازم را پیدا کند. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

5- خمیر گوشت برای هر سیخ کباب کوبیده را به وسیله دستگاه سیخ گیر اتوماتیک و یا دست برداشته و به سیخ بچسبانید سپس سیخهای زده شده به مدت حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. در صورت استفاده از دستگاه کباب پز اتوماتیک بدون سیخ، باید خمیرکباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.

6- گوجه­فرنگی­ها را شسته در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت کامل داخل سیخهای مخصوص باریک قرار دهید.

روش پخت:

1- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)،دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه سیخ کباب را پخت نموده وپس از تنظیم دما و سرعت،کبابهای سیخ گیری شده را وارد دستگاه کباب پز کنید تا پخته شود و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

2- در صورت استفاده از کباب پز تمام اتوماتیک (بدون سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه کباب را پخت کنید و پس از تنظیم دما و سرعت، خمیر کباب آماده شده را وارد دستگاه کباب پز نموده و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

3- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی بایستی صفحه های چدنی را بگونه ای قرار دهید که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخهای کباب را روی کباب پز گذشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) و سپس شعله را ملایم کنید تا کباب کاملاً مغز پخت شود.

4- بعد از آماده شدن کباب، گوجه فرنگی را روی کباب پز پخت کنید.

5- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

تذکر مهم: استفاده از جوش شیرین در تهیه کباب ممنوع است.

# خوراک کوبیده مرغ

1- فیله مرغ و گوشت قلوه گاه گوسفندی را پس از شستشو جهت چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده ابتدا با مش درشت (نخودی) و با کمی نمک چرخ شود سپس در مرحله دوم با مش ریز چرخ کنید.

3- پیاز را پوستگیری کرده شستشو داده و سپس با چرخ گوشت با مش ریز چرخ کرده و آبگیری نمایید.

4- فیله مرغ و قلوه گاه چرخ شده را مخلوط کرده و کاملاً ورز دهید تا چسبندگی لازم را پیدا کند.

5- خمیر آماده شده برای هر سیخ کوبیده مرغ را به وسیله دستگاه سیخ گیر اتوماتیک و یا دست برداشته و به سیخ

بچسبانید سپس سیخهای زده شده به مدت حدود یک ساعت در یخچال قرار دهید. در صورت استفاده از دستگاه کباب پز اتوماتیک بدون سیخ، بایستی خمیرکباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.

6- گوجه­فرنگی­ها را شسته در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت کامل داخل سیخهای مخصوص باریک قرار دهید.

روش پخت:

1- در صورت استفاده از کباب پز اتوماتیک (با سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه سیخ کباب را پخت نموده وپس از تنظیم دما و سرعت،کبابهای سیخ گیری شده را وارد دستگاه کباب پز کنید تا پخته شود و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

2- در صورت استفاده از کباب پز تمام اتوماتیک (بدون سیخ)، دستگاه را روشن نموده پس از گرم شدن چند نمونه کباب را پخت کنید و پس از تنظیم دما و سرعت، خمیر کباب آماده شده را وارد دستگاه کباب پز نموده و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

3- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی بایستی صفحه های چدنی را بگونه­ای قرار دهید که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخهای کباب را روی کباب پز گذشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) و سپس شعله را ملایم کنید تا کباب کاملاً مغز پخت شود.

نکته: در صورت ریختن کباب از روی سیخ آن را کمی بیشتر ورز داده تا چسبندگی لازم را بدست آورد.

4- بعد از آماده شدن کباب، گوجه­فرنگی را روی کباب پز پخت کنید.

# خوراک مرغ

روش آماده­سازی:

1- مرغ را ابتدا پاک کرده و قسمتهای زائد آن را بگیرید و سپس هر مرغ را به چهار قسمت ران و سینه تقسیم نمایید.

2- پوست پیاز را گرفته، شسته و داخل آبکش قرار دهید پس از رفتن آب آن، آن را (به شکل خلالی یا نگینی) خرد کنید.

3- هویج را پوست گرفته، شسته و بصورت برش ورقه ای خرد نموده و داخل آب سرد قرار دهید.

4- سیب­زمینی را هم پوست­گیری و شستشو نموده به صورت چهار قاچ خرد کنید.

5- فلفل دلمه را شسته و سپس به صورت خلالی درشت خرد کنید.

6- برنج را طبق دستورالعل مربوطه آماده نمایید.

روش پخت:

1- ابتدا مرغ را کف گیری نموده سپس کمی پیاز و فلفل دلمه و آبلیمو به آن اضافه کنید و روی شعله مناسب قرار دهید تا مرغ کاملاً پخته شود.

2- رب گوجه فرنگی، سیر، زرد چوبه و فلفل سیاه را مخلوط کرده و تفت دهید سپس آب مرغ را به آن اضافه کرده و بجوشانید تا مایع سس غلیظ شود در نهایت سس آماده شده را روی مرغ بریزید.

3- سیب­زمینی خرد شده را با کمی آب، آب پز کنید.

4- هویج را آب پز نموده و آماده نمایید.

5- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

# خوراک همبرگر

روش آماده سازی:

1- پیاز را پوست گیری کرده، شستشو نموده و سپس آن را با چرخ گوشت چرخ نمایید.

2- گوشت را پس از شستشو جهت چرخ کردن به اندازه مناسب خرد کرده و چرخ نمایید و سپس داخل سردخانه قرار داده تا خنک شود.

3- قارچ را شستشو نموده سپس آن را خرد نمایید.

4- هویج را پوست گرفته، شستشو نموده و به صورت برش ورقه ای خرد نمایید و داخل آبسرد قرار دهید.

5- سیب زمینی را پوست گیری نموده، شسته و به صورت چهار قاچ خرد نمایید.

6- برنج طبق روش مربوط آماده­سازی گردد.

روش پخت:

ابتدا گوشت چرخ شده را با پیاز چرخ کرده که آب آن کاملاً گرفته شده باشد به همراه آرد سوخاری مخصوص همبرگر، زردچوبه، فلفل سیاه، دارچین و نمک (هر کدام از ادویه جات به مقدار لازم) مخلوط نمایید، سپس مخلوط را داخل همزن ریخته و کاملاً به هم بزنید سپس مجدداً مخلوط را چرخ کنید؛ از محصول آماده شده نمونه گیری کرده و نمونه را بپزید؛ در صورتی­که در فرآیند پخت اشکالی وجود نداشت، مخلوط را به دستگاه همبرگرزن منتقل نموده و شروع به تولید همبرگر نمایید، سپس همبرگر تولید شده را داخل سردخانه قرار داده تا کاملاً سفت شود. هنگام پخت، همبرگرها را روی دستگاه جوجه پز قرار داده تا کاملاً پخته شود. هویج و سیب زمینی را آب پز نمایید.

روش تهیه سس:

رب گوجه فرنگی را تفت دهید، سپس قارچ را پخته، آب کش نموده و پیاز را نیز سرخ نمایید. پیاز سرخ شده و قارچ را چرخ نموده و به رب گوجه فرنگی تفت داده شده اضافه کنید؛ بعد از آن مقداری آب، ادویه جات و نمک به آن اضافه نموده، مخلوط آماده شده را روی شعله ملایم قرار داده تا قوام بیاید و در نهایت سس آماده شده را به همبرگر پخته شده اضافه نمایید.

# خوراک فیله مرغ با قارچ

مواد لازم:

روش آماده­سازی:

1- فیله مرغ را پس از شستشو به اندازه مناسب خرد نمایید

2- پیاز را پوست گیری کرده، شستشو داده و داخل آبکش قرار دهید پس از رفتن آب آن آنرا به شکل خلالی یا نگینی خرد کنید.

3- قارچ را شستشو داده و سپس آنرا به شکل سکه ای خرد می کنیم

4- فلفل دلمه را شستشو داده و سپس آنرا به شکل نگینی خرد می کنیم

روش پخت:

ابتدا فیله مرغ را همانند جوجه کباب در زعفران، آب پیاز، نمک و ادویه جات خوابانیده تا طعم پیدا نماید سپس فیله ها را استفاده از دستگاه های جوجه پز موجود در آشپزخانه مرکزی گریل کرده تا کاملاً پخته شود. پیاز را تفتداده زردچوبه را اضافه کرده و سرخ کنید. فلفل دلمه خرد شده را کمی تفت دهید. قارچ را تفت داده تا پخته شود و فلفل دلمه و قارچ تفت داده شده را با رب گوجه، نمک و دارچین مخلوط کرده و سپس با کمی آب بر روی شعله ملایم قرار می دهیم تا آب آن به اندازه لازم گرفته شده و سس آماده گردد. در مرحله آخر فیله مرغ و سس آماده شده را با یکدیگر مخلوط کرده تا غذا آماده توزیع گردد.

# عدس پلو با کشمش

روش آماده­سازی:

1- برنج را پاک کرده، شسته و خیس میکنید.

2- عدس را پس از بازبینی و جداسازی مواد زاید، شستشو و به مدت دو ساعت خیس کنید و سپس در آب (تا

مرحله نرم شدن) بپزید.

3- پیاز را پوست کنده، شسته و به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید و همراه با زردچوبه و فلفل سیاه و نمک و کمی دارچین کاملاً تفت دهید.

4- کشمش را تمیز کرده و پس از 31 دقیقه خیس کردن آن را، شسته و آبکش کرده با کمی روغن تفت جزیی دهید. (با حرارت ملایم تا مانع از ترکیدن کشمشها شود)

روش پخت:

برنج را طبق روش ذکر شده در طرز تهیه و پخت برنج سفید )تا بند 3 روش پخت( آماده کنید و قبل از آبکش کردن عدس پخته شده را به آن بیافزایید سپس برنج را آبکش نمایید و آنگاه آن را در ظروف مخصوص داخل فر دمکن قرار دهید.

# کوکو سبزی

روش آماده­سازی:

1- ابتدا سبزی تره، جعفری ، سیر سبز، گشنیز، شوید را تمیز کرده و سپس شستشو و ضد عفونی نموده در آبکش میریزیم تا آب آن گرفته شود پس از آن سبزیها را بوسیله کارد یا دستگاه سبزی خردکن، خرد می­کنیم.

2- تخم مرغ به ازای هر نفر یک عدد آماده کرده و آن ها را شکسته و در درون ظرفی می­ریزیم.

روش پخت:

سبزی کوکو خرد شده را با تخم مرغ، آرد سوخاری و مقداری نمک با هم مخلوط می کنیم سپس مخلوط آماده شده را در سینی مخصوص یا ظرف آلومینیومی تکنفره که به روغن آغشته شده است ریخته آن را در درون فر قرار داده تا کاملاً پخته شود.

# سوپ جو

روش آماده­سازی:

1- جو پرک را بازبینی و کنترل نمایید.

2- هویج را پس از پوست گیری شسته به قطعات مکعبی (یا نگینی) خرد نمایید.

3- نخود فرنگی را بعد از پاک کردن، بشویید.

4- جعفری را بعد از بازبینی و پاک کردن، ضدعفونی و شستشو نموده و بعد در صافی بگذارید تا آب آن خارج شود سپس سبزی را خرد کنید.

5- پیاز را پوست کنده، شسته، آبکش کرده و از چرخ با مش متوسط بگذرانید.

6- فیله مرغ را به قطعات ریز خرد می کنیم.

روش پخت:

جو پرک را با آب و پیاز رنده شده وکمی نمک، هویج، نخود فرنگی و فیله مرغ مخلوط نموده و حرارت دهید تا کاملاً بپزد. سپس رب گوجه فرنگی را با کمی روغن، تفت داده و به سوپ اضافه کنید. مقدار مناسب نمک را به سوپ اضافه کنید و در اواخر پخت، جعفری خرد شده و آبلیمو را اضافه کنید و حرارت را ملایم کرده تا جا بیفتد.

# عدسی

روش آماده سازی:

1- ابتدا عدس را کاملاً پاک و ریگ شور نمایید.

2- عدس به مدت 5 تا 6 ساعت در آب خیسانده شود.

3- پیاز را پاک کرده به صورت خلالی خرد نمایید.

روش پخت:

ابتدا پیاز را با کره تفت داده و فلفل سیاه، زردچوبه و نمک را به آن اضافه نمایید. سپس عدس و جو پرک را با مقدارکمی آب به آن اضافه نمایید و با حرارت ملایم بجوشانید تا عدس کاملاً پخته شده و لعاب بیاندازد.

نکته: برای بهتر شدن کیفیت در صورت وجود قلم گوسفند از عصاره آب قلم برای جوشاندن عدس استفاده گردد.