



کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

نمونه پیشنهادی قرارداد پخت غذای دانشجویی

مدیریت راهبری خوابگاه و تغذیه

بهار ۱۳۹۴

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:

- ۱- صرفه جویی اقتصادی
- ۲- بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی
- ۳- افزایش ضریب بهداشتی
- ۴- یکنواختی در شیوه اجرا
- ۵- بالا بردن سطح اطلاعات پیمانکاران غذا
- ۶- در نهایت رضایت‌مندی دانشجویان

ضرورت انجام این تدوین، اقتصاد مقاومتی، جلوگیری از اتلاف هزینه، بهینه کردن بودجه، بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی، حرکت در راستای استاندارد و یکنواخت شدن غذای دانشجویی 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 دانشجویی 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 انشاءالله 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 ۱۳۹۴

فهرست

- ۱..... قرارداد پخت
- ماده ۱ : طرفین قرارداد ۱
- ماده ۲: موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)..... ۱
- ماده ۳: مدت قرارداد..... ۱
- ماده ۴ : مبلغ قرارداد ۱
- ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار..... ۲
- ماده ۶ : تعهدات کارفرما..... ۲
- ماده ۷: تعهدات پیمانکار ۳
- ماده ۸: نظارت..... ۸
- ماده ۹: جرایم و اخطارها..... ۸
- ماده ۱۰: فسخ قرارداد..... ۹
- ماده ۱۱: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)..... ۱۰
- ماده ۱۲: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف..... ۱۰
- ماده ۱۳: محل اقامت قانونی طرفین..... ۱۰
- ماده ۱۴:..... ۱۰
- ۱۱..... استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی
- گوشت مرغ:..... ۱۲
- ماهی:..... ۱۳
- تخم مرغ:..... ۱۴
- کره حیوانی:..... ۱۴
- ماست:..... ۱۵
- کشک:..... ۱۵
- دوغ:..... ۱۶
- برنج ایرانی:..... ۱۷
- برنج هندی:..... ۱۷
- آرد سوخاری:..... ۱۷
- ماکارونی:..... ۱۸

- ۱۸..... رشته‌ی سوپ: رشته‌ی سوپ:
- ۱۸..... استاندارد کلی حبوبات: استاندارد کلی حبوبات:
- ۱۹..... لوبیا: لوبیا:
- ۱۹..... عدس: عدس:
- ۱۹..... نخود: نخود:
- ۱۹..... لپه: لپه:
- ۲۰..... باقالای خشک سبز: باقالای خشک سبز:
- ۲۰..... روغن مایع: روغن مایع:
- ۲۰..... روغن مایع مخصوص سرخ کردنی: روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:
- ۲۱..... رب گوجه فرنگی: رب گوجه فرنگی:
- ۲۱..... استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها: استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها:
- ۲۱..... اصطلاحات عمومی میوه‌ها: اصطلاحات عمومی میوه‌ها:
- ۲۲..... اصطلاحات عمومی سبزی‌ها: اصطلاحات عمومی سبزی‌ها:
- ۲۲..... اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها: اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها:
- ۲۴..... آفات و آسیب‌های میوه‌جات: آفات و آسیب‌های میوه‌جات:
- ۲۵..... مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها: مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها:
- ۲۵..... درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها: درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها:
- ۲۷..... سبزی پاک شده و خرد شده‌ی منجمد: سبزی پاک شده و خرد شده‌ی منجمد:
- ۲۸..... قارچ خوراکی: قارچ خوراکی:
- ۲۸..... نمک پُردار: نمک پُردار:
- ۲۸..... نمک تصفیه شده: نمک تصفیه شده:
- ۲۹..... آبلیمو: آبلیمو:
- ۲۹..... آبغوره: آبغوره:
- ۳۰..... ترشی‌ها: ترشی‌ها:
- ۳۰..... خیار شور: خیار شور:
- ۳۱..... شوری مخلوط: شوری مخلوط:
- ۳۲..... سس مایونز و سس سالاد: سس مایونز و سس سالاد:
- ۳۳..... زرد چوبه: زرد چوبه:
- ۳۳..... زرشک: زرشک:

زعفران: ۳۳

فلفل سیاه: ۳۳

دارچین: ۳۴

زنجبیل: ۳۴

خرما: ۳۴

کشمش: ۳۵

مغز گردو: ۳۵

آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی ۳۷

بهداشت فردی: ۳۸

بهداشت محیط: ۳۸

بهداشت مواد غذایی: ۳۸

بهداشت انبار و سردخانه: ۳۹

بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه: ۳۹

سرویسهای بهداشتی : ۳۹

جعبه کمکهای اولیه: ۴۰

مواد شیمیایی ۴۰

داروها ۴۰

وسایل ۴۰

فهرست تخلفات و جرایم ۴۲

(۱) کیفیت غذا: ۴۳

(۲) کمیت غذا: ۴۳

(۳) بهداشت مواد غذایی: ۴۳

(۴) عدم نظافت تجهیزات: ۴۴

(۵) تأخیر در پخت و پخش غذا: ۴۴

(۷) تقلب در مواد غذایی: ۴۵

(۸) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی: ۴۶

(۹) کارکنان: ۴۶

(۱۰) بهداشت محیط: ۴۸

(۱۱) آموزش: ۴۸

۴۹.....	رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران :.....
۵۱.....	آنالیز غذای پیشنهادی.....
۵۲.....	چلو خورشت قیمه بادمجان.....
۵۳.....	چلو خورشت قیمه.....
۴۸.....	چلو خورشت قورمه سبزی.....
۴۸.....	چلو خورشت لوبیا سبز.....
۴۹.....	چلو خورشت بامیه.....
۵۰.....	چلو جوجه کباب.....
۵۰.....	چلو کباب کوبیده.....
۵۱.....	سبزی پلو با کنسرو ماهی.....
۵۱.....	شوید پلو با کوکو سبزی.....
۵۲.....	زرشک پلو با مرغ.....
۵۲.....	عدس پلو با گوشت.....
۵۳.....	خوراک قارچ و مرغ و سیب زمینی سرخ کرده.....
۵۳.....	خوراک قارچ و گوشت و سیب زمینی سرخ کرده.....
۵۴.....	خوراک مرغ.....
۵۴.....	خوراک لوبیا چیتی.....
۵۵.....	خوراک کشک و بادمجان.....
۵۵.....	خوراک کوفته تبریزی.....
۵۶.....	کتلت گوشت.....
۵۶.....	کوکو سیب زمینی.....
۵۶.....	کوکو سبزی.....
۵۷.....	ماکارونی.....
۵۷.....	آش رشته.....
۵۸.....	سوپ جو.....
۵۸.....	سوپ رشته (ورمیشل).....
۵۹.....	سالاد.....
۵۹.....	دورچین و دسر.....
۶۱.....	شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی.....

- ۱- آماده سازی : ۶۱
- ۲- انواع روش های پخت و پز ۶۳
- ۲-۱- آب پز کردن: ۶۳
- ۲-۲- پخت با بخار: ۶۳
- ۲-۳- پخت در لفاف: ۶۴
- ۲-۴- پخت در فر اجاق گاز یا اجاق برقی: ۶۴
- ۲-۵- کباب کردن: ۶۴
- ۲-۶- پخت در عصاره مواد غذایی: ۶۵
- ۲-۷- پخت در اجاق مایکروویو: ۶۵
- ۲-۸- سرخ کردن و تفت دادن در روغن: ۶۵
- ۲-۹- سرخ کردن به شکل غوطه ور کردن در روغن: ۶۶
- ۳) مواد مورد نیاز و روشهای آماده سازی و پخت غذا ۶۶
- برنج سفید (چلو) ۶۶
- چلو خورشت قیمه سیب زمینی ۶۶
- چلو خورشت قیمه بادمجان ۶۷
- زرشک پلو با مرغ ۶۷
- چلو کباب کوبیده ۶۸
- چلو خورشت قورمه سبزی ۶۹
- چلو خورشت کرفس ۶۹
- سبزی پلو با ماهی ۶۹
- لوبیا پلو با گوشت ۷۰
- چلو خورشت فسنجان ۷۰
- چلو گوشت ۷۱
- شوید باقلا پلو با گوشت ۷۱
- شوید باقلا پلو با مرغ ۷۱
- خوراک ماهی ۷۲
- خوراک جوجه کباب ۷۲
- خوراک گوشت با آلو ۷۳
- خوراک کباب کوبیده ۷۳
- خوراک کوبیده مرغ ۷۴

خوراک مرغ ۷۵

خوراک همبرگر ۷۵

خوراک فیله مرغ با قارچ ۷۶

عدس پلو با کشمش ۷۶

کوکو سبزی ۷۶

سوپ جو ۷۷

عدسی ۷۷

قرارداد پخت

ماده ۱: طرفین قرارداد

این قرارداد به استناد تصویب نامه شماره ۳۸۳۲۶/ت/۲۷۵۰۶ هـ مورخ ۸۱/۹/۵ هیأت محترم وزیران و مجوز جلسه (مستندات مربوط بجلسه مناقصه مرقوم شود) فی مابین دانشگاه به نمایندگی 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 در این قرارداد پیمانکار نامیده می شوند، به شرح زیر منعقد می گردد.

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

ماده ۲: موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)

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

۱-۲) تمامی امور مربوط به نگهداری (پیش نگهداری به مدت ۷۲ ساعت قبل از پخت) و آماده سازی مواد اولیه (اعم از پاک کردن، شستشو، پوست کندن، خردکردن و گندزدایی و ...) جهت پخت غذا.

۲-۲) پخت غذا مطابق تمامی قوانین و استانداردهای کشور و شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۵)، در آشپزخانه های و و سایر محلهایی که مورد تأیید کارفرما است.

۳-۲) انجام تمامی امور مربوط به پخش غذا، دسر و در غذا خوری های و و سایر محل های مورد نظر کارفرما.

۴-۲) انجام تمامی امور خدماتی و نظافتی در آشپزخانه و غذاخوری های یاد شده و سایر اماکن مربوط مطابق آیین نامه بهداشتی مورد نظر کارفرما (پیوست شماره ۲)

ماده ۳: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ لغایت ب مدت ماه و روز است.

تبصره ۱: آخرین روز قرارداد با پایان نیمسال دوم تحصیلی (مطابق تقویم آموزشی دانشگاه) و به تشخیص کارفرما قابل تغییر است.

تبصره ۲: در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا در طول تابستان، این قرارداد متناسب با نیاز کارفرما قابل تعدیل و تمدید است.

تبصره ۳: در ایام تعطیلات عمومی، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدی مبنی بر سفارش غذا ندارد.

ماده ۴: مبلغ قرارداد

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

۱-۴) 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).

۲-۴) درصد سود پیمانکار: درصد. (طبق پیشنهاد پیمانکار در مناقصه)

۳-۴) مبلغ سود پیمانکار در هر ماه: (به عدد) ریال (به حروف) ریال. (حاصل ضرب بند ۲-۴ در بند ۱-۴)

۴-۴) مبلغ ماهانه کل قرارداد با احتساب سود پیمانکار: (به عدد) ریال (به حروف) ریال. (حاصل جمع بند ۳-۴ و بند ۱-۴)

۵-۴) مبلغ کل قرارداد: (به عدد) ریال (به حروف) ریال. (حاصل ضرب بند ۴-۴ در مدت قرار داد)

۶-۴) کارفرما با رعایت آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه مجاز به افزایش یا کاهش، تا ۲۵ درصد مبلغ کل قرارداد است.

۷-۴) مقادیر فوق صرفاً برای برآورد حجم کار و تعیین مبلغ ضمانت حسن انجام تعهدات است.

ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار

۵-۱) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است مبلغ (۵ تا ۱۰) 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 ۳ ماه بعد از اتمام قرارداد باشد.

۵-۲) سپرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاصاحساب از سازمان تأمین اجتماعی و دیگر مراجع ذیربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کار فرما، به پیمانکار مسترد خواهد شد.

۵-۳) 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 ۶: تعهدات کارفرما

۶-۱) 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.

۶-۲) سرویس و نگهداری کلیه تأسیسات و تجهیزات مرتبط با موضوع قرارداد اعم از تأسیسات سرمایشی و گرمایشی، سردخانه، تجهیزات آشپزخانه و خط پخش غذا، ملزومات سالنهای غذا خوری و سایر موارد تحویلی به پیمانکار بر عهده کارفرما است.

تبصره: در مواردی که به دلیل سهل‌انگاری پیمانکار و یا عوامل وی خساراتی به تأسیسات و تجهیزات کارفرما وارد شود، هزینه جبران خسارت به عهده پیمانکار بوده و کارفرما مجاز است از اولین پرداخت و یا هرگونه مطالبات و ضمانت‌نامه بانکی پیمانکار کسر نماید.

۶-۳) کارفرما باید ساعت‌های پخش غذا و دسر و تغییرات احتمالی را به صورت مکتوب به پیمانکار اعلام نماید.

۶-۴) کارفرما باید..... ساعت قبل، آمار غذا را به پیمانکار اعلام نماید.

تبصره: آمار پخت و پخش غذای همایش‌ها، مراسم دانشجویی، اردوهای مختلف و افزایش تعداد دانشجویان بیش از آمار تعیین شده در قرارداد حداقل ساعت قبل، به پیمانکار اطلاع داده خواهد شد.

۶-۵) کارفرما باید برنامه غذایی را تهیه و تنظیم نموده و حداقل روز قبل به پیمانکار ابلاغ نماید.

۶-۶) 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.

۶-۷) کارفرما باید فهرست غذاها و آنالیز آن را به همراه شیوه‌نامه آماده‌سازی مواد و پخت غذای دانشجویی و پخش غذا به پیمانکار ابلاغ نماید. (پیوست‌های شماره ۴ و ۵)

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

۶-۸) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام‌الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.

۶-۹) کارفرما باید فردی را به عنوان کارشناس با مدرک رسمی دانشگاهی مرتبط (تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت محیط و ...)، به پیمانکار معرفی نماید.

۶-۱۰) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد، فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.

۶-۱۱) کارفرما باید وفق ماده ۴ تصویب نامه شماره ۸۴۵۱۵/ت/۳۴۶۱۳ هـ به تاریخ ۸۴/۱۲/۱۵ هیأت وزیران تمامی وجوه مربوط به حقوق، مزایا، حق الزحمه، پاداش و سایر پرداخت‌های 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 فوق‌الذکر پیمانکار باید رسید حق بیمه و مالیات پرداختی از حساب مزبور را از سازمانهای ذیربط دریافت و به کارفرما تحویل دهد و وفق تبصره ۳ و ۴ 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 برد جهت استیفای حقوق از دست رفته کارکنان پیمانکار وفق تبصره ۵ همین ماده، پرداختی به ایشان را از محل مبلغ قرارداد از طریق مسئول امور مالی حسب مورد، انجام خواهد داد و متناسب با آن هزینه‌های مدیریتی پیمانکار را کاهش داده و گزارش آن را 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.

۶-۱۲) کارفرما باید پیش از شروع به کار کارکنان پیمانکار، مدارک لازم از قبیل گواهی‌های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، مهارت کار از سازمان فنی و حرفه‌ای، عدم ابتلا به بیماری سل، هیپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

۶-۱۳) کارفرما باید نسبت به نصب کنتور فرعی جهت محاسبه هزینه حامل‌های انرژی (برق و گاز)، آب و تلفن اقدام نماید.

ماده ۷: تعهدات پیمانکار

نیروی انسانی

۷-۱) پیمانکار متعهد می‌شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد، نماینده تام‌الاختیار (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 مسؤلیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی‌شود و پیمانکار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.

۷-۲) پیمانکار متعهد می‌شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی که از طرف کارفرما اعلام می‌شود (پیوست ۳)، به هزینه خود استخدام نماید.

۷-۳) پیمانکار موظف است پیش از شروع به کار کارکنان خود، مدارکی که در بند ۱۱-۶ ذکر شده را ارائه نماید به طوریکه حسن شهرت و صلاحیت اخلاقی - فنی و بهداشتی کارکنان محرز گردد.

۷-۴) پیمانکار موظف است برای شناسایی کارکنان خود کارت شناسایی عکس دار صادر نماید و کارکنان ملزم به نصب کارت بر روی روپوش (در سمت چپ) هستند.

۷-۵) 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.

۷-۶) پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد کارشناس ذکر شده در بند ۹-۶ را به کار گیرد. بدیهی است پرداخت تمامی حقوق و مزایای قانونی وی، به عهده پیمانکار است.

۷-۷) پیمانکار موظف است روز قبل از شروع قرارداد، لیست کارکنان خود را به همراه مدارک درخواستی جهت بررسی صلاحیت آنان، به کارفرما تحویل نماید .

۷-۸) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر و یا جابجایی کارگران را با اطلاع و هماهنگی و تأیید کارفرما انجام دهد.

۷-۹) 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.

۷-۱۰) پیمانکار نباید نیروهای خدماتی و نظافتی را در امر پخت و پخش به کار گیرد.

۷-۱۱) پیمانکار موظف است تمامی هزینه‌های رفاهی شامل تغذیه، سرویس ایاب و ذهاب، لباس کار و سایر مایحتاج متعارف کارکنان را تأمین نماید.

۷-۱۲) پیمانکار موظف است تحت هر شرایطی، از بیتوته کارکنان خود به هنگام شب در محل کار جلوگیری نماید.

۷-۱۳) پیمانکار موظف است ضمن برگزاری دوره‌های آموزش‌های تخصصی و حرفه‌ای لازم و مستمر برای کارکنان خود، آنها را ملزم نماید در کلاسهای آموزش بهداشت که توسط حوزه معاونت دانشجویی برگزار می‌گردد، شرکت نمایند.

۷-۱۴) پیمانکار موظف است برای مرخصی بیش از ۳ روز کارکنان قبلاً با کارفرما هماهنگی نماید و بنابر نظر کارفرما نسبت به تأمین نیروی جایگزین اقدام نماید.

۱۵-۷) پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید کارکنان تحت امر به موقع در محل کار خود حاضر شوند و در این راستا باید نظارت و سرکشی مستمر بر نحوه عملکرد ایشان داشته باشد.

۱۶-۷) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و ابواب جمعی خود، شامل مدیر عامل، حسابدار، سرکارگر، انباردار، راننده و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور دارند و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های متناسب قرار دهد به طوری که در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است کارفرما در این راستا هیچ گونه مسؤولیت و تعهدی نخواهد داشت.

۱۷-۷) پیمانکار متعهد می شود، با اتمام مدت قرارداد یا فسخ آن، هیچگونه ادعایی در مورد به کارگیری خود و کارکنانش توسط کارفرما نداشته باشد، بدیهی است از این بابت هیچ گونه تعهدی متوجه کارفرما نخواهد بود.

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

۱۸-۷) 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 ۲) 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.

۱۹-۷) پیمانکار باید توان مالی پرداخت حداقل ۳ 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 این صورت دانشگاه می تواند 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.

۲۰-۷) چنانچه پیمانکار در طول مدت پیمان، دستمزد و مزایای کارکنان خود را در موعد مقرر به هر دلیل پرداخت ننماید و در این خصوص آرائی از مراجع ذیصلاح به نفع کارکنان مربوطه صادر گردد، مبلغ مربوط از اولین پرداخت و یا هرگونه مطالبات و ضمانتنامه بانکی پیمانکار کسر و مستقیماً حسب حکم صادره، به کارکنان ذینفع و یا به مراجع ذیصلاح اجرائی پرداخت خواهد شد.

۲۱-۷) 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.

۲۲-۷) پیمانکار باید مطابق ماده ۸ و ۳۷ قانون کار و طبق بند ۱۱-۶ این قرارداد تمامی حقوق و مزایای قانونی کارگران خود اعم از حقوق و دستمزد، اضافه کاری، تعطیل کاری، حق شیفت، عیدی، پاداش، لباس، بن خوار و بار و غیره را منحصرأً به حساب بانکی آنان نزد یکی از بانکهای معتبر واریز نماید و به هریک از کارگران خود فیش حقوقی (به تفکیک موارد پرداختی) تحویل نماید.

۲۳-۷) پیمانکار موظف است در صورت فسخ، لغو و یا پایان قرارداد تسویه حساب بیمه، مالیات و مفاصا حساب مطالبات کارکنان تحت پوشش خود را به کارفرما ارائه نماید.

بهداشت :

۲۴-۷) پیمانکار موظف است گزارش بیماری کارکنان خود را به کارفرما ارائه 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.

۲۵-۷) 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 ۲) رعایت نمایند .

۲۶-۷) پیمانکار موظف است نظافت، ضدعفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به آشپزخانه، غذاخوری، سرویس های بهداشتی و سایر اماکن مربوط را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) انجام دهد .

۲۷-۷) پیمانکار موظف است جمع آوری زباله و ضایعات غذا به صورت تفکیک شده در داخل آشپزخانه و سالنهای غذاخوری و حمل آن به مکانهای تعیین شده از سوی کارفرما را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) انجام دهد .

۲۸-۷) 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 جمع آوری یا امحاء آنان اقدام نماید.

۷-۲۹) پیمانکار و کارکنان وی موظفند از استعمال دخانیات در محلهای آشپزی، سالنهای غذاخوری و سایر اماکن مربوط خودداری نمایند. جلوگیری مؤثر در این امر به عهده پیمانکار است.

۷-۳۰) پیمانکار موظف است نظافت، شستشو و ضدعفونی تمامی تجهیزات و لوازم مربوط به آشپزخانه، غذاخوری و سایر اماکن مربوطه را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) انجام دهد.

۷-۳۱) پیمانکار موظف است به منظور رعایت موارد بهداشتی و ایمنی از ورود افراد متفرقه به داخل فضای آشپزخانه جلوگیری نماید. در صورت لزوم بازدید از فضای آشپزخانه صرفاً با مجوز کارفرما مقدور است.

۷-۳۲) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار، برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسئولیت 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.

۷-۳۳) پیمانکار و عوامل وی موظف هستند نکات ایمنی در خصوص استفاده صحیح از تأسیسات برقی، گازی و سایر لوازم و تجهیزات آشپزخانه و غذاخوری را رعایت نموده و مسئولیت ناشی از عدم رعایت این بند به عهده پیمانکار است.

۷-۳۴) پیمانکار موظف است جعبه کمک های اولیه همراه با مواد و وسایل مورد نیاز آن را در آشپزخانه و محل های پخش غذا فراهم نماید و همواره مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) آن را به روز نگه دارد.

۷-۳۵) هر گونه عواقب ناشی از حوادث منجر به جرح، نقص عضو و فوت کارکنان شاغل در موضوع قرارداد به عهده پیمانکار بوده و باید اقدامات لازم بابت تشریفات اداری و برقراری عواید بیمه از کار افتادگی، حادثه و عمر را پیگیری نماید و از این بابت هیچ مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

۷-۳۶) پیمانکار موظف است تمامی کارهای بهداشتی کارکنان شاغل در آشپزخانه و غذاخوری ها را در تابلوهای مناسب، در معرض دید نصب نماید.

سایر تعهدات پیمانکار

۷-۳۷) 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 محل های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاهها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورتجلسه (به تفکیک سالم و معیوب) تحویل بگیرد.

تبصره: پیمانکار حق هیچ گونه دخل و تصرف در محل آشپزخانه، سالن پخش غذا و جابجایی امکانات موجود را ندارد.

۷-۳۸) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند ۳۷-۷، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را همانگونه که تحویل گرفته، عیناً تحویل کارفرما نماید 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 می تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر نماید.

۷-۳۹) 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 مسئولیت عواقب ناشی از عدم اطلاع پیمانکار و کارکنان وی از نحوه استفاده موارد فوق به عهده پیمانکار است.

۷-۴۰) پیمانکار موظف است از موقعیت و چگونگی محل کار، وسایل و نحوه دسترسی به آنها، تسهیلات محلی، شرایط کار، نحوه اجرای هر گونه خدمات ضروری برای تهیه و پخت و پخش غذا و تمامی عوامل مؤثر در اجرای صحیح و به موقع موضوع قرارداد، آگاهی کامل به دست آورد. آگاهی نداشتن پیمانکار از موارد بالا به هیچ وجه رافع مسئولیت وی نخواهد بود و هر گونه اعتراض و مطالبه وجوه اضافه از این بابت پذیرفته نخواهد شد.

۷-۴۱) مواردی که در این قرارداد به آنها اشاره نشده است، مشمول قوانین و مقررات مالی و معاملاتی دانشگاهها و قواعد عمومی حاکم بر قراردادهای و توافق طرفین خواهد بود.

۷-۴۲) 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.

۷-۴۳) پرداخت هزینه های آب، برق، گاز و سایر حاملهای انرژی و تلفن در سالن های غذاخوری و آشپزخانه و سایر اماکن مربوط پس از محاسبه توسط کارفرما، به عهده پیمانکار است. (موضوع بند ۱۳-۶)

۷-۴۴) پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استنکاف از اجرای موضوع قرارداد را نخواهد داشت.

۷-۴۵) پیمانکار موظف است صورت وضعیت‌های هر ماه را حداکثر تا سومین روز ماه بعدی تنظیم و جهت تأیید به نماینده کارفرما ارائه نماید. صورت وضعیت مربوط به هر ماه پس از اجرای مراحل اداری لازم پرداخت خواهد شد در هر صورت پیمانکار باید توانایی مالی ادامه تعهدات خود را داشته باشد.

۷-۴۶) 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 پیمانکار مجاز به پخت و پخش غذا خارج از موضوع قرارداد بدون کسب مجوز کتبی از کارفرما نیست.

۷-۴۷) 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 یا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسئولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

۷-۴۸) پیمانکار 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 هیچگونه دخل و تصرف و تغییر برنامه غذایی و آنالیز و آمار غذاها را نخواهد داشت.

تبصره: در تغییر اوزان غذایی یا نوع آن بنا به هر دلیلی که با موافقت کارفرما انجام شود، باید آنالیز قیمتی آن محاسبه و در قیمت تمام شده غذا لحاظ گردد.

۷-۴۹) پیمانکار مسؤول اجرای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقیقی و حقوقی مرتبط با موضوع قرارداد بوده و کارفرما هیچ تعهدی در این خصوص ندارد.

۷-۵۰) 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.

۷-۵۱) 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.

۷-۵۲) 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.

۷-۵۳) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.

۷-۵۴) پیمانکار اعلام و اقرار می‌نماید که مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان، کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۳ دی ماه ۱۳۳۷ و همچنین جزء افراد ممنوع معامله به حکم مراجع قضایی و شبه قضایی و دولتی نیست و چنانچه خلاف آن ثابت شود، کارفرما می‌تواند علاوه بر فسخ قرارداد و ضبط سپرده، خسارت مربوط را از پیمانکار دریافت نماید.

۷-۵۵) پیمانکار اقرار می‌نماید 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 می‌نماید.

۷-۵۶) با توجه به ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می‌شوند. تمامی مسئولیت‌های 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 مسئولیتی جز در اجرای مفاد تبصره ۱ ماده ۱۴ قانون کار مبری است. در صورت بروز هر گونه حوادث یا سانحه برای کارکنان پیمانکار در حین انجام وظیفه، مسئولیت هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار است.

۷-۵۷) پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می‌گیرد به عهده پیمانکار است.

۷-۵۸) پیمانکار 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 ۳) خواهد شد.

۵۹-۷) پیمانکار موظف است مراحل فرآوری و پخش مواد غذایی را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۵) به گونه ای اجرا نماید که باعث کاهش ارزش غذایی و ریز مغذی ها آن نشود.

۶۰-۷) پیمانکار موظف است مواد اولیه خام و آماده سازی شده را مطابق شیوه نامه آماده سازی مواد و پخت غذای دانشجویی (پیوست شماره ۵) به صورت بهداشتی و صحیح نگهداری نماید و جبران هر گونه ضرر و زیان که در اثر نگهداری غیراصولی و غیر بهداشتی به وجود آید متوجه پیمانکار خواهد بود.

۶۱-۷) پیمانکار موظف است نسبت به کنترل دقیق و دوره ای عملکرد تمامی تجهیزات مورد استفاده در موضوع قرارداد، اقدام نماید و در صورت وجود هر گونه اشکال در اسرع وقت به کارفرما اطلاع دهد.

پخت و پخش

۶۲-۷) 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.

۶۳-۷) پیمانکار موظف است از نیروهای مسلمان، ایرانی، مجرب و متخصص استفاده نماید. ضمناً پخش غذای خواهران دانشجو باید توسط کارکنان زن صورت گیرد.

۶۴-۷) پیمانکار موظف است جهت آنالیزها و آزمونهای احتمالی در هر وعده غذایی یک پرس کامل مربوط به آن وعده را در اختیار کارفرما قرار دهد.

۶۵-۷) پیمانکار موظف است علاوه بر اجرای تمامی آیین نامه های پیوست قرارداد، تمامی بخشنامه ها و مقررات و ضوابط بهداشتی مصوب وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و ارگانهای نظارتی ذیربط در خصوص موضوع قرارداد را معتبر دانسته و ملزم به اجرا و رعایت آنها می باشد.

۶۶-۷) پیمانکار موظف است در صورتی که کارفرما هر گونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورت جلسه معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تائید نماینده پیمانکار باشد فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و پخش نماید.

۶۷-۷) پیمانکار موظف است از وارد نمودن هر گونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سالنهای غذاخوری بدون هماهنگی کارفرما خودداری نماید.

۶۸-۷) در صورتی که به هر دلیل غذای پخته شده به میزان آمار توزیع نگردد (کسر غذا) پیمانکار موظف است نسبت به تأمین و توزیع مابقی غذا، فوراً اقدام نماید و حق مطالبه هزینه اضافی را در این خصوص نخواهد داشت.

۶۹-۷) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه خودرو مسقف جهت حمل غذا به تعداد لازم اقدام نماید.

۷۰-۷) 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.

۷۱-۷) پیمانکار موظف است برای حمل فرآورده های دامی و مواد فاسد شدنی از خودرو یخچال دار دارای مجوز دامپزشکی استفاده نماید.

ضایعات

۷۲-۷) پیمانکار موظف است ضایعات غیر بازیافتی (زباله) را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) جمع آوری و تفکیک نموده و با نظر کارفرما به مکان مناسب انتقال دهد.

۷۳-۷) پیمانکار موظف است ضایعات بازیافتی را مطابق آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) 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.

۷۴-۷) 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

۷۵-۷) مسؤولیت حفاظت و نگهداری از تمامی تأسیسات، تجهیزات، وسایل، ابزار و لوازم مربوط در طول مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است.

۷۶-۷) پیمانکار حق استفاده از تجهیزات تحویلی را برای غیر از انجام موضوع قرارداد، ندارد و صرفاً باید این اقلام را بابت اجرای موضوع قرارداد به کار گیرد.

۷۷-۷) پیمانکار موظف است در مواقع لزوم و با هماهنگی کارفرما همکاری لازم با تمامی نیروهای تأسیسات، آتش نشانی، اورژانس، سرویس کاران و سایر عوامل فنی به عمل آورد.

۷۸-۷) 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.

۷۹-۷) پیمانکار موظف است تخلیه چربی گیرهای آشپزخانه ها را انجام دهد و هزینه آن را بپردازد.

ماده ۸: نظارت

۱-۸) در هر مرحله از فرآیند آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا، کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشگاه) به منظور نظارت دقیق، می توانند حتی بدون اطلاع پیمانکار و عوامل آن در هر زمان و مکان و هر مرحله از تولید، کمیت و کیفیت مواد اولیه و غذا و همچنین فرآیند های مربوط به آماده سازی مواد اولیه و پخت و پخش غذا را کنترل نماید. بدیهی است پیمانکار موظف است همکاری های لازم را در این خصوص بعمل آورد.

۲-۸) نماینده کارفرما یا ناظرین کارفرما موظفند به منظور نظارت دقیق بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار به صورت روزانه از تمامی فرآیندهای مربوط به نگهداری و آماده سازی 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. بدیهی است پیمانکار موظف است در زمان تعیین شده از طرف کارفرما، در خصوص رفع نواقص و ایرادهای وارده، اقدامات لازم را بعمل آورد.

۳-۸) کارشناس مرتبط معرفی شده موضوع بند ۹-۶ بعنوان مسؤول فنی پیمانکار و یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. 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 کارفرما ارائه نماید.

ماده ۹: جرایم و اخطارها

۱-۹) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (۱) 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.

۲-۹) هر گونه اخطار کتبی از سوی کارفرما به پیمانکار، باید شخصاً توسط نماینده کارفرما در مقابل اخذ رسید به پیمانکار یا نماینده وی تحویل داده شود و یا بوسیله پست سفارشی به نشانی موجود در قرارداد ارسال شود.

۳-۹) در صورتیکه بر اساس گزارش کتبی ناظر، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کیفی کوتاهی و قصور داشته باشد مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره ۳) 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.

۴-۹) 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 می تواند 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.

۵-۹) در صورتی که بر اساس گزارش کتبی کارشناس کنترل کیفی و تأیید کارفرما، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی یا کیفی، کوتاهی یا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره ۳) با او رفتار خواهد شد.

۶-۹) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوستهای آن پیش بینی شده و رأساً مجاز به اعمال آنها است، می تواند 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 یک جانبه قرارداد اقدام نماید.

ماده ۱۰: فسخ قرارداد

۱-۱۰) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می‌تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ... روزه قرارداد را فسخ نماید. همچنین کارفرما مجاز است نسبت به ضبط تضامین حسن انجام کار پیمانکار اقدام نماید. در این صورت پیمانکار حق هرگونه اعتراض به مراجع قانونی را از خود سلب می‌نماید:

۱-۱-۱) هرگونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

۱-۱-۲) واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما

۱-۱-۳) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

۱-۱-۴) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد برای کارفرما محرز گردد.

۱-۱-۵) انحلال شرکت پیمانکار

۱-۱-۶) مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت‌های قانونی موضوع بند ۵۴-۷ هستند.

۱-۱-۷) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۱۱.

۱-۱-۸) عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

۱-۱-۹) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (۱) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد.

تبصره ۱: مرجع احراز وقوع هر یک از حالات این بند، کارفرما است.

تبصره ۲: در صورتی که قرارداد بر اساس هر یک از حالات این بند فسخ گردد، پیمانکار مکلف است بلافاصله تمامی کوششهای لازم جهت فسخ قرارداد و نیز الغاء تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را بعمل آورده و صرفاً اعمالی را که برای حفظ و نگهداری اموال و وسایل مربوط به قرارداد ضروری است، انجام دهد. هرگونه ادعای پیمانکار که به منظور مطالبه ضرر و زیان و خسارات ناشی از خاتمه دادن قرارداد و یا فسخ آن مطرح گردد، قابل رسیدگی نبوده و وجهی از این بابت به وی تعلق نخواهد گرفت.

تبصره ۳: هیچ یک از عبارات و مطالب مندرج در این ماده به اختیارات کارفرما در مورد استفاده وی از سایر حقوق و اختیاراتی که علاوه بر حقوق و اختیارات مذکور در این ماده دارا می‌باشد، خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

۱-۲-۱۰) پیمانکار حق فسخ قرارداد را به طور یک 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، پیمانکار متعهد به جبران کلیه خسارتهای وارده طبق نظر و تشخیص کارفرما بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نیز به نفع دانشگاه ضبط و کارسازی خواهد شد، پیمانکار حق هیچ گونه ادعا و اعتراضی در این خصوص ندارد.

۱-۳-۱۰) کارفرما حق دارد نسبت به فسخ یک جانبه قرارداد، با اطلاع رسانی قبلی و کتبی (دو هفته ای) اقدام نماید. در این صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتیجه قصور پیمانکار و عوامل وی و یا تأخیر و عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد، ضمیمه و ضائم آنها و قوانین و مقررات خاص دانشگاه و سایر قوانین و مقررات مرتبط کشور باشد، کارفرما ضمن فسخ قرارداد، تضمین حسن انجام کار را به نفع خود کارسازی کرده و خسارات ناشی از فسخ و تمهید قرارداد جایگزین را بنا به تشخیص خود از اموال، تضمین‌ها و مطالبات پیمانکار استیفاء نماید. بدیهی است نظر کارفرما در این خصوص قطعی بوده و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.

ماده ۱۱: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)

فورس ماژور به وقایعی اطلاق می‌شود که جلوگیری از آن وقایع، از حیثه اختیار و کنترل هر یک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آنها، قابل پیش بینی نبوده و انجام هر گونه عمل منطقی برای مقابله با آنها غیرممکن باشد. جنگ اعم از اعلام شده یا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومی، شیوع بیماریهای واگیردار، زلزله، سیل و طغیانهای غیرعادی، خشکسالی‌های بی‌سابقه و همچنین آتش سوزی‌های دامنه‌دار، که ناشی از قصور در کار پیمانکار نباشد جزء حوادث قهری محسوب می‌شود.

چنانچه عدم انجام کار یا تأخیر در تعهدات متقبله از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد، بعلت وجود شرایط فورس ماژور باشد، چنین شرایطی هیچگونه حقی را برای هر یک از طرفین در مورد طرح ادعای خسارات در نتیجه ایجاد صدمه یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات مورد توافق که برای هر یک از طرفین قرارداد تعیین گردیده، ایجاد نخواهد کرد.

ماده ۱۲: 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 ۱۳: محل اقامت قانونی طرفین

۱-۱۳) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.
۲-۱۳) هرگاه یکی از طرفین نشانی خود را در طول مدت قرارداد تغییر دهد باید موضوع را ظرف مدت حداکثر ۵ روز، کتباً به طرف مقابل اعلام نماید.
۳-۱۳) در صورت عدم اطلاع رسانی به موقع، کلیه مکاتبات به نشانی قبلی ارسال خواهد شد و تمام مکاتبات ابلاغ شده تلقی گردیده و عذر عدم اطلاع مسموع نخواهد بود.

ماده ۱۴:

این قرارداد مشتمل بر ۱۴ ماده و بند و تبصره است که در --- نسخه تنظیم می‌گردد که هر --- نسخه دارای ارزش واحد هستند.



کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره ۱

استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی

بهار ۱۳۹۴

گوشت قرمز:

- ۱- گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد برزیلی و یا گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده دانشگاه است.
- ۲- گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
- ۳- گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
- ۴- 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 مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۵- 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 مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت‌دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۶- حمل و نقل گوشت های گرم و منجمد بسته بندی شده‌ی مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، در دمای کمتر از ۴+ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
- ۷- 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

مشخصات لازم	منابع مورد تایید	شرح	ردیف
تاره جوان با استخوان و بدون استخوان (ران- سر دست و قلوه گاه)	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	تازه	گوشت قرمز
حداکثر زمان سپری شده از کشتار ۶ ماه است.	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	منجمد	

- ۸- هیچگونه خون مردگی، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رؤیت و یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.
- ۹- 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).
- ۱۰- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه های با رنگ سفید گچی یا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

گوشت مرغ:

- ۱- گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تأیید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است.
- ۲- 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 واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ۳- ران و سینه‌ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشنده و بدون هر گونه بو و طعم غیرطبیعی باشد.

- ۴- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.
۵- 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

مشخصات لازم	منابع مورد تایید	واحد	شرح	ردیف
مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	کیلوگرم	تازه	مرغ یا جوجه
مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	کیلوگرم	منجمد	

۶- انجماد مرغ تازه اکیداً ممنوع است.

۷- عمر ماندگاری مرغ تازه با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، ۳ روز و مرغ منجمد با بسته بندی کامل در دمای منفی ۱۸ درجه سانتیگراد، ۹ ماه تا یک سال بسته به استاندارد شرکت تولید کننده است.

ماهی:

- ۱- ماهی مورد قبول به صورت بسته بندی شده (بدون ضایعات) یا به صورت تازه صید شده از شرکت های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.
- ۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدوری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
- ۳- کارشناس تغذیه ای 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.
- ۴- درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

مشخصات لازم	منابع مورد تایید	واحد	شرح	ردیف
	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	کیلو گرم	تازه	ماهی
در بسته های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه است)	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	کیلو گرم	وارداتی	

در بسته های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۲ ماه است)	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	کیلو گرم	داخلی		
--	-----------------------------------	-------------	-------	--	--

تخم مرغ :

- ۱- 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.
- ۲- 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 با جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
 - رده ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۶۵ گرم باشد.
- ۳- بسته ها و شانه های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
- ۴- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
- ۵- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده ی وزنی یکنواخت باشند.
- ۶- 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.
- ۷- 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
- ۸- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.

کره ی حیوانی:

- ۱- کره ی حیوانی تهیه شده از خامه ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد.
- ۳- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تندگی، پنیری و غیره باشد.
- ۴- میزان چربی محصول حدود ۸۰ درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی نتیجه ی تست های باکتریایی اشرشیا کلی، کلی فرم ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
- ۵- نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه - که لایه ی خارجی آلو مینیومی است- و بر حسب نیاز در اوزان مورد نیاز می باشد.

- ۶- 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
- ۷- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

ماست:

- ۱- ماست تهیه شده از شیر تازه‌ی گوسفند یا گاو با درصد چربی معین (کم چرب یا ۱/۵ درصد) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- 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.
- ۳- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۴- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
- ۵- در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماست زنده بوده و تعداد آن از حدود ۱۰ به توان ۷ در هر گرم کمتر نباشد و تعداد مخمرهای غیر بیماری زا در هر گرم کمتر از ۱۰۰ و تعداد کپک های غیر بیماری زا کمتر از ۱۰ عدد باشد.
- ۶- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - واژه‌ی کم چربی (۱/۵ درصد)
 - نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
 - وزن خالص
 - تاریخ مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

کشک:

- ۱- کشک بهتر است از محصولات کارخانه‌هایی باشد که تنها تولید کننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه‌های لبنی استفاده نشود.
- ۲- 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.
- ۳- رنگ کشک سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- ۴- پروتئین کشک نباید کمتر از ۱۳ درصد بوده و میزان آب کمتر از ۲۰ درصد باشد.
- ۵- 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 ۱۰ به توان ۳ باشد.
- ۶- کشک باید قبل از مصرف حتما به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود.
- ۷- 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:

- ۱- دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطری های PET از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ دوغ بعد از به هم زدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
- ۳- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
- ۴- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.
- ۵- چربی دوغ باید حداکثر ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از ۱ درصد نباشد.
- ۶- در صورت آزمایش میکروبی نتیجه‌ی تست های اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکترهای کلی فرم کمتر از ۱۰ عدد در هر میلی لیتر باشد.
- ۷- دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفتالات به صورت PET و یا لیوان بسته بندی شده در بسته بندی شرینگ شده بدون نشستی و پارگی بطری‌ها ارائه گردد.
- ۸- 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 ایرانی:

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- دانه های برنج باید بلند باشد به این معنا که در ازای هر دانه کمتر از ۵ میلی متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین ۲/۳ تا ۳ میلی متر باشد.
- ۳- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۴- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۵- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه های شکم سفید ۵ درصد
 - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
 - حداکثر دانه های دارای خط قرمز ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد
- ۶- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۷- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
 - نوع کالا
 - درجه ی کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

برنج هندی:

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۴- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد
- ۵- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۶- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
 - نوع کالا
 - درجه ی کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
 - تاریخ تولید و انقضا

آرد سوخاری:

- ۱- 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 داخلی است.
- ۲- 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 مزه ی نامطبوع باشد.

- ۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آنها باشد.
- ۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
- ۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
- ۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.
- ۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
- ۸- 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 ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.
- ۹- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نوع کالا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - نام و نشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - ماده‌ی اولیه‌ی مصرفی برای تهیه‌ی فرآورده
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ماکارونی:

- ۱- 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.
- ۲- ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- محصول باید عاری از هر نوع مواد خارجی و شن باشد.
- ۴- محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.
- ۵- 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.
- ۶- 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، نارسای خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

لوبیا:

- ۱- 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.
- ۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.
- ۵- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:
 - لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
 - لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
۶. بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می‌باشد.

عدس:

- ۱- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۴- میزان ناری نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- عدس بسته بندی شده در بسته های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

- ۱- نخود مورد قبول در رده‌ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- 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.
- ۳- تعداد دانه ها در هر ۱۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
- ۴- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
- ۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

لپه:

- ۱- لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.

- ۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم نمونه حدوداً ۱۲۰۰ عدد می باشد.
- ۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
- ۶- 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:

- ۱- باقالای خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت زدگی از ۲ درصد تجاوز نکند.
- ۳- میزان آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۴- 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 ۵ درصد تجاوز نکند.
- ۵- میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- 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:

- ۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سویا که در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
- ۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- ۳- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۴- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۷- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه ی سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه ی درصد تفکیک شده ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
 - شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

- ۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی و محصول کارخانجات می باشند.
- ۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاری از هر گونه ناخالصی باشد.
- ۳- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.

- ۴- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۶- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه‌ای محصول Nutritional Information
 - شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رب گوجه فرنگی:

- ۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی های فلزی با ورق فولادی ترجیحاً ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفییره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.
- ۹- درج مشخصات زیر بر روی برچسب محصول الزامی است:
 - نام و نوع فرآورده
 - نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - نام مواد افزوده شده
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها:

در این قسمت تعیین ویژگی‌ها، بسته بندی و نشانه گذاری میوه ها و سبزی ها مورد بررسی قرار می‌گیرد.

اصطلاحات عمومی میوه ها:

- آسیب دیدگی: عبارتست از پارگی، ترک خوردگی یا له شدگی پوست و گوشت میوه در نتیجه‌ی صدمات مکانیکی به هنگام برداشت و بسته بندی محصول.
- نارسی: عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد.

- در مورد توت فرنگی سبز بودن تمام یا قسمتی از میوه نشان دهنده‌ی نارسی آن است.
- **سوختگی:** اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی، سم پاشی و غیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رؤیت بوده و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **لب شتری:** عبارت از وجود لکه‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) بر روی میوه.
- **ترک خوردگی:** عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب پاره شدن بافت خارجی و درونی آن می‌گردد.
- **بی‌دمی:** نبودن دم میوه در اثر برداشت یا بسته بندی نادرست.
- **تگرگ زدگی:** زیان‌های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه‌های خاص.
- **لکه سفیدی:** زیان‌های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید و یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد.
- **بد رنگی گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب می‌گردد.
- **ریزش دانه:** جدا شدن حبه‌ها از خوشه را می‌گویند.

اصطلاحات عمومی سبزی‌ها:

- **خشبی:** عبارتست از وجود الیاف یا رشته‌های چوبی در هویج که اکثراً به علت تاخیر در برداشت به وجود می‌آید.
- **سبز رنگی:** عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبز رنگ شده باشد.
- **طول ساقه‌ی سفید:** حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از ۱۵ سانتی متر باشد.
- **فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی‌ها:** فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
- **بو و طعم و عطر:** داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
- **طول ساقه:** ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.
- **طول برگ:** بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها:

- **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، کنه‌های زنده، قارچ‌ها، باکتری‌ها، ویروس‌ها، کرم‌ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.
- **آفت زدگی:** عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد.
- **کپک زدگی:** به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می‌شود.
- **نرمی:** عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می‌گویند.
- **خال زدگی:** عبارتست از وجود خال‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می‌شود و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **آلودگی:** عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- **یخ زدگی:** حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
- **عدم یکنواختی:** عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ.
- **گندیدگی:** عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.
- **مواد خارجی:** عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و ...

- **خشکیدگی و چروکیدگی:** خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می‌شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می‌شود.
- **لهیدگی:** عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.
- **باقی ماندن سموم:** عبارتست از مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.
- **بد رنگی:** عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی.
- **پنبه ای شدن:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می‌گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیبی فرو خواهد رفت.
- **تلخی:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

آفات و آسیب های میوه جات:

موضوع	سیب	کیوی	پرتقال	موز	نارنگی
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	کمتر از ۰.۵٪ کل میوه ها
آفت زدگی	حداکثر ۰.۲٪	حداکثر ۰.۲٪	عاری	-	-
آسیب دیدگی	حداکثر ۰.۸٪	حداکثر ۰.۲٪	-	-	-
بد شکلی	حداکثر ۰.۶٪	-	-	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۰.۸٪	حداکثر ۰.۵٪	عاری	-	حتی الامکان یکدست
آلودگی	حداکثر ۰.۵٪	-	عاری	-	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۰.۱٪	-	-	-
لهیدگی	-	-	عاری	حداکثر ۰.۲٪ محتوی	عاری
نارسی	حداکثر ۰.۶٪	عاری	عاری	حداکثر ۰.۵٪ محتوی	ترش نباشد
خال زدگی	-	-	حداکثر ۰.۵٪ سطح میوه	حداکثر ۰.۲٪ سطح میوه	حداکثر ۰.۲٪ سطح میوه
چروکیدگی	حداکثر ۰.۵٪	حداکثر ۰.۳٪	-	-	-
سوختگی	حداکثر ۰.۲٪	-	-	-	-
گندیدگی	-	-	-	-	-
دم	-	عاری	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	-	حداکثر ۰.۳٪ تعداد میوه	-	حداکثر ۰.۳٪ تعداد میوه
سوراخ شدگی	-	-	عاری	-	-
ضرب دیدگی	-	-	حداکثر ۰.۷٪	-	حداکثر ۰.۵٪ محتوی
خراشیدگی و ترک خوردگی	حداکثر ۰.۲٪	حداکثر ۰.۱۰٪ محتوی	حداکثر ۰.۵٪ محتوی	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۰.۵٪ محتوی	حداکثر ۰.۵٪ محتوی
کپک زدگی	-	-	-	-	-

مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها:

سبب زمینی	بادمجان	فلفل سبز	قارچ خوراکی	پیاز	هویج	موضوع	سیر
عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	آفت زنده	عاری
حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪	-	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	آفت زدگی	حداکثر ۱٪
حداکثر ۴٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪	-	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪	آسیب دیدگی	حداکثر ۴٪
-	-	حداکثر ۱٪	-	-	حداکثر ۱٪	بد شکلی	-
-	-	-	حداکثر ۲٪	-	حداکثر ۳٪	عدم یکنواختی	-
-	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	حداکثر ۵٪	آلودگی	-
حداکثر ۲٪	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	حداکثر ۵٪	مواد خارجی	حداکثر ۲٪
-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	لهیدگی	-
-	عاری	-	-	عاری	-	گندیدگی	-
-	عاری	-	-	عاری	-	خال زدگی	-
-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-	آفتاب زدگی	-
حداکثر ۲٪	-	حداکثر ۳٪	-	-	-	نرمی	حداکثر ۲٪
-	حداکثر ۲٪	حداکثر ۳٪	-	-	حداکثر ۲٪	چروکیدگی	-
-	-	-	-	-	-	سوختگی	-
-	عاری	حداکثر ۲٪	-	-	عاری	یخ و سرما زدگی	-
-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	خراشیدگی و ترک خوردگی	-
-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-	بریدگی	-
-	-	-	-	-	حداکثر ۰/۵٪	خشبی بودن	-
-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-	بد رنگی	-
حداکثر ۸٪	حداکثر ۴٪	-	-	-	حداکثر ۴٪	سبز و جوانه زده	حداکثر ۸٪

درجه بندی میوه ها و سبزی ها:

نارنج: (بر حسب تعداد درصد)

ضرایب	بد رنگی	نرمی	خراشیدگی	خال زدگی
۱	۰	۰	۰	۰
۲	تا ۵	تا ۳	-	-
۳	۵-۱۰	۳-۵	تا ۳	تا ۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۱۲

به: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	پلاستیکی	سوختگی
۱	۲	۱
۲	۲-۳ درصد	-
۳	۳-۴ درصد	۱-۲

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۲-۳

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۶-۸

لیمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	خراشیدگی	خال زدگی	نرمی
۱	۰	۰	۰
۲	۵ تا	۷ تا	۵ تا
۳	۵-۷	۷-۱۰	۵-۷

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۳-۴

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۵-۷

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۹

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

خیار: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	آفت زدگی	آسیب دیدگی	بد شکلی	بد رنگی	پلاستیکی	پنبه ای بودن	تلخی
۱	۱	۰	۱	۰	۰	۰	۱
۲	۱-۲	۰-۱	۱-۲	۰-۱	۰-۱	۰-۱	۱-۲
۳	۲-۳	۱-۲	۲-۳	۱-۲	۱-۲	۱-۲	۲-۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۸-۱۳

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۱۴-۱۸

عوامل ناپذیرفتنی:

لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)

گوجه فرنگی: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	آفت زدگی	آفتاب زدگی	پلاستیکی	نارسی	ناصافی
۱	۰	۰	۰	۰	۰
۲	۰-۱	۰-۳	۰-۲	۰-۳	۰-۵
۳	۰-۲	۳-۶	۲-۴	۳-۶	۵-۱۰

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضریب ۵-۶

درجه‌ی دو: جمع ضریب ۷-۱۱

درجه‌ی سه: جمع ضریب ۱۲-۱۵

عوامل ناپذیرفتنی:

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده، لکه های سفید و خاکستری.

پیاژ: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	شمعی	بد شکلی	نرمی	دوقلو	آسیب دیدگی	سوختگی
۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰
۲	۰-۳	۱-۲	۰	۰-۱	۰-۲	۰-۲
۳	۳-۵	۲-۵	۰-۱	۱-۲	۲-۴	۲-۴

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضریب ۷-۹

درجه‌ی دو: جمع ضریب ۱۰-۱۵

درجه‌ی سه: جمع ضریب ۱۶-۲۱

عوامل ناپذیرفتنی:

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن.

سبزی پاک شده و خرد شده‌ی منجمد:

۱- سبزی خرد شده، پاک شده و منجمد به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.

۳- بسته بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ گونه تأثیری نداشته باشد.

۴- بر روی بر چسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:

- نام محصول، نام تجاری و یا علامت تجاری واحد تولیدی

- شماره‌ی شناسایی یا شماره‌ی ساخت

- وزن خالص به گرم

- تاریخ بسته بندی و انقضا

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قارچ خوراکی:

- ۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه‌ای و به صورت بسته بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده‌ی قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- ۳- قارچ‌هایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه‌های قهوه‌ای مشخص شده مورد قبول نیستند.
- ۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

نمک ید دار:

- ۱- نمک ید دار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته های حداکثر یک کیلوگرمی و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.
- ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک ید دار
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده:

- ۱- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.
- ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک تصفیه 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.

آبلیمو:

- ۱- آبلیموی مورد قبول در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات تولیدی معتبر است.
- ۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیمو ترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تلخی باشد.
- ۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.
- ۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.
- ۵- حداقل ویتامین C محصول ۲۰ میلی گرم درصد است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:
 - نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن
 - نوع مواد افزوده شده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره:

- ۱- آبغوره‌ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه ای) و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچگونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آبغوره باید عاری از هر گونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کمرنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته‌ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۳/۵-۲/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۲-۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (۱۰۰ ppm)
- ۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:
 - نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن
 - نوع مواد افزوده شده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ترشی ها:

- ۱- انواع ترشی ها شامل سیر ترشی، ترشی لیته، ترشی مخلوط به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه شده ترجیحاً تک نفره و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- مواد اولیه‌ی مورد استفاده در ترشی‌ها (اندام‌های مختلف گیاهی) باید کاملاً سالم و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها باشد.
- ۳- نمک و سرکه‌ی مورد مصرف در ترشی‌ها باید مطابق با استانداردهای مربوط به سرکه باشد.
- ۴- استفاده از کارامل به منظور ایجاد رنگ در سیر ترشی مجاز نیست.
- ۵- استفاده از نگهدارنده‌ها در این فرآورده مجاز نیست.
- ۶- باقی مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی نباید از حد تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح بیشتر شود.
- ۷- درصد ترکیبات شیمیایی موجود در ترشی‌ها باید مطابق با استاندارد زیر باشد:
 - اسیدیته‌ی کل بر حسب اسید استیک: ۴-۲ درصد
 - PH: ۳-۳/۵
 - نمک (حد اکثر): ۴٪
 - وزن مواد آبکش شده در ترشی مخلوط (حداقل): ۵۵٪
 - وزن مواد آبکش شده در ترشی ساده (حداقل): ۵۰٪
 - پری (حداقل): ۹۷٪
 - ذرات سنگین بر حسب گرم در لیتر (حداکثر): مس ۰/۶، سرب ۰/۵، آرسنیک ۰/۱
- ۱- در صورت انجام آزمایش میکروبی تعداد کپک و مخمر قابل قبول در یک گرم نمونه در هر مورد ۱۰۰ عدد است.
- ۲- این فرآورده باید دارای رنگ و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری از هر گونه عطر و طعم و مزه‌ی خارجی باشد.
- ۳- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۴- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجارتي کالا 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

خیار شور:

- ۱- خیار شور مورد قبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.
- ۳- سرکه‌ای که برای تهیه‌ی این فرآورده به کار می‌رود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه‌ای باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.
- ۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی (بر حسب کلرور سدیم) نباید از ۱۰ گرم درصد بیشتر شود.
- ۵- افزودن سیر، فلفل سبز یا قرمز، کرفس، گشنیز، جعفری، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن که مقدار کل آن از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.
- ۶- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.

- ۷- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.
- ۸- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.
- ۹- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.
- ۱۰- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
- ۱۱- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.
- ۱۲- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.
- ۱۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ ppm تجاوز کند.
- ۱۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.
- ۱۶- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام کالا و درج عبارت ممتاز
 - نام تجارتي کالا 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:

- ۱- شوری مخلوط مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده ترجیحاً تک نفره و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- فرآورده‌های مورد استفاده در شور مخلوط عبارت‌اند از گل کلم، هویج، خیار، ساقه‌ی کرفس، سیر و غیره که در آب نمک قرار دارد.
- ۳- مواد اولیه‌ی یاد شده باید کاملاً سالم بوده و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی، صدمات مکانیکی و فساد ناشی از میکروارگانیزم‌ها) باشد.
- ۴- اجزای متشکله در این محصول حتی المقدور باید یکسان باشند.
- ۵- این فرآورده باید عاری از مواد خارجی از قبیل شن و ماسه، خار و خاشاک، گیاهان سمی، فضولات حیوانی، لارو و تخم حشرات باشد.
- ۶- شور مخلوط مورد نظر باید دارای طعم و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری از هر گونه طعم و بوی نامطبوع خارجی باشد.
- ۷- استفاده از نگهدارنده در این فرآورده مجاز ناست.
- ۸- پری ظرف نباید از ۹۵ درصد کمتر باشد.
- ۹- PH محصول باید بین ۳/۵-۴/۵ باشد.
- ۱۰- مقدار نمک بر حسب کلرور سدیم باید حداکثر ۴ گرم درصد باشد.
- ۱۱- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد
- ۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجارتي کالا 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 مایونز و سس سالاد:

- ۱- سس مایونز و سس سالاد مورد قبول به صورت کم چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.
- ۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.
- ۴- سس غیر یکنواخت (اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نیست.
- ۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.
- ۶- ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی:

• سس مایونز:

- رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم
- حالت ظاهری: نیم جامد
- قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی

• سس فرانسوی:

- رنگ ظاهری: قرمز کمرنگ متمایل به صورتی یا نارنجی
- حالت ظاهری: نیم سیال
- قوام: یکنواخت

۷- PH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.

۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

شمارش کلی باکتری‌های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰

انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد

اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی

سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.

کیپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

۹- افزودنی‌های مجاز عبارت اند از:

- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب

- غلظت دهنده‌ها: اسید آلژینیک و نمک‌های پتاسیم، سدیم و کلسیم

- صمغ‌ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل

- نگهدارنده‌ها: اسید سوربیک و نمک‌های سدیم و پتاسیم آن

- آنتی اکسیدان‌ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی

۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ‌های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.

۱۱- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.

۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی

- تاریخ تولید و انقضا

- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها

- شرایط نگهداری

- علامت استاندارد ایران

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

زرد چوبه:

- ۱- زرد چوبه‌ی مورد نظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- زرد چوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از چونندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.
- ۳- زرد چوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.
- ۴- زرد چوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته بندی شده و جنس آن به گونه ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

زرشک:

- ۱- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- زرشک باید عاری از آفت زنده و شن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.
- ۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناری از ۱ درصد تجاوز کند.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زعفران:

- ۱- زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:
 - وجود ریگ و شن
 - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
 - وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
 - وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها
- ۳- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۴- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده، تاریخ بسته بندی تاریخ انقضا ذکر گردد.

فلفل سیاه:

- ۱- فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.
- ۳- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.

- ۴- فلفل سیاه باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
- ۵- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا چیزی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

- ۱- دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک زدگی و بوی نا باشد.
- ۳- دارچین مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده‌ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول ناست.
- ۵- دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا چیزی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

- ۱- زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تند و تلخی و بوی کپک زدگی باشد.
- ۳- زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- پودر زنجبیل باید در بسته های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

- ۱- خرمای مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه‌های مقوایی، در اندازه‌ی درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خرمای مضافتی دارای میوه‌های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
- ۳- اندازه‌ی خرمای مضافتی مورد نظر باید نسبتا درشت بوده، بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.
- ۴- آثار یا عوامل زیر نباید در خرمای مضافتی مورد نظر دیده شود:
 - شکرک زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است).
 - لک زدگی (بروز عارضه ای که در اثر عوامل زیست محیطی یا مناسب یا فعالیت کنه ها به وجود آمده است).
 - لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته‌ی آن نمایان شده است).
 - نارسی (خرما در مرحله ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیده شده است).

- تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است).
- وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی
- وجود خاک، اشیاء فلزی، سنگریزه و شیشه به هر میزان
- استشمام بوی تخمیر و ترشیدگی
- وجود پرگنه‌های قابل رؤیت قارچ‌ها
- ۵- بسته‌های خرما باید به گونه‌ای باشد که محتوی بسته را در برابر صدمات مکانیکی، رطوبت و آفات انباری حفظ کند.
- ۶- علایم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:
 - نوع خرما (مضافتی هسته دار)
 - عبارت ممتاز
 - محل تولید و وزن خالص
 - عبارت محصول ایران
 - تاریخ تولید و تاریخ مصرف

کشمش:

- ۱- کشمش خشک شده‌ی پلویی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
- ۳- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۵- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد.
- ۶- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
- ۸- وسایلی که برای بسته بندی به کار می‌رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
- ۹- بسته بندی کشمش در بسته‌های سلوفانی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.
- ۱۰- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر اینصورت مخلوط تلقی می‌شود.
- ۱۱- علایم زیر باید بر روی بسته بندی‌های کشمش درج شده باشد:
 - نام کالا
 - نوع کالا
 - درجه و یکنواختی
 - تاریخ تولید و وزن خالص (بر حس کیلوگرم)
 - عبارت محصول ایران
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

مغز گردو:

- ۱- مغز گردوی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک نیمه و به صورت تهیه و بسته بندی شده دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه‌ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه‌ی غیر طبیعی به خصوص بوی نا، تند و طعم تلخی باشد.
- ۳- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت مغز گردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.
- ۵- میزان ناری و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.

- ۶- بسته بندی گردو در کارتن دارای پوشش ورقه‌ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.
- ۷- کلیه‌ی بسته‌های موجود در یک بهر باید از نظر بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکسان باشد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتن مغز گردو درج شده باشد:

- نام کالا
- وزن خالص برحسب کیلوگرم
- نام صادر کننده یا بسته بندی کننده
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و انقضا
- شرایط نگهداری محصول

تذکر:

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



کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره ۲

آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهار ۱۳۹۴

آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهداشت فردی:

- ۱- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
- ۳- کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستوره‌های کارشناس ناظر عمل نمایند.
- ۴- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- ۴- ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۵- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۶- 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.
- ۷- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۹- برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.

بهداشت مواد غذایی:

- ۱- مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- ۲- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمتهای سبز سبب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
- ۶- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده سازی)
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد ۱۲ تا ۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.
- ۹- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
- ۱۰- گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای ۱۸- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- ۱۳- چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
- ۱۴- غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت ۷۰ درجه) بیشتر از ۳ ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
- ۱۶- افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.

۱۷- 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:

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
- ۲- نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
- ۳- مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
- ۴- مواد غذایی خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
- ۶- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
- ۷- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
- ۸- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
- ۹- مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقادیر کمی در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- ۳- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- ۷- تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
- ۸- 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.
- ۹- 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.
- ۱۰- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد .
- ۱۱- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

سرویسهای بهداشتی :

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

جعبه کمک‌های اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیاز است 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 و سرم فیزیولوژی
- ✓ الکل سفید (ضد عفونی کننده)
- ✓ محلول آمونیاک (محرک تنفسی)
- ✓ محلول (ضد عفونی کننده)
- ✓ ژل سوختگی
- ✓ آمپول آدرنالین
- ✓ کیت مارگزیدگی
- ✓ انتی شوک
- ✓ پودر ORS

داروها

- ❖ آسپرین
- ❖ استامینوفن
- ❖ قرص بروفن
- ❖ قرصهای ضد اسهال
- ❖ قرصهای ضد سرما خوردگی
- ❖ آنتی هیستامین
- ❖ قرصهای ضد تهوع
- ❖ دیازپام رکتال
- ❖ داروهای ملین (روغن بادام)
- ❖ قرص هیوسین
- ❖ قرص متوکلوپرامید یا پلازیل
- ❖ پماد سوختگی
- ❖ پماد گزیدگی حشرات
- ❖ آدرنالین

وسایل

- پنبه استریل
- گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف
- باند یا نوار در اندازه‌های مختلف
- پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین
- ژل شوینده
- درجه تب (ترمومتر)
- قیچی جراحی
- قیچی بانداژ
- پنست، انبرک یا موچین
- سرنگ آماده برای تزریق ضروری در اندازه‌های ۲ و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی
- تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (آتل)
- باند سه گوش و باند نواری
- کیف یخ یا کمپرس سرد آبی
- کیسه آب گرم (مبارزه با سرما یا درد)

- چسب زخم
- 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
- آینه کوچک
- صابون و حوله و کبریت
- دستکش استریزه
- قرصهای تصفیه آب
- باند زخم
- زانو بند
- سوت
- نخ و سوزن بخیه



کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره ۳

فهرست تخلفات و جرایم

قرارداد پخت

بهار ۱۳۹۴

۱) کیفیت غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم مطلوبیت برنج (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰
۲	عدم مطلوبیت خورش: (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 خوراکیها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت (هر پرس)	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰
۳	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 ۴ گوجه)	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس	۱۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰

۲) کمیت غذا:

- کمیت غذا عبارت است از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی
- ۱) رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی = اعلام مقدار جریمه مواد کسری + ۵۰٪ جریمه کسری
- ۲) برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن به ازای قیمت روز آن ماده غذایی

۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۱۰۰,۰۰۰ - ۳۰۰,۰۰۰
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۲,۰۰۰,۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	مشاهده مگس در رستوران به علت ام شی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۵۰۰,۰۰۰
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۵۰۰,۰۰۰
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتیکه قابل شستشو نباشد ❖ در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۹	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و ...) و جریمه حداقل دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی

۴) عدم نظافت تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	۲,۰۰۰,۰۰۰- ۱,۰۰۰,۰۰۰
۲	یخ سازها و آبسرد کن ها	۱۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار	۱۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰
۵	میزهای سالن آماده سازی (هر کدام)	۱۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	۱۰۰,۰۰۰-۲۰۰,۰۰۰
۷	قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۸	سینک ظرفشویی	۱۰۰,۰۰۰
۹	رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد	۱۰۰,۰۰۰
۱۰	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۵۰۰,۰۰۰
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه هر دستگاه	۱۰۰,۰۰۰
۱۲	هود	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	نمکدان، جای نان، گلدان، سماق پاش و پارچ آب به ازای هر مورد	۵۰,۰۰۰
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای وسط سالن (هر کدام)	۲,۰۰۰,۰۰۰- ۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	۱۰۰,۰۰۰-۳۰۰,۰۰۰
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	۵۰۰,۰۰۰-۱,۰۰۰,۰۰۰

۵) تأخیر در پخت و پخش غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	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 ...)	۵۰,۰۰۰-۱۰۰,۰۰۰
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۳	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰-۵۰۰,۰۰۰
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...) (هر پرس)	۵,۰۰۰-۱۰,۰۰۰
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد)	۱۰۰,۰۰۰
۶	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰
۶	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه (به ازای هر پرس)	۱,۰۰۰,۰۰۰-۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۵۰۰,۰۰۰
۸	دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه به ازای هر	۵۰,۰۰۰

	پرس	
۱,۰۰۰,۰۰۰	معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۹

۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۱,۰۰۰,۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی هزینه درمان با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود.	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	ته سیگار	۳,۰۰۰,۰۰۰
۷	تکه غذا و مقوا	۱,۰۰۰,۰۰۰
۸	ضایعات گوشتی (نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۱,۰۰۰,۰۰۰

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

۷) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده	عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان و معادل یک تا دو برابر ارزش آن مواد
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰ عدم تأیید کارکرد همان روز (صلاح دید کارفرما)
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	یک چهارم ارزش مواد غذایی
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	پخت مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	۱,۰۰۰,۰۰۰

۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	اضافه و کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب * تعیین تکلیف با صلاحدید کارفرما	۱۱
-----------------------	---	----

۸) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۵۰۰,۰۰۰
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵۰۰,۰۰۰
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب *	۵۰۰,۰۰۰
۷	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰
۸	نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	سود زدایی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازای هر مورد	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

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

۹) کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰

آمارها	
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه
۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد)
۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰	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
۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۳,۰۰۰,۰۰۰	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز

۱۰) بهداشت محیط:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	۲۰۰,۰۰۰ - ۱۰۰,۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۲,۰۰۰,۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن‌ها (هر کدام)	۵۰۰,۰۰۰
۵	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۱,۰۰۰,۰۰۰
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۵۰۰,۰۰۰
۸	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰

۱۱) آموزش:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	به ازای هر نفر ۳۰۰,۰۰۰

۱۲) رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۱,۰۰۰,۰۰۰ ۵۰۰,۰۰۰
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظران)	۱,۰۰۰,۰۰۰ ۵۰۰,۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۱,۰۰۰,۰۰۰ ۵۰۰,۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۱,۵۰۰,۰۰۰ ۱,۰۰۰,۰۰۰
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشوییها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۳	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۴	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا	۲۰۰,۰۰۰
۱۶	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی	۵۰۰,۰۰۰
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	۳۰۰,۰۰۰ - ۵۰۰,۰۰۰
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰ ۵۰۰,۰۰۰

- ❖ 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 می گردد.
- ❖ پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع به کار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.
- ❖ استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش ممنوع است.

- ❖ جریمه در نظر گرفته شده بابت هر تخلف می تواند به میزان جریمه نقدی از تعداد کارکرد آن روز، توسط اداره تغذیه کسر گردد.
- ❖ تذکره ۱: در صورت تکرار تخلفات ، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .
- ❖ تذکره ۲ : تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
- ❖ 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.



کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره ۴

آنالیز غذای پیشنهادی

بهار ۱۳۹۴

چلو خورشت قیمه بادمجان

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	۲۰ ± ۵	
۲	پیاز	۲۵ ± ۵	
۳	بادمجان	۱۵۰ ± ۱۰	
۴	لیه	۲۰	
۵	گوشت قرمز	۵۰ ± ۲۰	
۶	روغن مایع	۳۰ ± ۵	برای خورشت
۷	برنج	۱۵۵ ± ۱۰ ۱۷۰ ± ۱۰	هندی / پاکستانی ایرانی
۸	تمر هندی، آبغوره، آبلیمو، گرد لیمو	به مقدار لازم	اختیاری
۹	گوجه	۵۰	اختیاری
۱۰	روغن مایع	۵ ± ۲	برای برنج
۱۱	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۱۲	سیب زمینی پاک شده	۳۰	اختیاری
۱۳	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۴	دنبه تازه	۵	اختیاری
۱۵	لیمو عمانی	به مقدار لازم	

چلو خورش قیمة

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	۱۵	
۲	پیاز	۲۵ ± ۵	
۳	سیب زمینی	۴۰ ± ۱۰	خالص
۴	لپه	۲۰	
۵	گوشت قرمز	۵۰ ± ۱۵	
۶	روغن مایع	۳۰ ± ۵	برای خورش
۷	برنج	۱۵۵ ± ۱۰	هندی / پاکستانی
		۱۷۰ ± ۱۰	ایرانی
۸	تمر هندی، آبغوره، آبلیمو، گرد لیمو	به مقدار لازم	اختیاری
۹	لیمو عمانی	۱,۵	
۱۰	روغن مایع	۵ ± ۲	برای برنج
۱۱	نمک تصفیه شده بدون ید	مقدار لازم	
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۲	دنبه تازه	۵	اختیاری
۱۳	گوجه	۵۰	اختیاری

چلو خورشت قورمه سبزی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	30 ± 5	برای خورشت
۲	پیاز	25 ± 5	
۳	لیمو عمانی	۲ گرم	
۴	لوبیاچیتی	۲۵	
	لوبیا قرمز	20 ± 5	
۵	گوشت قرمز	50 ± 15	بدون استخوان و چربی
۶	برنج	155 ± 10	هندی / پاکستانی
		170 ± 10	ایرانی
۷	سبزی	90 ± 5	پاک و خرد شده
۸	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۹	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۱۰	دنبه تازه	۵	اختیاری
۱۱	رب گوجه	به مقدار لازم	اختیاری

چلو خورشت لوبیا سبز

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	30 ± 5	سرخ کردنی
۲	برنج	155 ± 10	هندی / پاکستانی
		170 ± 10	ایرانی
۳	پیاز	25 ± 5	
۴	رب گوجه	20 ± 5	
۵	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۶	گوشت قرمز	50 ± 15	بدون استخوان و چربی
۷	لوبیا سبز سرخ شده	۴۰	
۸	آبلیمو	به مقدار لازم	
۹	هویج	۲۰	
۱۰	روغن مایع	5 ± 2	برای خورشت
۱۱	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۱۲	سیب زمینی پاک شده	۵۰	

چلو خورشت بامیه

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	گوشت قرمز	۵۰ ± ۱۵	بدون استخوان و چربی
۲	روغن مایع	۲۵ ± ۵	
۳	برنج	۱۵۵ ± ۱۰	هندی / پاکستانی
		۱۷۰ ± ۱۰	ایرانی
۴	رب گوجه	۲۰	
۵	پیاز	۲۵ ± ۵	
۶	پودر سیر	۳	
۷	گوجه	۵۰	
۸	سیب زمینی	۳۰	
۹	بامیه	۶۰	
۱۰	آبغوره	به مقدار لازم	
۱۱	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

چلو جوجه کباب			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	8 ± 3	برنج
۲	پیاز	۱۰ گرم	
۳	برنج	155 ± 10	هندی / پاکستانی
		170 ± 10	ایرانی
۴	گوشت مرغ	160 ± 20	فیله مرغ
	گوشت مرغ	300 ± 20	با استخوان
۵	آبلیمو	۴ گرم	
۶	نمک تصفیه شده بدون ید	۵ گرم	
۷	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۸	کره حیوانی	۳ گرم	سس بعد از پخت
۹	زعفران	۰,۰۰۵ مثقال	
۱۰	ماست	به مقدار لازم	اختیاری
۱۱	فلفل دلمه	به مقدار لازم	اختیاری

چلو کباب کوبیده			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	8 ± 3	
۲	برنج	155 ± 10	هندی / پاکستانی
		170 ± 10	ایرانی
۳	پیاز	30 ± 10	
۴	گوشت قرمز	70 ± 15	بدون استخوان
۵	گوشت قرمز	30 ± 10	قلوه گاه
۶	دنبه تازه	۱۰	اختیاری
۷	کره حیوانی	۲	
۸	سماق	به مقدار لازم	
۹	آبلیمو	به مقدار لازم	
۱۰	زعفران	۰,۰۰۱ مثقال	
۱۱	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۲	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	

سبزی پلو با کنسرو ماهی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	7 ± 2	
۲	برنج	155 ± 10 170 ± 10	هندی / پاکستانی ایرانی
۳	سبزی	50 ± 10	پاک و خرد شده
۴	کنسرو ماهی	۱۲۰	یا یک قوطی برای دو نفر ۹۰ گرم
۵	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	

شوید پلو با کوکو سبزی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج	135 ± 10 ۱۷۰	هندی / پاکستانی ایرانی
۲	روغن مایع	30 ± 5	سرخ کردنی
۳	سبزی کوکو	90 ± 10	پاک و خرد شده
۴	شوید تازه پاک شده	50 ± 10	پاک و خرد شده
۵	تخم مرغ	۸۵ گرم	
۶	روغن	7 ± 2	برنج
۷	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۸	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۹	آرد	۳ گرم	

زرشک پلو با مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	رب گوجه	20 ± 5	
۲	پیاز	25 ± 5	
۳	مرغ	350 ± 20	
۴	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۵	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۶	روغن مایع	30 ± 5	
۷	برنج	155 ± 10 170 ± 10	هندی / پاکستانی ایرانی
۸	زرشک	3 ± 1	
۹	هویج	۵	
۱۰	فلفل دلمه ای	۵	
۱۱	آبلیمو	۵	
۱۲	زعفران	۰,۰۰۱ مثقال	مخصوص برنج
۱۳	سیر	۲	
۱۴	هل یا برگ بو و زنجبیل	۰,۲	

عدس پلو با گوشت			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	30 ± 5	سرخ کردنی
۲	برنج	135 ± 10 ۱۷۰	هندی / پاکستانی ایرانی
۳	پیاز	25 ± 5	
۴	رب گوجه	20 ± 5	
۵	عدس	۴۰	
۶	گوشت قرمز	60 ± 10	چرخ کرده
۷	دنبه تازه	۵	
۸	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۹	آبلیمو	به مقدار لازم	

خوراک قارچ و مرغ و سیب زمینی سرخ کرده

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	گوشت مرغ	۸۰ ± ۱۰	فیله مرغ
۲	روغن	۲۵ ± ۵	
۳	رب گوجه	۲۰	اختیاری
۴	پیاز	۳۰	
۵	فلفل دلمه ای	۱۰	
۶	سیب زمینی	۱۰۰	
۷	هویج	۷۰	
۸	نخودفرنگی	۵۰	
۹	قارچ	۱۰۰	
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

خوراک قارچ و گوشت و سیب زمینی سرخ کرده

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	گوشت قرمز	۸۰ ± ۱۰	بدون استخوان و چربی
۲	روغن	۲۵ ± ۵	
۳	رب گوجه	۲۰	اختیاری
۴	پیاز	۳۰	
۵	فلفل دلمه ای	۱۰	
۶	سیب زمینی	۱۰۰	
۷	هویج	۷۰	اختیاری
۸	نخودفرنگی	۵۰	اختیاری
۹	قارچ	۱۰۰	
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

خوراک مرغ			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	لفل دلمه ای	۵	
۲	مرغ	360 ± 15	
۳	پیاز	25 ± 5	
۴	آبلیمو	به مقدار لازم	
۵	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۶	هویج	۲۰	
۷	رب گوجه	20 ± 5	
۸	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

خوراک لوبیا چیتی			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۲۰	
۲	رب گوجه	۱۰	
۳	روغن	۷	
۴	لوبیا چیتی	50 ± 5	
۵	قارچ	۵۰	اختیاری
۶	آبلیمو	۵	اختیاری
۷	دارچین	۰,۲	اختیاری
۸	گلپر	۰,۵	اختیاری
۹	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

خوراک کشک و بادمجان

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن سرخ کردنی	۲۵ ± ۵	
۲	بادمجان	۲۵۰ ± ۲۰	
۳	کشک مایع	۵۰ ± ۵	
۴	پیاز	۳۰	
۵	نعناء خشک	به مقدار لازم	
۶	لفل قرمز-لفل سیاه-زرد چوبه-ادویه-دارچین	به مقدار لازم	
۷	سیر تازه	۱۰	
۸	مغز گردو	۵	اختیاری
۹	گوجه	۵۰	اختیاری

خوراک کوفته تبریزی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	برنج	۱۵	نیم دانه
۲	گوشت قرمز	۷۵	
۳	لپه	۱۵	
۴	کشمش پلویی	۵	اختیاری
۵	آلو	۱۰	
۶	مغز گردو	۵	اختیاری
۷	رب گوجه	۱۵	
۸	دنبه و قلوه گاه گوسفندی	۱۵	
۹	سبزی پاک شده کوفته	۲۵	
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۱۱	آرد	۱۵	
۱۲	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۱۳	پیاز	۲۰	

کنتلت گوشت

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن	30 ± 5	سرخ کردنی
۲	سیب زمینی	۱۰۰	
۳	آردسوخاری	۲۰	
۴	پیاز	25 ± 5	
۵	تخم مرغ	۳۰	
۶	گوشت قرمز	60 ± 10	چرخ کرده

کوکو سیب زمینی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن	۴۰	
۲	سیب زمینی	۱۱۵	
۳	تخم مرغ	۸۰	
۴	ادویه جات مجاز	۱۰	
۵	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	

کوکو سبزی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	30 ± 5	سرخ کردنی
۲	سبزی کوکو	90 ± 10	پاک و خرد شده
۳	تخم مرغ	۸۵	
۴	روغن	7 ± 2	برای برنج
۵	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	
۶	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۷	آرد	۳	

ماکارونی

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	روغن مایع	۳۰ ± ۵	
۲	ماکارونی	۱۶۰ ± ۱۰	
۳	رب گوجه	۳۰	
۴	پیاز	۲۵	
۵	گوشت قرمز	۳۰	در صورت استفاده نکردن از مرغ، ۶۰ گرم لحاظ شود
	گوشت مرغ	۳۰	بهتر است به صورت خالصی باشد
۶	نمک تصفیه شده بدون ید	به مقدار لازم	
۷	فلفل دلمه	۱۵	
۸	قارچ تازه سفید	۵۰	اختیاری - در صورت استفاده، میزان گرم گوشت و ماکارونی کم می شود
۹	آبلیمو	به مقدار لازم	
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

آش رشته

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۱۵	
۲	روغن	۳۰ ± ۵	
۳	سبزی آش	۴۵ ± ۵	پاک و خرد شده
۴	نخود	۷ ± ۲	
۵	لوبیا	۱۰	
۶	عدس	۱۰	
۷	رشته آش	۱۵ ± ۵	
۸	نعنا خشک	۰,۸	
۹	کشک	۱۵	
۱۰	سیر تازه	۵	اختیاری
۱۱	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

سوپ جو			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۱۵	
۲	رب گوجه	۱۰	
۳	آبلیمو	۵	
۴	جو	۱۵	پوست کنده
۵	سبزی تازه	۲۰	جعفری
۶	هویج	۱۰	
۷	سیب زمینی	۱۰	
۸	مرغ یا گوشت	۱۵	اختیاری
۹	نخود فرنگی		اختیاری
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

سوپ رشته (ورمیشل)			
ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	پیاز	۵	
۲	رب گوجه	۱۵	
۳	آبلیمو	۵	
۴	رشته فرنگی (ورمیشل)	۱۰	
۵	سبزی تازه	۲۰	
۶	هویج	۱۰	
۷	سیب زمینی	۱۰	
۸	مرغ یا گوشت	۱۵	اختیاری
۹	نخود فرنگی		اختیاری
۱۰	ادویه جات مجاز	به مقدار لازم	

سالاد

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	کاهو چینی	۱۰۰	
۲	کلم بنفش	۳۰	
۳	گوجه	۳۰	
۴	کلم سفید	۵۰	
۵	سس	یک عدد	
۶	خیار	۳۰	

دورچین و دسر

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هر نفر (گرم)	توضیحات
۱	خیارشور	۵۰	
۲	لیموترش	۵۰	لیموسنگی ۱۰۰ گرم
۳	ترشی	۱۰۰	
۴	سیب درختی	۱۶۰-۲۰۰	
۵	سیب گلاب	۱۰۰-۱۲۰	
۶	خیار	۹۰-۱۱۰	
۷	هندوانه با پوست	۳۰۰-۴۰۰	
۸	خریزه با پوست	۳۰۰-۳۵۰	
۹	پرتقال	۱۶۰-۲۰۰	
۱۰	نارنگی	۱۰۰-۱۵۰	
۱۱	لیموشیرین	۱۲۰-۱۵۰	
۱۲	موز	۱۵۰-۲۰۰	
۱۳	هلو	۱۲۰-۱۶۰	
۱۴	هلو انجیری	۸۰-۱۱۰	
۱۵	گلابی	۱۴۰-۱۶۰	
۱۶	آلو قطره طلا	۸۰-۱۲۰	دو تا سه عدد
۱۷	کیوی	۸۰-۱۰۰	
۱۸	شبرنگ	۱۰۰-۱۲۰	
۱۹	انار	۲۵۰-۳۰۰	
۲۰	شلیل	۱۰۰-۱۲۰	
۲۱	زردآلو	۸۰-۱۲۰	دو تا سه عدد
۲۲	گوجه سبز	۸۰-۱۰۰	سه تا چهار عدد
۲۳	طالبی با پوست	۳۰۰-۳۵۰	
۲۴	گیلاس	۱۰۰-۱۲۰	
۲۵	آلبالو	۱۰۰-۱۲۰	

	۱۵۰-۲۰۰	انگور	۲۶
پاک شده و بسته بندی شده کارخانه ایی آماده سرو	۴۰	سبزی خوردن	۲۷
	۱ عدد	چای کیسه ای	۲۸
	۷۰-۱۰۰	دسر (شکلاتی، زعفرانی، کرم کارامل، نسکافه و ...)	۲۹
یک نفره		دلستر	۳۰
	۳۰-۵۰	زیتون سبز یا پرورده	۳۱
با بسته بندی کارخانه ای (استریلیزه) ۲۰۰CC	۱ عدد	شیر یک نفره (ساده، کاکائو، خرما)	۳۲
با بسته بندی کارخانه ای ۲۰۰CC	۱ عدد	آب میوه یک نفره	۳۳
با بسته بندی کارخانه ای با % ۳-۲/۵ چربی	۱۰۰	ماست یک نفره	۳۴
با بسته بندی کارخانه ای - ۲۰۰CC	۱ عدد	دوغ یک نفره	۳۵
با بسته بندی کارخانه ای - ۲۵۰CC	۱ عدد	دوغ یک نفره	۳۶
با بسته بندی کارخانه ای - ۳۰۰CC	۱ عدد	دوغ یک نفره	۳۷
با بسته بندی کارخانه ای - ۳۷۰CC	۱ عدد	دوغ یک نفره	۳۸
۲ تا ۳ عدد	۱۵-۲۰	مغز گردو کامل	۳۹
۲ تا ۳ عدد	۳۰-۵۰	خرما	۴۰
	۳۵	پنیر تک نفره	۴۱
	۵۰-۷۰	زولبیا	۴۲
	۴۰-۶۰	بامیه	۴۳
	۸۰	کیک یزدی	۴۴
	۵۰-۶۰	گوجه خام (دورچین)	۴۵
	۱۰۰-۱۲۰	گوجه کبابی	۴۶



کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره ۵

شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی

بهار ۱۳۹۴

۱- 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 به عمل 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 آماده سازی نیز به دلیل مذکور از اهمیت دو چندان برخوردار است. از دیگر نکات بسیار مهم در واحدهای آماده سازی، خارج نمودن سریع ضایعات و زباله ناشی از فرآیند آماده سازی است. قطعات غیر قابل استفاده و ضایعات ایجاد شده محیط‌های بسیار مناسبی برای رشد میکروبه‌ها هستند و بنابراین لازم است سریعاً از محل آماده سازی خارج شوند. جدا بودن محل آماده سازی مواد غذایی از دیگر اصول مهم و اساسی در فرآیند آماده سازی است که لازم است به آن توجه وافر گردد. آماده سازی گوشت، مرغ و ماهی در یک محل و در یک زمان می‌تواند آلودگی های احتمالی آنها را به یکدیگر انتقال دهد. در آماده سازی سبزیجات، خصوصاً سبزیجات تازه، لازم است تمامی مواد در چند مرحله شستشو و ضدعفونی شوند و به ظاهر تمیز و بسته بندی شکل آنها اکتفا نشود. وجود باقی مانده سموم دفع آفات، مخاطره‌های 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.

۱-۱ شستشوی مواد غذایی:

- ❖ میوه: میوه‌ها توسط در محلول ضدعفونی کننده، ضدعفونی شده سپس شستشو می‌شود.
 - ❖ سبزی در چهار مرحله سالم سازی می‌شود که عبارتند از: پاک سازی، انگل زدایی، ضدعفونی و شستشوی نهایی.
- مرحله اول) پاک سازی: ابتدا سبزی‌ها را به خوبی پاک کرده سپس در وان اول شست و شو می‌دهیم تا مواد زائد و گل و لای آن‌ها به خوبی جدا شود. توصیه می‌شود برگ‌های کاهو و کلم قبل از شست و شو از یکدیگر جدا گردد. مرحله دوم) انگل زدایی: برای انگل زدایی، سبزی پاک شده مرحله اول را در وان دوم ریخته به ازای هر لیتر آب (۳ الی ۵ قطره) مایع ظرف شویی به آن اضافه کرده، پس از ۵ دقیقه سبزی را از کف آب جدا و تا حد لازم آبکشی می‌کنیم تا تخم انگل و باقیمانده مایع ظرف شویی از سبزی جدا گردد.
- مرحله سوم) ضدعفونی: در این مرحله به ازای هر ۵ لیتر آب، یک گرم (برابر نصف قاشق چای خوری) کلر (پرکلرین) را در آب حل کرده و سبزی‌ها را برای مدت ۵ دقیقه در محلول فوق قرار داده تا میکروب‌های آن از بین بروند.
- مرحله چهارم) شستشوی نهایی: سبزی‌های ضدعفونی شده را آنقدر با آب سالم شست و شو داده تا باقیمانده مواد ضدعفونی کننده جدا شده و قابل مصرف گردد و چنانچه نیاز باشد بعد از این مرحله سبزی ریز یا خرد می‌شود.
- ❖ گوشت: شستشو با آب سرد شهری انجام شود. در صورتی که هدف انجماد زدایی سریع گوشت و پخت بلافاصله آن باشد، می‌توان از آب گرم استفاده کرد به شرط آنکه زمان انجماد زدایی تا پخت کمتر از یک ساعت باشد.
 - ❖ در صورت افتادن مواد غذایی بر کف زمین، به شرط آنکه آلودگی از نوع سطحی باشد و به راحتی با شستشو زدوده شود، ضروری است شستشوی ماده غذایی انجام شود در غیر این صورت استفاده از ماده غذایی آلوده یا انتقال آن به ظرف محتوی همان نوع ماده غذایی مجاز نیست.

۱-۲ خارج نمودن مواد از انجماد

یکی دیگر از مراحل که ممکن است مواد غذایی را با مخاطره مواجه سازد مرحله دیفراس است یا انجماد زدایی است. این مرحله حساس اگر با دقت و حوصله و با اصول علمی انجام نشود می‌تواند علاوه بر افزایش میکروبه‌های 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 ۴ درجه سانتی گراد قرار گیرد و یا از سالن های مخصوص انجماد زدایی استفاده گردد.

۲- 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 میکروبهایی 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 در 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 خورشها را لازم است بسته باشد. سرخ کردن، فرآیندی مخرب در مواد غذایی است و بنابراین لازم است در موارد غیر ضروری 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

۱-۲- آب پز کردن:

هنگامی که مواد غذایی از ابتدا در آب سرد پخته شوند ویتامین‌های موجود در آنها در آب منتشر می‌شوند و مواد یاد شده کیفیت خود را از دست می‌دهند. زمانی که مواد غذایی از آغاز در آبجوش پخته شوند، تغییرات بوجود آمده در لایه‌های سطحی مواد غذایی که با آبجوش در تماس هستند از انتشار ویتامین‌ها 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 سوپ‌ها 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.

۲-۲- 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 می‌گیرد 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 قطعه‌های 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.

۳-۲- 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 متضاد 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.

۴-۲- 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 می‌سازد.

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.

۵-۲- 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 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.

۶-۲- 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 شیر و عصاره‌ای که از آنها خارج می‌گردد، پخته می‌شوند.

مزایا:

پخت همزمان مرغ، ماهی و گوشت قرمز با سبزی‌ها 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. چنانچه 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.

۷-۲- 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 آب‌پز یا پخته شده با بخار دارند.

مزایا:

شیوه‌ای بسیار سریع و جانسپینی کارآمد برای آب‌پز 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 اجاق‌های 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.

۸-۲- 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 قطعه‌های 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 شیر 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.

۹-۲- 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، سبدهای حاوی مواد غذایی خرد شده پس از جوش آمدن روغن، به مدت کوتاهی درون آن غوطه ور شود. پس از خروج سبدها از روغن، مواد غذایی پخته شده روی یک برگ کاغذ جاذب الرطوبه پهن شود تا مازاد روغنشان گرفته شود.
نکات تغذیه‌ای مورد توجه:

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

۳) مواد مورد نیاز و روشهای آماده سازی و پخت غذا

برنج سفید (چلو)

مواد لازم:

روش آماده سازی:

- ۱- ابتدا برنج مورد نیاز وزن شده و سپس خوب بازبینی و پاک شود.
- ۲- 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.
- ۳- بعد از شستشو، داخل ظرف برنج آب نمک اضافه نموده تا مقداری بالاتر از سطح برنج آب وجود داشته باشد (حدود ۸ الی ۱۱ سانتی متر بالاتر) و متناسب با نوع برنج به مدت حدود ۶ الی ۱۲ ساعت خیسانده شود.
روش پخت برنج:

- ۱- دیگ بزرگ را پر از آب کرده و روی شعله قرار گیرد تا به نقطه جوش برسد.
- ۲- در این مرحله آب نمک برنج را خالی کرده و برنج را داخل دیگ آبجوش ریخته تا برنج به حال نیم‌پز در آید. (۷ تا ۱۵ دقیقه جوشیدن متناسب با نوع برنج)
- ۳- 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.
- ۴- بلافاصله در ظرف جداگانه به اندازه مورد نیاز روغن مایع ریخته و روی شعله کمی داغ شود.
- ۵- 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).
- ۶- 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 دم کشیدن برنج جهت زعفرانی کردن، مقداری از روی برنج (یعنی گل برنج) را برداشته و سپس جهت باز شدن و دانه-دانه 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:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

- ۲- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو به صورت نگینی یا مکعبی متوسط خرد شود.
 - ۳- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمتهای زاید به قطعات مکعبی تقسیم شود.
 - ۴- 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 ۳ الی ۴ ساعت خیسانده شود.
 - ۵- سیب زمینی ابتدا شسته، سپس پوستگیری کرده و به صورت خلال خرد کرده و داخل آب سرد ریخته شود.
 - ۶- 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:

۱- 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 کمی روغن تفت داده همراه با لیمو عمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن (۱۵ 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.

۲- 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 لیمو عمانی در خورشت ها از خرد کردن لیمو یا استفاده از پودر لیمو عمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزه خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت ها (دارای رنگ روشن) می شود.

چلو خورشت قیمه بادمجان

روش آماده سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.
 - ۲- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو و آبکش کردن به صورت نگینی یا مکعبی متوسط خرد شود.
 - ۳- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمتهای زاید به قطعات مکعبی تقسیم شود.
 - ۴- لپه پس از بازبینی و شستشو در ظرف مناسبی ریخته و تا چند سانتی متری بالاتر از سطح لپه، آب سرد را اضافه کرده و متناسب با نوع لپه به مدت سه الی چهار ساعت خیسانده شود.
 - ۵- بادمجان را شسته، پوستگیری نموده و حدوداً دو ساعت جهت تلخی گیری مزه بادمجان در محلول آب نمک گذارده و سپس داخل آبکش ریخته روی آن کمی آب ریخته و صبر می کنیم تا آب آن خارج شود.
- روش پخت:

۱- 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 همراه با زردچوبه و فلفل سیاه تفت می دهیم. آنگاه به ظرف، مقدار کافی آب جوش اضافه می کنیم روی شعله ملایم به مدت حدود دو ساعت حرارت داده و رب گوجه فرنگی را با کمی روغن تفت داده همراه با لیمو عمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن (۱۵ دقیقه آخر) دارچین را کمی با روغن تفت داده به همراه نمک و در صورت نیاز آبلیمو به خورشت اضافه می کنیم. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

۲- بادمجان ها را در روغن مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ کرده سپس روغن اضافی آن گرفته شود.

نکته: بهتر است برای استفاده از لیمو عمانی در خورشت ها، از لیمو خرد شده یا پودر لیمو عمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزه خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت ها (دارای رنگ روشن) می شود.

زرشک پلو با مرغ

روش آماده سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.
- ۲- مرغ پس از قطعه بندی و جدا کردن قطعات زائد شسته در آبکش ریخته سپس با نمک، فلفل سیاه و سیر مزه دار شود.

۳- پیاز را پوست گیری نموده مقداری از آن را به صورت حلقه ای و مقداری را به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید.
۴- زرشک را به مدت ۲۱ تا ۳۱ دقیقه با آب خیس کرده و سپس آن را روی آب به آرامی جمع کرده و در صافی ریخته شستشو داده و صبر می‌کنیم تا آب اضافی آن خارج شود.

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

۶- فلفل دلمه‌ای را شسته و تخم های آنها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد شود.
روش پخت:

۱- 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.

۲- زرشک در کمی روغن، شکر و آبلیمو تفت داده شود.

۳- 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.

جلوکباب کوبیده

روش آماده سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- 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.

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

۴- 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

۵- 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 خمیر کباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.

۶- 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:

۱- 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.

۲- 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.

۳- 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 روشن کرده تا کاملاً داغ شود. سیخ های کباب را روی کباب پز گذاشته 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.
۴- بعد از آماده شدن کباب، گوجه‌فرنگی روی کباب پز پخت گردد.

چلو خورش قورمه سبزی

روش آماده‌سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.
- ۲- 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.
- ۳- 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.
- ۴- گوشت پس از شستن و پاک کردن قسمت‌های زاید به قطعات مکعبی تقسیم شده و با کمی روغن مایع مخصوص سرخ کردنی، فلفل سیاه و زردچوبه تفت داده شود.
- ۵- 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 ۱۸ 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 خورش جوش بخورد تا مزه چاشنی به محتویات خورش رسیده و به اصطلاح جا بیفتد. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

چلو خورش کرفس

روش آماده‌سازی:

- ۱- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو و آبکش کردن ریز خرد کرده و همراه با روغن مایع با حرارت ملایم تفت دهید.
- ۲- 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.
- ۳- کرفس را پاک کرده، شسته و سپس ساقه‌های کرفس را جدا سازی کرده و به قطعات حدود ۴ سانتی‌متر خرد کنید و در کمی روغن تفت دهید.
- ۴- در صورتی که از سبزی کرفس منجمد آماده استفاده نمی‌شود، نعنای (۳۱ گرم) و جعفری (۳۱ گرم) را پاک کرده، شسته و سپس به همراه برگ‌های کرفس (۶۱ گرم) ریز خرد کرده در کمی روغن تفت دهید.
روش پخت:

- ۱- برنج را طبق روش مربوط آماده کنید.
- ۲- 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، نعنای و جعفری خرد شده و تفت داده شده را به آن افزوده و با شعله ملایم حرارت دهید تا پخت کرفس نیز انجام شود، سپس نمک و دارچین را اضافه کرده و اجازه دهید خورش ریز جوش بزند و پخت کامل شود.

سبزی پلو با ماهی

روش آماده‌سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- سبزی پلویی را پاک کرده و ضدعفونی و شستشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.
۳- 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 باله 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.
۴- 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 می شود جهت قرار دادن گوشت های طعم دار درب ظرف بسته شود یا به وسیله سلیفون روی آن کشیده شود تا دچار آلودگی نشود)
روش پخت:

۱- 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 نیم پز شدن پخت شود.
۲- وقتی برنج به صورت نیم پخته 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.
۳- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج و سبزی نیم پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.
۴- بعد از دم کشیدن سبزی پلو، جهت باز شدن و دانه دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.
۵- ماهی مزه دار 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 آماده سازی:

۱- برنج طبق روش مربوط آماده سازی گردد.
۲- لوبیا سبز را شستشو و تمیز کرده، آن را برش دهید.
۳- پیاز را پوستگیری کرده بعد از شستشو و آبکش کردن ریز خرد کرده همراه با روغن مایع تفت دهید.
۴- ۵۱ درصد گوشت را به قطعات ریز (کشمشی) خرد کنید و ۴۹ 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.
۵- 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:

۱- پیاز و هویج را پوستگیری کرده شستشو دهید و با رنده یا چرخ با مش ریز چرخ کنید.
۲- مغز گردو را پس از بازبینی و پاک کردن با مش درشت چرخ کنید.
۳- مرغ را پس از قطعه بندی و جداسازی قطعات زائد و چربی اضافه، شستشو دهید.
روش پخت:

۱- برنج طبق دستورالعمل پخت برنج سفید تهیه شود.
۲- 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.

۳- گوشت مرغ را نیز جداگانه همراه با پیاز، زردچوبه و کمی نمک کاملاً بپزید.

چلوگوشت

روش آماده سازی:

- ۱- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمتهای زاید به قطعات بزرگ تقسیم کنید.
 - ۲- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خرد کنید.
 - ۳- 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:
- ۱- برنج را طبق دستورالعمل پخت برنج سفید تهیه کنید.
 - ۲- پیاز راتفت داده، زردچوبه اضافه کرده و سرخ کنید.
 - ۳- 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:

- ۱- گوشت را پس از شستن و پاک کردن و گرفتن قسمتهای زاید به قطعات بزرگ تقسیم کنید.
 - ۲- پیاز را بعد از پوست گیری، شسته و به صورت نگینی خرد کنید.
 - ۳- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) آماده نمایید.
 - ۴- 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:
- ۱- 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 صورتی که باقلا نیز باشد قبل از جوشاندن برنج پخته شود.
 - ۲- 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.
 - ۳- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج، سبزی و باقلا نیمپز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.
 - ۴- بعد از دم کشیدن باقلا پلو جهت باز شدن و دانه دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.
 - ۵- پیاز را تفت داده، زردچوبه اضافه کرده و سرخ کنید.
 - ۶ 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 مرغ

روش آماده سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

- ۲- مرغ پس از قطعه بندی و جدا کردن قطعات زائد شسته در آبکش ریخته سپس با نمک، فلفل سیاه و سیر مزه دار شود.
- ۳- پیاز را پوست گیری نموده به صورت نگینی یا مکعبی خرد کنید.
- ۴- سبزی پلویی را پاک کرده و ضد عفونی و شستشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارج شود. سپس آن را خرد نمایید.
- ۵- هویج پوست گیری شده سپس شسته و به صورت حلقه حلقه خرد شود.
- ۶- فلفل دلمه ای را شسته و تخم‌های آنها را جدا کرده سپس به صورت خلال درشت خرد شود.

روش پخت:

- ۱- 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 آبجوش اضافه کنید پس از کمی جوشیدن سس غذا آماده می شود. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.
- ۲- 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 و کمی 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.
- ۳- 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 صورتی که باقلا نیز باشد قبل از جوشاندن برنج پخته شود.
- ۴- 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.
- ۵- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج، سبزی و باقلا نیم‌پز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.
- ۶- بعد از دم کشیدن باقلا پلو جهت باز شدن و دانه‌دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.

خوراک ماهی

روش آماده‌سازی:

- ۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.
 - ۲- 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 باله 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.
 - ۳- 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.
 - ۴- سیب زمینی را پوست گیری و شستشو به صورت برش ورقه ای خرد نموده و داخل آبسرد قرار دهید.
- روش پخت:

- ۱- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.
- ۲- 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.
- ۳- 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:

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

۲- پیاز را پوستگیری، شسته و به صورت خالی درشت خرد نمایید.
۳- مخلوطی از آبلیمو، فلفل دلمه و نمک تهیه کرده و مرغهای قطعه بندی شده را داخل مخلوط بریزید، پیاز خالی 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.

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

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

روش پخت:

۱- 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.

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

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

خوراک گوشت با آلو

روش آماده‌سازی:

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

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

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

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

۵- آلو را شستشو و آماده نمایید.

۶- قارچ را شستشو داده و قطعه بندی نمایید.

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

روش پخت:

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

۲- 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.

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

۴- 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.

۵- هویج را جداگانه آب‌پز کرده و آماده نمایید.

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

خوراک کباب کوبیده

روش آماده‌سازی:

۱- برنج طبق روش مربوط آماده گردد.

۲- 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.

- ۳- 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).
- ۴- 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.
- ۵- 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 خمیر کباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.
- ۶- گوجه‌فرنگی‌ها را شسته در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت کامل داخل سیخهای مخصوص باریک قرار دهید.

روش پخت:

- ۱- 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 سیخ‌گیری شده را وارد دستگاه کباب پز کنید تا پخته شود و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.
- ۲- 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.
- ۳- در صورت استفاده از اجاق کباب پز معمولی بایستی صفحه‌های چدنی را بگونه‌ای قرار دهید که شعله مستقیم با کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت‌گاز)، 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.
- ۴- بعد از آماده شدن کباب، گوجه‌فرنگی را روی کباب پز پخت کنید.
- ۵- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.
- تذکر مهم: استفاده از جوش شیرین در تهیه کباب ممنوع است.

خوراک کوبیده مرغ

- ۱- 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.
- ۳- پیاز را پوستگیری کرده شستشو داده و سپس با چرخ گوشت با مش ریز چرخ کرده و آبگیری نمایید.
- ۴- فیله مرغ و قلوه‌گاه چرخ شده را مخلوط کرده و کاملاً ورز دهید تا چسبندگی لازم را پیدا کند.
- ۵- خمیر آماده شده برای هر سیخ کوبیده مرغ را به وسیله دستگاه سیخ‌گیر 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 خمیر کباب حدود یک ساعت در یخچال نگهداری شود.
- ۶- گوجه‌فرنگی‌ها را شسته در صورت درشت بودن دو نیم کرده و در غیر این صورت کامل داخل سیخهای مخصوص باریک قرار دهید.

روش پخت:

- ۱- 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 سیخ‌گیری شده را وارد دستگاه کباب پز کنید تا پخته شود و بطور مداوم کیفیت پخت کباب را کنترل نمایید.

۲- 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.

۳- 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.

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

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

خوراک مرغ

روش آماده سازی:

- ۱- مرغ را ابتدا پاک کرده و قسمت های زائد آن را بگیرید و سپس هر مرغ را به چهار قسمت ران و سینه تقسیم نمایید.
- ۲- پوست پیاز را گرفته، شسته و داخل آبکش قرار دهید پس از رفتن آب آن، آن را (به شکل خلالی یا نگینی) خرد کنید.
- ۳- هویج را پوست گرفته، شسته و بصورت برش ورقه ای خرد نموده و داخل آب سرد قرار دهید.
- ۴- سیب زمینی را هم پوست گیری و شستشو نموده به صورت چهار قاچ خرد کنید.
- ۵- فلفل دلمه را شسته و سپس به صورت خلالی درشت خرد کنید.
- ۶- برنج را طبق دستورالعمل مربوطه آماده نمایید.

روش پخت:

- ۱- 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.
- ۲- 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.
- ۳- سیب زمینی خرد شده را با کمی آب، آب پز کنید.
- ۴- هویج را آب پز نموده و آماده نمایید.
- ۵- برنج را طبق روش ذکر شده (دستورالعمل چلو) پخت نمایید.

خوراک همبرگر

روش آماده سازی:

- ۱- پیاز را پوست گیری کرده، شستشو نموده و سپس آن را با چرخ گوشت چرخ نمایید.
- ۲- 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.
- ۳- قارچ را شستشو نموده سپس آن را خرد نمایید.
- ۴- هویج را پوست گرفته، شستشو نموده و به صورت برش ورقه ای خرد نمایید و داخل آب سرد قرار دهید.
- ۵- سیب زمینی را پوست گیری نموده، شسته و به صورت چهار قاچ خرد نمایید.
- ۶- برنج طبق روش مربوط آماده سازی 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 صورتی که 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:

- ۱- فیله مرغ را پس از شستشو به اندازه مناسب خرد نمایید
- ۲- پیاز را پوست گیری کرده، شستشو داده و داخل آبکش قرار دهید پس از رفتن آب آن آنرا به شکل خالی با نگینی خرد کنید.
- ۳- قارچ را شستشو داده و سپس آنرا به شکل سکه ای خرد می کنیم
- ۴- 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 تفت داده 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:

- ۱- برنج را پاک کرده، شسته و خیس میکنید.
 - ۲- 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.
 - ۳- 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.
 - ۴- کشمش را تمیز کرده و پس از ۳۱ دقیقه خیس کردن آن را، شسته و آبکش کرده با کمی روغن تفت جزئی 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 ۳ 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:

- ۱- 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 می کنیم.

۲- 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 می‌کنیم 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:

۱- جو پرک را بازبینی و کنترل نمایید.

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

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

۴- 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.

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

۶- فیله مرغ را به قطعات ریز خرد می‌کنیم.

روش پخت:

جو پرک را با آب و پیاز رنده شده و کمی 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 آماده‌سازی:

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

۲- عدس به مدت ۵ تا ۶ ساعت در آب خیس‌انده شود.

۳- 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 مقدار کمی 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.