

## بسمه تعالی

### دستورالعمل اعمال جرائم تخلفات پیمانکار

#### مقدمه:

- ۱- مبنای کار نظارتی اداره تغذیه بر تعامل در جهت بهبود خدمات رسانی و ارتقاء ایمنی و بهداشت غذا است و اعمال جرائم در جهت ممانعت از بروز تخلف و نقصان در کمیت و کیفیت و بهداشت غذا یا ارائه خدمات صورت می گیرد.
- ۲- پیمانکار موظف به آموزش پرسنل خود و آگاه نمودن ایشان از مفاد آئین نامه بهداشتی اداره تغذیه و نیز شرح وظایف تفکیکی می باشد و مسئولیت عدم آگاهی پرسنل از موارد مذکور به عهده پیمانکار است.
- ۳- پرسنل واحد نظارت موظفند نواقص و تخلفاتی را که مشاهده می کنند با ذکر جزئیات گزارش نمایند. در مورد برخی نواقص که قابل برطرف شدن هستند، گزارش به عوامل اجرایی پیمانکار (مدیر داخلی، مسئول بهداشت، سرآشپز، مسئول انبار و غیره) با ذکر ضرب الاجل زمانی جهت برطرف کردن مشکل صورت گیرد. بدیهی است نوع تعامل و همکاری این عوامل در اعمال جرائم موثر است.
- ۴- اعمال جرائم بر مبنای گزارشات واصله از واحد نظارت صورت می گیرد.
- ۵- گزارشات واصله از مرکز بهداشت و مراجعه کنندگان قابل رسیدگی است.
- ۶- مرجع نهایی تصمیم گیرنده اعمال جرائم سرپرست اداره تغذیه است. ایشان می تواند جرائم را در جلسه ی شورای اداره تغذیه و با تشخیص خود اعمال نماید.
- ۷- جرائم مصوب حداکثر به فاصله زمانی ۱۰ روز به پیمانکار ابلاغ می شود.
- ۸- پیمانکار می تواند پس از دریافت نامه جریمه، حداکثر تا ۴۸ ساعت به صورت کتبی و مستدل به جرائم اعمال شده اعتراض نماید.
- ۹- اعتراض مکتوب پیمانکار در جلسه ی شورای نظارتی اداره تغذیه مطرح و رسیدگی می شود و مصوبات این جلسه لازم الاجرا است.
- ۱۰- جرائم اعمال شده به صورت ماهانه از صورت وضعیت مالی پیمانکار کسر می شود.
- ۱۱- با توجه به اینکه تخلفات صورت گرفته از آئین نامه در اثر سهل انگاری و قصور مجموعه ای از عوامل پیمانکار صورت می گیرد، پیمانکار مجاز نیست کل جرائم را از حقوق و مزایای یک نفر کسر نماید.

۱۲- سرپرست اداره تغذیه می تواند بنا به تشخیص مبلغ جرائم را حداکثر ۳۰ درصد کاهش و یا افزایش دهد تشخیص این امر با توجه به شدت و ضعف و نیز تکرار آن صورت می گیرد.

۱۳- در مواردی که تخلف صورت گرفته، منجر به بروز خسارت برای مصرف کننده شود (از جمله شکستگی دندان، مسمومیت و غیره) علاوه بر جرائم مصوب، پیمانکار ملزم به تامین خسارت فرد مذکور می باشد.

۱۴- در صورت بروز مسمومیت، اعمال جریمه علاوه بر جرائم مصوب شرح وظایف پرسنل بر مبنای حداکثر ۵ برابر سطح آئین نامه نظارتی اداره تغذیه و نیز کسر حداکثر ۸۰ درصد کل صورت وضعیت همان وعده قابل اعمال خواهد بود. (تشخیص سقف این کار بر عهده سرپرست اداره تغذیه است.)

### رسیدگی به تخلفات

تخلفات در سه گروه بررسی می شود:

گروه اول: تخلف از آئین نامه نظارتی اداره تغذیه

گروه دوم: تخلف از شرح وظایف تفکیکی

گروه سوم: تخلف در کمیت غذا با گزارش مسئول مرکز آمار و صدور کارت

#### گروه اول: تخلف از آئین نامه نظارتی اداره تغذیه

با توجه به ضریب متفاوت اهمیت بندهای آئین نامه نظارتی، سطح بندی مفاد این آئین نامه در چهار سطح به شرح زیر می باشد.

برحسب گزارش تخلف ۱ مبلغ ۲۰۰ تا ۳۰۰ هزار تومان جریمه

برحسب گزارش تخلف از سطح ۲ مبلغ ۱۰۰ تا ۲۰۰ هزار تومان جریمه

برحسب گزارش تخلف از سطح ۳ مبلغ ۵۰ تا ۱۰۰ هزار تومان جریمه

برحسب گزارش تخلف از سطح ۴ مبلغ ۱۰ تا ۵۰ هزار تومان جریمه

مبلغ حداقل جریمه برای تخلفاتی که در مرتبه اول رخ می دهد و حداکثر جرائم برای تکرار تخلفات می باشد. اصرار و تکرار تخلفات (به خصوص تخلفات سطح ۱) می تواند منجر به اخطار کتبی و نهایتاً فسخ یک جانبه ی قرارداد شود.

#### گروه دوم

تخلف پرسنلی از شرح وظایف تفکیکی خود: با توجه به تأثیر ارائه خدمات، بهداشت، کمیت و کیفیت غذا، جریمه نقدی متفاوت مندرج در جداول ضمیمه است در این گروه از تخلفات موارد ذیل حائز اهمیت است.

۱- تخلف هر یک از پرسنل پیمانکار تخلف پیمانکار محسوب می شود.



- ۲- اگر تخلف پرسنل، شخصی بوده و تأثیر قابل توجه در ارائه خدمات، بهداشت، کیفیت و ایمنی غذا نداشته باشد با تشخیص اداره تغذیه جزء تخلفات فردی قرار می گیرد و پیمانکار موظف است مبلغ جریمه را حداکثر ظرف یک هفته از ابلاغ به حساب درآمدهای اختصاصی دانشگاه ایلام واریز و فیش آن را به دفتر اداره تغذیه ارائه نماید.
- ۳- در صورتیکه تخلف پرسنل، منجر به نقصان در کمیت، کیفیت، بهداشت و کاهش سطح خدمات رسانی شود (مثلاً سوختگی یا نپختگی غذا، کیفیت بد آماده سازی یا پخت، عدم رعایت موازین بهداشت محیط، عدم رعایت اصول انبارداری، مدیریت ضعیف پیمانکار یا نماینده تام الاختیار و ...)، اداره ی تغذیه بنا به نوع و شدت تخلف، اقدام به اعمال جریمه می نماید. در صورت تکرار تخلف در دوره بررسی بعدی، جرائم تا ۱۰۰٪ افزایش می یابد و اصرار بر تخلف می تواند منجر به فسخ یک طرفه قرارداد شود.
- ۴- اعمال جرایم برای بند مذکور (تخلف منجر به افت کیفی یا غیرمأکول شدن غذا و افت کمی و خدمات رسانی و بهداشت شود)، معادل ۳۰ تا ۱۰۰٪ ارزش مواد مصرفی و دستمزد پیمانکار در وعده غذایی مذکور میباشد.
- ۵- در صورتیکه اصرار تخلف منجر به افت محسوس تعهدات شرح خدمات شود، قرارداد به صورت یک طرفه فسخ و تا ظرف ۳ ماه پیمانکار جدید جایگزین خواهد شد.
- ۶- در صورتیکه تشخیص تخلف مبنی بر تعدد یا تکرار تخلف باشد، اداره ی تغذیه می تواند اقدام به اخراج فرد خاطی نماید و پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۲۴ ساعت فرد خاطی را اخراج و ظرف مدت ۷۲ ساعت جایگزین وی را به اداره ی تغذیه معرفی نماید.

## گروه سوم

تخلف در کمیت غذا با توجه به تعداد غذای توزیع شده و تعداد غذای برگشتی و کم و کسری احتمالی غذا با گزارش ناظر و مسئول واحد آمار تعداد کسری غذا با در نظر گرفتن قیمت تمام شده، هزینه دستمزد و جریمه ی مصوب در شورای اجرایی محاسبه و اعمال می شود. پیمانکار موظف به واریز فیش پرداختی به حساب دانشگاه ایلام و تحویل آن به دفتر اداره تغذیه می باشد در غیر اینصورت دانشگاه میتواند راساً مبلغ آن را از صورت وضعیت شرکت کسر نماید.

## جدول جرائم تخلف پیمانکار

### الف: مدیر داخلی

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	غیبت مدیر داخلی (هر روز)	۲۰۰/۰۰۰	
۲	حضور پاره وقت مدیر داخلی (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۳	نظارت و مدیریت ضعیف مدیر داخلی (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۴	عدم برطرف نمودن نواقص گزارش به صورت شفاهی و کتبی	۲۰۰/۰۰۰	
۵	عدم اجرای دستورالعملهای ابلاغی (هر مورد)	۳۰۰/۰۰۰	
۶	عدم حضور فیزیکی مدیر داخلی در خطوط توزیع غذا (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۷	غیبت پرسنل پیمانکار بدون هماهنگی و تاخیر امور محوله	۲۰۰/۰۰۰	
۸	تخلف از سایر بندهای شرح وظایف مدیر داخلی (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰ الی ۵۰/۰۰۰	



## ب: سرآشپز و آشپزها

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	وجود اشیای خارجی (از قبیل ریگ و فاصله... در غذا) (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۲	وجود حشرات در غذا (در هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۳	پخت نامناسب برنج (هر دیگ)	۲۰۰/۰۰۰	
۴	آماده سازی و پخت نامناسب جوجه (هر سیخ)	۱۰/۰۰۰	
۵	آماده سازی و کیفیت نامطلوب کباب کوبیده (هر سیخ)	۷/۰۰۰	
۶	کیفیت نامناسب پخت کوکو، ماهی، ماکارونی، مرغ، جوجه، کباب (هر پرس)	۱۰/۰۰۰	
۷	کیفیت نامناسب خورش (آبکی بودن و عدم جافتادگی)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۸	آماده سازی و پخت نامناسب گوشت لقمه ای و چرخنی	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۹	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پایان پخت و شروع توزیع غذا و نگهداری نامناسب غذا پس از پایان پخت تا شروع و توزیع غذا	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۱۰	نظارت نامناسب سرآشپز به عوامل آماده سازی و پخت و تعامل نامناسب با سیستم نظارتی اداره تغذیه (هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰	
۱۱	مصرف اجناس مغایر با مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه یا مفاد قرارداد (هر مورد)	معادل ارزشی ریالی اجناس مصرف شده	
۱۲	تحویل و مصرف مواد اولیه بدون حضور ناظر و امضاء صورتجلسه (هر مورد) (تخلف مشترک انباردار و آشپز)	۲۵۰/۰۰۰	
۱۳	نگهداری گوشت فرایند شده در شرایط نامناسب تا زمان مصرف (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۱۴	عدم آماده سازی یا مصرف چاشنی نامناسب (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۱۵	ارائه غذا به صورت نیمه گرم و یا سرد شده به دانشجو	۲۰۰/۰۰۰	
۱۶	عدم تمکین آشپز از سرآشپز و موازین بهداشتی اداره تغذیه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۱۷	عدم استفاده از کلاه و نامناسب بودن وضع ظاهری و کثیف بودن روپوش و پیش بند و شلوار کار (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۱۸	کم آوردن غذا جهت ناهار یا شام (هر پرس)	قیمت تمام شده هر پرس + ۵۰٪ قیمت پرس تمام شده	
۱۹	بروز مسمومیت در اثر عدم رعایت موازین بهداشتی و مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه (به ازاء هر مورد تایید شده توسط مراجع ذیصلاح)	۱/۰۰۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً مورد قبول و تأیید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت

### ج: مسئول خرید و انباردار

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	خرید اجناس با شرایط مغایر آیین نامه نظارتی اداره ی تغذیه	استرداد جنس غیراستاندارد خریداری شده و تهیه جنس مطلوب و استاندارد	
۲	عدم خرید به موقع یا تاخیر در خرید مربوط به اقلام فاسدشدنی و سررسید انقضاء مصرف	معدوم اجناسی که علائم اولیه فساد را دارند	
۳	تردد افراد غیرمرتبط با خرید و متفرقه در آشپزخانه(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۴	کمبود موجودی مواد اولیه ی انبار(هر مورد)	۳۰۰/۰۰۰	
۵	منظور نکردن آمار میهمان ها(هر مورد)	به اندازه آمار میهمان مواد اولیه کسر گردد	
۶	تحویل مواد شوینده و آشپزی به صورت نامناسب به پرسنل ذیربط(هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰	
۷	انتقال ندادن مواد غذایی فاسد شدنی به سردخانه های بالای صفر و زیر صفر در زمان مناسب(هر مورد)	۲۵۰/۰۰۰	
۸	عدم حضور انباردار تا ساعت انتهایی توزیع غذا و برطرف نمودن کمبود اقلام (ماست و خیارشور و ...) در خطوط توزیع غذا(هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۹	عدم نظافت روزانه سردخانه ها و انبار(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۱۰	عدم رعایت اصول خرید مربوط به اقلام فاسدشدنی	معدوم نمودن اجناسی که علائم اولیه فساد دارند.	
۱۱	عدم رعایت اصول انبارداری(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۱۲	تخلف از سایر مفاد شرح وظایف تفکیکی(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰ الی ۵۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً مورد قبول و تائید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت

### د: پرسنل شستشوی و نظافتچی

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	شستشوی نامناسب و ورود سینی و قاشق و چنگال کثیف و لک دار به سیستم توزیع	۱۰۰/۰۰۰ در صورت تکرار در روزهای آتی ۱۵۰/۰۰۰	
۲	غیبت و یا حضور نامنظم هر یک از پرسنل سینی شویی و یا نظافتچی در محل کار(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۳	عدم رعایت اصول و موازین بهداشت فردی در محیط(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	عدم جمع آوری به موقع زباله و پاکیزه نمودن محیط از پسماند و وسایل اضافی(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	عدم شستشوی روزانه محیط آشپزخانه و سالن آماده سازی با آب و مواد شوینده(هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۶	شستشوی نامناسب سرویسهای بهداشتی، حمامها و خالی بودن ظروف از صابون مایع در قسمتهای مختلف(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۷	عدم نظافت کلی سالنهای پخت آماده سازی در زمان تعیین شده(هر مورد)	۲۵۰/۰۰۰	
۸	تاخیر در نظافت دستگاههای برقی و تخته کار(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً مورد قبول و تأیید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت



## ۵: پرسنل سالن

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	فعالیت پرسنل نظافتچی در آماده سازی و پخت غذا و یا کار در سالن به جای سالن دارها(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۲	عدم نظافت کف سالن، روی میزها و نامرتب بودن سالن غذاخوری در شروع ساعت توزیع غذا(هر مورد)	۴۰۰/۰۰۰	
۳	عدم چیدن نمکدان و فلفل و سماق پاشها روی میزهای غذاخوری(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	غیبت روزانه مسئول سالن و یا هر یک از سالن دارها(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	عدم حضور فیزیکی مسئول سالن و سالن دار در هنگام توزیع غذا(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۶	آراسته نبودن وضع ظاهری سالن دارها(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۷	عدم شستشوی هفتگی سالن غذاخوری(هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۸	تاخیر در نظافت سالن پس از توزیع غذا(هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۹	عدم کنترل تمیزی قاشق و چنگالها در هنگام چیدن در محل‌های جاقاشقی(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۱۰	عدم توزیع آب یخ و لیوان یکبارمصرف به دانشجویان(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۱۱	عدم باز نمودن ورودی سالنها در زمان مقرر و نیز بستن ورودی ها سالنها و خاموش نمودن لامپها پس از توزیع غذا(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۱۲	عدم تمیز بودن پیشخوانها در هنگام توزیع غذا(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۱۳	عدم کنترل به موقع بسته های نان(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً مورد قبول و تأیید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت





## و:مسئول پشتیبانی خط توزیع

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	تاخیر در انتقال غذاهای پخته شده به گرمخانه یا سیستم آبگرم(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۲	عدم تدارک به موقع خطوط توزیع غذا به ظروف و غذای قابل توزیع(هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۳	عدم کنترل ظروف از نظر تمیزی(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	عدم استفاده از توری جهت غذاها و مواد غذایی قابل توزیع در پشت خطوط توزیع غذا(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	تاخیر در برطرف نمودن کمبودها در خطوط توزیع در هنگام توزیع غذا(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۶	غیبت مسئول پشتیبانی(هر نفر در هر روز بدون جانشین)	۱۰۰/۰۰۰	
۷	تاخیر در انتقال ظروف پس از توزیع،از خطوط توزیع تا آشپزخانه (مسئول پشتیبانی) و از محل آشپزخانه تا قسمت شستشو (پرسنل دیگک شویی)(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۸	عدم بستن ورودی های آشپزخانه پس از توزیع غذا(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً" مورد قبول و تائید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت

ز: کارشناس بهداشت

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	هرگونه اشکال در بکارگیری پرسنل فاقد کارت بهداشت و یا انقضای مهلت اعتبار کارت بهداشت (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	عدم برطرف نمودن نواقص مطرح شده توسط ناظر مرکز بهداشت درمان دانشگاه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۳	نظارت نامناسب بر عملکرد پرسنل نظافتچی، سینی شویی و سالن‌دار (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	هرگونه اهمال کاری در اجرای مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	عدم بازدید به دفعات مورد نیاز از سردخانه، انبار و سالنهای آشپزخانه، آماده سازی و پذیرایی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۶	عدم ارائه گزارش روزانه به واحد نظارت (هر مورد)	۲۰/۰۰۰	
۷	غیبت غیرموجه روزانه کارشناس بهداشت (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً مورد قبول و تأیید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت



### ج: پرسنل آماده سازی صبحانه

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	عدم رعایت گرم بندی مصوب مواد اولیه صبحانه(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	عدم رعایت موازین و دستورالعملهای بهداشتی(هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۳	اقدام به آماده سازی زودهنگام وعده ی صبحانه(هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۴	تعجیل در پخت تخم مرغ و هرگونه اشکال در این زمینه (به ازاء هر ۱۰۰ پرس)	۱۰۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً" مورد قبول و تائید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت

ک: قصابها

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	هرگونه تعجیل در دریافت کارتنهای گوشت از سردخانه زیر صفر و انتقال به محیط قصابی (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	عدم هماهنگی در آماده سازی گوشت و ترکیب مصرفی آن جهت غذاهای مختلف با سرآشپز یا آشپز مسئول (هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰	
۳	عدم دقت در آرایش، جداسازی قطعات نامطلوب و چربیهای اضافی گوشت (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۴	عدم رعایت زمان بندی اعلام شده از طرف اداره تغذیه مبنی بر حداکثر زمان مجاز نگهداری گوشتهای لقمه ای، تکه ای و چرخ شده در سردخانه بالای صفر (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۵	تحویل گوشت آماده شده به آشپز یا فرد مسئول جهت پخت بدون نظارت و حضور ناظر (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۶	تاخیر در انتقال گوشت آماده شده به سردخانه و عدم استفاده از پوشش پلاستیکی و اتیکت جهت گوشت نگهداری شده در سردخانه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۷	عدم رعایت آراستگی مفاد آئین نامه بهداشتی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۸	عدم یکنواختی و اندازه ی نامناسب قطعات گوشت خورشی (هر ۱۰۰ پرس)	۱۰۰/۰۰۰	
۹	عدم استفاده از گوشت چرخي مزاد بر مصرف (نگهداری شده در سردخانه زیر صفر) در اولین فرصت ممکن جهت غذاهای استامبلی پلو، عدس پلو و ماکارونی (در هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰ در صورت تاخیر بیش از یک هفته ۱/۵۰۰/۰۰۰	

قرائت شد و کاملاً مورد قبول و تائید است

مهر و امضا مقام مجاز شرکت

ط: مسئول خط توزیع و پرسنل توزیع

ملاحظات	جریمه	شرح تخلف	ردیف
	۱۰۰/۰۰۰	عدم حضور موزعین به موقع در خطوط توزیع غذا(هر مورد)	۱
	۸۰/۰۰۰	ترک زودهنگام موزعین خطوط توزیع غذا بدون هماهنگی با مسئول خط و ناظر(هر مورد)	۲
	۷۰/۰۰۰	عدم آراستگی ظاهری مسئول و موزعین در هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۳
	۵۰/۰۰۰	صحبت کردن موزعین هنگام توزیع غذا(هر مورد)	۴
	۵۰/۰۰۰	عدم دقت در مقدار غذای قابل توزیع برای هر پرس(هر مورد)	۵
مسئولیت برای پیمانکار	۲۰/۰۰۰	عدم دقت در رعایت کیفیت و کمیت میوه قابل توزیع(هر مورد)	۶
	۵۰/۰۰۰	عدم دقت در برداشتن اشیاء خارجی در غذای قابل توزیع(هر مورد)	۷
مسئول خطوط	۳۰۰/۰۰۰	عدم کنترل غذای موجود قابل توزیع با آمار اعلام شده و آمار خورده شده توسط مسئول خط توزیع(هر مورد)	۸
	۳۰۰/۰۰۰	عدم کنترل و تدارک به موقع غذا، میوه و دسر یا اقلام صبحانه در خطوط توزیع(هر مورد)	۹