



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

مجمع آموزش عالی کشاورزی

ودامپوری تربت جام

اسناد مناقصه خرید و توزیع غذای آماده دانشجویی

حوزه معاونت آموزشی، پژوهشی و دانشجویی

مدیریت امور دانشجویی

قرارداد خرید و توزیع غذای آماده دانشجویی

ماده ۱: طرفین قرارداد

این قرارداد بر اساس مجوز شماره مورخ کمیسیون مناقصات فی مابین مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروزی تربت جام به نمایندگی دکتر محمد بوجارپور که از این پس در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند، از یک طرف و شرکت با شماره ثبت شناسه ملی کد اقتصادی به نمایندگی به عنوان مدیر عامل شرکت به نشانی کد پستی تلفن که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شوند، به شرح زیر منعقد می شود.

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

تبصره ۱: آدرس ذکر شده در بالا اقامتگاه قانونی طرفین بوده و هرگونه مکاتبه با آن ابلاغ محسوب می گردد.

تبصره ۲: طرفین موظفند هر گونه تغییر مندرجات بالا را ظرف مدت ۵ روز کتباً به یکدیگر اطلاع دهند در غیر این صورت مسئولیتی متوجه طرف مقابل نمی باشد.

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

موضوع قرارداد عبارتست از:

تعهّد پیمانکار به تهیه و توزیع پرس غذا همراه با دورچین طبق برنامه غذایی اداره تغذیه و به شرح مندرج در اسناد مناقصه که به رؤیت و تأیید طرفین رسیده است.

ماده ۳: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ لغایت ۱۳۹۸/۰۴/۲۰ به مدت ماه و روز است.

تبصره ۱: در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا پس از تاریخ معین شده، این قرارداد متناسب با نیاز کارفرما قابل تعدیل و تمدید است.

تبصره ۲: در ایام تعطیلات عمومی، دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدی مبنی بر سفارش غذا ندارد.

ماده ۴: مبلغ قرارداد

مبلغ کل قرارداد ریال بابت خرید و توزیع غذای آماده دانشجویی می باشد که به صورت ماهیانه به میزان آمار اعلام شده و بر اساس جزئیات مندرج در اسناد مناقصه که مورد تأیید طرفین می باشد محاسبه و پرداخت خواهد شد.

تبصره ۱: مبلغ و مدت قرارداد تا سقف ۲۵ درصد، با توافق طرفین و با مجوز کمیسیون معاملات دانشگاه قابل افزایش یا کاهش می باشد.

تبصره ۲: کلیه پرداختها پس از تأیید ناظر میسر می باشد.

ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار

۵-۱) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است مبلغ ۵ درصد کل قرارداد را به صورت ضمانتنامه بانکی در زمان عقد قرارداد تحویل دانشگاه نماید. اعتبار ضمانتنامه یکساله و در صورت نیاز قابل تمدید می باشد.

تبصره ۱: خریدار میتواند صورت وضعیت یکماهه پیمانکار (اسناد مثبت) را به عنوان ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد منظور نماید.

۵-۲) سپرده حسن اجرای تعهدات در پایان مدت قرارداد و در صورت ارائه مفاسد حساب و اسناد پرداختنی به مراجع ذیربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با خریدار، به فروشنده مسترد خواهد شد.

۳-۵) در صورت اجرا نشدن هر یک از تعهدات توسط پیمانکار (ذکر شده در قرارداد) به تشخیص ناظر قرارداد، خریدار مجاز است خسارت وارده را از محل تضمین یا هرگونه مطالبه دیگری را به نفع خود ضبط و کارسازی نماید و پیمانکار به موجب عقد خارج لازم که قبلاً شفاهاً ایراد شده حق هرگونه اعتراض را در این خصوص از خود اسقاط نموده است.

ماده ۶: تعهدات کارفرما

- ۱-۶) کارفرما می بایست ۲۴ ساعت قبل، آمار غذا را به پیمانکار اعلام نماید.
- ۲-۶) کارفرما می بایست، هزینه های انجام خدمات را طبق قرارداد و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت ۳ ماه پس از تایید صورت وضعیت پرداخت نماید.
- ۳-۶) کارفرما لیست غذاها و آنالیز آن را به همراه شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه، مطابق با اسناد مناقصه به پیمانکار ابلاغ نماید.
- ۴-۶) کارفرما می بایست یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب به پیمانکار معرفی نماید.
- ۵-۶) کارفرما می بایست حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.
- ۶-۶) کارفرما می بایست پیش از شروع به کار کارکنان پیمانکار، مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، عدم ابتلا به بیماری سل، هیپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوریکه حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

ماده ۷: تعهدات پیمانکار

- ۱-۷) پیمانکار متعهد می شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد، نماینده تام الاختیار (واجد شرایط و با تجربه کافی) خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید. نماینده پیمانکار موظف است در تمام ساعات کار در محل حاضر باشد.
- تبصره ۱:** وجود نماینده پیمانکار باعث سلب مسئولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی شود و پیمانکار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.
- ۲-۷) پیمانکار متعهد می شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات تهیه، توزیع غذا و همچنین شستشوی ظروف را به هزینه خود استخدام نماید.
- ۳-۷) شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و سایر پیوسته های مربوط که همگی به تأیید طرفین رسیده، جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن است.
- ۴-۷) 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.
- ۵-۷) پیمانکار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت ۵ روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.

ماده ۸: جرایم و اخطارها

- ۱-۸) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (۱) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاه های 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.
- ۲-۸) 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.

۳-۸) 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.

۴-۸) 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.

۵-۸) کارفرما به جز 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 اولین صورت وضعیت پیمانکار و یا سایر مطالبات یا تضمینات پیمانکار، در صورت تکرار می تواند نسبت به تعلیق یا فسخ قرارداد اقدام نماید.

ماده ۹: فسخ قرارداد

۱-۹) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ۱۵ 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 می نماید:

۱-۹-۱) هرگونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

۲-۹-۱) واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما

۳-۹-۱) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

۴-۹-۱) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد برای کارفرما محرز گردد.

۵-۹-۱) انحلال شرکت پیمانکار

۶-۹-۱) مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی موضوع بند ۴-۵۴ هستند.

۷-۹-۱) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۱۱.

۸-۹-۱) عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

۹-۹-۱) 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: هیچیک 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 می باشد، خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

۲-۹) پیمانکار در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به کارفرما اعلام 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.

۹-۳) کارفرما حق دارد نسبت به فسخ قرارداد، با اطلاع رسانی قبلی و کتبی (دو هفته‌ای) 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 ۱۰: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)

فورس ماژور به وقایعی اطلاق می‌شود که جلوگیری از آن وقایع، از حیطة 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 بی سابقه و همچنین آتش سوزی‌های دامنه‌دار، تورم بیشتر از حد متعارف بازار یا بانک مرکزی (بر اساس توافق طرفین)، 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 ۱۱: 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 ۱۲: محل اقامت قانونی طرفین

۱-۱۲) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.

۲-۱۲) 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.

۳-۱۲) 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 ۱۳: نسخ قرارداد

این قرارداد مشتمل بر ۱۳ ماده و ۲۵ بند و ۱۱ تبصره است که در سه نسخه تنظیم می‌گردد که هر سه نسخه دارای ارزش واحد هستند.

فروشنده

فریدار

محمّد بوجاریپور

معاون دانشجویی مجتمع آموزش عالی

کشاورزی و دامپروری تربت جام

ناظر قرارداد

مدیریت دانشجویی مجتمع آموزش عالی

کشاورزی و دامپروری تربت جام

این قرارداد مورد تأیید می باشد.

ممسّن رضاییان

مدیر مالی مجتمع آموزش عالی

کشاورزی و دامپروری تربت جام

شرایط تسلیم و تحویل پیشنهاد

بدینوسیله شرایط تسلیم و تحویل پیشنهادات مناقصه مربوط به خرید غذای آماده برای دانشگاه به شرح ذیل اعلام می‌گردد

خواهشمند است پس از مطالعه دقیق و رایزنی با مسئولین واحد، پیشنهادات قیمت خود را از تاریخ ۱۳۹۷/۰۶/۰۳ لغایت ۱۳۹۷/۰۶/۱۳ طبق دستورالعمل ذیل تکمیل و ارایه فرمائید.

شرایط تسلیم و تحویل پیشنهادات:

- شرکت کنندگان در مناقصه، اسناد مناقصه و پیشنهادهای خود را باید در پاکت‌های جداگانه (الف - ب - ج) لاک و مهر شده گذاشته و همه پاکتها را در لفاف مناسب و لاک و مهر شده به شرح ذیل قرار دهند.

۱- پاکت الف:

ضمانت نامه بانکی

۲- پاکت ب:

حاوی مستندات مؤید توانمندی‌های کاری و تخصصی مناقصه‌گر و سوابق مربوط و اسناد قبول و پذیرش شرایط مندرج در آگهی فراخوان مناقصه و مستندات ممه‌ور به مهر مناقصه‌گر

۳- پاکت ج:

نامه رسمی ممه‌ور به مهر مناقصه‌گر و با ذکر قیمت پیشنهادی

نکته ۱: هر گاه پس از انعقاد قرارداد عدم صحت هر یک از مفاد مندرج در جداول تکمیل شده برای دانشگاه احراز شد در هر مرحله‌ای از کار، قرارداد یک طرفه توسط کارفرما فسخ خواهد شد.

نکته ۲:

۱- پاکت ج آن دسته از شرکت کنندگانی که مدارک پاکت‌های الف و ب آنها ناقص باشد گشوده نخواهد شد.

۲- دانشگاه در رد یا قبول کلیه پیشنهادهای مختار می‌باشد.

۳- کلیه پیشنهادهای حداکثر تا ساعت ۱۴ مورخ ۱۳۹۷/۰۶/۱۳ در محل بلوار امام خمینی - بین امام خمینی

۳۹-۴۱- مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام- مدیریت امور اداری و پشتیبانی

دریافت می‌گردد.

پیوست شماره ۱

استندارد ها و شاخص های الزامی مواد غذایی

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 بسته بندی 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 صلاحیت دار 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

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

- 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

ردیف	شرح	واحد	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
مرغ یا جوجه	تازه	کیلو گرم	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده
	منجمد	کیلو گرم	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	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

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 کدري بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
- ۳- کارشناس تغذیه ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آزمایشگاه 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.

ردیف	شرح	واحد	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
ماهی	تازه	کیلو گرم	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	
	وارداتی	کیلو گرم	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	در بسته های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه است)
	داخلی	کیلو گرم	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	در بسته های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۲ ماه است)

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 یا 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 علائم 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، تند، 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 کارخانه ی سازنده
 - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)
 - درج عبارت کره ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه ی گاوی
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - وزن خالص
 - شرایط نگهداری

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

ماسه:

- ۱- ماسه تهیه شده از شیر تازه ی 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 ماسه 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 ماسه هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۴- بهتر است از ماسه بدون نشاسته استفاده شود.
- ۵- در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماسه 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 ماسه الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه ی سازنده
 - واژه ی کم چربی (۱/۵ درصد)
 - نوع شیر مصرفی (گاو یا گوسفندی)
 - وزن خالص ۹۰ گرم
 - تاریخ مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

کشم:

- ۱- کشک بهتر است از محصولات کارخانه هایی باشد که تنها تولید کننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه های 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 یا 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 نتیجه ی 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 می باشد:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه ی سازنده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره ی پروانه ی 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 نتیجه تست های اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکتر های 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 بطری ها ارائه گردد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
 - وزن خالص
 - شماره ی پروانه ی 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 پاکستانی:

- 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 بر حسب 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 مترشحه ی 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
- ماده ی اولیه ی مصرفی برای تهیه ی فراورده
- شماره ی پروانه ی 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 فراورده 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
- شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رشته‌ی سوپ:

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

استاندارد کلی حبوبات:

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

لوبیا:

- 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 نارسی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

- 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.

لیه:

- ۱- لیه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- لیه 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 پراکسید 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 علائم 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 شیوه‌ی 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 تغذیه ای 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 ریشه 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، شفیله 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 برحسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

سالاد الویه بسته بندی شده :

۱. سالاد الویه در شرایط بهداشتی تهیه و در بسته های آلومینیوم و یا بسته های مورد تأیید و دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
۲. بسته مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی نباشد.

۳. در زمان باز کردن محصول، رنگ آن باید طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
۴. سالاد الویه باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم ترشیدگی، زخم، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
۵. سالاد الویه نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیله یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
۶. محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
۷. از تاریخ تولید محصول نایستی بیش از ۴ روز گذشته باشد.
۸. درج مشخصات زیر بر روی برحسب محصول الزامی است:
 - نام و نوع فرآورده و ترکیبات
 - نام یا علامت تجارتي و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - نام مواد افزوده شده
 - وزن خالص (حد اقل ۲۰۰ گرمی)
 - 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 نشتری:** عبارت از وجود لکه های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) 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.
- **بی دمی:** نبودن دم میوه در اثر برداشت یا بسته بندی نادرست.
- **تگرگ زدگی:** زیان‌های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه های 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 حبه ها از خوشه را می‌گویند.

اصطلاحات عمومی سبزی‌ها:

- **خشبی:** عبارتست از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثرا به علت تاخیر در برداشت به وجود می‌آید.
- **سبزی 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 سبزی طبیعی در سبزی‌ها:** فقدان رنگ سبزی 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 میوه ها و سبزی ها:

- **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، کنه های زنده، قارچ ها، باکتری ها، ویروس ها، کرم ها 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 می شود.
- **نرمی:** عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می گویند.
- **خال زدگی:** عبارتست از وجود خال های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می شود و از کیفیت میوه می کاهد.
- **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 می شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می شود.
- **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 مانده ی 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 می شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیی فرو خواهد رفت.
- **تلخی:** به حالتی اطلاق می شود 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 ۵٪ کل میوه ها
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	عاری	-	-
آسیب دیدگی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۲٪	-	-	-
بد شکلی	حداکثر ۶٪	-	-	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	حتی الامکان یکدست
آلودگی	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
لهیدگی	-	-	عاری	حداکثر ۲٪ محتوی	عاری
نارسی	حداکثر ۶٪	عاری	عاری	حداکثر ۵٪ محتوی	ترش نباشد
خال زدگی	-	-	حداکثر ۵٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه
چروکیدگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۳٪	-	-	-
سوختگی	حداکثر ۲٪	-	-	-	-
گندیدگی	-	-	-	-	-
دم	-	عاری	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه
سوراخ شدگی	-	-	عاری	-	-
ضرب دیدگی	-	-	حداکثر ۷٪	-	حداکثر ۵٪ محتوی
خراشیدگی و ترک خوردگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱۰٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی
کپک زدگی	-	-	-	-	-

مشخصات سبزی ها و صیفی ها:

موضوع	هویج	پیاز	قارچ خوراکی	فلفل سبز	بادمجان	سیب زمینی	سیر
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪
آسیب دیدگی	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۴٪

بد شکلی	حداکثر ۱٪	-	-	-	حداکثر ۱٪	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۳٪	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
آلودگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	حداکثر ۲٪
لهیدگی	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
گندیدگی	-	عاری	-	-	عاری	-
خال زدگی	-	عاری	-	-	عاری	-
آفتاب زدگی	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
نرمی	-	-	حداکثر ۳٪	-	حداکثر ۲٪	-
چروکیدگی	-	حداکثر ۲٪	حداکثر ۳٪	-	حداکثر ۲٪	-
سوختگی	-	-	-	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	عاری	حداکثر ۲٪	-	-	-
خراشیدگی و ترک خوردگی	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
بریدگی	-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
خشبی بودن	حداکثر ۰/۵٪	-	-	-	-	-
بد رنگی	-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
سبز و جوانه زده	-	حداکثر ۴٪	-	-	حداکثر ۴٪	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:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه ی 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:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۲-۳

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۶-۸

لیمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)

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

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۳-۴

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۵-۷

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۹

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارس، 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:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۸-۱۳

درجه ی 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:

درجه ی یک: جمع ضریب ۵-۶

درجه ی دو: جمع ضریب ۷-۱۱

درجه ی 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.

پیاپی: (بر حسب تعداد درصد)

ضرب	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:

درجه ی یک: جمع ضرب ۷-۹

درجه ی دو: جمع ضرب ۱۰-۱۵

درجه ی سه: جمع ضرب ۱۶-۲۱

عوامل ناپذیرفتنی:

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

سبزی پاک شده و خرد شده 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 برچسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:

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

- شماره شناسایی یا شماره ساخت

- وزن خالص به گرم

- تاریخ بسته بندی و انقضا

- شماره پروانه 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 مرده 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 شماره پروانه 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 ناخالصی های 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
 - شماره ی پروانه ی 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 ناخالصی های 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
 - شماره ی پروانه ی 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 علایم 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
 - شماره ی پروانه ی 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 ۲/۵-۳/۵ 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

ترشی‌ها:

- ۱- انواع ترشی‌ها شامل سیر ترشی، ترشی لپته، 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 سیرترشی 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: ۲-۴ 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 دهنده 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 علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
 - 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 ۲۸۰ppm 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 علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام کالا و درج عبارت ممتاز
 - نام تجاری کالا و نام 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

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- فراوده‌های 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 میکروارگانیسم‌ها) 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 علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
 - 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.
کپک: 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 دهنده ها: 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 ترجیحا 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.
۱. درج علایم 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 جوندگان 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 وشن 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 نارسی 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 بندیو 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 جزیی 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 جزیی 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 بسته های 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 شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

- ۱- خرما مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه های مقوایی، در اندازه ی درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خرما مضافتی دارای میوه های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
- ۳- اندازه ی خرما 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 خرما 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 نا مناسب یا فعالیت کنه ها به وجود آمده است).
 - لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته ی آن نمایان شده است).
 - ناری (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 پرگنه های قابل رؤیت قارچ ها
- ۵- بسته های خرما باید به گونه ای 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 شده ی پلویی مورد قبول از نوع درجه ی 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 می رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
- ۹- بسته بندی کشمش در بسته های سلفانی 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 می شود.
- ۱۱- علایم زیر باید بر روی بسته بندی های کشمش درج شده باشد:

- نام کالا
- نوع کالا
- درجه و یکنواختی
- تاریخ تولید و وزن خالص (بر حسب کیلوگرم)
- عبارت محصول ایران
- شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

مغز گردو:

- ۱- مغز گردوی مورد قبول از نوع درجه ی 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 مزه ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه ی 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 ورقه ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.
- ۷- کلیه ی بسته های 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 بر حسب 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.

پوست شماره ۲

آمين نامه بهداشتي تهيه غذاي دانشجويي

۱۳۹۷

آیین نامه بهداشتی تهیه 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 دستورهای 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 ضد عفونی 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، ضد عفونی، 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 طبخ و توزیع و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم به صورت ماهانه و همچنین 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 سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضد عفونی 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 طبخ و توزیع 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 غذای 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 مقدارهای کمتر 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 حداقل های مورد نیاز است که باید در جعبه کمکهای اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک های 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.

اسناد مناهجه خرید و توزیع غذای آماده مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپوری تربت جام

- پودر تالک (برای دستکش، ماساژ، نوزاد)
- پماد ایکتیول (برای باز کردن دمل و کورک)
- گیلاس مدرج
- گیلاس چشم شویی
- برس
- آئینه کوچک
- صابون و حوله و کبریت
- دستکش استریلزه
- قرصهای تصفیه آب
- باند زخم
- زانو بند
- سوت
- نخ و سوزن بخیه

پیوست شماره ۳

فهرست تخلفات و جرایم

۱۳۹۷

(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 تند، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن 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 تند، 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	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۳,۰۰۰,۰۰۰
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 قصایی 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)	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۲,۰۰۰,۰۰۰
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 خوابگاه ها (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 طبخ و توزیع 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 پرس	۵۰,۰۰۰
۹	معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۱,۰۰۰,۰۰۰

۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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 خثی 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
۱۱	اضافه و کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب * تعیین تکلیف با صلاح دید کارفرما	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰

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 آماده سازی 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	۵,۰۰۰,۰۰۰ - ۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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 آماده سازی 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 آمارها	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۴	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن طبخ و توزیع	۲,۰۰۰,۰۰۰ - ۵,۰۰۰,۰۰۰

۱۰) رعایت بهداشت فردی کارکنان آشپزخانه :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
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)	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۵۰۰,۰۰۰
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 دستشویی ها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و طبخ و توزیع 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، طبخ و توزیع 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، طبخ و توزیع 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 ناخن 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	۵۰۰,۰۰۰ - ۱,۰۰۰,۰۰۰

- ❖ 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.

- ❖ **تذکر ۱:** در صورت تکرار تخلفات، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
- ❖ **تذکر ۲:** تشخیص و تأیید کلیه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان کارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
- ❖ **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.

پیوست شماره ۴

آنالیز غذاهای پیشنهادی

۱۳۹۷

یادآوری مهم: در کلیه آنالیزهای زیر:

- ✓ ضروری است برنج مورد نظر، **برنج پاکستانی** کهنه درجه یک (حداقل ۴ ماه از تاریخ برداشت گذشته باشد) و از برندهای (ملحم ، انبه، آفتاب ، ارمغان) با توجه به آزمون پخت و تایید کارشناسان کنترل کیفی باشد.
- ✓ رب مورد نظر، رب درجه یک با بریکس حداقل ۲۸ و یکی از برندهای (تسنیم، یک و یک ، ماهوند، روزین) باشد.
- ✓ گوشت گوساله مورد نظر، گوشت گوساله جوانه نرینه کشتار روز، گرم (با وزن لاشه کمتر از ۲۷۰ کیلوگرم) است.

چلو گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	روغن	گرم	16		
۳	رب	گرم	5		
۴	گوشت گوساله	گرم	120		
۵	نان	عدد	0.25		
۶	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

آبگوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	30		
۲	رب	گرم	15		
۳	سیب زمینی	گرم	80		
۴	گوشت گوسفندی	گرم	110		
۵	لیمو خشک	گرم	0.15		
۶	نان	عدد	1		
۷	نخود	گرم	20		
۸	ادویه	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

استامبولی پلو با گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	160		
۲	پیاز	گرم	20		
۳	رب	گرم	25		
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	25		
۵	گوشت چرخ کرده گوساله	گرم	30		
۶	لوبیا سبز	گرم	35		
۷	نان	عدد	0.25		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

استامبولی پلو با خلال مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	160		
۲	پیاز	گرم	20		
۳	رب	گرم	25		
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	25		
۵	گوشت مرغ	گرم	55		
۶	لوبیا سبز	گرم	40		
۷	نان	عدد	0.25		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

املت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	15		
۲	تخم مرغ	گرم	60		
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	10		
۴	گوچه فرنگی	گرم	100		
۵	نان	عدد	1		
۶	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

آش رشته

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	سبزی آش	گرم	35		
۲	پیاز	گرم	20		
۳	رشته آش	گرم	20		
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	10		
۵	عدس	گرم	5		
۶	کشک	گرم	10		
۷	لوبیا قرمز	گرم	5		
۸	نخود	گرم	10		
۹	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

پنیر

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
1	پنیر	گرم	۳۰		
			قیمت غذا		

تخم مرغ آب پز

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
1	تخم مرغ	گرم	۶۰		
2	نان	عدد	۱	۰	
3	نمک	گرم	۲		
			قیمت غذا		

چای

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
1	چای	گرم	۱		نپتون
2	قند و شکر	گرم	۲۵		
3	لیوان کاغذی	عدد	۱		
			قیمت غذا		

چلو جوجه کباب

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	4		
۲	برنج	گرم	170		
۳	پیاز	گرم	10		
۴	روغن	گرم	12		
۵	شنیسل مرغ	گرم	160		
۶	کره	گرم	10		
۷	جوجه فرنگی	گرم	60		
۸	نان	عدد	0.25		
۹	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو خورش فسنجان

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
2	برنج	گرم	170		
4	رب انار	گرم	20		
5	روغن	گرم	20		
9	شکر	گرم	10		
12	مرغ	گرم	215		
13	مغز گردو	گرم	20		
14	نان	عدد	0.25		
15	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو خورش قورمه سبزی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
4	برنج	گرم	170		
	سبزی قورمه سبزی	گرم	50		
8	روغن	گرم	40		
14	گوشت گوسفندی	گرم	60		
15	لوبیا قرمز	گرم	20		

16	لیمو خشک	گرم	2		
17	نان	عدد	0.25		
18	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو خورش قیمه

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	30		
۳	رب	گرم	10		
۴	روغن	گرم	16		
۵	گوشت گوسفندی	گرم	70		گوشت خالص
۶	لپه تبریزی	گرم	25		
۷	لیمو خشک	گرم	1		
۸	نان	عدد	0.25		
۹	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو خورش قیمه بادمجان

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
2	برنج	گرم	170		
5	رب	گرم	10		
6	بادمجان	گرم	200		
7	روغن سرخ کردنی	گرم	25		
11	گوشت گوسفندی	گرم	60		گوشت خالص
12	لپه تبریزی	گرم	20		
13	لیمو خشک	گرم	1		
14	نان	عدد	0.25		
15	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو خورش کرفس

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	روغن	گرم	16		
۳	کرفس	گرم	70		
۴	گوشت گوسفندی	گرم	50		
۵	لوبیا چیتی	گرم	17		
۶	نان	عدد	0.25		
۷	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو کباب کوبیده

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	گوچه فرنگی	گرم	60		
۳	روغن	گرم	15		
۴	سماق	گرم	1		تک نفره
۵	کره	گرم	10		تک نفره
۶	گوشت گاوی	گرم	75		
۷	گوشت گوسفندی	گرم	25		
۸	نان	عدد	0.25		
۹	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو کباب مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	گوچه فرنگی	گرم	60		
۳	روغن	گرم	18		
۴	شنیسل مرغ	گرم	70		
۵	کره	گرم	10		
۶	گوشت گوسفندی	گرم	25		
۷	نان	عدد	0.25		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		

قیمت غذا

حلیم

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
1	بلغور	گرم	50		
2	پیاز	گرم	15		
3	دارچین	گرم	0.5		
4	رب	گرم	2.5	0	
5	روغن سرخ کردنی	گرم	6	0	
6	فلفل سیاه	گرم	0.7		
7	فلفل قرمز	گرم	0.35		
8	گوشت گوسفندی	گرم	20		
9	گوشت گاوی	گرم	40	0	
10	لپه تبریزی	گرم	65		
11	نان	عدد	1	0	
12	نمک	گرم	1.5		
13	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

بورانی سیبزمینی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	35		
۲	روغن سرخ کردنی	گرم	15		
۳	سیبزمینی	گرم	300		
۴	نان	عدد	1		
۵	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
1	برنج	گرم	170		
2	روغن	گرم	20		
3	مرغ	گرم	360		

4	نان	گرم	0.25		
17	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

شامی کباب

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۳	پیاز	گرم	45		
4	تخم مرغ	گرم	20		
6	رب	گرم	20		
7	روغن سرخ کردنی	گرم	40		
9	سیبزمینی	گرم	50		
11	گوشت گاو	گرم	70		
12	گوشت گوسفندی	گرم	30		
13	نان	عدد	1		
14	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

خوراک شنپسل مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پیاز	گرم	16		
۲	تخم مرغ	گرم	30		
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	20		
۴	شنپسل مرغ	گرم	170		
۵	نان	عدد	1		
۶	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

عدسی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	4		
۲	پیاز	گرم	30		
۳	رب	گرم	10		
۴	روغن سرخ کردنی	گرم	10		
۵	سیبزمینی	گرم	10		
۶	عدس	گرم	60		

۷	نان	عدد	1		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

خوراک قارچ و گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	150		
۲	رب	گرم	7		
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	20		
۴	سس یک نفره	عدد	1		
۵	قارچ	گرم	100		
۶	گوشت گوساله	گرم	60		
۷	نان	عدد	1		
۸	نخود فرنگی	گرم	20		
۹	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

خوراک قارچ و مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	خلال سیب زمینی نیمه آماده	گرم	70		
۲	رب	گرم	5		
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	30		
۴	سس یک نفره	عدد	1		
۵	شنپسل مرغ	گرم	100		
۶	قارچ	گرم	100		
۷	نان	عدد	1		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

کَشک بادمجان

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بادمجان	گرم	180		
۲	پیاز	گرم	30		
۳	رب	گرم	10		

۴	روغن سرخ کردنی	گرم	40		
۵	کشک	گرم	30		
۶	گوچه فرنگی	گرم	80		
۷	مغز گردو	گرم	5		
۸	نان	عدد	1		
۹	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

کوفته تبریزی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آلو بخارایی	گرم	7		
۲	برنج نیمه	گرم	15		
۳	پیاز	گرم	20		
۴	تخم مرغ	گرم	12		
۵	جعفری	گرم	5		
۶	رب	گرم	15		
۷	روغن	گرم	2		
۸	شوید خشک	گرم	5		
۹	گوشت گاوی	گرم	65		
۱۰	گوشت گوسفندی	گرم	20		
۱۱	لپه تبریزی	گرم	12		
۱۲	نان	عدد	1		
۱۳	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

کوکو سبزی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد گندم	گرم	2.5		
۲	تخم مرغ	گرم	75		
۳	تره	گرم	17.5		
۴	جعفری	گرم	35		
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	40		
۶	فلفل سیاه	گرم	0.1		
۷	گشنیز	گرم	35		
۸	نان	عدد	1		
۹	نمک	گرم	1.8		

قیمت غذا

کوکو سیبزمینی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	تخم مرغ	گرم	80		
۲	روغن سرخ کردنی	گرم	40		
۳	زردچوبه	گرم	0.7		
۴	سیبزمینی	گرم	115		
۵	فلفل سیاه	گرم	0.1		
۶	نان	عدد	1		
۷	نمک	گرم	1.1		
					قیمت غذا

خوراک لوبیا

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	5		
۲	پیاز	گرم	20		
۳	دارچین	گرم	0.1		
۴	رب	گرم	8		
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	5		
۶	سیبزمینی	گرم	60		
۷	فلفل سیاه	گرم	0.1		
۸	لوبیا چیتی	گرم	50		
۹	نان	عدد	1		
۱۰	نمک	گرم	2		
					قیمت غذا

ماکارونی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
2	ماکارونی	گرم	180		
3	روغن	گرم	15		
8	گوشت چرخ کرده	گرم	50		
9	رب	گرم	40		

10	نان	عدد	0.25		
11	سس تک نفره	عدد	1		
	خیار شور درجه یک	عدد	1	متوسط	
	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
	قیمت غذا				

خوراک مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	پياز	گرم	20		
۲	رب	گرم	20		
۳	مرغ	گرم	360		
۴	نان	عدد	1		
۵	نمک	گرم	2		
۶	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
	قیمت غذا				

رشته پلو با خلال مرغ

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	160		
۲	رشته پلویی	گرم	30		
۳	روغن سرخ کردنی	گرم	20		
۴	شنیسل مرغ	گرم	55		
۵	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
	قیمت غذا				

زرشک پلو با مرغ (سرخ شده)

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	رب	گرم	15		
۳	روغن	گرم	10		
۴	زرشک	گرم	3		

۵	مرغ	گرم	360		
۶	نان	عدد	0.25		
۷	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

سوپ جو

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	4		
۲	پیاز	گرم	15		
۳	جعفری	گرم	7		
۴	رب	گرم	10		
۵	سیب زمینی	گرم	11		
۶	سیر	گرم	0.5		
۷	شنیسل مرغ	گرم	7		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

سوپ رشته

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آب لیمو	میلی لیتر	3.5		
۲	پیاز	گرم	10		
۳	جعفری	گرم	7		
۴	رب	گرم	8		
۵	رشته فرنگی	گرم	12		
۶	سیب زمینی	گرم	12		
۷	شنیسل مرغ	گرم	7		
۸	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

شله قلمکار

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	20		
۲	بلغور	گرم	20		
۳	پیاز	گرم	30		
۴	رب	گرم	7		
۵	روغن سرخ کردنی	گرم	10		
۶	گوشت گوساله	گرم	50		
۷	لپه تبریزی	گرم	7		
۸	لوبیا چیتی	گرم	7		
۹	لوبیا سفید	گرم	7		
۱۰	ماش	گرم	7		
۱۱	نان	عدد	1		
۱۲	نخود خام	گرم	7		
۱۳	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

شوید پلو با تن ماهی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	170		
۲	روغن	گرم	16		
۳	شوید خشک	گرم	5		
۴	تن ماهی تک نفره درجه یک		120		
۵	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

شوید پلو با ماهی قزل آلا

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
3	برنج	گرم	170		
5	روغن	گرم	16		
10	شوید خشک	گرم	4		
12	ماهی	گرم	150		
13	نان	عدد	0.25		

14	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی	
			قیمت غذا	

شیر برنج

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج نیمه	گرم	30		
۲	دارچین	گرم	0.1		
۳	شیر	گرم	160		
۴	قند و شکر	گرم	25		
۵	گلاب	میلی لیتر	2		
۶	هل	گرم	0.2		
			قیمت غذا		

عدس پلو با گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	160		
۲	روغن	گرم	15		
۳	عدس	گرم	30		
۴	گوشت گوساله	گرم	50		
۵	نان	عدد	0.25		
۶	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

فرنی

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	آرد برنج	گرم	17		
۲	شیر	گرم	160		
۳	قند و شکر	گرم	20		
۴	گلاب	میلی لیتر	4		
۵	هل	گرم	0.1		
			قیمت غذا		

ماش پلو با گوشت

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	برنج	گرم	160		
۲	پیاز	گرم	20		
۳	روغن	گرم	15		
۴	گوشت گوساله	گرم	30		
۵	ماش	گرم	35		
۶	نان	عدد	0.25		
۷	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

نیم رو

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	تخم مرغ	گرم	60		
۲	روغن	گرم	40		
۳	نان	عدد	1		
۴	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

چلو خورش بامیه

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	بامیه	گرم	80		
۲	برنج	گرم	170		
۳	پیاز	گرم	30		
۴	خلال سیبزمینی نیمه آماده	گرم	35		
۵	رب	گرم	14		
۶	روغن	گرم	16		
۷	روغن سرخ کردنی	گرم	30		
۸	گوشت گوساله	گرم	50		
۹	نان	عدد	0.25		

۱۰	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی	
			قیمت غذا	

مرغ سوخاری

ردیف	نام کالا	واحد	وزن مصرفی	قیمت واحد	توضیح
۱	روغن سرخ کردنی	گرم	40		
۲	زردچوبه	گرم	1		
۳	مرغ	گرم	360		
۴	نان	عدد	1		
۵	ادویه و سایر مواد	-	به مقدار کافی		
			قیمت غذا		

دورچین و دسر

ردیف	مواد مورد نیاز	مقدار لازم برای هرنفر (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	شیرینگ	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	البالو	۱۰۰-۱۲۰	
۲۶	انگور	۱۵۰-۲۰۰	
۲۷	سبزی خوردن	۴۰	پاک شده و بسته بندی شده کارخانه ایی آماده سرو
۲۸	چای کیسه ای	۱ عدد	
۲۹	دسر (شکلاتی، زعفرانی، کرم کارامل، نسکافه و ...)	۷۰-۱۰۰	
۳۰	دلستر		یک نفره
۳۱	زیتون سبز یا پرورده	۳۰-۵۰	
۳۲	شیر یک نفره (ساده، کاکائو، خرما)	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای (استریلیزه) ۲۰۰CC
۳۳	آب میوه یک نفره	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای ۲۰۰CC
۳۴	ماست یک نفره	۹۰	با بسته بندی کارخانه ای با ۳-۵٪ چربی
۳۵	دوغ یک نفره	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای - ۲۰۰CC
۳۶	دوغ یک نفره	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای - ۲۵۰CC
۳۷	دوغ یک نفره	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای - ۳۰۰CC
۳۸	دوغ یک نفره	۱ عدد	با بسته بندی کارخانه ای - ۳۷۰CC
۳۹	مغز گردو کامل	۱۵-۲۰	۲ تا ۳ عدد
۴۰	خرما	۳۰-۵۰	۲ تا ۳ عدد
۴۱	پنیر تک نفره	۳۵	
۴۲	زولبیا	۵۰-۷۰	
۴۳	بامیه	۴۰-۶۰	
۴۴	کیک یزدی	۸۰	
۴۵	گوجه خام (دورچین)	۵۰-۶۰	
۴۶	گوجه کبابی	۱۰۰-۱۲۰	

تذکر : پیمانکار ملزم به رعایت آیین نامه بهداشتی (پیوست شماره ۲) کلیه اقلام غذایی بوده و همچنین مبنای محاسبه مقادیر مواد اولیه، اوزانی خواهد بود که پیمانکار بعد از آماده سازی کامل و حذف زوائد، مواد را در حضور نماینده کارفرما جهت

اسناد منتهی خرد و توزیع غذای آماده مجتمع آموزش عالی کشاورزی و دامپوری تربت جام

طبخ استفاده می کند. ملاک وزن در محصولات کنسروی نظیر خیار شور، ترشی، نخود فرنگی، زیتون، کنسرو ذرت و... وزن آبکش می باشد.

پیوست شماره ۵

شوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذای دانشجویی

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 خارر از سردخانه جداً پرهیز شود. مواد غذایی آماده سازی شده به دلیل خرد شدن و قطعه قطعه شدن بیشتر در معرض هوا و آلاینده ها بوده و بنابراین لازم

است مراقبت بیشتری از آنها بهعمل آید. وسایل و ابزار آلات آماده سازی بیشترین نقش را در انتقال آلودگی ها دارند. نظافت و ضدعفونی مداوم و با برنامه آنها، بسیار لازم و ضروری است. درجه سردی محل آماده سازی، نظافت محیط و اصول بهداشت فردی و محیطی محل آماده سازی نیز به دلیل مذکور از اهمیت دو چندان برخوردار است. از دیگر نکات بسیار مهم در واحدهای

آماده سازی، خارر نمودن سریع ضایعات و زباله ناشی از فرآیند آماده سازی است. قطعات غیر قابل استفاده و ضایعات ایجاد شده

محیطهای بسیار مناسبی برای رشد میکروبها هستند و بنابراین لازم است سریعاً از محل آماده سازی خارر 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، مخاطرهای جدی برای سبزیجات است که خطر آن کمتر از تخم انگل نیست و بنابراین شستشوی چند مرحله ای و ضدعفونی آنها با مواد، میتواند مخاطرات ناشی از آنها را کاهش دهد.

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 میدهم 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 ظرفشویی 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 ظرفشویی از سبزی جدا گردد.

مرحله سوم (ضدعفونی): در این مرحله به ازای هر ۵ لیتر آب، یک گرم (برابر نصف قاشق چایخوری) 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 اینصورت استفاده از ماده غذایی آلوده یا انتقال آن به ظرف محتوی همان نوع ماده غذایی مجاز نیست.

۲-۱ خارج نمودن مواد از انجماد

یکی دیگر از مراحل که ممکن است مواد غذایی را با مخاطره مواجه سازد مرحله دیفراسست یا انجماد زدایی است. این مرحله حساس اگر با دقت و حوصله و با اصول علمی انجام نشود میتواند علاوه بر افزایش میکروبهای موجود در غذا، باعث از بین رفتن

مواد مغذی و ارزش غذایی یک محصول گردد. انجماد زدایی اصولاً باید بتدریج و بدون استفاده از آب و در فضای سردخانه (بالای

صفر) صورت گیرد. فرآیند انجماد زدایی اگر به روش مذکور انجام نشود میتواند باعث فساد مواد غذایی شده در صورت استفاده از آب (خصوصاً آبگرم) آلودگی یک قسمت از مواد غذایی و یک قطعه را به تمام قطعات و مواد منتقل نماید. با وجود برنامه غذایی منظم انجماد زدایی اصولی کار چندان مشکلی نبوده و میتواند در آشپزخانهها به دقت و زیر نظر کارشناسان مربوط به خوبی انجام شود. هرگز مواد غذایی را در دمای اتاق از انجماد خاار نکنید و بهتر است ماده غذایی برای رفع انجماد در یخچال ۴درجه سانتی گراد قرار گیرد و یا از سالن های مخصوص انجماد زدایی استفاده گردد.

۲- روش های پخت و پز

اصولاً پخت و پز مواد غذایی برای آن انجام میشود که این مواد برای بدن قابل هضم و جذب گردد. پخت و پز علاوه بر اینکه برای بدن مفید است، میتواند برخی از مخاطرات و میکروبهای غذا را نیز از بین ببرد. با این وجود نباید پخت و پز عاملی باشد که باعث شود غذا برای بدن زیانبار گردد. حرارت دادن زیاد غذا، باعث از بین رفتن مواد مغذی آن شده و حتی در مواردی سبب

میشود آن غذا برای بدن زیانبار شود. سرخ کردن زیاد و حرارت دادن روغن بطور مستقیم از جمله این موارد است. ترجیحاً نباید 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 خورشت ها لازم است بسته باشد. سرخ کردن، فرآیندی مخرب در مواد غذایی است و بنابراین لازم است در موارد

غیرضروری از آن اجتناب گردد و در مواقع لازم و در صورت وجود دیگهای دو جداره حتماً از این نوع دیگها برای حرارت دادن روغن استفاده شده و به محض تغییر رنگ روغن از آن استفاده نشود. همچنین دقت شود به هیچ عنوان از روغنهای غیر مخصوص سرخ کردن، استفاده نشود. روغن مایع معمولی و جامد برای سرخ کردن خطرناک است.

مقایسه بهداشتی پخت مواد غذایی

۱-۲- آب پز کردن:

هنگامی که مواد غذایی از ابتدا در آبسرد پخته شوند ویتامین های موجود در آنها در آب منتشر میشوند و مواد یاد شده کیفیت

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

مزایا:

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

معایب:

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

راهکار:

هر چه حجم آب مورد مصرف در اين روش کمتر باشد، دمای مواد غذایی سریعتر افزایش مییابد و ویتامینهای موجود در آن بیشتر حفظ خواهد شد. پس از پخت کامل مواد غذایی، میتوان از آبگوشت باقیمانده برای تهیه سوپ ها یا به عنوان مایه سس استفاده کرد. به عنوان مثال برای آب پز کردن سبزیها باید دو برابر حجم آن آب افزوده شود. نخودفرنگی و اسفناں از این قاعده مستثنی هستند چرا که نخودفرنگی هم حجم خودش و اسفناں 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 می گیرد و وقت گیر است، ضمن آنکه آبگوشت یا آب سبزی بر جا نمیماند. در نتیجه باید در ظرفی جداگانه سس یا مایه را تهیه کرد.
راهکار برای حفظ طعم در پخت با بخار:

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

۲-۳- پخت در لفاف:

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

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

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

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

۲-۴- پخت در فر اجاق گاز یا اجاق برقی:

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

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

معایب:

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

راهکار:

وجود پیه و چربی زیر پوستی، دنبه و مانند آنها موجب ایجاد دود در هنگام پخت میشود و طعمی ناخوشایند به غذا میدهد، بدین سبب هرگونه چربی اضافی از گوشت باید گرفته شود. قبل از پخت گوشت قرمز در فر به جهت حفظ کیفیت، سطح گوشت

با یک قطعه فویل آلومینیومی پوشانده شود و در هنگام پخت نیز چندین بار مایه با قاشق به سطح گوشت مالیده شود. همچنین

تا پخت کامل گوشت، از زدن نمک به آن خودداری شود.

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 مواد غذایی بر اثر حرارت زیاد نسوزند و همچنین کاملاً پخته شوند (مغز پخت).

راهکار برای حفظ طعم:

قطعه هایی 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 عصاره های که از آنها خارر میگردد، پخته میشوند.

مزایا:

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

راهکار برای حفظ طعم:

پس از متصاعد شدن بخار و اشیاع 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 تغذیه ای:

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

۷-۲-پخت در اجاق مایکروویو:

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

مزایا:

شیوهای بسیار سریع و جانشینی کارآمد برای آب پز کردن یا پخت با بخار است. همچنین با استفاده از آن میتوان به آسانی

غذاهای پخته و آماده را دوباره گرم کرد.

معایب

این شرایط را نمیتوان برای کباب کردن گوشت بکار برد. (به استثنای اجاق های میکروویوی 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 تغذیه ای:

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 قطعه های درشت مواد غذایی مناسب نیست.

راهکار برای حفظ طعم:

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

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 می آورد.

معایب:

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

راهکار برای حفظ طعم:

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

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

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 ۱۰ 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 فر دمکن یا بر روی اجاق با حرارت تنظیم شده گذاشته تا پخت نهایی حاصل شده و برنج دم بکشد.
- نکته: بعد از دمکشیدن برنج جهت زعفرانی کردن، مقداری از روی برنج (یعنی گل برنج) را برداشته و سپس جهت بازشدن و 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 کمیروغن 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 لیموعمانی در خورشت ها از خرد کردن لیمو یا استفاده از پودر لیموعمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزه خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت ها (دارای رنگ روشن) میشود.

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 سانتیمتری 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 تلخیگیری مزه بادمجان در محلول آب نمک گذارده و سپس داخل آبکش ریخته روی آن کمی آب ریخته و صبر میکنیم تا آب آن خارر 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 میدهم سپس پیاز تفت داده شده را به آن افزوده همراه با زردچوبه و فلفل سیاه تفت میدهم. آنگاه به ظرف، مقدار کافی آب جوش اضافه میکنیم روی شعله ملایم به مدت حدود دو ساعت حرارت داده و رب گوجه فرنگی را با کمی روغن تفت داده همراه با لیموعمانی به خورشت اضافه کرده و در مرحله جا افتادن و به روغن افتادن ۱۵ (دقیقه آخر) دارچین را کمی با روغن تفت داده به همراه نمک و در صورت نیاز آبلیمو به خورشت اضافه میکنیم. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.
 - ۲- بادمجانها را در روغن مخصوص سرخ کردنی با حرارت ملایم سرخ کرده سپس روغن اضافی آن گرفته شود.
- نکته: بهتر است برای استفاده از لیموعمانی در خورشت ها، از لیمو خرد شده یا پودر لیموعمانی اجتناب شود زیرا باعث ایجاد تلخی در مزه خورشت و تغییر رنگ و تیرگی در این گونه خورشت ها (دارای رنگ روشن) میشود.

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 خارر شود.
- ۵- هویج پوست گیری شده سپس شسته و به صورت حلقه حلقه خرد شود.
 - ۶- فلفل دلمه های 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 دلمه های، هویج، حلقه

پياز) خرد کرده و کمی از سس مرغ روی آن ریخته و دو مرتبه این عمل تکرار شود. درب ظرف را بسته روی حرارت ملایم یا داخل فر قرار داده تا پخت آن انجام شود. در حین پخت برای جلوگیری از بوی سوختگی، مراقبت گردد که آب ظرف تمام نشود. اگر مرغ دیرپز بود، باید کمی آب جوش افزود تا پخت کامل شود، اما بعد از پخت نباید خیلی آب یا سس در ظرف باقی بماند.

چلوکباب کوبیده

روش آماده سازی:

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 روزه 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 قرار داده 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 قرار گیرد.

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 گذشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) سپس ملایم

کردن شعله جهت مغز پخت شدن کباب پخت صورت گیرد.

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

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

چلو خورشت قورمه سبزی

روش آماده سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- سبزی خورشتی بعد از پاک کردن، شستشو و ضدعفونی شده و از آب خارر 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 خورشت جوش بخورد تا مزه چاشنی به محتویات خورشت رسیده و به اصطلاح جا بیفتد. فلفل سیاه به مقداری استفاده شود که باعث تند شدن غذا نشود.

چلو خورشت کرفس

روش آماده‌سازی:

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 خورشت ریز جوش بزند و پخت کامل شود.

سبزی پلو با ماهی

روش آماده سازی:

۱- برنج طبق روش ذکر شده آماده شود.

۲- سبزی پلویی را پاک کرده و ضد عفونی و شستشو نمایید و بگذارید تا در آبکش آب آن خارر 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 میشود جهت قرار دادن گوشت های طعمدار درب ظرف بسته شود یا به وسیله سلیفون روی آن کشیده شود تا دچار آلودگی نشود)

روش پخت:

- 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 نیمپز شدن پخت شود.
- ۲- وقتی برنج به صورت نیمپخته درآمد، مخلوط سبزی و برنج را به وسیله آبگردان داخل آبکش ریخته و مقداری آب ولرم روی آن بریزید تا لعاب و نمک اضافی آن شسته شود.
- ۳- بلافاصله در ظرف دمکن، مخلوط برنج و سبزی نیمپز را ریخته و با حرارت ملایم تا پخت نهایی دم کنید.
- ۴- بعد از دمکشیدن سبزی پلو، جهت بازشدن و دانه‌دانه شدن برنج مقداری روغن مایع داغ‌کرده روی آن ریخته و مخلوط کنید.
- ۵- ماهی مزه‌دار شده را ابتدا به مخلوط آرد سوخاری، آرد سفید، پودر سیر، نمک و زرد چوبه آغشته نموده کمی استراحت داده، سپس در روغن سرخ کردنی با دمای مناسب سرخ کنید.

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 پاک‌کردن با مش درشت چرخ کنید.
 - ۳- مرغ را پس از قطع‌ه‌بندی 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.

چلو گوشت

- ۱- روش آماده سازی: 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 را تفت 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.

خوراک ماهی

روش آماده سازی:

- 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 خار آنمایید 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 آماده سازی:

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 خالالی درشت خرد نمایید.

۳- مخلوطی از آبلیمو، فلفل دلمه و نمک تهیه کرده و مرغهای قطعه بندی شده را داخل مخلوط بریزید، پیاز خالالی 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 در دمای یخچال نگهدارید.

۴- جوجه های 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 صفحه های چدنی را بگونه ای قرار دهید که شعله مستقیم با جوجه کباب تماس نداشته باشد (شعله غیرمستقیم با سوخت گاز)، سپس آن را روشن کنید تا کاملاً داغ شود. سیخ های 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 کباب کوبیده

روش آماده سازی:

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- گوجه فرنگی ها 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 سیخ گیری 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. سیخ های کباب را روی کباب پز گذشته ابتدا با شعله تند و چرخاندن سریع (پشت و رو کردن سریع جهت جلوگیری از ریختن کبابها از روی سیخ) و سپس شعله را ملایم کنید تا کباب کاملاً مغز پخت شود.

۴- بعد از آماده شدن کباب، گوجه فرنگی 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 مرغ

روش آماده سازی:

۱- مرغ را ابتدا پاک کرده و قسمتهای 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 پوستگیری 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

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 آبسرد 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 صورتیکه در فرآیند پخت اشکالی وجود نداشت، مخلوط را به دستگاه همبرگرزن منتقل نموده و شروع به تولید همبرگر نمایید، سپس همبرگر تولید شده را داخل سردخانه قرار داده تا کاملاً سفت شود. هنگام پخت، همبرگرها را روی دستگاه جوجه پز قرار داده تا کاملاً پخته شود. هویج و سیب زمینی را آب پز نمایید.

روش تهیه سس:

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

کوکوسبزی

روش آماده سازی:

۱- ابتدا سبزی تره، جعفری، سیرسبز، گشنیز، شوید را تمیز کرده و سپس شستشو و ضدعفونی نموده در آبکش میریزیم تا آب آن گرفته شود پس از آن سبزیها را بوسیله کارد یا دستگاه سبزیخردکن، خرد می کنیم.

۲- تخم مرغ به ازای هر نفر یکعدد آماده کرده و آنها را شکسته و در درون ظرفی می ریزیم.

روش پخت:

سبزی کوکو خردشده 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 آماده سازی:

۱- جو پرک را بازمینی و کنترل نمایید.

۲- هویج را پس از پوستگیری شسته به قطعات مکعبی (یا نگینی) خردنمایید.

۳- نخودفرنگی را بعد از پاک کردن، بشویید.

۴- جعفری را بعد از بازمینی 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 بامش 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، نخودفرنگی و فیله مرغ مخلوط نموده و حرارت دهید تا کاملاً بپزد. سپس رب گوجه فرنگی را با کمی روغن، تفت داده و به سوپ اضافه کنید. مقدار مناسب نمک را به سوپ اضافه کنید و در اواخر پخت، جعفری خرد شده و آبلیمو را اضافه کنید و حرارت را ملایم کرده تا جا بیفتد.

عدسی

روش آماده سازی:

- 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 خالی 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.

پوست شماره ۶

فرم های نظارت و ارزیابی

۱۳۹۷

« چک لیست فرمولاسیون »

وعده غذایی : ☐ ناهار ☐ شام

غذافوری:

تاریخ:

نوع غذا:

آمار

ردیف	نام کالا	گرم انبار	گرم مصرفی	مطابقت		میزان عدم انطباق (کیلوگرم یا لیتر)	قیمت (تومان)
				خیر	آری		
۱				☐	☐		
۲				☐	☐		
۳				☐	☐		
۴				☐	☐		
۵				☐	☐		
۶				☐	☐		
۷				☐	☐		
۸				☐	☐		
۹				☐	☐		
۱۰				☐	☐		
۱۱				☐	☐		
۱۲				☐	☐		
۱۳	قیمت کل						

توضیحات:

امضاء نماینده اداره تغذیه

فرم کنترل های سردخانه

ردیف	ماه سال ۱۳۹۵			ردیف	سردخانه غذاخوری		
	ساعت	دما	کنترل کننده		ساعت	دما	کنترل کننده
۱				۱۶			
۲				۱۷			
۳				۱۸			
۴				۱۹			
۵				۲۰			
۶				۲۱			
۷				۲۲			
۸				۲۳			
۹				۲۴			
۱۰				۲۵			
۱۱				۲۶			
۱۲				۲۷			
۱۳				۲۸			
۱۴				۲۹			
۱۵				۳۰			

« فرم ارزیابی روزانه عملکرد پیمانکار »

غذاخوری :.....

تاریخ:

ردیف	انبار و سردخانه	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۱	نظافت کف انبار و سردخانه			۱
۲	چیدمان صحیح کالا			۱
۳	منظم بودن وسایل و تجهیزات انبار و عدم نگهداری کارتن خالی و وسایل غیر مرتبط			۱
۴	روشن بودن هواکش یا کولر			۱
۵	استفاده کارکنان انبار از لباس کار تمیز			۱
۶	اعلام به موقع ورود کالا و موارد نقص به واحد کنترل کیفیت			۵
۷	عدم نگهداری کالای برگشتی و تاریخ گذشته و تحویل بر اساس تاریخ انقضاء			۵
۸	حضور مسؤول انبار در زمان دریافت و تحویل کالا			۱
۹	انتقال سریع کالای دریافتی به انبار و سردخانه			۱
۱۰	تحویل اقلام غذایی به آشپزخانه بر اساس گرم تعریف شده			۱
۱۱	نگهداری کالای فله در کیسه، بسته یا ظروف دربدار			۱
۱۲	عدم نگهداری غذای پخته و عدم نگهداری مواد خام و نیمه آماده به صورت روباز در یک فضا			۱
۱۳	حذف به موقع برفک سیستم سرمایش سردخانه			۱
۱۴	ثبت دمای سردخانه توسط انباردار			۱
۱۵	انتقال صحیح مواد غذایی با خودرو مناسب و بهداشتی			۱
ردیف	آماده سازی و طبخ	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۱۶	دارا بودن کارت بهداشت			۱
۱۷	استفاده از لباس کار پاکیزه (روپوش - پیش بند - کلاه - دستکش)			۲
۱۸	رعایت بهداشت فردی (کوتاه بودن مو و ناخن و ...)			۱
۱۹	عدم استعمال دخانیات در محیط کار			۱
۲۰	عدم تردد افراد غیر مسئول در آشپزخانه و عدم فعالیت کارکنان خدماتی سالن در آشپزخانه			۱
۲۱	عدم استفاده از انگشتر، ساعت، موبایل و سایر لوازم شخصی حین آماده سازی و طبخ			۱
۲۲	عدم خوردن و آشامیدن حین آماده سازی و طبخ			۱
۲۳	رعایت فرمولاسیون تعریف شده توسط واحد تحقیق و توسعه			۵
۲۴	رعایت دستورالعمل آماده سازی و طبخ تعریف شده توسط واحد تحقیق و توسعه			۵
۲۵	انتقال سریع گوشت و غذاهای نیمه آماده به سردخانه			۱
۲۶	شست و شوی سزیجات و میوه ها طبق دستورالعمل			۵
۲۷	عدم استفاده از وسایل و ظروف کثیف در آماده سازی و طبخ			۱
۲۸	شست و شوی وسایل و دستگاه های مورد استفاده بلافاصله پس از اتمام کار طبق دستورالعمل			۵
۲۹	انتقال سریع زباله و ضایعات به خارج از آشپزخانه و عدم نگهداری وسایل غیر مرتبط و اضافی			۱
۳۰	شست و شوی و نظافت روزانه کف آشپزخانه و منظم بودن وسایل و تجهیزات آشپزخانه			۵
ردیف	ارائه غذا	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز

۳۱	استفاده از لباس کار (روپوش، پیش‌بند، کلاه و دستکش)				۲
۳۲	دقت در نریختن غذا روی پیشخوان به هنگام توزیع غذا				۱
۳۳	رعایت کمیت غذای تعریف شده به هنگام توزیع				۵
۳۴	سرعت سرویس‌دهی مناسب				۱
۳۵	موجود بودن به موقع ظروف و وسایل غذاخوری				۱
۳۶	تمیزی سینی، قاشق، چنگال و لیوان				۱
۳۷	تمیزی جعبه نان و استفاده‌ها از روکش بهداشتی جهت جعبه نان				۱
۳۸	نظافت محدوده محل توزیع نان				۱
۳۹	شست‌وشوی کانترهای جایگاه توزیع غذا بلافاصله پس از پایان وعده				۱
۴۰	تمیزی نمکدان‌ها، سماق‌دان‌ها، جاتانی‌ها				۱
۴۱	نظافت محوطه بیرونی غذاخوری (ورودی اصلی، ورودی آشپزخانه)				۱
۴۲	نظافت کف سالن غذاخوری				۱
۴۳	نظافت میز و صندلی‌ها				۱
۴۴	جمع‌آوری به موقع ظروف غذا از سالن				۱
۴۵	نظافت سرویس‌های بهداشتی و کنترل مواد شوینده				۱
۴۶	گرم بودن غذای توزیعی				۱
ردیف	کیفیت غذا	خوب (۵)	متوسط (۲/۵)	بد (۰)	امتیاز
۴۷	کیفیت پخت برنج از نظر کامل بودن طبخ و دم کشیدن، ظاهر، طعم و ...				۵
۴۸	کیفیت خورشت، مرغ یا کباب طبخ شده از نظر رنگ، ظاهر، بو، طعم و کامل بودن طبخ				۵
۴۹	کیفیت دسر توزیعی (سوپ، آش، عدسی، سالاد و)				۵
۵۰	عدم وجود شی خارجی در غذا	بله (۵)	خیر (۰)		۵

توضیحات:

امتیاز انبار و سردخانه = ۲۳

امتیاز آماده سازی و طبخ = ۳۶

امتیاز ارائه غذا = ۲۱

امتیاز کیفیت غذا = ۲۰

امتیاز کل = ۱۰۰

استاندارد پرسنلی رعایت شده است؟ ☐ بلی ☐ خیر

امضاء

نماینده پیمانکار

امضاء

مسئول واحد کنترل کیفیت

«ارزیابی ماهانه عملکرد پیمانکار»

ردیف	ملاک امتیازدهی	امتیاز (درصد)	امتیاز اخذ شده
۱	فرم ارزیابی روزانه عملکرد پیمانکار	۳۰۰	
۲	نظرسنجی دانشجویی	۱۰۰	
۳	خرید طبق نظر کنترل کیفیت	۲۰۰	
۴	رعایت گرم غذایی و دستورالعمل پخت طبق چک لیست فرمولاسیون	۱۰۰	
۵	رعایت استاندارد پرسنلی (نفرات و دوره آموزشی)	۱۰۰	
۶	پرداخت به موقع حقوق کارکنان	۵۰	
۷	تأمین به موقع لوازم و مواد بهداشتی مورد تأیید	۵۰	
۸	عدم خروج غذای مازاد و عدم استفاده مجدد از غذا طبق فرم غذای مازاد	۵۰	
۹	رضایت از برنامه مبارزه با حشرات و جوندگان	۵۰	
۱۰	امتیاز کل ماهانه	۱۰۰۰	

توضیحات:

« فرم برگشت غذای مازاد »

انباردار ممتزم غذایی

اقلام ذیل در تاریخ پس از ارائه پس نوع یک پس نوع دو پس مهمان و پس ویژه به عنوان غذای مازاد وعده غذایی ناهار ☐ شام ☐ اعلام می‌گردد.

غذافوری		
ردیف	نام غذا	مقدار
۱		
۲		
۳		
۴		
۵		

توضیحات:

نماینده اداره امور تغذیه

نماینده پیمانکار

«فرم نظر سنجی ماهانه دانشجویی از غذاخوری»

غذاخوری:.....

ماه:.....

ردیف	موارد ارزیابی	عالی	فوب	متوسط	بد	فیلی بد
۱	استفاده کارکنان از لباس کار (روپوش، کلاه، دستکش)					
۲	تمیزی سینی، قاشق و چنگال و لیوان					
۳	نظافت جایگاه توزیع غذا					
۴	نظافت میز و صندلی ها و کف سالن غذاخوری					
۵	نحوه رفتار کارکنان با دانشجویان					
۶	حضور و پاسخگویی مسئول غذاخوری					
۷	کمیت غذای توزیعی					
۸	کیفیت پخت غذای غذاخوری (بطور کلی)					
۹	عدم وجود شیء خارجی در غذا					
۱۰	رضایت مندی کلی					

در صورت عدم رضایت مندی از هر یک از موارد فوق لطفاً توضیح دهید.

توضیح:

.....

.....

.....

پیشنهاد:

.....

.....

.....

شماره تماس (اختیاری)

فرم پیشنهاد قیمت خرید غذا

اینجانب :

فرزند:

شماره شناسنامه:

متولد:

صادره:

به عنوان نماینده تام الاختیار شرکت :

به

شماره ثبت

با توجه به شرایط فوق و مطالعه اسناد مبلغ پیشنهادی برای غذاخوری های مجتمع

آموزش عالی کشاورزی و دامپروری تربت جام به شرح ذیل اعلام می نماید.

جمع کل مبلغ پیشنهادی بابت

پرس غذا برای یک سال تحصیلی به عدد:

به حروف:

چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد به عنوان برنده مناقصه انتخاب شدم. تعهد می نمایم که:

الف) اسناد و مدارک پیمان را بر اساس مراتب مندرج در اسناد و مدارک مناقصه امضاء و مهر نموده و همراه تضمین انجام تعهدات از تاریخ ابلاغ به عنوان برنده مناقصه طی مدت سه روز (به استثنای روزهای تعطیل) به مناقصه گذار تسلیم نمایم.

ب) ظرف مدت مقرر تجهیزات و پرسنل مورد نیاز را در محل کار مستقر و انجام امور موضوع پیمان را به عهده گیرم.

۲- تائید می نمایم که کلیه ضامائم و اسناد و مدارک مناقصه جزء لایفنگ این پیشنهاد محسوب می شود.

تذکر:

کلیه کسورات قانونی (به جز مالیات بر ارزش افزوده) در قیمت پیشنهادی لحاظ گردد.

نام و نام خانوادگی شخص حقیقی یا حقوقی

امضاء

شماره پیوست ۷

پیشهاد قیمت تهیه و توزیع غذای آماده دانشجویی

(کل پیوست شماره ۷ در پاکت ج قرارداد داده شود)

۱۳۹۷

لیست تعداد غذای تخمینی، دورچین و قیمت پیشنهادی

ردیف	نام غذا	تعداد تخمینی	قیمت پیشنهادی هر پرس (تومان)	قیمت کل (تومان)
۱	استامبولی پلو با خلال مرغ	۲۰۰۰		
۲	استامبولی پلو با گوشت	۱۵۰۰		
۳	آب گوشت	۱۰۰۰		
۴	شوید پلو با ماهی قزل آلا	۲۰۰۰		
۵	بورانی سیب زمینی	۱۰۰۰		
۶	چلو جوجه کباب	۷۵۰۰		
۷	چلو خورش قیمه بادنجان	۲۰۰۰		
۸	چلو خورش بامیه	۱۰۰۰		
۹	چلو خورش فسنجان	۱۰۰۰		
۱۰	چلو خورش قورمه سبزی	۴۷۰۰		
۱۱	چلو خورش قیمه	۵۵۰۰		
۱۲	چلو خورش کرفس	۵۰۰۰		
۱۳	زرشک پلو با مرغ (سرخ شده)	۳۰۰۰		
۱۴	چلو کباب کوبیده	۶۰۰۰		
۱۵	شله	۱۰۰۰		
۱۶	حلیم	۱۰۰۰		
۱۷	خوراک قارچ و گوشت	۵۰۰		
۱۸	خوراک قارچ و مرغ	۳۰۰۰		
۱۹	خوراک شنبل مرغ	۵۰۰۰		
۲۰	خوراک کشک و بادنجان	۲۰۰		

۲۱	خوراک مرغ	۴۵۰۰		
۲۲	مرغ سوخاری	۲۰۰		
۲۳	چلو کباب مرغ	۲۰۰		
۲۴	زرشک پلو با خلال مرغ	۵۵۰۰		
۲۵	چلو مرغ	۴۵۰۰		
۲۶	شله زرد	۱۰۰۰		
۲۷	شامی کباب	۱۵۰۰		
۲۸	کلت	۱۵۰۰		
۲۹	شله قلمکار	۳۰۰۰		
۳۰	چلو گوشت	۵۵۰۰		
۳۱	شیر برنج	۱۰۰۰		
۳۲	عدس پلو با گوشت	۱۰۰۰		
۳۳	کوفته تبریزی با برنج	۵۰۰		
۳۴	کوکو سبزی	۲۰۰۰		
۳۵	کوکو سیب زمینی	۲۰۰۰		
۳۶	خوراک لوبیا	۱۰۰۰		
۳۷	ماش پلو با گوشت	۱۵۰۰		
۳۸	ماکارونی	۲۰۰۰		
۳۹	شوید پلو با تن ماهی ۱۲۰ گرمی درجه یک	۳۰۰۰		
۴۰	سالاد الویه آماده (نامی نو یا آرمیتا)	۴۵۰۰		
۴۱	املت	۳۰۰		
۴۲	آش رشته	۵۰۰۰		
۴۳	پنیر خامه ای ۳۰ گرمی	۵۰۰۰		

۴۴	نیمرو	۲۰۰		
۴۵	چای کیسه ای (نپتون)	۱۰۰۰		
۴۶	حلوا شکری ۵۰ گرمی	۶۰۰		
۴۷	سس کچاپ یک نفره	۶۰۰۰		
۴۸	سس مایونز یک نفره	۱۰۰۰		
۴۹	سس انار یک نفره	۱۰۰۰		
۵۰	سوپ جو	۵۰۰۰		
۵۱	سوپ رشته	۱۰۰۰		
۵۲	شیر کاکائو استریل	۲۰۰		
۵۳	شیر یک نفره استریل	۵۰۰		
۵۴	عدسی	۱۰۰۰		
۵۵	عسل یک نفره	۱۲۰۰		
۵۶	فرنی	۲۰۰		
۵۷	کره ۱۵ گرمی	۱۲۰۰		
۵۸	کنسرو لوبیا (۴۵۰ گرمی)	۲۰۰		
۵۹	ماست تک نفره پر چرب	۳۵۰۰۰		
۶۰	مربا تک نفره	۱۲۰۰		
۶۱	تخم مرغ	۱۰۰۰		
۶۲	دلستر ۲۵۰ سی سی	۱۰۰۰		
۶۳	دوغ تک نفره (۲۰۰ سی سی)	۴۰۰۰		
۶۴	گوچه خام (۵۰-۶۰ گرم)	۲۰۰۰		
۶۵	خیار (۹۰-۱۱۰ گرم)	۲۰۰۰		
۶۶	موز (۱۵۰-۲۰۰ گرم)	۶۰۰۰ عدد		

۶۷	سیب (۲۰۰-۱۵۰ گرم)	۲۰۰۰ عدد	
۶۸	پرتقال (۲۰۰-۱۵۰ گرم)	۵۰۰۰ عدد	
۶۹	انار (۲۰۰-۱۵۰ گرم)	۲۰۰۰ عدد	
۷۰	خرمالو (۱۵۰ گرم)	۲۰۰۰ عدد	
۷۱	نارنگی (۲۰۰ گرم)	۵۰۰۰ عدد	
۷۲	کیوی (۱۵۰ گرم)	۵۰۰۰ عدد	
۷۳	خرما (کیلو گرم)	۵۰۰۰	
۷۴	زولبیا و بامیه (کیلو گرم)	۵۰	
۷۵	سبزی یک نفره بسته بندی	۳۰۰۰	
۷۶	ترشی تک نفره	۵۰۰۰	
۷۷	نان	۱۰۰۰۰	
۷۸	ظرف یکبار مصرف	۵۰۰۰	
۷۹	قاشق و چنگال یکبار مصرف	۵۰۰۰	
۸۰	سالاد فصل	۲۰۰۰	
۸۱	گیلاس ۵ عدد متوسط ۱۰۰ گرم	۱۰۰۰	
۸۲	نبات نی دار ۲۰ گرمی	۲۰۰۰	
۸۳	نسکافه فوری (بسته بندی)	۱۰۰۰	
۸۴	نوشابه قوطی	۱۰۰۰	
۸۵	زیتون پرورده ۱۰۰ گرمی	۱۰۰۰	
۸۶	زیتون ۵۰ گرم (بسته بندی)	۱۰۰۰	
۸۷	ماست موسیر ۱۰۰ گرمی	۱۰۰۰	
۸۸	آبمیوه یکنفره پاکتی	۲۰۰۰	
۸۹	مغز گردو (۳۰ گرم)	۱۰	
۹۰	سالاد شیرازی	۲۰۰۰	

۹۱	برنج تک	۲۵۰۰		
۹۲	خاگینه	۱۰۰۰		

	جمع کل قرارداد (ردیف ۱ تا ۹۲)
--	-------------------------------

تذکر : در صورت برنده شدن در مناقصه قیمت های پیشنهادی مذکور مبنای محاسبه جهت پرداخت می باشد.