

## پیوست شماره یک

### جدول غذاها و مواد اولیه مصرفی

| ردیف | نام غذا                        | مواد اولیه و مقدار آن   |
|------|--------------------------------|---|
| ۱    | چلو قیمه سیب زمینی             | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + گوشت گوساله و یا گوسفند منجمد ۵۰گرم + لپه درجه یک ۲۰گرم + سیب زمینی + لیمو عمانی ۱ عدد + پیاز داغ ۱۰گرم + رب ۱۵گرم + ماست                            |
| ۲    | چلو قورمه سبزی                 | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + گوشت گوساله و یا گوسفند منجمد ۵۰گرم + سبزی سرخ شده ۳۰گرم + لوبیا قرمز درجه یک ۲۰گرم + لیمو عمانی ۱ عدد + ماست  |
| ۳    | چلو ماهی / سبزی پلو<br>یا ماهی | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + ماهی قزل آلا پاک شده ۲۵۰گرم + روغن ۴۰گرم + آب لیمو ۳گرم + ادویه و نمک ۱۰گرم + لیمو یا نارنج ۱ عدد / نصف + زعفران برای ۲۵۰ نفر ۱ مثقال                |
| ۴    | استانبولی                      | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + لوبیا سبز + گوشت نگینی سینه مرغ ۶۰گرم + رب + سیب زمینی سرخ شده ۶۰گرم + ماست  |
| ۵    | عدس پلو یا گوشت                | برنج وارداتی به وزن ۱۵۰گرم + عدس درجه یک ۳۰گرم + روغن + پیاز + رب + گوشت نگینی سینه مرغ ۶۰گرم + پیاز ۳۰گرم + رب ۱۵گرم + کشمش ۱۰گرم + ماست   |
| ۶    | چلو جوجه کباب                  | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + سینه مرغ ۱۵۰گرم + روغن ۱۵گرم + کره ۱۰ گرمی ۱ عدد + لیمو یا نارنج ۱ عدد / نصف + زعفران ۵۰ کیلوگرم گوشت مرغ ۱ مثقال = جوجه فرنگی + ماست                |
| ۷    | الویه                          | سیب زمینی ۳۵۰گرم + سینه مرغ ۶۰گرم + نخود فرنگی + سس مایونز + خیارشور + جوجه فرنگی + نان + سوپ   |
| ۸    | شنسل مرغ                       | سینه مرغ ۲۰۰گرم + دورچین هویج ۳۰گرم + لیمو ۱ عدد + پوره سیب زمینی ۱۰۰گرم + خیارشور ۱ عدد + جوجه فرنگی ۱ عدد + سس کچاپ ۱ عدد + نان ۱.۵ عدد + پودر سوخاری ۱۰گرم + روغن ۴۰گرم + سوپ  |
| ۹    | کنت                            | گوشت گوساله منجمد چرخ کرده ۸۰گرم + سیب زمینی ۲۰۰گرم + پیاز + ادویه به مقدار لازم + خیارشور ۱ عدد + جوجه فرنگی ۱ عدد + سس تک نفره کچاپ ۱ عدد + روغن ۴۰گرم + آرد سوخاری ۱۰گرم + سوپ |
| ۱۰   | ماکارانی                       | ماکارانی ۲۵۰گرم + گوشت گوساله منجمد ۵۰گرم چرخ کرده + رب + سیب زمینی + پیاز + روغن هرکدام ۲۰گرم + ماست   |
| ۱۱   | لوبیاپلو                       | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + لوبیا سبز ۷۰گرم + گوشت نگینی سینه مرغ ۵۰گرم + رب + ماست  |
| ۱۲   | چلومرغ                         | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + ۲۵۰گرم گوشت مرغ + روغن ۱۵گرم + رب + هویج + پیاز + فلفل دلمه ۵۰گرم + زرشک ۵گرم + زعفران ۲۵۰ نفر ۱ مثقال + ماست  |
| ۱۳   | چلو کوبیده                     | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + گوشت مخلوط گوساله و گوسفندی منجمد ۱۲۰گرم + جوجه فرنگی کبابی ۱ عدد + کره ۱۰ گرمی پاستوریزه ۱ عدد + روغن ۱۰گرم + زعفران برای ۲۵۰ نفر ۱ مثقال + ماست    |
| ۱۴   | خوراک جوجه کباب                | گوشت سینه مرغ با کتف یا ران ۲۰۰گرم + خیارشور ۱ عدد + جوجه فرنگی ۱ عدد + سیب زمینی سرخ کرده ۱۰۰گرم + لیمو یا نارنج ۱ عدد / نصف + ماست  |
| ۱۵   | کوفته تبریزی                   | لپه ۲۰گرم + گوشت گوساله منجمد ۵۰گرم + برنج ایرانی ۱۰۰گرم + سبزیجات ۲۰گرم + رب ۱۵گرم + آلو ۲۰گرم + ادویه به مقدار لازم + تخم مرغ + ماست  |
| ۱۶   | کشک بادمجان                    | بادمجان پوست کنده ۳۵۰گرم + کشک ۵۰گرم + پیاز + روغن + نعنا + گردو + سوپ  |
| ۱۷   | جوجه چینی                      | فیله مرغ ۱۳۰گرم + جوجه ۵۰گرم + خیارشور ۵۰گرم + سس یک نفره + زعفران + آرد + روغن + بکینگ پودر + پوره سیب زمینی ۱۵۰گرم  |
| ۱۸   | فسنجان                         | برنج وارداتی به وزن ۱۸۰گرم + سینه مرغ بدون کتف ۱۰۰گرم + رب انار ۳۰گرم + روغن ۱۰گرم + ادویه و نمک + گردو + ماست  |
| ۱۹   | کوکو سبزی                      | سبزی کوکو ۳۰۰گرم + تخم مرغ + روغن + گردو + سوپ  |

## پیوست شماره دو جدول جرایم بهداشتی

| ردیف | شرح  | به ازای هر مورد مشاهده | مبلغ جریمه (ریال) |
|------|--|------------------------|-------------------|
| ۱    | نداشتن کلاه پارچه ای در حین پخت غذا  | هر نفر                 | ۲۰۰,۰۰۰           |
| ۲    | نداشتن کلاه پارچه ای حین پسائی و سرو غذا   | هر نفر                 | ۲۰۰,۰۰۰           |
| ۳    | نداشتن دستکش یک بار مصرف در حین پخت، تقسیم و توزیع غذا   | هر نفر                 | ۲۰۰,۰۰۰           |
| ۴    | نداشتن روپوش هریک از کادر آشپزخانه حین پخت و توزیع غذا   | هر نفر                 | ۵۰۰,۰۰۰           |
| ۵    | فقدان کارت بهداشتی معتبر هریک از عوامل پیمانکار  | هر نفر                 | ۱,۰۰۰,۰۰۰         |
| ۶    | فقدان گواهینامه ویژه بهداشت عمومی معتبر هریک از عوامل پیمانکار                                 | هر نفر                 | ۱,۰۰۰,۰۰۰         |
| ۷    | کثیف بودن البسه کار و عدم رعایت بهداشت عوامل پیمانکار  | هر نفر                 | ۴۰۰,۰۰۰           |
| ۸    | عدم شستشوی مناسب ظرفهای پخت و توزیع غذا (دیگ و پاتیل و...)                                     | به ازای هر نفر         | ۱۰۰,۰۰۰           |
| ۹    | نداشتن دستکش در موقع تهیه مواد غذایی اولیه (پسائی)   | هر نفر                 | ۵۰۰,۰۰۰           |
| ۱۰   | وضعیت نامناسب چیدن مواد غذایی در سردخانه و یخچال   | هر سردخانه و یخچال     | ۱,۰۰۰,۰۰۰         |
| ۱۱   | عدم شستشوی کامل سیخ کباب   | به ازای هر نفر         | ۵۰,۰۰۰            |
| ۱۲   | استفاده از رنگهای غیرمجاز در تهیه مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا                                 | هر مورد                | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰        |
| ۱۳   | استفاده از نمک تصفیه نشده در تهیه مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا                                 | هر مورد                | ۲,۰۰۰,۰۰۰         |
| ۱۴   | آوردن برنج آلوده به فضله موش (به محض مشاهده؛ برنج خام آلوده عودت خواهد شد)                     | به ازای هر کیسه        | ۵۰۰,۰۰۰           |
| ۱۵   | حمل گوشت، مرغ و ماهی با وسیله نقلیه غیر مجاز (به محض مشاهده موارد مذکور عودت خواهد شد)         | به ازای هر کیلو        | ۲۰۰,۰۰۰           |
| ۱۶   | حضور افراد متفرقه در سالن طبخ و توزیع غذا در رستوران (بالای دیگ)                               | به ازای هر نفر         | ۵۰۰,۰۰۰           |
| ۱۷   | وجود فضله در غذا   | به ازای هر فضله        | ۵,۰۰۰,۰۰۰         |
| ۱۸   | وجود هرگونه شی خارجی در غذا مثل سیم، ریگ، چوب جارو، چوب کبریت و امثالهم                        | به ازای هر قطعه        | ۵۰۰,۰۰۰           |
| ۱۹   | در صورت ابتلا پرسنل کارفرما به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی که منجر به بستری شدن گردد | به ازای هر نفر         | ۵,۰۰۰,۰۰۰         |
| ۲۰   | در دسترس نبودن مواد ضد عفونی کننده سبزیجات   | به ازای هر نفر         | ۵۰۰,۰۰۰           |
| ۲۱   | استعمال سیگار در رستوران   | به ازای هر مرتبه       | ۱,۰۰۰,۰۰۰         |

نبره: تشخیص تمام موارد براساس تشخیص نماینده کارفرما و دستگاه نظارت می باشد و پیمانکار در این خصوص هیچ گونه اعتراضی نخواهد داشت.

## پیوست شماره سه

### دستورالعمل آماده سازی و سالم سازی سبزیجات جهت طبخ غذا

**مرحله ۱- پاکسازی:** ابتدا سبزیجات را به خوبی پاک کرده و با آب تمیز شستشو داده تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

**مرحله ۲- انگل زدایی:** بعد از پاکسازی سبزیجات، یک ظرف ۵ لیتری را پر از آب کنید و بعد به ازای هر لیتر آب ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی داخل آن بریزید و هم بزنید. سپس سبزیجات را داخل کفاب قرار دهید و بعد از ۵ دقیقه سبزی را از داخل کفاب خارج کرده و با آب سالم کاملاً شستشو دهید تا تخم انگل ها و باقیمانده مایع ظرفشویی از آنها جدا شوند.

**مرحله ۳- گندزدایی:** برای ضدعفونی و از بین بردن میکروب ها، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین ۷۰ درصد را در ظرف ۵ لیتری پر از آب ریخته، کاملاً حل کنید تا محلول گندزدایی کننده بدست آید. سپس سبزی انگل زدایی شده را برای ۵ دقیقه در این محلول قرار دهید تا میکروب های آن از بین بروند.

اگر پودر پرکلرین در دسترس نباشد می توانید از هر ماده گندزدایی کننده مجاز دیگری که در داروخانه ها وجود دارد طبق دستور عمل مصرف آن استفاده کنید.

**مرحله ۴- شستشو:** سبزی ضدعفونی شده را مجدداً با آب سالم بشویید تا باقیمانده کلر از آن جدا شود.

## پیوست شماره چهار

### آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی و بهداشت

ماده ۱- تمامی متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایل نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اماکن عمومی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.

تبصره ۱: مدیریت و یا تصدی و اشتغال به کار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن وسایل نقلیه موضوع این آیین نامه، بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.

تبصره ۲: استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایل نقلیه مذکور ممنوع است.

تبصره ۳: اشخاص مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در امکان موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی و آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارد از شمول ماده ۱ فوق تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشند.

ماده ۲- تمامی متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ آیین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسیین بهداشت ارایه نمایند.

تبصره ۱: کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص، گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.

تبصره ۲: کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.

ماده ۳- متصدیان و کارگران اماکن، مراکز، کارگاهها، کارخانجات و وسایط نقلیه، موضوع این آیین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسیین بهداشت داده می شود عمل نمایند.

ماده ۴- لباس و رپوش تمامی اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید تمیز و به رنگ روشن باشد.

تبصره ۱: تمامی تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه و اشخاص مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینی جات، کله و پاچه، جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.

تبصره ۲: در رستورانها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.

ماده ۵- متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

ماده ۶- متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

ماده ۱۳- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.

ماده ۱۵- مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.

تبصره ۱: متصدیان، مسؤولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه که مسؤول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

تبصره ۲: متصدیان، مسؤولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ می توانند محل مشخصی را که کاملا از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

ماده ۲۱- آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۴۷- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.

ماده ۶۸- جنس مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای محل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد بکار می روند باید مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

ماده ۷۶- جعبه های مقوایی و پاکتهای کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملا تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۸- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مانند گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام طیور و آبزیان، کله و پاچه و آرایش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

ماده ۷۹- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز به مصرف می رسد همچنین انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

ماده ۸۰- برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی، حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفاً از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.

ماده ۸۲- صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

ماده ۸۳- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ تا ۸۰ این آیین نامه توسط وسایط نقلیه غیرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه به مدت حداقل یک ماه خواهد شد.

ماده ۸۹- شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شده و یا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی از مسؤول بهداشت محل، موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و راننده خودرو متوقف شده خواهد بود.

## پیوست شماره پنج

### دستورالعمل وسایل و لوازم کار سلف سرویس

- ۱- حفظ تمامی اموال و لوازم تحویل شده به پیمانکار طبق صورتجلسه تحویل و تحویل از الزامات بوده و در صورتی که اموال یا وسایل و تجهیزاتی به آمار قبلی اضافه شود عیناً در پایان قرارداد صحیح و سالم تحویل کارفرما خواهد شد.
- ۲- تمامی ظروف تحویل شده به پیمانکار به نحو احسن نگهداری و در زمان انقضای قرارداد صحیح و سالم مطابق صورتجلسه تحویل کارفرما خواهد شد.
- ۳- پیمانکار موظف به استفاده صحیح و مناسب از دیگ های مخصوص دم کردن برنج و خورش و ظروف مخصوص کار در آشپزخانه مانند آبکش، کفگیر و غیره می باشد.
- ۴- دستگاهها و تجهیزات گرمکن که مورد بهره برداری قرار گرفته می شود به درستی نگهداری و مراقبت شده و پیمانکار موظف است تا دستگاههای تحویلی را آماده به کار نگهدارد و لازم است قبل از وقوع هرگونه خرابی یا نیاز به تعمیرات، کارفرما را به موقع مطلع و آگاه کند تا خلل و تغییری در برنامه غذایی ایجاد نشود.
- ۵- پیمانکار موظف است تا سردخانه ها و یخچالهای تحویلی را آماده به کار نگه داشته و بیش از ظرفیت موجود مواد فاسدشدنی را در آن ذخیره نکند.
- ۶- پیمانکار موظف به حفظ و نگهداری ساختمان و ابنیه تحویل شده می باشد.
- ۷- حفظ و نگهداری از تاسیسات سرمایشی و گرمایشی و آماده به کار نگه داشتن سیستم تهویه و هودهای محل طبخ غذا از مسؤولیت ها و الزامات پیمانکار می باشد.
- ۸- استفاده مناسب از منابع انرژی در اختیار گذاشته شده مانند آب و برق و گاز از وظایف و مسؤولیت های پیمانکار است.
- ۹- کارفرما موظف است وسایل و لوازم کار پیمانکار سلف سرویس را تامین کرده و در آماده به کار نگه داشتن تجهیزات ضروری و لازم همکاری کند.