

دستورالعمل اعمال جرائم تخلفات پیمانکار

مقدمه:

- ۱- مبنای کار نظارتی ناظر، بر اساس تعامل در جهت بهبود خدمات رسانی و ارتقاء ایمنی و بهداشت غذا است و اعمال جرائم در جهت ممانعت از بروز تخلف و نقصان در کمیت و کیفیت و بهداشت غذا یا ارائه خدمات صورت می‌گیرد.
- ۲- پیمانکار موظف به آموزش پرسنل خود و آگاه نمودن ایشان از مفاد آئین نامه بهداشتی اداره تغذیه و نیز شرح وظایف تفکیکی می‌باشد و مسئولیت عدم آگاهی پرسنل از موارد مذکور به عهده پیمانکار است.
- ۳- پرسنل واحد نظارت موظفند نواقص و تخلفاتی را که مشاهده می‌کنند، با ذکر جزئیات گزارش نمایند. در مورد برخی نواقص که قابل بر طرف شدن هستند، گزارش به عوامل اجرایی پیمانکار (مدیر داخلی، مسئول بهداشت، سرآشپز، مسئول انبار و غیره) با ذکر ضرب الاجل زمانی جهت برطرف کردن مشکل صورت می‌گیرد بدیهی است نوع تعامل و همکاری این عوامل در اعمال جرائم موثر است.
- ۴- اعمال جرائم بر مبنای گزارشات واصله از واحد نظارت صورت می‌گیرد.
- ۵- گزارشات واصله از مرکز بهداشت و مراجعه کنندگان قابل رسیدگی است.
- ۶- مرجع نهایی تصمیم گیرنده اعمال جرائم ناظر عالی کارفرما است. ایشان می‌تواند جرائم را در صورت وضعیت پیمانکار و با تشخیص خود اعمال نماید.

- ۷- جرائم مصوب حداکثر به فاصله زمانی دو ماهه به پیمانکار ابلاغ می‌شود.
- ۸- پیمانکار می‌تواند پس از دریافت نامه جریمه، حداکثر تا ۴۸ ساعت به صورت کتبی و مستدل به جرائم اعمال شده اعتراض نماید.
- ۹- اعتراض مکتوب پیمانکار در جلسه‌ی سیمان ایلام با حضور پیمانکار مطرح و رسیدگی می‌شود و مصوبات این جلسه لازم الاجرا است.
- ۱۰- جرائم اعمال شده به صورت ماهیانه از صورت وضعیت مالی پیمانکار کسر می‌شود.
- ۱۱- با توجه به اینکه تخلفات صورت گرفته از آئین نامه در اثر سهل انگاری و قصور مجموعه‌ای از عوامل پیمانکار صورت می‌گیرد، پیمانکار مجاز نیست کل جرائم را از حقوق و مزایای یک نفر کسر نماید.
- ۱۲- کارفرما می‌تواند بنا به تشخیص، مبلغ جرائم را حداکثر ۳۰ درصد کاهش و یا افزایش دهد تشخیص این امر با توجه به شدت و ضعف و نیز تکرار آن صورت می‌گیرد.
- ۱۳- در مواردی که تخلف صورت گرفته منجر به بروز خسارت برای مصرف کننده شود (از جمله شکستگی دندان، مسمومیت و بستری شدن فرد یا تعدادی از پرسنل غیره) علاوه بر جرائم مصوب، پیمانکار ملزم به تامین خسارت فرد مذکور می‌باشد.
- ۱۴- در صورت بروز مسمومیت، اعمال جریمه علاوه بر جرائم مصوب شرح وظایف پرسنل بر مبنای حداکثر ۵ برابر سطح ۱ آئین نامه نظارتی و نیز کسر حداکثر ۸۰ درصد کل صورت وضعیت همان وعده قابل اعمال خواهد بود (تشخیص سقف این کار بر عهده کارفرما است).

رسیدگی به تخلفات

تخلفات در سه گروه بررسی می‌شود:

گروه اول: تخلف از آئین نامه نظارتی کارکنان

گروه دوم: تخلف از شرح وظایف تفکیکی

گروه سوم: تخلف در کمیت غذا با گزارش مسئول مستقیم ناظر و ناظر عالی کارکنان

گروه اول: تخلف از آئین نامه نظارتی

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

برحسب گزارش تخلف از سطح (۱) - مبلغ ۳ (سه) تا ۴ (چهار) میلیون تومان جریمه.

برحسب گزارش تخلف از سطح (۲) - مبلغ ۲ (دو) تا ۳ (سه) میلیون تومان جریمه.

برحسب گزارش تخلف از سطح (۳) - مبلغ ۱ (یک) هزار تا ۲ (دو) میلیون تومان جریمه.

برحسب گزارش تخلف از سطح (۴) - مبلغ ۵۰۰ (پانصد هزار تومان) تا ۱ (یک) میلیون تومان جریمه.

مبلغ حداقل جریمه برای تخلفاتی که در مرتبه اول رخ می‌دهد و حداکثر جرائم برای تکرار تخلفات می‌باشد. اصرار و تکرار تخلفات (به خصوص

تخلفات سطح ۱) می‌تواند منجر به اخطار کتبی و نهایتاً فسخ یک جانبه‌ی قرارداد شود.

گروه دوم

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

اگر تخلف پرسنل شخصی بوده و تاثیر قابل توجه در ارائه خدمات بهداشت، کیفیت و ایمنی غذا نداشته باشد با تشخیص کارفرما به جزء تخلفات فردی قرار می‌گیرد و پیمانکار باید مبلغ جریمه را حداکثر ظرف یک هفته از ابلاغ به حساب کارخانه واریز و فیش آن را به ناظر تحویل نماید.
در صورتیکه تخلف پرسنل، منجر به نقصان در کمیت، بهداشت و کاهش سطح خدمات رسانی شود. (مثلا سوختگی یا نپختگی غذا، کیفیت بد آماده سازی یا پخت، عدم رعایت موازین بهداشت محیط، عدم رعایت اصول انبارداری، مدیریت ضعیف پیمانکار یا نماینده تام الاختیار و...) ناظر بنا به نوع و شدت تخلف، اقدام به اعمال جریمه می‌نماید. در صورت تکرار تخلف در دوره بررسی بعدی، جرائم تا ۱۰۰٪ افزایش می‌یابد و اصرار بر تخلف می‌تواند منجر به فسخ یک طرفه قرار داد شود.

اعمال جرایم برای بند مذکور (تخلف منجر به افت کیفی یا غیر ماکول شدن غذا و افت کمی و خدمات رسانی و بهداشت شود) معادل ۳۰ تا ۱۰۰٪ ارزش مواد مصرفی و دستمزد پیمانکار در وعده غذایی مذکور می‌باشد.

در صورتیکه اصرار تخلف منجر به افت محسوس تعهدات شرح خدمات شود، قرارداد به صورت یک طرفه فسخ و تا ظرف ۲ ماه پیمانکار جدید جایگزین خواهد شد.

در صورتیکه تشخیص تخلف مبنی بر تعدد یا تکرار تخلف باشد، کارفرما می‌تواند اقدام به اخراج فرد خاطی نماید و پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۲۴ ساعت فرد خاطی را اخراج و ظرف مدت ۷۲ ساعت جایگزین وی را به اداره‌ی تغذیه معرفی نماید.

گروه سوم

تخلف در کمیت غذا با توجه به تعداد غذای توزیع شده و تعداد غذای برگشتی و کم و کسری احتمالی غذا با گزارش ناظر و مسئول واحد آمار تعداد کسری غذا با در نظر گرفتن قیمت تمام شده، هزینه دستمزد و جریمه محاسبه و اعمال می‌شود پیمانکار موظف به واریز فیش پرداختی به حساب کارخانه سیمان ایلام و تحویل آن به ناظر عالی تغذیه می‌باشد در غیر اینصورت کارخانه می‌تواند راسا مبلغ آن را از صورت وضعیت شرکت کسر نماید.

جدول جرائم تخلف پیمانکار

الف : مدیر داخلی

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	غیبت مدیر داخلی (هر روز) یا نماینده تام الاختیار	۵/۰۰۰/۰۰۰	
۲	حضور پاره وقت مدیر داخلی (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۵۰۰/۰۰۰	
۳	نظارت و مدیریت ضعیف مدیر داخلی (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۱۰/۰۰۰/۰۰۰	
۴	عدم برطرف نمودن نواقص گزارش به صورت شفاهی و کتبی	۴/۰۰۰/۰۰۰	
۵	عدم اجرای دستورالعملهای ابلاغی (هر مورد)	۶/۰۰۰/۰۰۰	
۶	عدم حضور فیزیکی مدیر داخلی در خطوط توزیع غذا (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۴/۰۰۰/۰۰۰	
۷	غیبت پرسنل پیمانکار بدون هماهنگی و تاخیر امور محوله	۴/۰۰۰/۰۰۰	
۸	تخلف از سایر بندهای شرح وظایف مدیر داخلی (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۱,۰۰۰/۰۰۰ الی ۲/۰۰۰/۰۰۰	

ب: سرآشپز و آشپزها

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	وجود اشیای خارجی (از قبیل ریگ و فاصله...) در غذا (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۲	وجود حشرات در غذا (در هر مورد)	۸/۰۰۰/۰۰۰	
۳	پخت نامناسب برنج (هر دیگ)	۶/۰۰۰/۰۰۰	
۴	آماده سازی و پخت نامناسب جوجه (هر سیخ)	۴۰۰/۰۰۰	
۵	آماده سازی و کیفیت نامطلوب کباب کوبیده (هر سیخ)	۴۰۰/۰۰۰	
۶	کیفیت نامناسب پخت کوکو، ماکارونی، مرغ، جوجه، کباب (هر پرس)	۴۰۰/۰۰۰	
۷	کیفیت نامناسب خورشت (آبکی بودن و عدم جالفتادگی)	۲۰/۰۰۰/۰۰۰	
۸	آماده سازی و پخت نامناسب گوشت لقمه ای و چرخي	۲۰/۰۰۰/۰۰۰	
۹	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پایان پخت و شروع توزیع غذا و نگهداری نامناسب غذا پس از پایان پخت تا شروع و توزیع غذا	۲۰/۰۰۰/۰۰۰	
۱۰	نظارت نامناسب سرآشپز به عوامل آماده سازی و پخت و تعامل نامناسب با سیستم نظارتی اداره تغذیه (هر مورد)	۶/۰۰۰/۰۰۰	
۱۱	مصرف اجناس مغایر با مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه یا مفاد قرارداد (هر مورد)	معادل ارزش ریالی اجناس مصرف شده	
۱۲	تحويل و مصرف مواد اولیه بدون حضور ناظر و امضاء صورتجلسه (هر مورد) (تخلف مشترک انباردار و آشپز)	۵/۰۰۰/۰۰۰	
۱۳	نگهداری گوشت فرایند شده در شرایط نامناسب تا زمان مصرف (هر مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰	
۱۴	عدم آماده سازی یا مصرف چاشنی نامناسب (هر مورد)	۴/۰۰۰/۰۰۰	
۱۵	ارائه غذا به صورت نیمه گرم و یا سرد شده به پرسنل	۴/۰۰۰/۰۰۰	
۱۶	عدم تمکین آشپز از سرآشپز و موازین بهداشتی اداره تغذیه (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۱۷	عدم استفاده از کلاه و نامناسب بودن وضع ظاهری و کثیف بودن روپوش و پیش بند و شلوار کار (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۱۸	کم آوردن غذا جهت ناهار یا شام (هر پرس)	قیمت تمام شده هر پرس + ۵۰٪ قیمت پرس تمام شده	
۱۹	بروز مسمومیت در اثر عدم رعایت موازین بهداشتی و مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه (به ازاء هر مورد تأیید شده توسط مراجع ذیصلاح)	۲۰/۰۰۰/۰۰۰	

ج: مسئول خرید و انباردار

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	خرید اجناس با شرایط مغایر آیین نامه نظارتی اداره تغذیه	استرداد جنس غیر استاندارد خریداری شده و تهیه جنس مطلوب و استاندارد	
۲	عدم خرید به موقع یا تاخیر در خرید مربوط به اقلام فاسد شدنی و سررسید انقضاء مصرف	معدوم اجناسی که علائم اولیه فساد را دارند	
۳	تردد افراد غیر مرتبط با خرید و متفرقه در آشپزخانه (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۴	کمبود موجودی مواد اولیه ای انبار (هر مورد)	۶/۰۰۰/۰۰۰	

۵	منظور نکردن آمار میهمانان (هر مورد)	به اندازه آمار میهمان مواد اولیه کسر گردد	
۶	تحويل مواد شوینده و آشپزی به صورت نامناسب به پرسنل ذیربط (هر مورد)	۳/۰۰۰/۰۰۰	
۷	انتقال ندادن مواد غذایی فاسد شدنی به سردخانه‌های بالای صفر و زیر صفر در زمان مناسب (هر مورد)	۳/۰۰۰/۰۰۰	
۸	عدم حضور انباردار تا ساعت انتهایی توزیع غذا و برطرف نمودن کمبود اقلام (ماست و خیار شور و...) در خطوط توزیع غذا (هر مورد)	۴/۰۰۰/۰۰۰	
۹	عدم نظافت روزانه سردخانه‌ها و انبار (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۱۰	عدم رعایت اصول خرید مربوط به اقلام فاسد شدنی	معدوم نمودن اجناسی که علائم اولیه فساد دارند	
۱۱	عدم رعایت اصول انبارداری (هر مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰	
۱۲	تخلف از سایر مفاد شرح وظایف تفکیکی (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰ الی ۲/۰۰۰/۰۰۰	

د: پرسنل شستشو و نظافتچی

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

ه: پرسنل سالن

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

و: مسئول پشتیبانی خط توزیع

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

ز: کارشناس بهداشت

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	هرگونه اشکال در بکارگیری پرسنل فاقد کارت بهداشت و یا انقضای مهلت اعتبار کارت بهداشت (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۲	عدم برطرف نمودن نواقص مطرح شده توسط ناظر مرکز بهداشت درمان کارخانه (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۳	نظارت نامناسب بر عملکرد پرسنل نظافتچی، سینی شویی و سالن دار (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۴	هرگونه اهمال کاری در اجرای مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۵	عدم بازدید به دفعات مورد نیاز از سردخانه، انبار و سالنهای آشپزخانه، آماده سازی و پذیرایی (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۶	عدم ارائه گزارش روزانه به واحد نظارت (هر مورد)	۴۰۰/۰۰۰	
۷	غیبت غیر موجه روزانه کارشناس بهداشت (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	

ح: پرسنل آماده سازی صبحانه

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	عدم رعایت گرمبندی مصوب مواد اولیه صبحانه (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۲	عدم رعایت موازین و دستورالعملهای بهداشتی (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۳	اقدام به آماده سازی زود هنگام وعده صبحانه (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۴	تعجیل در پخت تخم مرغ و هرگونه اشکال در این زمینه (به ازاء هر پرس)	۲/۰۰۰/۰۰۰	

ک: قصابها

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	هرگونه تعجیل در دریافت کارتنهای گوشت از سردخانه زیر صفر و انتقال به محیط قصابی (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۲	عدم هماهنگی در آماده سازی گوشت و ترکیب مصرفی آن جهت غذاهای مختلف با سرآشپز یا آشپز مسئول (هر مورد)	۳/۰۰۰/۰۰۰	
۳	عدم دقت در جداسازی قطعات نامطلوب و چربیهای اضافی گوشت (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۴	عدم رعایت زمان بندی اعلام شده از طرف اداره تغذیه مبنی بر حداکثر زمان مجاز نگهداری گوشتهای لقمه ای تکه ای و چرخ شده در سردخانه بالای صفر (هر مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰	
۵	تحويل گوشت آماده شده به آشپز یا فرد مسئول جهت پخت بدون نظارت و حضور ناظر (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۶	تاخیر در انتقال گوشت آماده شده به سردخانه و عدم استفاده از پوشش پلاستیکی و اتیکت جهت گوشت نگهداری شده در سردخانه (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۷	عدم رعایت آراستگی مفاد آئین نامه بهداشتی (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۸	عدم یکنواختی و اندازه نامناسب قطعات گوشت خورشی (هر ۱۰۰ پرس)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۹	عدم استفاده از گوشت چرخی مزاد بر مصرف (نگهداری شده در سردخانه زیر صفر) در اولین فرصت ممکن جهت غذاهای استامبلی، پلو، عدس پلو و ماکارونی (در هر مورد)	۱۰/۰۰۰/۰۰۰ در صورت تاخیر بیش از یک هفته ۳۰/۰۰۰/۰۰۰	

ط: مسئول خط توزیع و پرسنل توزیع

ردیف	شرح تخلف	جریمه - ریال	ملاحظات
۱	عدم حضور موزعین به موقع در خطوط توزیع غذا (هر مورد)	۲/۰۰۰/۰۰۰	
۲	ترک زودهنگام موزعین خطوط توزیع غذا بدون هماهنگی با مسئول خط و ناظر (هر مورد)	۱/۶۰۰/۰۰۰	
۳	عدم آراستگی ظاهری مسئول و موزعیت در هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۱/۴۰۰/۰۰۰	
۴	صحبت کردن موزعین هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۵	عدم دقت در مقدار غذای قابل توزیع برای هر پرس (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۶	عدم دقت در رعایت کیفیت و کمیت میوه قابل توزیع (هر مورد)	۴۰۰/۰۰۰	مسئولین برای پیمانکار
۷	عدم دقت در برداشتن اشیاء خارجی در غذای قابل توزیع (هر مورد)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۸	عدم کنترل غذای موجود قابل توزیع با آمار اعلام شده و آمار خورده شده توسط مسئول خط توزیع (هر مورد)	۶/۰۰۰/۰۰۰	مسئول خطوط
۹	عدم کنترل و تدارک به موقع غذا، میوه و دسر یا اقلام صبحانه در خطوط توزیع (هر مورد)	۶/۰۰۰/۰۰۰	