

العلامات للملهى الليلي السياحي :

80 – 100 نجمة واحدة

101 – 120 نجمتان

121 – 141 ثلاث نجوم

مواصفات وأسس تصنيف الملهى الليلي

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
1. المبنى	الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى الى وجود ملهى ليلي	ان يكون في مبنى مستقل أرضي أو ضمن مبنى في طابق أرضي و ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج	6		
	لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للملهى وتدل عليه	وهي التي توضع على مدخل الملهى والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2		
	لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاعة و واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل الملهى على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المطعم ودرجة تصنيفه	2		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				12		

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		2 1	بحيث تكون المواقع بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم الملهى وباعداد كافية تتناسب مع حجمه	- اعداد كافية من المواقع ضمن حرم الملهى او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب الملهى الرئيسي(valet).	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	2. مواقف السيارات
		3				مجموع العلامات
		2 2	ان يتوفر مداخل منفصلة للملهى كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن مدخل الخدمات	مداخل للملهى	3. انواع المداخل
		2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية الخ.....		ميزات خاصة	
		6				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		2	- الخدمة من الباب إلى الطاولة. يقصد بها أن يقوم مدير القاعة أو أي موظف باستقبال الزبون والترحيب به وتوجيهه إلى الطاولة المناسبة.	خدمة من الباب الى الطاولة خدمة بالداخل الى الطاولة منطقة الاستقبال	المظهر العام للاستقبال	4. الاستقبال
		2	ب- الخدمة بالداخل إلى الطاولة. أن يقوم أحد موظفي الصالة بتوجيه الزبون إلى الطاولة في داخل الصالة.			
		2	ج- منطقة الاستقبال. المقصود بذلك وجود مكان خاص لاستقبال الزبائن وانتظارهم ولتناول بعض المشروبات لحين إعداد الطاولة الخاصة بهم ويجب توفر مشجب لحفظ وتعليق الملابس.			
		2			مميزات خاصة	
		8				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		6	1. ان تكون الارضية مغطاة بالسجاد المقاوم للحريق ولا يحدث عنه كهرباء ساكنة كما يجب ان تكون الارضية من الرخام وخالية من الشقوق او ما يناسبها من المستوى العالي	1. ارضية الصالة 2. نوعية الطاومات 3. نوعية المقاعد 4. الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق) 5. الزجاجيات (الكاسات	1. صالة رئيسية ذات مساحة كافية 2. كاونتر البار 3. مسرح الصالة (البيست)	5. صالة الملهى
		4	2. من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها	6. -الديكورات 7. الستائر 8. التدفئة والتبريد		
		4	3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ما شابه	9. قائمة الطعام Menu 10. وسائل التهوية 11. نظام العزل الصوتي 12. الانارة 13. كاونتر البار 14. مجهز المشروبات (Bar Man) 15. مسرح الصالة (البيست)		
		4	4. ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستنالس ذو جودة عالية والملاهي ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل			
		8	5. كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة ومن الخزف			
		6	6. ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران والانارة المناسبة			
		6	7. ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ماشابه			
		4	8 . تكييف بارد /ساخن كافي ومناسب			
		2	9.ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة او مشطبة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.			
		6	10. ان تكون وسائل التهوية كافية			

			<p>ومناسبة 11. ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب 12. ان تكون الانارة كافية ومناسبة 13. كاوتر مناسب ومجهز بالرفوف والثلاجات ومقاعد متحركة على طول الكاوتر . 14. ان يكون مجهز المشروبات ذو مؤهل علمي وخبرة عملية في تحضير واعداد المشروبات بكافة انواعها . 15. ان يكون البيست ذو مساحة تتناسب مع حجم الصالة</p>			
		2			مميزات خاصة	
		66				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		1	أ- التواليت: يجب توفر الشروط التالية : 1- وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال إشارة. 2- وجود حاملة ورق تواليت وأخرى إحتياط مع وجود سلة مهملات مغلقة بكيس نايلون من الداخل. 3- الجدران مغطاة بالبلاط الصيني أو السيراميك والأرضية من السيراميك. 4- توفر الانارة الكافية المغطاة. 5- وجود ماكينة تعطير او ما شابه 6- ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسية ب- المغاسل. 1- أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد. 2- وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية. 3- وجود الصابون السائل أو العادي من الحجم الكبير. 4. وجود محارم ورقية	1. مرافق صحية للرجال 2. دورات صحية للنساء 3. المغاسل	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	4.المرافق الصحية والمغاسل

			لتنشيف الأيدي ضمن حاملة خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية. 5. وجود سلة مهملات.			
		2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفية الخ ..		مميزات خاصة	
		13				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		6 1 2 1 1 4 2 3	<p>أ- المساحة ان تتناسب مع حجم صالة الملهى</p> <p>ب- نظافة المطبخ والعاملين به. يشترط في ذلك أن تكون الأرضية مبلطة مع الجدران أما بالبلاط الصيني أو العادي او السيراميك مع توفير حاويات مغطاة لحفظ القمامة وتوفر النظافة العامة فيه.</p> <p>ج- أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل.</p> <p>د- شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح والدهن مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.</p> <p>هـ- مياه ساخنة جارية في المطبخ. و- توفر المعدات واواني وألات المطبخ.</p>	<p>ان يكون ذا مساحة كافية كما يجب ان يحتوي على ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام ☐ مغسلة لغسل ايدي عاملين المطبخ . ☐ مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتلات ☐ ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة ☐ رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ ☐ طاولات ستانلس ☐ فرن او غاز ☐ ماكينة تصنيع الثلج ☐ مناخل و شفاطات ☐ مياه ساخنة وباردة جارية 	<p>تجهيزات المطبخ وتقسيماته</p>	5.المطبخ

			<p>ح- توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد التموينية ومواد التعقيم وغيرها على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة. ط- تقسيمات المطبخ. يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.</p>	<p>☐ توفير معدات واواني الطعام ☐ مستودع خاص بالمواد التموينية ☐ ركن خاص لاستلام الطلبات</p>		
		2			مميزات خاصة	
		22				مجموع العلامات

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
6 المرافق الإضافية	انواع المرافق	1. مكتب الادارة والمحاسبة 2. ركن خاص بالتوزيع الموسيقي 3. ركن خاص لتحضير الارحيلة 3. مستودعات للتخزين	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها الملهى	1 1 1 1		
	مميزات خاصة			1		
مجموع العلامات				5		
7. العاملون	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	1. ان يتوفر ادارة للملهى ومدير للقاعة 2. لباس خاص و موحد حسب اقسام الملهى المختلفة 3. ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين 4. ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين 5. عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق الملهى 6. ان يتوفر غرفة خاصة	1. إدارة الملهى مدير الملهى : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن. مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن ان يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك 2. الزي الخاص بالعاملين. زي متناسق و موحد لكافة العاملين يحمل شعار المحل. 3. الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	3 1 2 1 2 2 4		

			<p>4- المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً. 5- أن يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق الملهى الليلي. 6- مكان خاص لتبديل الملابس: وهو مكان خاص لتبديل الملابس للعاملين بمساحة تتناسب مع عددهم مع توفر الحمامات و وسائل النظافة من فوط التنشيف والصابون و ورق التواليت الصحي.</p>	<p>لغير واستراحة الموظفين .</p>		
		2			مميزات خاصة	
		17				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		10	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المستعملة ونوعيتها ومذاقها وطريقة تحضيرها واعدادها ويتم الحكم على ذلك بشكل دوري.	طريقة التحضير ونوعية المواد المستخدمة في اعداد الطعام والشراب والقائمين عليها	نوعية وجودة الطعام والشراب	8. جودة الطعام والشراب
		141				المجموع الكلي للعلامات