

العلامات لمدن التسلية والترويح السياحي :

100-120 نجمة واحدة

121 – 130 نجمتان

131 – 150 ثلاث نجوم

151 – 180 اربع نجوم

181 – 196 خمس نجوم

مواصفات واسس تصنيف المتنزهات السياحية

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
1. المبنى	الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود متنزه سياحي	ان يكون المبنى مستقل و ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج مع ضرورة وجود حديقة خارجية مجهزة تجهيزا " كاملا"	12		
	لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للمتنزه وتدل عليه	وهي التي توضع على الطرق الرئيسية وعلى مدخل المتنزه والمضاء والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2		
	لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاء واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل المتنزهات على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المتنزه ودرجة تصنيفه	2		

		2			مميزات خاصة	
		18				مجموع العلامات
		2	بحيث تكون المواقع بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المتنزه وإعداد كافية تتناسب مع حجمه	- اعداد كافية من المواقع ضمن حرم المتنزه او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب المتنزه الرئيسي(valet).	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	2. مواقف السيارات
		1				
		3				مجموع العلامات
		2	ان يتوفر مداخل منفصلة في المتنزه كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن مدخل الخدمات مدخل خاص لذوي الاحتياجات الخاصة	مداخل المتنزه	3. انواع المداخل
		1				
		1				
		2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية الخ...		مميزات 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
		4	1. ان تكون الارضية من الرخام وخالية من الشقوق او ما يناسبها من المستوى العالي	1. ارضية الصالة او قاعات الطعام	1. صالة طعام داخلية رئيسية ذات مساحة كافية	5. صالة الطعام
		3	2. من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها العالي	2. نوعية الطاومات	2. صالات طعام صيفية خارجية	
		3	3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ما شابه	3. نوعية المقاعد	3. صالات اخرى	
		3	4. اذا وجدت ان تكون مصنوعة من القطن الصافي او الحرير ومقاومة للحريق ومخاطه من جميع الاطراف كما يجب ان لا يقل قياس الفوط عن 40×40سم وتحمل شعار المتنزه	4. الشراشف والفوط		
		3	5. ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستنالس او ما شابه ذو جودة عالية والمتنزهات ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل	5. الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)		
		6	6. كاسات خالية من الشوائب ومناسبة يجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة	6. الزجاجيات (الكاسات		
		4	7. ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران 8. ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ما شابه	7. الديكورات		
		2	9. تكيف بارد /ساخن كافي ومناسب في الصالات الداخلية	8. الستائر		
		1	10. ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان	9. التدفئة والتبريد		
				10. قائمة الطعام Menu		
				11. وسائل التهوية		
				12. الانارة		

			تكون نافرة وغير ممزقة او مشطبة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة. 11. ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة في الصالات الداخلية 12. ان تكون الانارة كافية ومناسبة			
		2	مثال : ، ، نباتات زينة، موسيقى خلفية ... الخ		مميزات خاصة	
		40				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 وتوفر التهوية الجيدة. 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 ماكنة تعطير 6- ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	1. مرافق صحية للرجال 2. مرافق صحية للنساء 3. المغاسل	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	4.المرافق الصحية والمغاسل
		1	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			

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

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		8 2	أ- المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المتنزّه ب- نظافة المطبخ والعاملين به. يشترط في ذلك أن تكون الأرضية مبلطة مع الجدران أما بالبلاط الصيني أو العادي أو السيراميك مع توفير حاويات مغطاة لحفظ القمامة وتوفير النظافة العامة فيه.	ان يكون ذا مساحة كافية لا تقل عن 50% من المساحات المخصصة لصالات الطعام كما يجب ان يحتوي على ما يلي: = مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام = ركن خاص لتحضير وتقطيع اللحوم = مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتيلات = ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة = رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ = طاولات ستنالس = افران وغازات كافية = برادات لحفظ المواد الغذائية والمشروبات = فريزرات تجميد كافية = ماكينة تصنيع الثلج = مناخل و شفاطات = توفير جميع المعدات والادوات والالات الطبخ الحديثة = مياه ساخنة وباردة جارية	تجهيزات المطبخ وتنقسماته	5.المطبخ
		2 2 2 2 2 6 2 3 4	ج- أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل. د- شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح والدهن مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار. هـ- مياه باردة و ساخنة جارية في المطبخ. و- توفر المعدات واواني وآلات المطبخ. ز- رئيس الطهارة. يشترط أن يكون حائزاً على شهادات علمية وخبرات عملية في مجال اختصاصه. ح- توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ ركن خاص لاستلام الطلبات ▣ فرن خاص بالخبز والمعجنات = مستودع خاص بالمواد التموينية 		
		2			مميزات خاصة	
		33				مجموع العلامات

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
6 المرافق الاضافية	انواع المرافق	1. مكتب الادارة والمحاسبة 2. ركن خاص لتحضير الارجيلة 3. مستودعات للتخزين 4. ملاعب للاطفال	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المتنزه	1 1 1 2		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				7		
7. العاملون	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	1. ان يتوفر ادارة للمتنزه ومدير للقاعة او القاعات لباس خاص و موحد حسب اقسام المطعم المختلفة 3. ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين 4. ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين 5. عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق المتنزه 6. ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين .	1. إدارة المتنزه. مدير المتنزه : 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. مكون من بنطلون وجاكيت وربطة عنق. 3. الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل. 4- المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً.	6 2 2 2 2 5 2		

			<p>5- ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المتنزه.</p> <p>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>			
		2			مميزات خاصة	
		23				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		20	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المستعملة ونوعيتها ومذاقها وطريقة تحضيرها وإعدادها 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
		196				المجموع الكلي للعلامات