

العلامات لمطاعم الوجبات السريعة :

60 - 40 نجمة واحدة

90 - 61 نجمتان

112 - 91 ثلاث نجوم

### مواصفات واسس تصنيف مطاعم الوجبات السريعة

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

		2			مميزات خاصة	
		8				مجموع العلامات
		2	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المطعم وباعداد كافية تتناسب مع حجمه	- اعداد كافية من المواقف ضمن حرم المطعم او خارجه	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	2. مواقف السيارات
		2				مجموع العلامات
		1 1 1	ان يتوفر مداخل منفصلة في للمطعم كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن مدخل الخدمات مدخل خاص لتقديم الخدمة داخل السيارة ( Drive Through )	مداخل المطعم	3. انواع المداخل
		1	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية الخ...		مميزات خاصة	
		4				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		3	- الخدمة الذاتية يقصد بها أن يقوم الزبون بإحضار الطعام من الكاونتر ثم الجلوس على الطاولة دون الحاجة الى وجود سفيرجي يقوم بتلك الخدمة	خدمة ذاتية	المظهر العام	4. الخدمة والاستقبال
		2	- ركن الانتظار. المقصود بذلك وجود مكان خاص لجلوس وانتظار الزبائن الى حين اعداد وجباتهم .	ركن الانتظار		
		2			مميزات خاصة	
		7				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		3	1. ان تكون ارضية الصالة مغطاة بالبلاط الجيد او السيراميك او الرخام او ما شابه	1. ارضية الصالة او قاعات الطعام	1. صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية	5. صالة الطعام
		3	2. من الخشب او من الستنالس ستيل او الرخام او الجرانيت او ما شابه	2. نوعية الطاومات	2. صالات اخرى	
		3	3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد مع اماكنية ان تكون متصلة لعدة اشخاص او منفصلة لشخص واحد	3. نوعية المقاعد		
		2	4. مناسبة أو للاستعمال للمره الواحدة	4. الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)		
		2	5. كاسات من الزجاج العادي كاملة او من الكرتون المقوى للاستعمال للمره الواحدة	5. الزجاجيات (الكاسات		
		4	6. ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران او ما شابه	6. -الديكورات		
		2	7. ان تكون مناسبة مع الديكور إذا توفرت	7. الستائر		
		3	8. تكييف بارد /ساخن كافي ومناسب	8. التدفئة والتبريد		
		2	9. ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة او مشطبة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.	9. قائمة الطعام Menu		
		2	10. ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	10. وسائل التهوية		
			11. ان تكون الانارة كافية ومناسبة	11. الانارة		
		2	مثال : ترس خارجي ، العاب خفيفة ، نباتات زينة، موسيقى خلفية ، استقبال القنوات الفضائية		مميزات خاصة	

		30				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 حامله 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 ماشابه 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 منفصلة للرجال والنساء  2. المغاسل	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	4.المرافق الصحية والمغاسل

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

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
5.المطبخ	تجهيزات المطبخ وتنقسماته	ان يكون ذا مساحة كافية ويحتوي على : = مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام = ركن خاص لتحضير جميع جميع المواد المستخدمة = رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ = طاولات ستنالس = معدات مناسبة لطبيعة العمل والخدمات المقدمة = مناخل و شفاطات = توفير جميع المعدات والأدوات والآلات اللازمة للطبخ . = مياه ساخنة وباردة جارية = كاوتتر خاص لخدمة الزبائن	1. المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المطعم 2. 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. 3 - أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل 4- شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح والدهن مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار. 5- مياه ساخنة وباردة جارية في المطبخ. 6- توفر المعدات واواني وآلات المطبخ. 7- توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة. 8 - تقسيمات المطبخ. يقصد بها أن يكون المجلى	4 2 2 1 3 1 2 1 2 3		



			منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة. 9- كاونتر خاص يتم من خلاله استلام وتسليم الطلبات للزبائن مع وجود محاسب أو محاسبين للقيام بأعمال المحاسبة فوراً على الكاونتر.			
		2			مميزات خاصة	
		20				مجموع العلامات

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
المرافق الإضافية	انواع المرافق	1. مكتب الادارة والمحاسبة 2. مستودعات للتخزين	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المطعم	1 1		
	مميزات خاصة			1		
مجموع العلامات				3		
7.العاملون	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	1. ان يتوفر ادارة للمطعم 2. 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 المطعم 6. ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين .	1. إدارة المطعم. مدير المطعم : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن. 2. الزي الخاص بالعاملين. زي متناسق ( بنطلون وقميص يحمل شعار المحل ) وباج يحمل اسم الموظف. 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. 5- ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المطعم.	3 2 2 2 2 2		

			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.			
		2			مميزات خاصة	
		15				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		10	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المقدمة 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
		112				المجموع الكلي للعلامات