

العلامات للمطعم السياحي

140-100 نجمة واحدة

170 – 141 نجمتان

190 – 171 ثلاث نجوم

210 – 191 اربع نجوم

222 – 211 خمس نجوم

مواصفات واسس تصنيف المطعم

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
1. المبنى	الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي بالمطعم ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود مطعم.	ان يكون المبنى مستقل او في طابق وذات واجهات فاخرة ومميز كما يجب ان تكون النشاطيات النهائية مكتملة من الداخل والخارج	10		
	لافتة	أن تحمل اسم المطعم وتدل عليه	وهي التي توضع على الطرق الرئيسية وعلى مدخل المطعم والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2		
	لائحة اسعار	تكون في مدخل المطعم واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل المطعم على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة للمطعم مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المطعم ودرجة تصنيفه	3		
	ميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				17		
2. مواقف السيارات	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	- اعداد كافية من المواقف ضمن حرم المطعم او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب المطعم الرئيسي(valet).	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المطعم و باعداد كافية تتناسب مع حجم المطعم	2 1		
مجموع				3		

						العلامات
		2 2 2	ان يتوفر مداخل منفصلة في المطعم كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن مدخل الخدمات مدخل منفصل لذوي الاحتياجات الخاصة	مداخل المطعم	3. انواع المداخل
		2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية		مميزات خاصة	
		8				مجموع العلامات
		2 2 2	- الخدمة من الباب إلى الطاولة. يقصد بها أن يقوم مدير القاعة أو أي موظف باستقبال الزبون والترحيب به وتوجيهه إلى الطاولة المناسبة. ب- الخدمة بالداخل إلى الطاولة. أن يقوم أحد موظفي الصالة بتوجيه الزبون إلى الطاولة في داخل الصالة. 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.	خدمة من الباب الى الطاولة خدمة بالداخل الى الطاولة منطقة الاستقبال	المظهر العام للاستقبال	4. الاستقبال
		2			مميزات خاصة	
		8				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		8	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 او قاعات الطعام	1. صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية	5. صالة الطعام
		9	2. من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها	2. نوعية الطاومات	2. صالة طعام إضافية داخل حرم المطعم	
		9	3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد	3. نوعية المقاعد	3. صالات اخرى	
		6	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 المطعم	4. الشراشف والفوط		
		7	5. ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستنالس ذو جودة عالية والمطاعم ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل	5. الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)		
		7	6. كاسات خالية من الشوائب ومناسبة لجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة والمناسبة	6. الزجاجيات (الكاسات)		
		14	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 او ما يعادله المناسب للديكور	7. -الديكورات		
		2	9. تكيف بارد /ساخن كافي ومناسب	8. الستائر		
		8	10. ان تكون باللغة العربية والانجليزية	9. التدفئة والتبريد		
		3		10. قائمة الطعام Menu		
		3		11. وسائل التهوية		

			وان تكون نافرة وغير ممزقة او مشطوبة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة. 11. ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة 12. ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب 13. ان تكون الانارة كافية ومناسبة	12. نظام العزل الصوتي 13. الانارة		
		2	مثال : ترس خارجي ، العباب خفيفة ، نباتات زينة، موسيقى خلفية ... الخ		مميزات خاصة	
		83				مجموع العلامات
		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 ماكينة تعطير او ما شابه 6- ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة ب- المغاسل. 1- أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء البارد و الساخن.	أ. مرافق صحية للرجال منفصلة للرجال والنساء ب . المغاسل	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	4.المرافق الصحية والمغاسل

		1	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 حاملة خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية. 5.وجود سلة مهملات تحت المغسلة.			
		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 ما يلي: <input type="checkbox"/> مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام <input type="checkbox"/> مغسلة لغسل ايدي عاملين المطبخ . <input type="checkbox"/> ركن خاص لتحضير وتقطيع اللحوم <input type="checkbox"/> مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكبيلات <input type="checkbox"/> ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة <input type="checkbox"/> رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ <input type="checkbox"/> طاولات ستنالس <input type="checkbox"/> افران وغازات كافية <input type="checkbox"/> برادات لحفظ المواد الغذائية والمشروبات <input type="checkbox"/> فريزرات تجميد كافية <input type="checkbox"/> ماكينة تصنيع الثلج <input type="checkbox"/> مناخل و شفاطات <input type="checkbox"/> توفير جميع المعدات والادوات والالات الطبخ الحديثة <input type="checkbox"/> مياه ساخنة وباردة جارية	أ- المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المطعم 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. 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 ساخنة جارية في المطبخ. و- توفر المعدات واواني وآلات المطبخ. ز- رئيس الطهاة. يشترط أن يكون حائزاً على شهادات علمية وخبرات عملية في مجال اختصاصه. ح- توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار	8 2 2 2 2 6 2 3 4		يجب مراعاة والاخذ بعين الاعتبار للمطاعم المتخصصة والتي لا تحتاج الى وجود مطبخ مثل : السوشي وغيرها .

			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 = صندوق اسعافات اولية مجهز حسب الاصول 		
		2			مميزات خاصة	
		33				مجموع العلامات
		2 2 2 2	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المطعم	<ul style="list-style-type: none"> 1. ركن خاص بالتوزيع الموسيقي 2. مكتب الادارة والمحاسبة 3. ركن خاص لتحضير الارحيلة 4. مستودعات للتخزين 	انواع المرافق	6المرافق الاضافية
		2			مميزات خاصة	
		10				مجموع العلامات
		6 2	<ul style="list-style-type: none"> 1. إدارة المطعم. مدير المطعم : 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 يكون خريج كلية فندقية - سنتان على الأقل مع ثلاث 	<ul style="list-style-type: none"> 1. ان يتوفر ادارة للمطعم ومدير للقاعة او القاعات 	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	7.العاملون

		<p>2 سنوات خبرة في هذا المجال أو خريج الثانوية العامة مع خبرة لا تقل عن عشرة سنوات ويكون مراقبا للسفرجية وارشاد الزبائن وتقبل ملاحظاتهم.</p> <p>2. الزي الخاص بالعاملين. مكون من بنطلون وجاكيت وربطة عنق.</p> <p>3. الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.</p> <p>2</p> <p>4- المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً.</p> <p>5- ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المطعم.</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>	<p>2. ولباس خاص و موحد حسب اقسام المطعم المختلفة</p> <p>3. ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين</p> <p>4. ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين</p> <p>5. عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق المطعم</p> <p>6. ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين .</p>		
		2			مميزات خاصة
		27			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 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
		222				المجموع الكلي للعلامات