
مواصفات واسس تصنيف المطعم

1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود مطعم.	ان يكون المبنى مستقل او في طابق وذات واجهات فاخرة ومميز كما يجب ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج .	10
لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للمطعم 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
المجموع			17

2. مواقف السيارات

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
المواقف المخصصة لوقوف السيارات	- اعداد كافية من المواقف ضمن حرم المطعم او خارجه	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المطعم وابعاد كافية تتناسب مع حجم المطعم	2
	- خدمة التوصيل من السيارة الى باب المطعم الرئيسي(valet).		1
المجموع			3

3. انواع المداخل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
2 2 2	ان يتوفر مداخل منفصلة في المطعم كل حسب طبيعة استخدامه	<ul style="list-style-type: none"> ▪ مدخل خاص بالزبائن ▪ مدخل الخدمات ▪ مدخل خاص لذوي الإعاقة 	مداخل المطعم
2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ... الخ	-	مميزات خاصة
8	المجموع		

4. الاستقبال

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

5. صالة الطعام

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
<ul style="list-style-type: none"> ■ صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية ■ صالة طعام إضافية داخل حرم المطعم ■ صالات اخرى 	ارضية الصالة او قاعات الطعام	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	8
	نوعية الطاولات	من الخشب او من الستالس ستيل او ما يعادلها	9
	نوعية المقاعد	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ماشابه	9
	الشراشف والقوط	اذا وجدت ان تكون ملائمة لفئة التصنيف	6
	الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)	ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستالس ذو جودة عالية والمطاعم ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل	7
	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة	7
	الديكورات	ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران	14
	الستائر	ان تكون مصنوعة من القماش او ما يعادله المناسب للديكور	2
	التدفئة والتبريد	تكييف بارد /ساخن كافي ومناسب	8
	قائمة الطعام Menu	ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.	3
	وسائل التهوية	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	3
	نظام العزل الصوتي	ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب	3
	الانارة	ان تكون الانارة كافية ومناسبة	2
	مميزات خاصة	مثال : ترس خارجي ، العاب خفيفة ، نباتات زينة، موسيقى خلفيةالخ	2
المجموع			83

6. المرافق الصحية و المغاسل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال وإشارات داله وتوفير التهوية الجيدة وان يكون غطاء المقعدة من الستانلس او الخزف .	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء التواليت: يجب توفر الشروط التالية :	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
1	وجود حامله ورق تواليت وأخرى إحتياط مع وجود سلة مهملات من الستانلس مغلقة بكيس نايلون من الداخل.		
1	الجدران مغطاة بالبلاط الصيني أو السيراميك والأرضية من السيراميك.		
1	توفر الانارة الكافية المغطاة.		
1	وجود ماكينة تعطير او ماشابه		
1	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسية		
1	أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد.	المغاسل	
1	وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية.		
1	وجود الصابون السائل		
1	وجود محارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حامله خاصة أو اجهزة تنشيف كهربائية.		
1	وجود سلة مهملات تحت المغسلة على ان تكون من الستانلس.		
2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفية ...الخ	-	مميزات خاصة
13	المجموع		

7. المطبخ

ملاحظات	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
يجب مراعاة والاخذ بعين الاعتبار للمطاعم المتخصصة والتي لا تحتاج الى وجود مطبخ مثل : السوشي وغيرها .	8	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المطعم	ان يكون ذا مساحة كافية لتحضير واعداد الطعام والشراب كما يجب ان يحتوي على ما يلي:	تجهيزات المطبخ وتقسيماته
	2	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 وتوفير النظافة العامة فيه.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام . ▪ مغسله لغسل ايدي عاملين المطبخ ▪ ركن خاص لتحضير وتقطيع اللحوم ▪ مكان خاص لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتيلات . ▪ ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة . ▪ رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ . ▪ طاولات ستانلس ▪ افران وغازات كافية . ▪ برادات لحفظ المواد الغذائية والمشروبات . ▪ فريزرات تجميد كافية ▪ ماكينة تصنيع الثلج . ▪ مناخل و شفاطات . ▪ توفير جميع المعدات واليات الطبخ الحديثة ▪ مياه ساخنه وباردة ▪ ركن خاص لاستلام الطلبات . ▪ فرن خاص بالخبز والمعجنات ▪ مستودع خاص بالمواد التموينية . ▪ صندوق اسعافات اوليه مجهز حسب الأصول 	
	2	أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل		
	2	شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.		
	2	مياه ساخنة وباردة جارية في المطبخ.		
	6	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.		
	2	رئيس الطهاة. يشترط أن يكون حائزاً على شهادات علمية وخبرات عملية في مجال اختصاصه		
	3	توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة.		
	4	تقسيمات المطبخ. يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.		
	2	-	-	
33	المجموع			ميزات خاصة

8. المرافق الإضافية

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
2	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المطعم	ركن خاص بالتوزيع الموسيقي	انواع المرافق
2		مكتب الادارة والمحاسبة	
2		ركن خاص لتحضير الارجيلة	
2		مستودعات للتخزين	
2	-	-	مميزات خاصة
10	المجموع		

9. جودة الطعام و الشراب

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
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 جودة الطعام و الشراب
-	-	-	مميزات خاصة
20	المجموع		

10. العاملون

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
6	إدارة المطعم مدير المطعم : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن.	ان يتوفر ادارة للمطعم ومدير للقاعة او القاعات	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين
2	مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن ان يكون خريج كلية فندقية – سنتان على الأقل مع ثلاث سنوات خبرة في هذا المجال او خريج الثانوية العامة مع خبرة لا تقل عن عشرة سنوات ويكون مراقبا للسفرجية وارشاد الزبائن وتقبل ملاحظاتهم	لباس خاص و موحد حسب اقسام المطعم المختلفة	
2	الزبي الخاص بالعاملين. مكون من بنطلون وجاكيت وربطة عنق.	ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين	
2	الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
3	المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً.	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق المطعم	
8	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المطعم.	ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين	
2	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	-	-	
27	المجموع		

المجموع الكلي للعلامات : 222 علامة



100-140

نجمة واحدة



141-170

نجمتان



171-190

ثلاث نجوم



191-210

اربع نجوم



211-222

خمسة نجوم
