

A close-up photograph of a chef's hands in a kitchen. The chef is using a wooden spoon to stir ingredients in a black frying pan on a gas stove. The stove's burner is lit, showing a blue and orange flame. The background is slightly blurred, showing other kitchen equipment and a stack of white plates. A semi-transparent beige banner with a thin black border is overlaid across the middle of the image, containing Arabic text.

# مواصفات واسس تصنيف مطاعم الخدمة السريعة

# تعريف مطاعم الخدمة السريعة

- انواع من المطاعم التي لديها قائمة طعام محددة الخيارات (برغر، شاورما . . الخ) وتقدم الخدمة السريعة ويمكن أن يكون الدفع فيها قبل الحصول على الطعام، وهذه المطاعم تتضمن مطاعم مراكز التسوق ومطاعم الطلبات الخارجية والتوصيل.
- تحمل فئة (معتمد سياحي).



# 1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	الملاحظات
الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي ويوحى بوجود مطعم خدمة سريعة	ان يكون المبنى مستقل او طابق من مبنى او داخل مجمع تجاري . ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج .	1	اجباري
لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للمطعم وتدل عليه	وهي التي توضع على مدخل المطعم والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	1	اجباري
لائحة اسعار	تكون على مدخل المطعم او داخله واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل المطعم أو داخله على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المطعم إذا كانت على مدخل المطعم	1	اجباري
قائمة طعام menu	-	ان تكون باللغتين العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقه او مشطبه وان تتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة	1	اجباري
إشارة لمنع التدخين	تكون واضحة للزبائن على مدخل المطعم وداخله	وضع إشارة داله لمنع التدخين بكافة اشكاله داخل المطعم ومرافقه .	1	اجباري
نظام الدائرة التلفزيونية	وجود كاميرات داخلية وخارجية	تركيب نظام المراقبة التلفزيونية ضمن المعايير والمواصفات التي تطابق كودة البناء الوطني على ان يراعي مدة التخزين لاتقل عن 60 يوما وتوزيع الكاميرات بمراعاة الاعتبارات الامنية	1	اجباري

# 2. مواقف السيارات

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	الملاحظات
المواقف المخصصة لوقوف السيارات	اعداد كافية من المواقف ضمن حرم المطعم او خارجه حسب تعليمات الجهات التنظيمية .	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المطعم وباعداد كافية تتناسب مع حجمه .	-	اختياري

### 3. انواع المداخل

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	الملاحظات
مداخل المطعم	مدخل خاص بالزبائن	ان يتوفر مداخل منفصلة في المطعم كل حسب طبيعة استخدامه	1	اجباري
	مدخل الخدمات		-	اختياري
	مدخل خاص لتقديم الخدمة داخل السيارة ( Drive Through )		-	اختياري

### 4. الخدمة و الاستقبال

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	الملاحظات
المظهر العام	خدمة ذاتية	يقصد بها أن يقوم الزبون بإحضار الطعام من الكاونتر ثم الجلوس على الطاولة دون الحاجة الى وجود سفيرجي يقوم بتلك الخدمة .	1	اجباري
	ركن الانتظار	المقصود بذلك وجود مكان خاص لجلوس وانتظار الزبائن الى حين اعداد وجباتهم .	1	اجباري

## 5. صالة الطعام (متطلب اختياري)

الملاحظات	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
اختياري	-	من الخشب او من الستنالس ستيل او الرخام او الجرانيت او ما شابه .	نوعية الطاولات	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية .</li> <li>■ صالات اخرى .</li> </ul>
اختياري	-	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد مع اماكنية ان تكون متصلة لعدة اشخاص او منفصلة لشخص واحد .	نوعية المقاعد	
اختياري	-	مناسبة أو للاستعمال للمره الواحدة .	(الشوك والسكاكين والملاعق)	
اختياري	-	كاسات من الزجاج العادي كاملة او من الكرتون المقوى للاستعمال للمره الواحده .	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	
اختياري	-	تكيف بارد/ ساخن كافي ومناسب .	التدفئة والتبريد	
اختياري	-	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة .	وسائل التهوية	
اختياري	-	ان تكون الانارة كافية ومناسبة .	الانارة	

## 6. المرافق الصحية و المغاسل (متطلب اختياري)

الملاحظات	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
اختياري	-	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال إشارة.	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
اختياري	-	وجود حامله ورق تواليت وأخرى احتياط مع وجود سلة مهملات من الستانلس مغلقة بكيس نايلون من الداخل.		
اختياري	-	الجدران مغطاة بالبلاط الصيني أو السيراميك والأرضية من السيراميك.		
اختياري	-	توفر الانارة الكافية المغطاة.		
اختياري	-	وجود ماكينة تعطير او ما شابه.		
اختياري	-	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة.		
اختياري	-	أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد.	المغاسل	
اختياري	-	وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية.		
اختياري	-	وجود الصابون السائل او العادي من الحجم الكبير.		
اختياري	-	وجود محارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حامله خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية.		
اختياري	-	وجود سلة مهملات تحت المغسلة على ان تكون من الستانلس.		
اختياري	-			

# 7. المطبخ (متطلب إجباري)

الملاحظات	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
إجباري	1	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المطعم	<ul style="list-style-type: none"> <li>ان يكون ذا مساحة كافية ويحتوي على:</li> <li>مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام .</li> <li>ركن خاص لتحضير جميع المواد المستخدمة.</li> <li>رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ.</li> <li>طاوولات ستنالس.</li> <li>معدات مناسبة لطبيعة العمل والخدمات المقدمة.</li> <li>مناخل و شفاطات.</li> <li>توفير جميع المعدات والأدوات والآلات اللازمة للطبخ .</li> <li>مياه ساخنة وباردة جارية.</li> <li>كاونتر خاص لخدمة الزبائن.</li> </ul>	تجهيزات المطبخ وتقسيماته
إجباري	1	نظافة المطبخ والعاملين به.		
إجباري	1	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.		
إجباري	1	نظافة العاملين في المطبخ		
إجباري	1	أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل		
إجباري	1	شفاطات ومناخل.		
إجباري	1	يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح والدهن مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.		
إجباري	1	مياه ساخنة وباردة جارية في المطبخ.		
إجباري	1	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.		
إجباري	1	تقسيمات المطبخ: يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة		
إجباري	1	كاونتر خاص يتم من خلاله استلام وتسليم الطلبات للزبائن مع وجود محاسب او محاسبين للقيام باعمال المحاسبة فوراً على الكاونتر.		
اختياري	-	توفير نظام الهسب (ان وجد).	مميزات خاصة	
اختياري	-	وجود برامج رقابة ذاتية.		
إجباري	1	توفير مغاسل منفصلة لليدين مزودة بصابون ومعقم لموظفين انتاج الطعام.		
إجباري	1	توفر مواد التنظيف والتعقيم في مكان امن بعيد عن اماكن انتاج الطعام.		
إجباري	1	توفير ثلاجات تبريد وتجميد وتحمل موازين درجات الحرارة (تجميد -18م / التبريد -5م)		
إجباري	1	انظمة تخزين الطعام وتحضيره وتقديمه وفقا للمتطلبات والاشتراطات الصحية		

## 8. المرافق الإضافية (متطلب اختياري)

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	الملاحظات
انواع المرافق	مستودعات للتخزين	-	-	اختياري

## 9. جودة الطعام و الشراب

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	الملاحظات
نوعية وجودة الطعام و الشراب	طريقة التحضير ونوعية المواد المستخدمة في اعداد الطعام والشراب والقائمين عليها	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المستعملة ونوعيتها ومذاقها وطريقة تحضيرها واعدادها ويتم الحكم على ذلك بشكل دوري.	1	إجباري



# 10. العاملون (متطلب إجباري)

الملاحظات	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
إجباري	1	إدارة المطعم. مدير المطعم : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن.	ان يتوفر ادارة للمطعم	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين
إجباري	1	الزي الخاص بالعاملين زي متناسق ( بنطلون وقميص يحمل شعار المحل ) وباج يحمل اسم الموظف	لباس خاص و موحد حسب اقسام المطعم المختلفة	
إجباري	1	الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين	
إجباري	1	المؤهلات العلمية وهي وجود خريجي الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً، او موظفين مدربين حسب متطلبات العمل او ذو خبرة .	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
إجباري	1	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المطعم.	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق المطعم	
إجباري	1	الملابس وتغطية الراس والاطافر.	الاهتمام بالنظافة الشخصية	
إجباري	1	توفر فوط التنشيف والصابون وورق التواليت الصحي	وسائل النظافة	
اختياري	-	-	غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين	

المجموع الكلي للعلامات : 30 علامة متطلب اجباري