



مواصفات واسس تصنيف مطاعم الوجبات السريعة



1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود مطعم وجبات سريعة.	ان يكون المبنى مستقل او طابق من مبنى وان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج .	4
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.	2
لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاعة 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 ودرجة تصنيفه .	2
ميزات خاصة	-	-	2
المجموع			10

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 حجمه .	2
المجموع			2

3. انواع المداخل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	ان يتوفر مداخل منفصلة في المطعم كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن	مداخل المطعم
1		مدخل الخدمات	
1		مدخل خاص لتقديم الخدمة داخل السيارة (Drive Through)	
1	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ... الخ	-	مميزات خاصة
4	المجموع		

4. الخدمة و الاستقبال

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
3	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
2	المقصود بذلك وجود مكان خاص لجلوس وانتظار الزبائن الى حين اعداد وجباتهم .	ركن الانتظار	
2	-	-	مميزات خاصة
7	المجموع		

5. صالة الطعام

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
<ul style="list-style-type: none"> صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية صالات اخرى 	ارضية الصالة او قاعات الطعام	ان تكون ارضية الصالة مغطاة بالبلاط الجيد او السيراميك او الرخام او ما شابه	3
	نوعية الطاولات	من الخشب او من الستالس ستيل او الرخام او الجرانيت او ما شابه	3
	نوعية المقاعد	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد مع اماكنية ان تكون متصلة لعدة اشخاص او منفصلة لشخص واحد	3
	الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)	مناسبة أو للاستعمال للمره الواحدة	2
	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	كاسات من الزجاج العادي كاملة او من الكرتون المقوى للاستعمال للمره الواحده	2
	الديكورات	ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران او ما شابه	4
	الستائر	ان تكون مناسبة مع الديكور إذا توفرت	2
	التدفئة والتبريد	تكييف بارد /ساخن كافي ومناسب	3
	قائمة الطعام Menu	ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.	2
	وسائل التهوية	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	2
	الانارة	ان تكون الانارة كافية ومناسبة	2
	مميزات خاصة	-	مثال : ترس خارجي ، العاب خفيفة ، نباتات زينة، موسيقى خلفية ، استقبال القنوات الفضائية
المجموع			30

6. المرافق الصحية و المغاسل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال و إشارات داله وتوفر التهوية الجيدة وان يكون غطاء المقعدة من الستانلس او الخزف .	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
1	وجود حاملة 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 ما شابه		
1	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	المغاسل	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
1	أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد.		
1	وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية.		
1	وجود الصابون السائل .		
1	وجود محارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حاملة خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية.		
1	وجود سلة مهملات تحت المغسلة على ان تكون من الستانلس.	-	مميزات خاصة
2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفيه ... الخ		
13	المجموع		

7. المطبخ

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
4	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المطعم		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.		
2	أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل		
1	شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفت الروائح مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.		
1	مياه ساخنة وباردة جارية في المطبخ.		
2	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.		
1	توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة.		
2	تقسيمات المطبخ: يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة		
3	كاونتر خاص يتم من خلاله استلام وتسليم الطلبات للزبائن مع وجود محاسب او محاسبين للقيام باعمال المحاسبة فورا" على الكاونتر.		
2	-		
20	المجموع		مميزات خاصة

- ان يكون ذا مساحة كافية ويحتوي على:
- مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام .
 - ركن خاص لتحضير جميع المواد المستخدمة .
 - رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ
 - طاولات ستانلس .
 - معدات مناسبة لطبيعة العمل والخدمات المقدمة.
 - مناخل و شفاطات .
 - توفير جميع المعدات والأدوات والآلات اللازمة للطبخ .
 - مياه ساخنة وباردة جارية .
 - كاونتر خاص لخدمة الزبائن .

8. المرافق الإضافية

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المطعم	مكتب الادارة و المحاسبة	انواع المرافق
1		مستودعات للتخزين	
1	-	-	مميزات خاصة
3	المجموع		

9. جودة الطعام و الشراب

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
10	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
10	المجموع		

10. العاملون

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
3	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
2	الزي الخاص بالعاملين زي متناسق (بنطلون وقميص يحمل شعار المحل) وباج يحمل اسم الموظف	لباس خاص و موحد حسب اقسام المطعم المختلفة	
2	الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين	
2	المؤهلات العلمية وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً أو موظفين مدربين حسب متطلبات العمل او ذو خبرة .	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
2	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المطعم.	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق المطعم	
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.	ان تتوفر غرفة خاصة لغير و استراحة الموظفين	
2	-	-	
15	المجموع		

المجموع الكلي للعلامات : 114

40-60



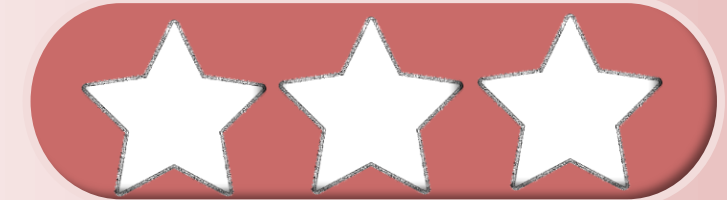
نجمة واحدة

61-90



نجمتان

91-114



ثلاث نجوم
