

المواصفات الفنية والخدمية ومعايير الجودة الخاصة بمنشآت الإطعام

1	2	3	4	5	ج	ب	أ	3	4	5	المواصفات	العلامة	المعيار
											الصفة العمرانية : (15 علامة)		أولاً
											- الصفة العمرانية تجارية مركزية أو سياحية أو مناطق اصطياف أو مناطق ساحلية	15	الموقع
											- الصفة العمرانية تجارية سكنية	10	(40 علامة)
											- الصفة العمرانية سكنية أو ضواحي وأرياف	5	
											الإطلالة والتوجيه : (5 علامات)		
											- الإطلالة على منظر طبيعي متميز: جبل - وادي - بحيرة - نهر - موقع أثري - منظر شامل (بانورامي) :	5	
											- الإطلالة على حديقة عامة	4	
											- الإطلالة على أكثر من شارع أو على ساحة عامة	3	
											- الإطلالة على الشارع	2	
											توفر أماكن لوقوف السيارات تعادل موقفاً واحداً لكل (20) كرسيًا (من الممكن تأمين هذه الخدمة من خلال استئجار المساحة اللازمة للمواقف) وفي حال كان المطعم داخل المدينة يُمكن الاكتفاء بخدمة توصيل السيارة إلى أقرب كراج وفي هذه الحالة لا تُعطى أية علامة.	5	
											توفر موقف دائم لسيارة اجرة واحدة على الأقل.	5	
											تنظيم المحيط من حدائق و ألعاب أطفال :	10	
											تأمين حدائق وألعاب أطفال في المطاعم الواقعة خارج المخطط التنظيمي .		
											- يشترط أن تكون ملاعب الأطفال في جميع المستويات محمية بحواجز وذات العاب آمنة متباعدة بشكل كاف يضمن سلامة الأطفال		
											- تعطى (5) خمس علامات لملاعب أطفال لا تقل مساحتها عن نصف متر مساحة لكل كرسي ضمن الصالة أو على الشرفات (التراسات) وبما لا يقل عن مائة (100) م ²		
											- تعطى (5) خمس علامات لتوفر حدائق أو حديقة لا تقل مساحتها عن مساحة صالة الطعام ولا تدخل في ذلك وجانب الخدمة		

				*	*	*	*	*	5	ثانياً	تميز الواجهات الخارجية (الألوان المتميزة معمارياً - الألوان المنسجمة مع الواجهات - انسجام المبنى مع المحيط) ونظافتها .
									5	المظهر الخارجي	اكساء الواجهات بمواد سهلة التنظيف والصيانة (الغرانيت - الحجر - الرخام - الزجاج - السطوح المعدنية الأنيقة.....) وتخفيض علامة واحدة عند استعمال مواد اكساء غير أصلية شريطة كونها متينة وأمينة وتخفيض علامة أو أكثر عندما تكون مواد الأكساء غير متقنة التنفيذ
				*	*	*	*	*	7	للمنشأة	نظافة الواجهات الخارجية.
				*	*	*	*	*		(20 علامة)	الإعلان عن السوية.
				*	*	*	*	*			الإعلان عن السوية و عن اسم المطعم بشكل واضح يمكّن الزبون من قراءته ببساطة باللغة العربية وبلغة أجنبية واحدة على الأقل.
									2		وجود نباتات خضراء.
									1		إضاءة الواجهة ليلاً .
									5	ثالثاً	سهولة الدخول إلى المطعم :
										مدخل المطعم (15 علامة)	- تعطى العلامة القصوى في حال تأمين الدخول الميسور للمكان (أدراج مريحة_ أبواب عريضة بما لا يقل عن متر ونصف (5 , 1) م لكل (100) كرسي لا يتجاوز ارتفاع الدرجة ثمانية عشر (18) سم سنتمتراً
											- لا تعطى أية علامة لأي مطعم يعلو أو ينخفض أكثر من طابق واحد عن سوية الطابق الأرضي إذا لم تتوفر فيه وسيلة أخرى للوصول (مصاعد، سلالم ، متحركة 000 الخ) وتستثنى من ذلك المطاعم الكائنة في المواقع السياحية أو الضواحي أو الأرياف
				*	*	*	*	*			- لا يقل عرض القسم المتحرك من باب الدخول عن خمسة وثمانين (85) سنتمتراً مهما قل عدد الكراسي في المطعم
				*	*	*	*	*			الإعلان عن أسعار الطعام باللغة العربية وبلغة أجنبية واحدة على الأقل ضمن لوائح مصدقة أصولاً من الوزارة.
				*	*	*	*	*	4		إنارة المدخل بشكل جيد وتزيينه بشكل لائق (نباتات خضراء أو تحف أو زهور ...)
				*	*	*	*	*	1		وجود مظلة واقية عند المدخل بما لا يتعارض مع القرارات والأنظمة النافذة لدى الوحدة الإدارية المختصة من حيث منهاج الواجهات.
								*			تواجد البواب بلباسه الرسمي
									1		تأمين كرسي خاص لدخول وخروج المعوقين.
									3		توصيل سيارات النزلاء إلى الكراج في حال كان بعيداً عن المدخل.
									1		إضاءة لمواقف السيارات ليلاً.

					*	*	وجود مساحة مخصصة للاستقبال والانتظار لا يقل عدد أماكن الجلوس فيها عن عشرة بالمائة 10% من استيعاب منطقة الطعام .	3	رابعاً
*	*	*	*	*	*	*	استقبال الزبون بشكل لطيف وإتقان موظفي الاستقبال للغة أخرى .	2	الاستقبال
*	*	*	*	*	*	*	استقبال مكالمات الزبون بشكل لطيف للحجز مع شرح المعلومات المطلوبة .	2	(10علامات)
				*	*	*	وجود دعاسة شتوية عند المدخل قادرة على امتصاص المياه للحفاظ على نظافة المطعم .	1	
							وجود موسيقياً مذاعة .	1	
*	*	*	*	*	*	*	صندوق خاص بالملاحظات والمقترحات حول المطعم يفتح حصراً من قبل لجان الرقابة في الوزارة والاعلان عن (هاتف شكاوي 137+ بريد الكتروني).		
				*	*	*	تلبية طلبات الزبائن في حجز سيارات التوكسي .	1	
							في حال كان المطعم في الطابق الأرضي أو غير ملزم بتأمين مصعد تُحذف علامة هذا البند من المجموع النهائي ومن الحد الأدنى المطلوب لكل سوية.		خامساً
*	*	*	*	*	*	*	في الطوابق (بما يزيد عن أربعة طوابق) يجب تأمين مخرج للنجاة مع درج طوارئ (للنجاة) .		المصاعد
				*	*	*	في حال توضع المطعم في الطوابق (بما يزيد عن أربعة طوابق) يتم تأمين مصعد مزود بمولد مستقل وتحت ضغط هوائي أعلى من المحيط (ويتم اختبار تحقق ذلك في عمل المولد المستقل للمصعد بتشغيل المولد أولاً ثم بإشعال عود ثقاب داخل المصعد حيث يجب أن تتجه نار عود الثقاب إلى خارج المصعد أي أن الأساس هو ألا تتجه النار باتجاه المصعد).		(10علامات)
							في حال توضع المطعم في الطوابق (بما يقل عن أربعة طوابق) وتم تأمين مصعد مزود بمولد مستقل وتحت ضغط هوائي أعلى من المحيط	2	
				*	*	*	عندما يزيد عمق الاتصال بين مدخل المطعم والفراغ الخارجي عن خمسة عشر متراً ينبغي تأمين جهاز إنذار ومخرج للنجاة وذلك في الطوابق الأرضية		
							عندما يكون المطعم ذو منظر بانورامي (وغير واقع على رابية أو موقع طبيعي) وفي الطوابق العلوية من الأبنية المرتفعة يتم تأمين مصعد أو أكثر خاص بالمطاعم وبسعة إجمالية لا تقل عن 20/1 من عدد الكراسي .		
				*	*	*	مواد الإكساء (تشمل مواد الإكساء الأرضية والجدران والسقف) أنيقة ومن الأنواع الجيدة ومتمتعة بالتنفيذ	2	
							وجود تعليمات داخل المصعد تبين أماكن فعاليات المنشأة .	1	
						*	وجود هاتف ضمن المصعد .	1	
				*	*	*	نظام UPS يمكن من النزول إلى أول باب في حال انقطاع التيار الكهربائي لسبب ما، مع تأمين الانارة اللازمة للمصعد.		
*	*	*	*	*	*	*	يجب أن تكون المصاعد المخصصة للزبائن نظيفة ومزودة بالتهوية الجيدة .	4	

				*	*	*	وجود غرفة إدارة أو أكثر حسب حجم المنشأة	1	سادساً
			*	*			وجود ركن إدارة		الإدارة
							توضع الإدارة في مكان يسهل الوصول منه داخلياً إلى سائر أقسام المطعم دون الحاجة إلى المرور عبر صالة الطعام	1	(10علامات)
				*	*	*	يشار إلى مكان تواجدها بلوحة توضع في مكان مناسب من صالة الطعام أو في خارجها تسهل على الزبائن رؤيتها	1	
*	*	*	*	*	*	*	يمنع منعاً باتاً وضع طاولة لمدير المطعم أو صاحبه في صالة الطعام في المطاعم السياحية من جميع المستويات		
						*	وجود دورات مياه مستقلة عن دورات مياه المطعم مجهزة بما يتناسب وسوية المطعم والمحافظة على نظافتها الدائمة .	2	
*	*	*	*	*	*	*	إدارة جيدة قادرة على ضبط كافة العمليات التسلسلية وقادرة على حل الخلافات والمشاكل بشكل سريع .	1	
							مدير المطعم حاصل على شهادة ادارة مطاعم وطنية أو عالمية أو شهادة خبرة بالإضافة إلى معاونه.	2	
							وجود أجهزة مراقبة قادرة على السيطرة على كامل المنشأة ومراقبة أي خلل يمكن أن يحصل في كل من التوريد- المطابخ-المستودعات-الاستقبال	2	
							يقصد بمنطقة الطعام كامل المنطقة المخصصة للطعام والمشرب والموسيقا فقط ولا تدخل فيها مساحة الاستقبال والانتظار	12	سابعاً
						*	- نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة الطعام ما لا يقل عن مترين مربعين (2م2) .		منطقة الطعام
						*	- نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة الطعام ما لا يقل عن متر ونصف المتر المربع (1.5م2) .		(140علامة)
							- نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة الطعام ما لا يقل عن متر مربع واحد (1م2) .		
							وتوزع العلامات لمنطقة الطعام وما يخص من مساحتها للكرسي الواحد كما يلي من أصل اثنتي عشرة (12) علامة		
							- أربع (4) علامات عندما يكون نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة الطعام أقل من متر مربع (1م1)		
							- ثمان (8) علامات عندما يكون نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة الطعام من متر مربع (1م2) إلى مترين مربعين (2م2) .		
							- اثنتا عشرة (12) علامة عندما يكون نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة الطعام أكثر من مترين مربعين (2م2) .		
			*	*	*	*	مواد الإكساء (تشمل مواد الإكساء الأرضيات والجدران والأسقف والتراكيب الخشبية) أنيقة ومن الأنواع الجيدة ومتقنة التنفيذ	5	
*	*	*	*	*	*	*	يجب أن تكون مواد الإكساء مصنوعة من مواد بطيئة الاشتعال		
			*	*	*	*	الأعمال التزيينية ويؤخذ بالاعتبار الإضاءة الطبيعية والإنارة الكهربائية والستائر والجمالية والارتياح العام وذلك في جميع المستويات وتزيين الطاولات	10	
							فرش المطعم بالأثاث الذي يتجانس ومستوى التصنيف (البلاستيك - الخشب - المعدن ...) .	12	
							وضع طاولات بأنواع مختلفة من حيث عدد الأشخاص .	2	

						تابع
		*	*	*		في حال كانت الطاولات بذات مظهر غير متميز (بلاستيكية - خشبية أو معدنية من النوع العادي ...) يتم تغطيتها بالقماش المناسب
				*	*	5 أغذية طاولات من الأغباني أو من النوع الفاخر يتناسب وجودة مع مستوى المطعم (في حال كانت الطاولة ذات مظهر متميز لاداعي لوجود غطاء الطاولة للمطاعم من سوية أربع نجوم فقط) .
		*	*	*	*	تمتع أغذية الطاولات والمناويل القماشية بالنظافة التامة
				*	*	تبديل أغذية الطاولات فور ترك الزبون للطاولة .
						5 وجود مشرب (بار) يتناسب شكله مع ديكور الصالة
				*	*	3 وجود ركن مخصص للعزف والموسيقا يتم تأمينه عند تقديم ركن أو برنامج فني
						2 وجود حلبة رقص
				*	*	1 تأمين مشجب لا يقل استيعابه عن نصف عدد الكراسي ويكون في بهو خاص قرب المدخل
				*	*	1 تخصيص عامل متفرغ عند المشجب
		*	*	*		ركن مشجب قرب مدخل الصالة
		*	*	*	*	توفر خط هاتفي يُمكن اتصال الزبائن إلى خارج المطعم
		*	*	*	*	1 في حال كان المطعم يقدم البرامج الفنية يتم تأمين ركن هاتف خاص مغلق كلياً أو جزئياً
		*	*	*	*	وضع لائحة بالأطعمة والمشروبات المقدمة باللغة العربية وبلغة أجنبية واحدة على الأقل تتضمن النوع والسعر مطابقة للوائح المصدقة من الوزارة أصولاً .
		*	*	*	*	1 وضع لائحة حجز على الطاولة في حال رغبة الزبون برقم الطاولة أو اسم العائلة .
		*	*	*	*	10 الاعتناء بمظهر البناء الداخلي (الدهان - السيراميك - الموكيت - ...)
				*	*	1 ترقيم الطاولات ببطاقات أو أشكال أخرى تتناسب ومستوى التصنيف .
				*	*	1 كرسي خاص بالأطفال .
		*	*	*	*	10 تمتع الصالة بالنظافة اللائقة (جدران - أرضيات - الطاولات - الكراسي ...) .
				*	*	10 إجراء الصيانة اللازمة للأثاث والجدران - أرضيات - الطاولات - الكراسي ...

							تدفئة وتكييف مركزي	5	تابع
		*	*	*	*	*	تمتع الصالة بتدفئة وتكييف تؤمن درجة حرارة مناسبة تتراوح بين (18-28) درجة مئوية	5	منطقة الطعام
							عدم صدور أصوات مزعجة عن أجهزة التدفئة والتكييف عن طريق إجراء الصيانة المستمرة .	1	
							طرد الروائح من صالات الطعام عن طريق نظام تهوية فعالة .	3	
						*	تأمين خدمة الإنترنت .	2	
							وجود عدة مستويات للإتاحة يمكن التحكم بها بشكل آلي .	3	
				*	*		استعمال صحون من نوعية فاخرة ومسموح بها صحياً وكؤوس من الكريستال أو من الزجاج الفاخر	4	
		*	*	*	*	*	المشروب وحسن تقديمه: تتم مراعاة أساليب صب المشروبات في الكؤوس المخصصة وطرق تقديمها مع مراعاة ماهية المشروب المعد للتقديم من ناحية - الزجاجات: نظافتها - طريقة فتحها - تغليفها بمنديل والوعاء الذي توضع فيه (إذا كان محتواها يستدعي ذلك) - المشروب : (برودته-صلاحيته-توافقه مع طلب الزبون)	5	
		*	*	*	*	*	الطعام وحسن تقديمه: من ناحية (الجودة - التنوع - التزيين - طريقة التقديم) حيث تثبت أو تخفض العلامات لكل عنصر وبمعدل خمس /2.5/ علامة لكل منها بشكل يتناسب مع وجود أو درجة وجود هذا العنصر أو عدمه وبما يتناسب كذلك مع مستوى المطعم	10	
*	*	*	*	*	*	*	يحظر استعمال الصحون والكؤوس والزجاجات المختلفة في الشكل أو المشوهة أو المكسورة الأطراف أو الصحون والكؤوس المصنوعة من اللدائن	1	
				*	*		استعمال أدوات للطعام (الملاعق والشوك والسكاكين) من النوع الفاخر	3	
						*	وجود سرفيس خاص بالسّمك .	1	
				*	*		وضع مواد تعقيم يدوية (سائل , محارم ورقية) ومناديل قماشية فاخرة ويفضل أن تكون قطنية أو (قطن + كتان) .	2	
		*	*				وضع مناديل قماشية عادية أو جيدة تلبّي طلب الزبون .	1	
				*	*		وضع لباد تحت شراشف الطاولة مانع وعازل للصوت (يستغنى عن اللباد في حال كان فرش الطاولة من النوع الذي لا يتطلب أغطية طاولة) .	1	
							وضع كوسترز تحت الكاسات والأواني الزجاجية .	1	
*	*	*	*	*	*	*	تقديم فاتورة نظامية مهورية من قبل وزارة المالية تتضمن ماتم طلبه من قبل الزبون دون أي زيادة وبأسعار لا تزيد عن الأسعار المعلنة مع ضرورة عدم تجمع العمال حول الطاولة بعد انتهاء الزبون من الطعام وطلب الفاتورة .		

تأميناً	6	تشمل منطقة المطبخ جميع المساحات الخاصة بالمطبخ والملحقة به من مستودعات تموينية وخدمات للعاملين
المطابخ		توزع العلامات لمنطقة المطبخ وما يخصص من مساحتها للكرسي الواحد كما يلي:
(100 علامة)		- لا تعطى أية علامة عندما يكون نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة المطعم أقل من نصف متر مربع (2م5,0)
		- علامتان (2) عندما يتراوح نصيب الكرسي الواحد من مساحة منطقة المطبخ بين نصف متر مربع (2م0,5) وثلاثة أرباع المتر المربع (2م0,75)
		- أربع (4) علامات عندما يزيد نصيب الكرسي الواحد عن مساحة منطقة المطبخ عن ثلاثة أرباع المتر المربع (2م0,75)
		لا يقل نصيب الكرسي الواحد عن مساحة منطقة المطبخ عن متر مربع واحد (2م1)
		* *
		* *
1		وجود مدخل خدمة
		عند عدم وجود مدخل الخدمة يتم التخدم في الصباح أو ليلاً عند عدم وجود زبائن
		* * * * *
10		يجب أن تتمتع المطابخ بالشروط الصحية لحفظ وتحضير الطعام وبشروط النظافة المطلوبة .
		* * * * *
5		تهوية جيدة مع خلو المطبخ من أنابيب أو غرف تقطيش الصرف الصحي مع توفر كريبات مغطاة بمصافي ستانلس ستيل.
		* * * * *
		تمتع المطبخ بدرجة الحرارة (18-25) درجة مئوية .
		* * * * *
5		الحالة الفنية للمطبخ وكافة تجهيزاته يجب أن تكون جيدة وصالحة للاستعمال من خلال الصيانة المستمرة .
		* * * * *
		تعقيم الأدوات المستخدمة في تقطيع الخضار واللحوم والمواد المستعملة للتحضير
		* * * * *
4		ارتداء عمال التحضير للقفازات وارتداء باقي العمال لطواقي الرأس .
		* * * * *
2		ارتداء عمال غسيل الصحون والطناجر أحذية خاصة أثناء العمل .
		* * * * *
1		ارتداء الطهاة وعاملين المطبخ لأحذية خاصة أثناء العمل (سابو مقب) .
		* * * * *
		تزويد المطبخ بماكينات لتقشير وتجهيز الخضروات (في حال تحضير الخضروات خارجياً لاداعي للإلزام).
		* * * * *
2		عدم وجود أدوات طعام أو شراب منقورة أو مشوهة الشكل ضمن المطبخ .
		* * * * *
1		وجود أكياس ضمن البراميل الخاصة بالقمامة مغطاة بشكل جيد بحيث ترحل القمامة بشكل يومي .
		* * * * *
		استخدام أدوات تحضير الأطعمة من معادن غير قابلة للصدأ و من البورسلين.
		* * * * *

						*	استخدام أدوات لتناول الطعام لا يمكن ثبيتها بسهولة (سكاكين - شوكة ...).	2	تابع المطابخ
				*	*	*	تقدم المقبلات ضمن عربات متحركة على عجلات وتكون سطوح العربات الحافظة للمقبلات مغطاة كلياً بغطاء زجاجي أو من اللدائن الشافة وفي حال كانت منطقة الطعام متدرجة وفق عدة مستويات يُمكن الاستعاضة عن العربات بصوانٍ كبيرة لتقديم المقبلات	1	
*	*	*	*	*	*	*	يُطاف على الموائد بالمقبلات عند حضور الزبائن وليس قبل ذلك وكل حسب طلبه دون إضافة أية مقبلات أو كميات غير مطلوبة من قبل الزبائن		
				*	*	*	لا يقل عدد عربات المقبلات في صالة الطعام لجميع المطاعم عن عربة واحدة لكل /20/ كرسيّاً	1	
				*	*	*	وجود مغسلة يدين لعمال المطبخ مفصولة عن مغسلة المطبخ .	2	
		*	*	*	*	*	وجود منطقة (ركن) تحضير أولي للأطعمة (لحم - خضار - أسماك) وتُعطى العلامة الكاملة عندما تكون مستقلة .	4	
					*	*	توفر منطقة (ركن) للمطبخ البارد لإعداد المقبلات والسلطات والمنتجات واللحوم الباردة	3	
*	*	*	*	*	*	*	وجود منطقة (ركن) للمطبخ الساخن والطهو وتُعطى العلامة الكاملة عندما تكون مستقلة وتُجهز هذه المنطقة بما يلي: فرن (شواية)- سالامندر (وهو فرن مطبخي نقال يُستخدم للتسخين وليس له مدخنة - قدور لصنع الحساء - قدور للطهو تخصيص فلايات خاصة بقلي البطاطا .	10	
				*	*	*	وجود منطقة جلي وتُعطى العلامة الكاملة عندما تكون مستقلة .	2	
*	*	*	*	*	*	*	يُقسم المجلي إلى أماكن مخصصة لجلي : الكؤوس - الفضيات - الأطباق - القدور	5	
				*	*	*	يُفصل القسم المخصص لجلي أدوات الشرب عن باقي أماكن جلي المواد والأدوات الأخرى		
				*	*	*	وجود جلايات آلية لغسيل الصحون والكاسات المستخدمة .	4	
				*	*	*	وجود منطقة (ركن) توزيع وهي منطقة تجميع أطباق الأطعمة والعربات المحملة عليها عقب إخراجها من المطبخ وقيل إدخالها صالة الطعام .	2	
				*	*	*	عند عدم وجود مشرب (بار) ضمن الصالة تؤمن منطقة تحضير المشروبات الخفيفة الحارة والباردة : كالكهوه والشاي والليمون المبرد		
				*	*	*	وجود منطقة للمشروبات والمرطبات تتضمن وجود آلة لصنع الثلجات أو حفظها (كالبوظة ونحوها) -براد ثلج مقطوع - براد للمشروبات المختلفة	2	
				*	*	*	وجود براد ثلج مقطوع مع براد للمشروبات المختلفة	1	
		*	*	*	*	*	وجود براد للمشروبات		
				*	*	*	وجود منطقة للمعجنات والحلويات تُ فصل قسم المعجنات والحلويات فصلاً كلياً أو جزئياً أو بحاجز زجاجي عن بقية المطبخ وأن يحتوي قسم المعجنات والحلويات على التجهيزات التالية:عجانة - فرن للمعجنات - براد	2	

				*	*	*	*	*	تكون منطقة المستودعات قربه من المطبخ أو سهلة الوصول إليه	تابع المطابخ
								*	1 تُحفظ المواد الجافة بمكان مستقل عن المواد السائلة وعن المواد المعلبة .	
								*	4 وجود غرف تبريد لحفظ اللحوم والأسماك والخضار والفواكه بحيث يتم الفصل بين مكان تفريز اللحوم الحمراء ومكان تفريز الطيور والأسماك .	
*	*	*	*	*	*	*	*	*	فصل لحم الغنم عن لحم العجل في حال وجوده	
				*	*	*	*	*	5 المستودعات تتناسب مع حجم المطعم من ناحية التشغيل وطبقاً للاشتراطات الصحية .	
				*	*				ركن أو خزن لحفظ المواد	
									2 مستودع يُخصص فيه قسم لكل مما يلي : للكيمويات - للمواد الغذائية الجافة - للمشروبات -غرف تبريد وتجميد برفوف ستانليس ستيل.	
*	*	*	*	*	*	*	*	*	10 الفحص الصحي للأطعمة : حيث تتم معاينة الأطعمة والمواد أو العناصر الداخلة في صنعها من قبل اللجان المختصة عن طريق القيام بزيارات مفاجئة للمطابخ والمستودعات يجري ضبط المخالفات بفحص الأطعمة وفق الأنظمة النافذة (يتم العمل بهذا البند بعد الحصول على التأهيل السياحي حيث تُحذف علامته من المجموع النهائي وعلامة الحد الأدنى المطلوب لكل سوية أثناء الحصول على التأهيل السياحي)	
									20 تعطى العلامة لعدد العاملين المؤهلين وغير المؤهلين في المطعم وفق النسبة التالية :	تاسعاً
									عدد العاملين المؤهلين وغير المؤهلين ÷ عدد الكراسي في المطعم بحيث تكون العلامة القصوى أي (20) علامة عندما تكون نسبة عدد الكراسي في المطعم (20%) وتنزل درجة واحدة لكل واحد بالمائة من هذه النسبة	العاملين
									يتم احتساب عدد الكلي للعاملين في المطعم عندما تكون نسب الإشغال (100)!% وفق مايلي:	(75 علامة)
								*	- نسبة عدد العمال من عدد الكراسي (20%)	
								*	- نسبة عدد العمال من عدد الكراسي (18%)	
								*	- نسبة عدد العمال من عدد الكراسي (15%)	
				*	*				- نسبة عدد العمال من عدد الكراسي (10%)	
									العمال الدائمين والعمال الموسمييين :	
									عدد العمال الدائمين = نسبة الإشغال الوسطية × عدد العمال الكلي	
									عدد العمال الموسمييين = عدد العمال الكلي - عدد العمال الدائمين	

						تابع العاملين
		*	*	*	*	يتم تحديد عد العمال الدائمين والمؤقتين وفق مايلي :
						- نسب الإشغال ثابتة طوال العام وتبلغ (100%) يكون كامل العاملين دائمين
						- نسب الإشغال متغيرة حسب فصول السنة وتبلغ (100%) في الصيف وأقل من ذلك في باقي فصول السنة : عدد العمال الدائمين يُعادل نسبة الإشغال الوسطية وباقي العمال موسميين
						- مطاعم موسمية نسب الإشغال فيها ثابتة وفي مواسم مُحددة وتبلغ (100%) أما في باقي فصول السنة فتكون (0%)، أو مطاعم تعتمد في تشغيلها على الحفلات والمناسبات فقط وتكون نسب إشغالها (100%) : يكون كامل العمال مؤقتين .
						- مطاعم لديها نوعين من الصالات : صالات صيفية وتيراسات وصلات شتوية وتستخدم دائماً أحد النوعين وبالتالي تكون نسب الإشغال طوال العام في أحدها ثابتة : يكون عدد العمال الدائمين هو عدد العمال اللازم لتخديم النوع ذي عدد الكراسي الأقل وينسبة الإشغال الأقل وعدد العمال المؤقتين هو ناتج طرح عدد العمال اللازم لتخديم النوع ذي عدد الكراسي الأقل من عدد العمال اللازم لتخديم النوع ذي عدد الكراسي الأكثر .
		*				يتم إخضاع العاملين (غير الخريجين أو الذين ليس لديهم خبرة) للفحص من قبل لجان فحص العاملين المشكلة في وزارة السياحة
			*	*	*	يتم إخضاع العاملين (غير الخريجين أو الذين ليس لديهم خبرة) للدورات التي تقيمها وزارة السياحة
						20 يخصص للخبرة التي يتمتع بها العاملين (20 علامة) وفق مايلي:
						- توزع هذه العلامة وقدرها عشرون /20/ علامة وفق النسبة التالية: $20 \div \text{العدد الفعلي للعاملين في المطعم}$
						- إن الرقم الناتج عن تقسيم هذا الكسر يحتسب لكل عامل في المطعم له خبرة في عمله ولا تحتسب أية علامة لعامل بدون خبرة
						مثلاً إذا كان مجموع عدد عمال مطعم هو خمسين عاملاً يكون: ($20 \div 50 = 0.4$) فإذا كان هناك خمسة عشر عاملاً فقط من أصل هؤلاء الخمسين لديهم خبرة يكون : $(6 \times 0.4 = 2.4)$ من مجموع /20/ ينالها المطعم عن عماله
						تحدد سنوات الخبرة وفق مايلي :
					*	- خمس سنوات
					*	- ثلاث سنوات
		*	*	*		- سنتان

تابع العاملين	يشترط في سنوات الخبرة لعمال المطاعم أن تكون متصلة دون انقطاع وأن يحافظ العامل خلالها على مستواه المهني والسلوكي بشهادة صاحب العمل
	يحدد العدد الإلزامي للعمال التقنيين (المؤهلين) في المطاعم وفق مايلي :
	- رئيس مضيفين (ميتردى) +مساعد في منطقة الطعام ورئيس طهارة (شيف +مساعد) في منطقة المطبخ
	- رئيس مضيفين (ميتردى) في منطقة الطعام ورئيس طهارة (شيف) في المطبخ
	رئيس المضيفين(ميتردى) وهو رئيس صالة الطعام والمسؤول عن العاملين فيها (المضيفين) الذين يقدمون الخدمات للزبائن
2	تدريب العمال في الصالة على حفظ وتسجيل الطلبات الشخصية بشكل شفهي .
10	ارتداء العمال للباسهم الموحد في الأقسام التالية : عمال الاستقبال - عمال الخدمة في الصالة .
	يتألف اللباس مما يلي : طقم كامل - قميص - ربطة عنق أو بابيون - حذاء يتناسب لونه مع لون الطقم - وزرة بيضاء للمضيفين الذين يقدمون الطعام
1	ارتداء كل قسم من الأقسام التخصصية للباس خاص به (مطبخ , مصيغة ...)
5	إتقان العاملين للغة أخرى غير العربية في الأقسام التي تكون باحتكاك مع الزبون (عمال الخدمة في الصالة - الاستقبال ويتقنون التعابير المهنية والتقنية المطلوبة) .
	تدريب جزء من العمال على الإسعافات الأولية والدفاع المدني بحسب الأنظمة المتبعة .
	تسجيل العمال بالتأمينات الاجتماعية بعد حصول المطعم على التأهيل السياحي.
	حصول العمال على بطاقات صحية بعد الحصول على التأهيل السياحي وتجديدها وفق الأصول
	حصول العمال على بطاقة العمل السياحي بعد صدور قرارات النجاح في فحص اللجنة المختصة في وزارة السياحة أو بعد انتهاء الدورة (حسب الحالة)
10	تمتع العامل بنظافة شخصية جيدة هندام/أظافر/شعر/ذقن/شارب/
	وضع العامل لبطاقة تعريف (الاسم ، العمل) بالكتابة اللاتينية مع شعار المطعم.
2	وجود عدد عمال أكثر من العدد الإلزامي المطلوب .
3	دورات مياه بها (مغسلة/ مرحاض/ دوش / مبولة) كل منفصل عن الآخر بحيث لا تقل عن 15 % من عدد العاملين .
	مشلح للعمال مجهز بدوش ودورة مياه خاصة بهم
2	وجود غرفة خلع ملابس مع توفير خزائن لجميع العاملين الذين يرتدون اللباس الواحد .

				*	*	*	*	5	تجهيز المطعم بمولدة كهربائية باستطاعة 75 % وإقلاع آلي عند انقطاع الكهرباء .	عاشراً
								2	وجود usp للمولدة	الطاقة
				*	*	*	*	2	وجود محطة لمعالجة النفايات الصلبة تتناسب مع حجم المنشأة ويمكن الاكتفاء بكتاب من الوحدة الإدارية المختصة يُبين أنه لا مانع لديها من ترحيل النفايات الصلبة للمنشآت داخل وخارج المخطط التنظيمي.	والتخلص من النفايات :
				*	*	*	*	1	وجود محطة معالجة مياه الصرف الصحي تتناسب مع حجم المطعم عند عدم إمكانية اتصال شبكة الصرف الصحي الخاصة بالمطعم مع المجرور العام أو تقديم كتاب من الجهة الإدارية المختصة يبين إمكانية اتصال شبكة الصرف الصحي الخاصة بالمنشأة مع المجرور العام .	(30 علامة)
								10	معالجة الغازات والأبخرة القائمة من عمل المطعم بإجراء الصيانة الدورية والدائمة لمجاري هذه الغازات مع إمكانية وضع الفلاتر اللازمة عند عدم إمكانية تحقيق الاحتراق الكامل ضمن المنشأة .	
								5	وجود محطة لمعالجة المياه أو نظام فلتر .	
								3	مولدة احتياطية بنسبة 25% من الطاقة القصوى بإقلاع آلي عند انقطاع التيار وعند عدم إقلاع المولدة الرئيسية تُلغي الإنارة في الأماكن العامة الداخلية والخارجية والمطبخ بثلاجات ويمكن الاستعاضة عنها بإنارة طوارئ.	
								2	وجود غرفة مبردة لتجميع القمامة تكون معزولة عن منطقة الاستلام وتوفير مصدر مياه لسهولة تنظيفها .	
				*	*	*	*	10	التأمين كامل وشامل على المنشأة ويدخل ضمن المسؤولية المدنية للمطعم مايلي : 1- تأمين الأشخاص ضمن المصاعد في حال وجودها . 2- التأمين ضد الحريق كامل وشامل فيما يخص البناء.	أحد عشر الأمان والسلامة
								5	نظام انذار حريق يشمل كافة أنحاء المنشأة ومزود ب USP في حال انقطاع الكهرباء .	(25 علامة)
						*	*	4	توفر مانعات صواعق إلا في حال كانت المنشأة في الطوابق السفلية من بناء يتضمن فعاليات أخرى غير سياحية.	
								2	اسعافات أولية .	
								1	لوحات مخارج الطوارئ يجب أن تكون مضاءة وتحتوي على علامة تدل على المخرج للمخارج غير المرئية .	
								1	وجود جهاز انذار آلي مسموع في كافة أنحاء المبنى .	
									وجود كشافات دخان أو حرارة في كافة المناطق بما في ذلك غرفة النزلاء والمناطق العامة وغرف التخزين بمعدل	
								1	يتوفر إمكانية إيقاف انسياب الوقود / قطع الطاقة يدوياً أو آلياً من الغلايات .	

*	*	*	*	*	*	*	وجود طفايات حريق في كافة أنحاء المبنى بمعدل طفاية كل 25 متر طولي .	تابع الأمان	
							1 استخدام قواطع تفاضلية لتجهيزات الطبخ التي تعمل على التيار الكهربائي منعاً لحدوث أي طارئ .	والسلامة	1
		*	*	*	*	*	1 ألا يقل عددها عن مرحاض ومغسلة لكل ثلاثين (30) كرسيًا .	أثنا عشر	1
		*	*	*	*	*	دورات مياه منفصلة للرجال والسيدات واجبة الإحداث عندما يزيد عدد كراسي المطعم عن ثلاثين (30) كرسيًا.	دورات المياه	
		*	*	*	*	*	وجود تجهيزات كهربائية للتهوية وطرد الروائح في أماكن تواجد المراحيض والمغاسل بما يتناسب مع عددها	(25 علامة)	
				*	*	*	فصل منطقة المراحيض والمباول عن المغاسل بالشكل المناسب		
							في حال وجود مباول في دورات مياه الرجال تعتبر المبولتين معادلة لمراحيض واحد في العدد		
		*	*	*	*	*	توفر المياه الباردة والساخنة طويلة فترة تشغيل المطعم .		
							3 نوعية وجودة مواد إكساء الأرضيات والجدران والأسقف		3
							3 نوعية وجودة المراحيض والمغاسل		3
							5 تمتع تجهيزات دورات المياه بمظهر جيد من خلال الصيانة المستمرة .		5
			*	*	*	*	1 وجود صابون سائل ومناديل ورقية		1
*	*	*					وجود صابون ومناديل ورقية		
							2 وجود أجهزة هواء ساخن .		2
		*	*	*	*	*	استخدام مواد تعقيم للحمامات .		
							2 التعقيم لدورات المياه والمباول بشكل أوتوماتيكي .		2
							1 وجود روائح معطرة بشكل أوتوماتيكي .		1
							1 مياه للمباول ألكترونية .		1
							1 مياه صنابير ألكترونية .		1
				*	*		2 يتم تنظيف الحمامات بشكل مستمر بعد خروج كل زبون وتعويض المستلزمات المستهلكة .		2
					*		1 تجديد الهواء بشكل مستمر .		1
							1 وجود دورة مياه خاصة بالمعاقين مع كافة تجهيزاتها .		1

						*	وجود ستاند لتغيير حفاظات الأطفال في دورة مياه النساء مع سلة مهملات خاصة بها .	1	تابع
						*	يمنع منعاً باتاً في جميع المستويات وجود شخص ثابت من أي من الجنسين يتولى توزيع المناديل الورقية والماء المعطر (الكولونيا) أو نحوها عليهم .		دورات المياه
							تطبيق المطعم لنظام الهاسب وفق المعايير التي تعتمدها الوزارة	50	ثلاث عشر
							إضافة نوعية خاصة أو أكثر لفعالية المطعم الرئيسية:		خدمات أخرى
							يجوز للمطاعم السياحية إضافة نوعية أو أكثر من نوعيات المطاعم الخاصة إلى جانب فعاليتها المطعمية الموصفة في هذا الجدول كالمطاعم التالية :		(50علامة)
							أ - مطعم خدمة سريعة أو مطعم خدمة ذاتية		
							ب - مطعم شي (شواء) للذبائح الكاملة BARBECUE أو مطعم تقديم شرائح لحم بطريقة الشوي STEAK		
							ج - صالة شاي (كافتيريا) أو cafeteria		
							د- مقهى		
							هـ - أنواع أخرى تعتمدها وزارة السياحة		
							ينبغي عند إضافة هذه النوعيات إلى فعاليات المطعم الرئيسية توفر الشروط التالية مجتمعة :		
							- أن تكون إضافة هذه النوعيات ضمن استطاعة التوريد والخدمة والسعة لدى المطعم		
							- أن يكون باستطاعة مطبخ ومطابخ المطعم ومستودعاته التموينية توفير خدمات الطعام للمطعم الرئيسي وللمطاعم الفرعية ، ما عدا المطاعم الخاصة التي تجهز الطعام أمام الزبائن بمعدات خاصة .		
							- ألا تؤدي هذه الإضافة إلى الإخلال بالمساحات أو الخدمات المحددة للمطعم في هذا الجدول		
							- أن تفصل عن صالة المطعم الرئيسي بحواجز تزيينية ثابتة أو تكون في أركان مستقلة تابعة لصالة الطعام أو في صالات مجاورة		
							- ألا يؤدي وجودها إلى إعاقة حركة العاملين أو الزبائن في المطعم الرئيسي		
							- إذا كان المطعم خدمة ذاتية يكون توضع في صالة ملحقة بصالة المطعم الرئيسي منعاً للضوضاء والازدحام		
							- تنفذ هذه المطاعم وتجهز تجهيزاً فنياً وفق المواصفات الخاصة بكل منها والتي تصدرها الوزارة ، شريطة أن يتناسب مستوى تجهيزاتها وتأثيرها وعناصر خدماتها مع مستوى المطعم الكائنة فيه .وأن تؤهل وتصنف بمستوى يعادل مستوى ذلك المطعم		
							- توفير عناصر خدمة كافية ومستقلة تلبى احتياجات المطاعم الفرعية ولا تكون على حساب عناصر الخدمة في المطعم الرئيسي		
							- يكون مستوى الخدمات في المطاعم الفرعية بنفس مستوى خدمات المطعم الرئيسي وينطبق ذلك على مستوى جودة الأطعمة والمشروبات والمرطبات والحلوى 0000		
							يمكن اعتبار المطعمين الخاصين (ج) و(د) جزءاً من فعالية المطعم الرئيسي إذا كانت خدمات الطعام فيها مقتصرة على زبائن المطعم نفسه .		
							وفق معايير المواصفات الخاصة والتي تصدر عن الوزارة ويفضل في هذه الحالة أن يكونا ضمن صالة الطعام في ركنين مستقلين ولا تعتبر المساحة التي يشغلانها من ضمن مساحة المطعم المحددة في هذا الجدول وينبغي عند التصميم لحظ مساحات داخل الصالة او خارجها		

يُجب على منشأة الإطعام أن تحقق المواصفات الإلزامية الواردة أعلاه إضافة إلى مجموع العلامات التالية كي تثبت تصنيفها :

مجموع علامات قدره /470/ علامة فما فوق من أصل /550/ علامة في حال كانت المنشأة من سوية خمس نجوم .

وتحقق/55/ علامة من أصل /65/ علامة من الجدول الخاص بمكونات وجبات الفطور والغداء والعشاء .

مجموع علامات قدره /420/ علامة فما فوق من أصل /550/ في حال كانت المنشأة من سوية أربع نجوم .

وتحقق/50/ علامة على الأقل من أصل /65/ علامة من الجدول الخاص بمكونات وجبات الفطور والغداء والعشاء .

مجموع علامات قدره /370/ علامة فما فوق من أصل /550/ في حال كانت المنشأة من سوية ثلاث نجوم .

وتحقق/45/ علامة على الأقل من أصل /65/ علامة من الجدول الخاص بمكونات وجبات الفطور والغداء والعشاء .

مجموع علامات قدره /320/ علامة فما فوق من أصل /550/ في حال كانت المنشأة من سوية نجمتان (أ).

وتحقق/35/ علامة على الأقل من أصل /65/ علامة من الجدول الخاص بمكونات وجبات الفطور والغداء والعشاء .

مجموع علامات قدره/270/ علامة فما فوق من أصل /550/ في حال كانت المنشأة من سوية نجمتان(ب).

وتحقق/35/ علامة على الأقل من أصل /65/ علامة من الجدول الخاص بمكونات وجبات الفطور والغداء والعشاء .

ملاحظة : في حال تعذر تحقيق المطعم لبعض الشروط الفنية الإلزامية المطلوبة لتحقيقه سوية معينة يُمكن أن يُمنح هذه السوية

على أن يُحقَّق مجموع علامات زيادة (5%) عن الحد الأدنى المطلوب للسوية التي يحققها ، مع الإشارة إلى أنه لا يُمنح علامة

الشرط غير المتوفر