

ضوابط درجه‌بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

ردیف	موضوع	مشخصات	درجه واحد پذیرایی		
			سه	دو	یک
الف ساختمان					الف
۱	محل ساختمان	محل احداث و نقشه تأسیس باید به تأیید وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی رسیده باشد.	*	*	*
۲	مصالح ساختمان	با نظر کارشناس فنی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی و با توجه به جغرافیای اقلیمی محل انتخاب شود.	*	*	*
۳	گنجایش سالن پذیرایی	ورودی سالن پذیرایی باید دو دربه باشد.	حداقل ۵۵ مترمربع به ازاء هر هرفرا ۱۰ مترمربع	حداقل ۵۰ مترمربع به ازاء هر هر نفر ۱۳ مترمربع	حداقل ۷۵ مترمربع به ازاء هر هر نفر ۱۵ مترمربع
۴	آشپزخانه	در ارتباط با سالن پذیرایی باید، مساحت ظرفشویی جزء مساحت آشپزخانه محسوب نمی‌شود، آشپزخانه باید دارای کفسور باشد.	%۵۰ مساحت سالن پذیرایی	%۵۰ مساحت سالن پذیرایی	%۵۰ مساحت سالن پذیرایی
۵	آبدارخانه	در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باید، آبدارخانه باید دارای کفسور باشد.	%۳۳ مساحت آشپزخانه	%۳۳ مساحت آشپزخانه	%۳۳ مساحت آشپزخانه
۶	انجار	ورودی جداگانه به خارج محوطه سالن پذیرایی داشته باشد.	%۲۵ مساحت سالن پذیرایی	%۲۵ مساحت سالن پذیرایی	%۲۵ مساحت سالن پذیرایی
۷	اطاق استراحت کارکنان	در محل مناسب باید.	به ازاء هر فراز کارکنان ۱۵ مترمربع، حداقل ۱۵ مترمربع	به ازاء هر فراز کارکنان ۳ مترمربع، حداقل ۲۰ مترمربع	به ازاء هر فراز کارکنان ۱۲ مترمربع
۸	حمام و توالت و دستشویی کارکنان	دارای درب و راه مجزا به خارج از سالن پذیرایی باشد.	حداقل یک دستگاه	حداقل یک دستگاه	حداقل یک دستگاه
۹	اطاق مدیر و احدهای پذیرایی			حداقل ۱۲ مترمربع	حداقل ۱۰ مترمربع
۱۰	نمازخانه	نمازخانه مردانه و زنانه جدا از هم باید.	حداقل ۲۰ مترمربع	حداقل ۲۰ مترمربع	حداقل ۲۰ مترمربع
۱۱	پارکینگ و فضای سبز	با نظر کارشناس فنی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی	حداقل ۱۰۰ مترمربع	حداقل ۱۲۰ مترمربع	حداقل ۱۴۰ مترمربع
۱۲	توالت و دستشویی	زنانه و مردانه به تفکیک	به ازاء هر ۲۰ نفریک دستگاه توالت و یک دستگاه دستشویی	به ازاء هر ۱۵ نفریک دستگاه توالت و یک دستگاه دستشویی	به ازاء هر ۱۰ نفریک دستگاه توالت و یک دستگاه دستشویی
ب تأسیسات					
۱۳	دستشویی و حمام و آشپزخانه دارای آب سرد و گرم باشد.	شیر مخلوط آب گرم و سرد داشته باشد.	*	*	*
۱۴	سالن پذیرایی و آشپزخانه توالت و دستشویی دارای لوله کشی فاضلاب و کفسور باشد.		*	*	*
۱۵	وسائل حرارتی و برودتی	با توجه به شرایط اقلیمی با نظر کارشناس وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی	کولر، شوفاژ یا بخاری و آبگرمکن آبگرمکن با سوت کامل و پنکه	با سوت کامل و پنکه	شوفاژ - کولر
۱۶	پنجره‌ها	بعد پنجره‌ها و جنس آنها با توجه به شرایط اقلیمی و نظر کارشناس وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی انتخاب شود.	*	*	*
۱۷	سالن پذیرایی، آشپزخانه توالت و حمام	دارای نور طبیعی کافی باشد.	*	*	*
۱۸	ایزو لایسیون کف و دیوار سریعهای بهداشتی و آشپزخانه و ظرف‌شورخانه	با دولایه گونی و سه لایه قیر ایزوله شود.	حداقل تا ارتفاع ۱.۰ متر	حداقل تا ارتفاع ۱.۰ متر	حداقل تا ارتفاع ۱.۰ متر
۱۹	آب‌صرفی و احدهای پذیرایی	باید کاملاً بهداشتی باشد، با نظر کارشناسان واحد مهندسی بهداشت محیط	*	*	*
۲۰	کپوش	کف کلیه قسمتهای واحد پذیرایی مسیرهای جهانگردی مفروش به موزاییک قابل شستشو باشد.	معمولی	خوب	مرغوب
۲۱	روکار دیوارها	روکار دیوارهای آشپزخانه، آبدارخانه، دستشویی، توالت، حمام و ظرف‌شویی با کاشی پوشیده شود.	تا ارتفاع ۱.۵ متر از نوع کاشی معمولی	تا ارتفاع ۲ متر از نوع کاشی خوب	تا زیر سقف از کاشی مرغوب
۲۲	منابع روشنایی	با کسب مجوز از وزارت نیرو	برق سراسری یا موتور اختصاصی	برق سراسری یا موتور اختصاصی	برق سراسری یا موتور اختصاصی

ضوابط درجه‌بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

درجه واحد پذیرایی			مشخصات	موضوع	نمره
سه	دو	یک			
*	*	*	اختصاص یک محل مناسب خارج از تأسیسات واحد پذیرایی با لوله کشی به آشپزخانه	جاگاه و نگهداری مواد سوختی	۲۳
*	*	*	با نظر کارشناس سازمان ذی صلاح	تامین اینمنی	۲۴
تجهیزات					پ
ممولی در داخل و خارج واحد پذیرایی ممولی پرده مناسب	خوب در داخل و خارج واحد پذیرایی خوب کرکره یا پرده مناسب	مرغوب *	میز و صندلی میز پر خدار چهت جمع آوری ظروف کثیف تابلو مخصوص صورت و نرخ غذا به زبان فارسی و یکی از زبانهای جهانگردی ظرف پرده	سالن غذاخوری	۲۵
*	*	*	یخچال زیر صفر و بالای صفر ظرفشوئی آشپزخانه قفسه بندی ظروف آشپزخانه هوکش و هود میز کار بار و کش قابل شستشو	آشپزخانه	۲۶
استیل سه‌خانه‌ای استیل دوخانه	استیل سه‌خانه‌ای استیل دوخانه	استیل سه‌خانه‌ای استیل دوخانه	ظرفشوئی آبدارخانه قفسه بندی آبدارخانه	آبدارخانه	۲۷
*	*	*	مجهز به کمد لباس و تختخواب به تعداد کارکنان باشد.	اطاق استراحت کارکنان	۲۸
*	*	*	دارای نور طبیعی و مجهز به سیفون و هوکش باشد.	حمام توالت و دستشویی کارکنان	۲۹
*	*	*	کلیه پنجره‌ها باید مجهز به تورسیمی باشد.	پنجره‌های واحد پذیرایی	۳۰
		*	مجهز به میز و صندلی باشد.	اطاق مدیر واحد پذیرایی	۳۱
*	*	*	عموماً باید دارای سیفون و هوکش نور طبیعی باشد.	توالت‌های همگانی	۳۲
کارکنان					
*	*	*	صلاحیت حرفه‌ای و اخلاقی کارکنان به تشخیص مقامات ذی صلاح و به تأیید وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی رسیده باشد.	کارکنان	۳۳
*	*	*	مدیر و کلیه کارکنان واحد پذیرایی باید دارای کارت بهداشتی از واحد مهندسی بهداشت محیط باشد.	سلامت روحی و جسمی	۳۴
*	*	*	کلیه کارکنان واحد پذیرایی باید دارای لباس متحداً شکل از رنگهای روشن باشد.	لباس کار	۳۵
*	*	*	واحدهای پذیرایی که بمنظور تهیه و ارائه انواع نوشیدنی سرد و گرم و غذاهای سبک در مسیر راهها احداث می‌شوند از شمول این ضوابط مستثنی بوده و پس از اعلام نظر کارشناس وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی درجه‌بندی خواهد شد.	استثناء	۳۶