



ریاست جمهوری  
سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری  
معاونت گردشگری

# شرح ضوابط فنی، ساختمانی، تجهیزاتی، خدماتی و درجه‌بندی سفره‌خانه‌های سنتی کشور

تهیه و تدوین: اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

بهار ۱۳۹۴

## شرح استاندارد خدمات، مشخصات و ضوابط فنی، تجهیزاتی و درجه‌بندی سفره‌خانه‌های سنتی کشور

توزیع نسخ	تصویب کننده	تأیید کننده	تنظیم کننده
۱- میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان‌ها ۲- اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری ۳- عوامل تطبیق استانداردهای گردشگری	معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان میراث فرهنگی و گردشگری	معاونت گردشگری	اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

تجدید نظر و تغییرات		
شماره تجدید نظر	تاریخ تجدید نظر	شرح تغییرات

### دامنه:

سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری و کلیه سفره‌خانه‌های سنتی سطح کشور

### منابع و مأخذ:

آئین نامه ایجاد، اصلاح، تکمیل، درجه‌بندی و نرخگذاری تاسیسات گردشگری و نظارت بر فعالیت آنها - مصوب ۱۳۶۸ هیأت وزیران  
شیوه نامه درجه‌بندی تاسیسات گردشگری  
مباحث فنی استعلام از مهندسین مشاور فنی ساختمان و تاسیسات و کارشناسان فنی طرح استانداردهای تاسیسات گردشگری  
بخش خدمات، تجهیزات، نیروی انسانی و آموزش از افراد خبره و صاحب‌نظر  
جمع بندی نهائی توسط اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

## فهرست

### مقدمه

### ۱- شرایط کلی سفره خانه های سنتی کشور

### ۲- ضوابط فنی و ساختمانی

- ۲-۱- زیر بنای سفره خانه
- ۲-۲- نمای ساختمان- سر درب ورودی- درب ورودی سفره خانه
- ۲-۳- پنجره ها و پرده ها
- ۲-۴- راهروی ورودی
- ۲-۵- ارتفاع و عرض پله ها
- ۲-۶- شیب گذر برای معلولین
- ۲-۷- سالن پذیرایی
- ۲-۸- دفتر مدیر
- ۲-۹- اتاق نگهداری موقت البسه میهمانان
- ۲-۱۰- حوضچه با فواره
- ۲-۱۱- جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی
- ۲-۱۲- تنور
- ۲-۱۳- فیلتر ورودی
- ۲-۱۴- آشپزخانه
- ۲-۱۵- شربتخانه
- ۲-۱۶- سرد خانه در فضای انبار
- ۲-۱۷- یخچال و فریزر
- ۲-۱۸- انبار
- ۲-۱۹- سرویس های بهداشتی
- ۲-۲۰- نمازخانه
- ۲-۲۱- لاکر
- ۲-۲۲- پارکینگ
- ۲-۲۳- موتورخانه
- ۲-۲۴- لوله کشی گاز سفره خانه
- ۲-۲۵- خروج اضطراری
- ۲-۲۶- فضای سبز

### ۳- ضوابط خدماتی، تجهیزاتی و نیروی انسانی

- ۳-۱- شبکه اینترنت
- ۳-۲- میز، صندلی و نیمکت ها
- ۳-۳- تجهیزات سالن
- ۳-۴- لیست غذا و نوشیدنی
- ۳-۵- غذا و نوشیدنی
- ۳-۶- نمازخانه
- ۳-۷- گرمایش ، سرمایش ، روشنایی و تهویه
- ۳-۸- راهروها و راه پله ها
- ۳-۹- سرویس های بهداشتی
- ۳-۱۰- رستوران
- ۳-۱۱- محل پارک اتومبیل (پارکینگ)
- ۳-۱۲- محوطه ها و فضای سبز
- ۳-۱۳- ظروف
- ۳-۱۴- آشپزخانه
- ۳-۱۵- سرد خانه در فضای انبار
- ۳-۱۶- تاسیسات برق
- ۳-۱۷- سیستم دفع فاضلاب و زباله
- ۳-۱۸- سیستم اعلام و اطفاء حریق
- ۳-۱۹- نیروی انسانی

### ۴- ایمنی و بهداشت

- ۴-۱- پاکیزگی
- ۴-۲- تامین آب مصرفی
- ۴-۳- تامین آب مصرفی
- ۴-۴- سرویس های بهداشتی

### ۵- مقررات الزامی سفره خانه های سنتی

## مقدمه

سفره‌خانه‌های سنتی از مکان‌هایی است که از قدیم الایام محل اجتماع مردم بوده است و از جایگاه خاصی در بین اقشار مردم برخوردار می‌باشد که علاوه بر علاقمندی هموطنان به اینگونه اماکن، گردشگران خارجی دیگر کشورها نیز از دیرباز علاقه و الفت زاید الوصفی به این مکان‌ها داشته‌اند. علاقه گردشگران به سفره‌خانه‌های سنتی اغلب به واسطه استفاده از غذاهای محلی، سنتی، اجرای موسیقی اصیل ایرانی و همچنین اجرای برنامه‌های فرهنگی هنری مانند نقالی و پرده‌خوانی بوده که موجب استقبال بیشتر گردشگران داخلی و خارجی به این اماکن شده است. سفره‌خانه‌های سنتی همواره از انواع واحدهای پذیرائی بوده که در جهت رشد گسترش فرهنگ بومی و ایرانی نقشی غیر قابل انکار داشته است. سفره‌خانه‌های سنتی علاوه بر شهرها در نقاط خوش آب و هوا و بیلاقی و در کنار رودخانه‌ها و کنار جاده‌ها و داخل باغات نیز احداث گردیده است. این مجموعه‌ها در کلان شهرها نیز در نزدیکی مراکز پرتراکم شهری مانند بازار و مراکز تاریخی که دارای رفت و آمد زیادی است قرار دارند.

## تعریف سفره‌خانه سنتی

سفره‌خانه‌های سنتی به آن دسته از واحدهای پذیرائی اطلاق می‌شود که بنای ساختمان آن الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی اسلامی بوده و نسبت به ارائه خدمات و سرو اغذیه و اشربه سنتی ایرانی مبادرت می‌نمایند.

\* دستورالعمل نحوه ایجاد و فرایند دریافت مجوز سفره خانه های سنتی کشور، ضمن رعایت این ضوابط توسط اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری تهیه و پس از تصویب معاون گردشگری سازمان جهت اجرا ابلاغ می گردد.

\* از آنجائیکه تبدیل ساختمان های میراثی به فضای سفره خانه سنتی مستلزم برخی اصلاحات و ایجاد فضاهای الزامی مانند نمازخانه و سرویس های بهداشتی مجزا است؛ تائید شورای فنی میراث فرهنگی در نقشه های اصلاحی ضروری می باشد.

\* در ساختمان های تبدیلی حداقل ابعاد و اندازه ها ۲۰٪ کمتر سفره خانه های احداثی می باشد و تغییر سایر شرایط ساختمانی مستلزم موافقت کمیسیون فنی استان می باشد.

### ۱- شرایط کلی سفره خانه های سنتی کشور

کیفیت کلی		حداقل شرایط لازم	ردیف
<p>معماری نمای بیرونی و درونی سفره خانه بر گرفته از معماری اصیل سنتی ایرانی، اسلامی و اقتباس از معماری اقلیم منطقه باشد.</p> <p>کف، سقف و طاق سالن پذیرائی حتی المقدور متناسب با معماری اصیل ایرانی اسلامی و با شرایط اقلیم منطقه باشد. (ترجیحاً استفاده از ترکیب آجر، کاشی، سنگ و سرامیک پیشنهاد می گردد).</p> <p>رنگ آمیزی و طراحی دیوارها متناسب با معماری اصیل سنتی ایرانی اسلامی باشد.</p> <p>پرده ها باید با سایر تزیینات سالن هماهنگ باشند و از طرح هایی که با چیدمان سنتی ناهماهنگ است استفاده نشود.</p> <p>نوع پرده ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه خانه های آئینی، حماسی باشد.</p> <p>دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی های سفره خانه ای در سطوح وسیع تزیین و رنگ آمیزی شود.</p> <p>استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کباب ها، خورشت ها، پیش غذاها، ترشیجات و ... بر اساس شرایط منطقه الزامی است.</p> <p>نوع غذاهای متنوع محلی بهترین بازتاب سنتها و آداب منطقه می باشد.</p> <p>کارکنان از لباس هایی که سبک و سنت های محلی منطقه را بروز می دهد استفاده کنند.</p> <p>استفاده از تجهیزات و ملزومات مورد استفاده در سفره خانه از قبیل میز، صندلی، تخت های مفروش شده با پستی و متکاهای سنتی پیشنهاد می گردد.</p> <p>تامین تجهیزات سرمایشی و گرمایشی با توجه به شرایط اقلیم منطقه تامین گردد.</p> <p>روشنائی و نور باید متناسب با سبک و خصوصیت ساختمان باشد.</p> <p>وجود طاق دیس های متنوع و طاق های ضربی قوس دار با نازک کاری ها، گچبری ها، آینه کاری ها و رسمی بندی ها (ترکیب آجر و کاشی) ضروری است.</p> <p>رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است.</p> <p>ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مجهز به فواره و آب نمای سنتی در محل هایی که امکان ایجاد وجود دارد توصیه می شود.</p>			

<p>استفاده از هنرهای اصیل ایرانی (بویژه کاشیکاری، گچبری، آجرکاری، آینه کاری) در طراحی سفره خانه ضرورت دارد.</p> <p>ایجاد طاقچه (رف) و ویتترین های مخصوص برای قرار دادن اشیای سنتی و قدیمی، چراغ های گردسوز و شمع توصیه می شود.</p> <p>نوع پرده ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه خانه های آئینی، حماسی باشد.</p> <p>پوشش کارکنان، باید برگرفته از البسه سنتی ایرانی اسلامی مردمان منطقه و الزامیست.</p> <p>سرمایش و گرمایش و سیستم تهویه هوا باید موجب آسایش میهمان باشد و در عین حال با شرایط معماری بنا متناسب باشد.</p> <p>سبک مبلمان، تخت و تجهیزات سفره خانه می بایست نمایانگر کیفیت و زیبایی سنت های تاریخی و فرهنگی باشد.</p>	<p>۲ ۴ ۳</p>	
--	----------------------	--

**۲- ضوابط فنی و ساختمانی****۲-۱- زیر بنای سفره خانه**

کیفیت کلی		
حداقل زیر بنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه (شامل سالن پذیرایی، آشپزخانه، فیلتر بین سالن و آشپزخانه، شربتخانه، انبار مواد مصرفی، سردخانه ها، ظرفشویی، لاکر کارکنان، اتاقک البسه مهمانان، دفتر مدیر، سرویس های بهداشتی عمومی، نمازخانه، موتورخانه و پارکینگ) برحسب درجه برابر است با 350 مترمربع در کلان شهرها با موافقت کمیسیون فنی تغییر مساحت سفره خانه های سنتی امکان پذیر می باشد.	درجه سه	حداقل شرایط لازم
حداقل زیر بنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه برحسب درجه برابر است با 480 مترمربع	درجه دو	
حداقل زیر بنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه برحسب درجه برابر است با 550 مترمربع	درجه یک	

**۲-۲- نمای ساختمان - سر درب ورودی - درب ورودی سفره خانه**

کیفیت کلی		
نمای ساختمان سفره خانه کاملاً از تزئینات معماری سنتی اصیل ایرانی و اسلامی و بر اساس سبک معماری آن دوره و ترجیحاً منطبق با اقلیم منطقه، طراحی و ساخته شود. نمای معماری ساختمان سفره خانه و بخصوص سر درب ورودی آن باید با تزئینات معماری سنتی ایرانی (از قبیل آجرکاری، کاشیکاری، آینه کاری و گچبری) بوده و بر اساس سبک معماری، مطابق با اقلیم منطقه باشد.	درجه سه - - - درجه دو - - - درجه یک	حداقل شرایط لازم

**۲-۳- پنجره ها و پرده ها**

کیفیت کلی		
در طراحی سفره خانه، پنجره ها باید بر اساس شرایط اقلیمی هر منطقه از جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود. رعایت ماده ۱۹ مقررات ملی ساختمان در مورد صرفه جوئی مصرف انرژی (دو جداره کردن پنجره ها) الزامی است. بناهای میراثی و ثبت ملی (تبدیلی) از این قاعده مستثنی می باشند.	درجه سه - - - درجه دو - - - درجه یک	حداقل شرایط لازم



۲-۴- راهروی ورودی

کیفیت کلی		
<p>راهروی ورودی نباید هم عرض و متناسب با درب ورودی باشد. عرض راهرو و ورودی حداقل باید یک متر از عرض درب بزرگتر باشد. عرض درب های ورودی اصلی حداقل ۱۶۰ سانتیمتر یا ۱۸۰ سانتیمتر تعیین می گردد. سقف و دیوارها و کف حتی الامکان از معماری با کاشیکاری یا گچبری و ترکیب چوب و آجر باشد. نوع کف الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی عبارت است از انواع سرامیک، سنگ، کف پوش چوبی یا ترکیب آجر و کاشی نور و روشنایی طبیعی در فضای سفره خانه ضرورت دارد.</p>	درجه سه	حداقل شرایط لازم

۲-۵- ارتفاع و عرض پله ها

کیفیت کلی		
<p>در صورت اختلاف سطح و استفاده از پله، ارتفاع پله ها نباید از ۱۸ سانتیمتر بیشتر باشد. عرض پله ها نیز نباید از ۱۳۰ سانتیمتر کمتر باشد و عمق کف پله ها نباید از ۳۵ سانتیمتر کمتر باشد. خانه های میراثی و بناهای سنتی از این قاعده مستثنی می باشند.</p>	درجه سه	حداقل شرایط لازم

۲-۶- شیب گذر برای معلولین

کیفیت کلی		
<p>در مواردی که شیب مناسب مقدور نمی باشد؛ از آسانسور یا بالابر مخصوص معلولین استفاده شود. داشتن آسانسور و بالابر مخصوص معلولین برای واحدهای جدید الزامی است. حداقل عرض گذر معلولین مطابق با ضوابط معماری و شهرسازی و مقررات ملی ساختمان باشد. برای میهمانان ویلچردار، باید بر اساس مصوبه شورای عالی معماری و شهرسازی وزارت راه و شهرسازی در نظر گرفته شود.</p>	درجه دو	حداقل شرایط لازم

۲-۷- سالن پذیرایی

کیفیت کلی	
<p>حداقل مساحت سالن پذیرایی سفره خانه با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۱۲۰ مترمربع</p> <p>برای مساحت سالن پذیرایی ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۴۰ نفر)</p> <p>ارتفاع سالن پذیرایی کمتر از ۳/۵ متر نباشد.</p> <p>برای سفره خانه هایی که ارتفاع کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر می باشد در صورتیکه دارای پنجره های متعدد و تهویه مناسب باشد از این قاعده مستثنی می باشند.</p> <p>طراحی داخلی سالن می بایست الهام گرفته از معماری ایرانی و اسلامی و مطابق اقلیم هر منطقه باشد.</p> <p>در طراحی سالن پذیرایی کلیه استانداردهای فنی و ساختمانی مربوط به ایجاد و ساخت باید رعایت شود.</p> <p>کف، سقف و طاق سالن پذیرایی حتی المقدور متناسب با معماری ایرانی اسلامی و شرایط اقلیم منطقه ای ترجیحاً استفاده از ترکیب آجر، کاشی، سنگ و سرامیک باشد.</p> <p>رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است.</p> <p>دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی های سفره خانه ای در سطوح وسیع تزئین و رنگ آمیزی شود.</p> <p>استفاده از نورپردازی به شیوه سنتی حتی الامکان با استفاده از شیوه های سنتی به منظور تامین نور و زیبایی سالن الزامی است.</p> <p>درب ورودی سالن به گونه ای تجهیز گردد که عبور و مرور صندلی چرخدار و تردد از آن و به سهولت انجام گیرد. (کمتر از ۱۲۰ سانتیمتر نباشد).</p> <p>حتی المقدور سالن باید به سیستم صوتی مناسب مجهز باشد.</p> <p>در سالن پذیرایی متناسب با شرایط اقلیمی منطقه، از پیشرفته ترین تجهیزات هواساز استفاده گردد.</p> <p>گرمای سفره خانه و سایر فضای عمومی آن باید از طریق شوفاژ و یا فن کوئل و بخاری با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی تامین گردد.</p> <p>تاسیسات برقی و مکانیکی نباید در محوطه سالن پذیرایی مشکل ایجاد نماید.</p> <p>برای تامین برودت، استفاده از کولر آبی، کولر گازی، فن کوئل و پنکه با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی الزامی است.</p> <p>در صورت استفاده از کولر آبی محل استقرار آن باید در پشت بام یا محل مناسب دیگری پیش بینی شود.</p> <p>کانال های مربوط به کولر آبی باید بصورت توکار پیش بینی شود.</p> <p>تامین تجهیزات سرمایشی و گرمایشی با توجه به شرایط تامین گردد.</p> <p>تابلوهایی با مناظر جذاب و زیبا بر روی دیوارها نصب شود.</p>	<p>درجه ۳</p> <p>حداقل شرایط لازم</p>

	درجه دو	حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۱۶۰ مترمربع برای مساحت سالن ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۶۰ نفر)
	درجه یک	حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۲۰۰ مترمربع برای مساحت سالن ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۸۰ نفر) وجود طاقدهای متنوع و طاقهای ضربی قوس دار با نازک کاریها، گچبریها، آینه کاریها و رسمی بندیها (ترکیب آجر و کاشی) اجباری می باشد. برای جلب توجه میهمانان، از ویتترینها و طاقچههای مخصوص (رف) اشیای قدیمی و سنتی و برای قراردادن شمع یا چراغهای گردسوز مناسب استفاده شود. چیدمان ۵۰٪ از سطح سالن با میز و صندلی و ۵۰٪ بقیه با تخت یا نیمکت مفروش شده یا رف همراه با پشتی و صندلی آجری الزامی است. پیش بینی یک ویتترین مخصوص صنایع دستی الزامی است.

### ۸-۲- دفتر مدیر

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه دو	دفتر مدیر را می توان متناسب با معماری داخلی سفره خانه در بخشی از سالن پذیرایی در نظر گرفته شود.
	درجه یک	حداقل ۱۲ متر مربع فضا بصورت مجزا در بخشی از سفره خانه طراحی و ایجاد گردد.

### ۹-۲- اتاق نگهداری موقت البسه میهمانان

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه دو	در سفره خانه قبل از سالن پذیرایی و قبل از ورودی راهرو داخل فیلتر با در نظر گرفتن اقلیم منطقه (visty bol) در نظر گرفته شود.
	درجه یک	حداقل مساحت اتاق نگهداری موقت البسه میهمان ۶ مترمربع است.

۱۰-۲- حوضچه با فواره

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه سه	ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مجهز به فواره و آبمای سنتی در محل هائی که امکان ایجاد وجود دارد توصیه می شود.
	درجه یک	در سفره خانه های درجه یک ایجاد حوضچه با فواره الزامیست.

۱۱-۲- جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه یک	ایجاد سن و جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی ایرانی و محلی زنده در ابعاد مورد نیاز و در معرض دید میهمانان پیش بینی شود. صدا در سالن باید تنظیم باشد تا آسایش میهمانان فراهم شود. (آلودگی صوتی نباشد.)

۱۲-۲- تنور

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه یک	ایجاد تنور برای تهیه انواع نان سنتی در این رسته الزامی است. تنور باید جایی باشد که گرمای آن ناراحت کننده نبوده و حتی المقدور دارای پنجره باشد.

۱۳-۲- فیلتر ورودی

کیفیت کلی		
حداقل مساحت فضای فیلتر در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۲۰ متر مربع به منظور جلوگیری از سر و صدای آشپزخانه و ممانعت از نفوذ بوی غذا به سالن باید دو درب بادبزنی فاصله دار نصب گردد. یا استفاده از تکنولوژی های جدید، فضائی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرائی و آشپزخانه ایجاد شود. استفاده از پرده هوا در ورودی فیلتر توصیه می شود.	درجه سه	حداقل شرایط لازم
حداقل مساحت فضای فیلتر در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۵ مترمربع	درجه دو	
حداقل مساحت فضای فیلتر در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۰ مترمربع به منظور جلوگیری از سر و صدای آشپزخانه و ممانعت از نفوذ بوی غذا به سالن باید با استفاده از تکنولوژی های جدید، فضائی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرائی و آشپزخانه ایجاد شود.	درجه یک	

## ۱۴-۲- آشپزخانه

کیفیت کلی		
<p>مساحت آشپزخانه نباید کمتر از یک سوم مساحت سالن پذیرایی باشد. برابر ۳۰٪ از مساحت سالن باید به آشپزخانه اختصاص یابد که ۱۰٪ آن مربوط به آماده سازی و ۲۰٪ آن مربوط به فضای پخت و پز می باشد.</p> <p>حداقل مساحت آن بر حسب درجه برابر است با ۳۰ مترمربع</p> <p>ارتفاع از کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر نباشد.</p> <p>دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری و با مصالح مناسب ایزوله شود. (بخش بهداشتی)</p> <p>آشپزخانه باید نور طبیعی و مستقیم (طبیعی و یا غیر مستقیم از حیاط خلوت) داشته باشد. (بخش بهداشتی)</p> <p>کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد. (بخش بهداشتی)</p> <p>آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط باشد.</p> <p>حتی المقدور پنجره های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته و باید مجهز به توری سیمی باشد.</p> <p>آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی گاز استاندارد باشد. اختصاص محلی مناسب برای جایگاه نگهداری مواد سوختی خارج از آشپزخانه و لوله کشی به آشپزخانه الزامی است.</p> <p>آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی مناسب بوده و دارای نور طبیعی و مستقیم باشد.</p> <p>آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مطابق با اقلیم منطقه باشد.</p> <p>محل ظرفشویی و سینک ظرفشویی مجزا مخصوص و دولنگه صنعتی مخصوص شستشو باشد. در چیدمان آشپزخانه باید محل ظرفشویی با سینک دو لنگه ای مشخص شود.</p> <p>حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۲ مترمربع</p> <p>محل ظرفشویی مناسب باید در مجاورت آشپزخانه یا متصل به آشپزخانه در نظر گرفته شود.</p> <p>ظرفشویی باید مجهز به سینک دو لنگه و دارای آب گرم و سرد باشد.</p> <p>کف ظرفشویی باید مجهز به سرامیک ضد لغزش و دارای کف شوی باشد.</p>	درجه سه	حداقل شرایط لازم
<p>حداقل مساحت آشپزخانه برابر است با ۴۰ مترمربع</p> <p>حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۳ مترمربع</p>	درجه دو	
<p>حداقل مساحت آشپزخانه برابر است با ۵۰ مترمربع</p> <p>حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۴ مترمربع</p> <p>قفسه بندی برای ظروف سبک و سنگین الزامی است.</p> <p>تهیه آب چکان صنعتی الزامی است.</p>	درجه یک	

۱۵-۲- شربتخانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه سه	مساحت شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۷/۵ متر مربع شربتخانه یا آماده سازی باید یک دوم آشپزخانه باشد و از حداقل مندرج در جدول کمتر نباشد. شربتخانه باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باشد. شربتخانه باید به سیستم سرمایش و گرمایش مجهز باشد. شربتخانه باید دارای هواکش و روشنایی (نور طبیعی و غیر مستقیم) باشد. قفسه بندی آبدار خانه برای قرار دادن ظروف مختلف الزامی است. استفاده از سماور برقی و یا گازی و ذغالی بلا مانع است.
	درجه دو	مساحت شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۰ متر مربع
	درجه یک	مساحت شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۲/۵ متر مربع شربتخانه باید دارای سینک ظرفشویی استیل سه خانه ای بوده و دارای آب گرم و سرد باشد. دیوارهای شربتخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری، کف آن ایزوله و مجهز به سرامیک ضد لغزش، دارای کفشوی و سقف آن رنگ آمیزی شود.

۱۶-۲- سرد خانه در فضای انبار

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه یک	سرد خانه ایستاده دو درب زیر صفر و بالای صفر در انبار با ظرفیت مورد نیاز مناسب الزامی است. محل مناسبی برای بار انداز انبارها و همچنین دارای راه دسترسی مناسب باشد. چیدمان، نگهداری و مصرف مواد غذایی داخل سردخانه ها باید بر اساس تاریخ ورود اجناس طبقه بندی و مصرف شود. (روزانه- هفتگی)

۱۷-۲- یخچال و فریزر

کیفیت کلی		
پیش بینی یخچال از نوع ایستاده و ویترینی و فریزر از نوع صندوقی با توجه به ظرفیت پذیرش میهمان در نظر گرفته شود.	۲ ۳ ۴ ۵	حداقل شرایط لازم
ایجاد سرد خانه های زیر صفر و بالای صفر الزامی است.	۲ ۳ ۴ ۵	

۱۸-۲- انبار

کیفیت کلی		
پیش بینی محل انبار خشک و تر مواد مصرفی در نظر گرفته شود. پیش بینی مواد مصرفی، ظروف شکستنی، چینی آلات و وسایل سبک و سنگین به اندازه مناسب دیوارها تا زیر سقف سنگ یا کاشی کاری شود. سقف رنگ آمیزی شود. کف ترجیحاً با موزائیک یا سنگ مفروش شود. درب فلزی با دریچه مشبک و توری سیمی نصب شود. هواکش قوی برای تهویه کامل نصب شود. قفسه بندی فلزی محکم نصب شود. روشنایی کافی (نور طبیعی و مصنوعی) باشد.	۲ ۳ ۴ ۵	حداقل شرایط لازم



## ۱۹-۲- سرویس های بهداشتی

کیفیت کلی		
حداقل مساحت سرویس های بهداشتی نباید کمتر از ۸ متر مربع باشد. (۲ واحد مردانه - ۲ واحد زنانه) احداث یک واحد توالت الزامی است. ارتفاع کف تا زیر سقف سرویس های بهداشتی نباید کمتر از ۲/۲۰ متر باشد. دیوارها باید تا زیر سقف کاشی شود. نور و روشنایی کافی داشته باشد. نصب هواکش، فلاش تانک، سیفون، آب سرد و گرم و شیر مخلوط الزامی است. درب ورودی بایستی مجهز به ترمز درب باشد. برای سهولت استفاده افراد معلول، عرض درب ها باید حداقل ۸۰ سانتیمتر باشد. مطابق ضوابط طراحی معلولین بوده و حتماً درب آن به بیرون باز شود.	درجه سه	حداقل شرایط لازم
حداقل مساحت سرویس های بهداشتی نباید کمتر از ۱۰ متر مربع باشد. (۲ واحد مردانه - ۲ واحد زنانه)	درجه دو	
حداقل مساحت سرویس های بهداشتی نباید کمتر از ۱۲ متر مربع باشد. (۳ واحد مردانه - ۳ واحد زنانه)	درجه یک	

## ۲۰-۲- نمازخانه

کیفیت کلی		
نمازخانه زنانه و مردانه مجزا در محلی مناسب ایجاد شود. نمازخانه باید دارای پنجره به هوای آزاد یا تهویه مناسب و عاری از هرگونه بوی نامطبوع و دارای نور کافی باشد. حداقل مساحت نمازخانه برای هر کدام بر حسب درجه برابر است با ۶ مترمربع سفره خانه هایی که در مناطق ییلاقی احداث شده است نمازخانه هایی با متراژ بزرگتر الزامی است.	درجه دو	حداقل شرایط لازم
حداقل مساحت نمازخانه بر حسب درجه برابر است با ۸ مترمربع	درجه یک	

۲-۲۱- لاکر

کیفیت کلی			
<p>پیش بینی فضائی برای رختکن پرسنلی (لاکر) پیش بینی اتاق استراحت و غذاخوری برای کارکنان در مکانی مناسب و دور از دسترس میهمانان نصب هواکش، توری فلزی برای پنجره ها و فلاش تانک، سیفون ، شیر مخلوط برای سرویس- های بهداشتی الزامی می باشد. رعایت کلیه موازین بهداشتی در لاکر کارکنان (بهداشت شخصی، بهداشت غذایی و بهداشت محیط) الزامی است. نصب آینه، ظرف صابون مایع، دستمال توالی، سطل زباله درب دار مواد ضد عفونی مجاز، نصب بوگیر و نظافت مستمر سرویس بهداشتی در لاکر پرسنل الزامی می باشد . ایجاد حمام، توالی، دستشویی برای پرسنل الزامی می باشد.</p>	درجه سه	حداقل شرایط لازم	
	درجه یک		

۲-۲۲- پارکینگ

کیفیت کلی			
<p>به ازای هر ۱۰ نفر دو جای پارک در نظر گرفته شود. (۲ خودرو) در سفره خانه های خارج از محدوده شهری احداث پارکینگ اجباری است. سفره خانه هایی که فاقد فضای پارکینگ می باشند موظف هستند فضای پارکینگ مورد نیاز میهمانان را با توجه به تعداد واحدهای ارائه شده در بندهای فوق در نزدیکترین محل به سفره خانه تأمین نمایند. حد اقل ۴ واحد در واحدهای تبدیلی که در مراکز پر تراکم شهری واقع است و واحدهای میراثی که امکان ایجاد پارکینگ وجود ندارد موضوع توسط کمیته فنی بررسی و تصمیم گیری می گردد.</p>	درجه سه	حداقل شرایط لازم	
	درجه دو		
	درجه یک		

۲۳-۲- موتورخانه

کیفیت کلی		
اختصاص محلی مناسب برای بخش موتورخانه	درجه سه	حداقل شرایط لازم
موتورخانه می بایست دارای پنجره به فضای باز، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر طبق ضوابط ملی ساختمان باید پیش بینی شود. استفاده از سایر امکانات مطابق با شرایط و تکنولوژی روز بلا مانع است. مخزن ذخیره در سطوح مختلف الزامی است. ایجاد روشنایی مناسب در محل سفره خانه استفاده از موتور برق اضطراری بر اساس ضوابط و مقررات مربوطه		

۲۴-۲- لوله کشی گاز سفره خانه

کیفیت کلی		
سیستم لوله کشی گاز شهری برای موتورخانه و آشپزخانه باید به تایید شرکت ملی گاز برسد. در صورت نبود گاز شهری، لوله کشی از محل جایگاه کپسول ها و مواد سوختی به آشپزخانه باید بصورت استاندارد انجام شود.	درجه سه	حداقل شرایط لازم

۲۵-۲- خروج اضطراری

کیفیت کلی		
ایجاد فضای مناسب برای خروج اضطراری الزامی است. برای ساختمان های تبدیلی تأییدیه آتش نشانی الزامی است. نصب چراغ راهنما و علائم برای خروج اضطراری در سفره خانه الزامی است. مسیر خروج در مواقع اضطراری با علائم مناسب نشانه گذاری شود.	درجه سه	حداقل شرایط لازم

۲۶-۲- فضای سبز

کیفیت کلی		
در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گل کاری و چمن کاری شده و شب هنگام با چراغ های الوان تزئین شده باشد.	بسیار کم	حداقل شرایط لازم

۳- ضوابط خدماتی، تجهیزاتی و نیروی انسانی۳-۱- شبکه اینترنت

کیفیت کلی		
امکان دسترسی و استفاده از شبکه اینترنت الزامی است.	درجه بندی	حداقل شرایط لازم

۳-۲- میز، صندلی و نیمکتها

کیفیت کلی		
میزهای چوبی با روکش قابل شستشو تزیین گردد. میزها باید با سفره یا رو میزی، لچکی های ترمه ای، دستمال سفره و شماره میز بر اساس تعداد نفرات مرتب شود. صندلی ها و تخت یا نیمکتها باید راحت، ایمن و متناسب با شرایط سفره خانه باشد. تخت یا نیمکتها باید با کفپوش های سنتی و متکاهای سنتی مفروش گردد. در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال، لیوان بلوری و ظروف چینی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود. (غیر ظروف ملامین، یکبار مصرف و استیل) ظروف استیل فقط برای کارد و چنگال و قاشق بکار برده شود.	درجه بندی	حداقل شرایط لازم

۳-۳- تجهیزات سالن

کیفیت کلی		
صندلی های راحتی و پشتی با تجهیز میز به ابعاد ۴ نفره. میز کار کمکی مجهز به وسایل لازم. شماره میز و تابلوی رزرو میز به تعداد لازم. نوع پرده ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه خانه های آئینی، حماسی باشد.	درجه بندی	حداقل شرایط لازم

## ۳-۴- لیست غذا و نوشیدنی

کیفیت کلی		
استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کبابها، خورشتها، پیش غذاها، ترشیجات و ... الزامی است. تهیه منوی غذای دو زبانه (فهرستی از لیست غذاهای موجود بر اساس انواع پیش غذا، غذاهای اصلی ایرانی، دسرها و نوشیدنی های گرم و سرد) با قید نرخ بصورت خطاطی زیبا در داخل فولدرهای مناسب به تعداد میزها الزامی است. ارائه خدمات غذاهای فرنگی، فست فود، دسرهای فرنگی و ارائه خدمات کافی شاپ در سفره خانه ها ممنوع می باشد.	درجه سه	حداقل شرایط لازم
تسریع در ارائه خدمات از طریق بوفه با توجه به شرایط اقلیمی استان به منظور دسترسی آسان	درجه چهار	

## ۳-۵- غذا و نوشیدنی

کیفیت کلی		
انواع غذاها، پیش غذاها، دسرها و نوشیدنی های سرد و گرم (فهرست غذا) ضروریست لیست انواع غذا و نوشیدنیها باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی به صورت مجلد و خطاطی شده به صورت خوانا و بدون خط خوردگی و همراه با درج قیمت ها ارائه گردد. در سفره خانه ها باید طبخ به صورت سنتی انجام گردد و امکان طبخ با ظرفیت سفره خانه متناسب باشد. در لیست غذاها حتماً باید از غذاهای سنتی ایرانی وجود داشته باشد. وجود حداقل یک نوع از غذاهای محلی هر منطقه در لیست غذای سفره خانه ای که در آن منطقه قرار دارد الزامیست. غذای مناسب برای افراد با رژیم گیاهخواری در لیست غذائی توصیه می شود. نوشیدنی های محلی با توجه به شرایط منطقه ای که سفره خانه در آن قرار دارد توصیه می-گردد. در سفره خانه باید لیست انواع نوشیدنی های گرم با درج قیمت به زبان های ذکر شده مذکور ارائه شود.	درجه سه	حداقل شرایط لازم
	درجه چهار	

## ۳-۶- نمازخانه

کیفیت کلی		درجه بندی	حداقل شرایط لازم
<p>نمازخانه مردانه و زنانه مجزا با پیش ورودی (کفش کن) باید در محل مناسب (ساکت و آرام) در نظر گرفته شود. نمازخانه باید دارای شرایط زیر باشد:</p> <p>۱- نمازخانه باید در محل مناسب و دور از سروصدا و رفت و آمد پیش بینی شود.</p> <p>۲- پیش ورودی یا کفش کن باید طوری در نظر گرفته شود که در موقع باز کردن در آن، فضای داخل نمازخانه در معرض دید مستقیم قرار نگیرد.</p> <p>۳- نمازخانه باید دارای مکانی جهت وضو گرفتن باشد. این محل باید در خارج از فضای نمازخانه و در مجاورت آن پیش بینی شده و دارای دستشویی با کف شوی فاضلاب باشد. در صورتی که سرویس بهداشتی مردانه و زنانه عمومی در فاصله ی نزدیک نمازخانه پیش بینی شده باشد، نیازی به محل برای وضو گرفتن نخواهد بود.</p> <p>۴- نمازخانه باید نور، تهویه و دمای مناسب داشته باشد.</p> <p>۵- کفپوش نمازخانه باید تمیز و بدون لک و پارگی باشد.</p> <p>۶- نمازخانه باید تجهیزات لازم را داشته باشد. از قبیل:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- مهر و جای مهر</li> <li>- سجاده و تسبیح</li> <li>- چند جلد قرآن مجید</li> <li>- کتب ادعیه</li> <li>- چادر نماز برای قسمت خانمها</li> <li>- محراب و یا تابلوی نشان دهنده جهت قبله</li> </ul>			

## ۳-۷- گرمایش، سرمایش، روشنایی و تهویه

کیفیت کلی		درجه بندی	حداقل شرایط لازم
<p>درجه حرارت و تهویه ی مناسبی در تمام مدت سال فراهم باشد.</p> <p>روشنایی مناسبی فراهم شود.</p>			
<p>نورپردازی خیلی خوب با مجموعه ای از وسایل روشنایی مناسب و در جای مناسب هوای کاملاً مطبوع و با دمای مناسب مورد انتظار این درجه از سفره خانه است.</p> <p>نورپردازی مناسب در تمام محوطه ها</p>		درجه ۲	

### ۳-۸- راهروها و راه پله ها

کیفیت کلی			
راهروها و راه پله ها سالم و با نورپردازی مناسب و بدون مانع. راهرو ممکن است باریک باشد، در جاهای مختلف اختلاف سطح داشته باشد و پراکنده باشد. توجه خاص به سالم بودن دستگیره های در شود. علامت های مشخص و تابلوهای راهنما و جهت یابی برای بخش های مختلف گذاشته شود.	۲ ۵ ۳	حداقل شرایط لازم	
راهروها باید تزئین خوبی داشته باشند. راهروها و راه پله ها باید روشنایی مناسب داشته باشد (در صورت امکان در طول روز نور طبیعی داشته باشند)	۲ ۵ ۳		
راهروها معمولاً عریض و فضا دار و تاحدی تزئین شده باشند.	۲ ۵ ۳		

### ۳-۹- سرویس های بهداشتی

در همه سطوح تسهیلات سرویس بهداشتی عمومی جداگانه برای خانم ها و آقایان مجهز به هواکش، آب گرم و سرد، فلاش تانک، روشنایی کافی و سطل آشغال در دار باید در نظر گرفته شود. پوشش دیوار کلیه سرویس های بهداشتی تا زیر سقف باید از کاشی باشد. و با توجه به میزان تردد مسافریین باید برنامه نظافت داشته باشند.

کیفیت کلی			
فضای سرویس بهداشتی باید به گونه ای پیش بینی شود که دارای دو فضا بوده که فضای اول برای نصب دستشویی و فضای دوم برای توالت در نظر گرفته شود. همه ی توالت ها باید مرتباً تمیز، شسته و با مواد مجاز ضد عفونی شوند. تسهیلات شستن و خشک کردن دست وجود داشته باشد.	۲ ۵ ۳	حداقل شرایط لازم	
تسهیلات بیشتر و با استاندارد بالاتر تزئینات با کیفیت بالاتر و آینه های بزرگ. سرویس های بهداشتی عمومی با توجه به میزان تردد مسافریین باید برنامه نظافت داشته باشند.	۲ ۵ ۳		
تسهیلات با امکانات بیشتر و یا با تعداد بیشتر و نیز تعبیه دستگاه دست خشک کن. تسهیلات لازم برای آویزان کردن پالتو و لباس و قرار دادن وسایل فراهم باشد. حداقل یک توالت فرنگی باید در قسمت مردانه و زنانه باید وجود داشته باشد.	۲ ۵ ۳		



## ۱۰-۳- رستوران

برای ارائه خدمات مربوط به رستوران فضاهای مناسب و استاندارد باید پیش بینی شده باشد. کلیه فضاها، تاسیسات، امکانات و تجهیزات لازم از قبیل آشپزخانه، سالن رستوران، انبار مواد غذایی، شربتخانه، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر، سیستم دفع فاضلاب، سیستم گرمایش، سرمایش و تهویه، وسایل، ظروف و میز و صندلی و ... با توجه به ظرفیت مورد نیاز واحد با رعایت استانداردهای مربوطه باید پیش بینی شده باشد.

کیفیت کلی	
<p>تعداد کارکنان باید با تعداد میهمانان متناسب باشد و از این لحاظ نباید کمبودی احساس شود.</p> <p>فضای رستوران باید متناسب با تعداد میهمانان و مشتریان پیش بینی شود.</p> <p>فضای مناسب با تجهیزات کافی برای آشپزخانه رستوران و قسمت آماده سازی بسیار مهم است.</p> <p>تلاش می شود تا فضای خوشایندی برای میهمان فراهم شود و تزیینات خوبی داشته باشد.</p> <p>توجه خاصی به راحتی و استانداردهای کیفیت می شود.</p> <p>چیدمان وسایل با تناسب صورت گیرد و تزیینات کیفیت خوبی داشته باشد.</p> <p>غیر از قاشق، چنگال و کارد غذاخوری سایر ظروف مورد استفاده در رستوران نباید از جنس استیل باشند.</p> <p>ظروف یک بار مصرف و ملامین نباید در رستوران مورد استفاده قرار گیرد.</p> <p>استفاده از تخت برای پذیرایی در فضای باز در صورتی که شرایط آب و هوایی مساعد باشد و به آسایش میهمان لطمه نزند بلا مانع است. در این صورت تخت ها باید با کف پوش سالم و تمیز مفروش شده و مجهز به پستی باشند.</p> <p>گلدان، فلفل دان، ظروف سس خوری، استکان کمر باریک با سینی فلزی برنزی، فنجان، نعلبکی، قوری چینی یا بلوری در اندازه های مختلف.</p> <p>انواع لیوان در اندازه های مختلف، پارچ بلوری به تعداد لازم.</p> <p>صندلی کودک به تعداد لازم.</p>	<p>حداقل شرایط لازم</p>
<p>خدمات و سرویس با رعایت جزئیات ارائه می شود.</p> <p>کارکنان رستوران اطلاعات مناسبی در باره غذاهای موجود دارند و باشیوه های مناسبی پذیرایی می کنند.</p> <p>وقتی هزینه اضافی از مشتری دریافت می شود، قیمت ها باید دقیقاً توضیح داده شوند.</p> <p>فهرست غذاها و نوشیدنی ها چه از نظر کیفیت و چه از نظر تنوع باید عالی باشد.</p> <p>صندلی ویژه کودکان جهت راحتی در غذا خوردن به تعداد مورد نیاز تهیه شده باشد.</p> <p>میزها چیدمان مناسبی دارند و روی آنها تزیین کاملی شده است.</p> <p>میهمانان باید بتوانند بدون نیاز به رفتن به قسمت پیشخوان رستوران یا قسمت نوشیدنی ها، غذا و نوشیدنی سفارش دهند.</p>	<p>حداقل شرایط لازم</p>

<p>در رستوران سفره خانه درجه ۱ انتظار بر ارائه خدمات رسمی است. مجموعه‌ی متنوعی از نوشیدنی‌ها در سالن موجود باشد. غذاهای متنوع در رستوران ارائه می شود. میهمان فضای بسیار عالی و لوکس را به همراه حضور کارکنان حرفه‌ای احساس می کند. نحوه ارائه سرویس و سطح تسلط کارکنان به وظایف خود، نشان دهنده بالا بودن کیفیت در سفره خانه‌های درجه ۱ است. کارکنان سطح مناسبی از آموزش را طی کرده اند. بسته به محل، سبک و نوع وسایل و تسهیلات اضافی قابل قبول است. فهرست غذا باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی قابل ارائه باشد. پارچه‌های ضخیم ماهوتی برای زیر رو میزی‌ها، پارچه‌های پلیسه برای میزهای بوفه، رومیزی، لچکی‌های ترمه‌ای و دستمال سفره به تعداد مورد نیاز. در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال، لیوان بلوری و ظروف چینی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود. (غیر ظروف ملامین، یکبار مصرف و استیل) ظروف فقط برای کارد و چنگال و قاشق بکار برده شود. میز چرخدار (ترول) برای حمل غذا و ظروف. برای گرم نگهداشتن غذا به مدت طولانی استفاده از شف اند دیش (گرمکن غذا) در میز بوفه الزامی است.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>	
--	----------------------	--

### ۱۱-۳- محل پارک اتومبیل (پارکینگ)

کیفیت کلی		
<p>پارکینگ متناسب با ظرفیت سفره خانه وجود داشته باشد. محل پارک اتومبیل‌ها باید دقیق مشخص شود و روشنایی مناسبی داشته باشد. باید درست حفظ و نگهداری شود و مرتب باشد. سفره خانه باید بر اساس نوع میهمانان خود ظرفیت پارکینگ مورد نیاز را پیش بینی کند.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>	حداقل شرایط لازم
<p>توجه خاصی به مسئله‌ی ایمنی و امنیت محل پارک اتومبیل‌ها شود. پارکینگ باید دارای نور کافی در شب باشد.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>	
<p>استفاده از علائم راهنمایی و رانندگی مناسب در پارکینگ الزامی است. خدمات ویژه مثل پارکینگ داری می‌تواند منظور شود. در صورت درخواست میهمان خدماتی از قبیل نظافت خودرو را می‌توان ارائه داد. در صورتی که این خدمات هزینه‌ای در بر داشته باشد، قبلاً باید به میهمان اطلاع داد.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>	

## ۱۲-۳- محوطه ها و فضای سبز

کیفیت کلی		
درجه سه	در صورت وجود محوطه و فضای سبز باید درست مراقبت شوند و آراسته باشند. محوطه و فضای سبز سفره خانه باید برنامه نظافت داشته باشند. سطل زباله مناسب باید در کلیه قسمت های محوطه و فضای سبز سفره خانه تعبیه شود.	حداقل شرایط لازم
درجه دو	در جایی که باغچه و فضای سبز وجود دارد باید توجه خاص به چشم انداز و محل عبور افراد در بین باغچه ها بشود. وسایل مناسبی از قبیل نیمکت برای نشستن و اشیاء تزئینی در فضای سبز گذاشته شود. در تمام طول سال باید توجه و مراقبت خاصی از فضای سبز بشود.	
درجه یک	محوطه و فضای سبز مجموعه باید مجهز به نورپردازی مناسب باشند. ایجاد محل بازی کودکان در محوطه سفره خانه سنتی درجه ۱ توصیه می شود.	

## ۱۳-۳- ظروف

کیفیت کلی		
درجه سه	ظروف مورد استفاده در سفره خانه ها باید با نوع غذاهائی که عرضه می شود متناسب باشد. استفاده از ظروف با طراحی سنتی توصیه می گردد. عدم استفاده از ظروف پلاستیکی، ملامین و یا یکبار مصرف برای عرضه غذا. ترجیحاً از ظروف چینی، کریستال، بلور و غیره با رعایت ویژگی های بهداشتی و کیفیت مناسب باشد. برای ارائه چای استفاده از استکان های کمر باریک با نعلبکی چینی توصیه می گردد.	حداقل شرایط لازم

## ۱۴-۳- آشپزخانه

کیفیت کلی		
درجه سه	رعایت بهداشت شخصی، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیه ی قسمت ها و اخذ کارت بهداشت الزامی است. تأییدیه وزارت بهداشت برای کلیه کارکنان الزامی است.	حداقل شرایط لازم

### ۳-۱۵- سرد خانه در فضای انبار

کیفیت کلی		
استفاده از تجهیزات ایمنی در سردخانه ها و رعایت استانداردهای نظافت و پاکیزگی برای افرادی که به محل سردخانه تردد دارند. استفاده از دمپایی مخصوص برای افرادی که وارد سردخانه می شوند الزامی است. (بهداشتی)	درجه سه	حداقل شرایط لازم

### ۳-۱۶- تاسیسات برق

کیفیت کلی		
پیش بینی کنتور برق و تابلوی اصلی برق باید در محلی مناسب مجهز به درب ایمنی دور از دسترس میهمانان در نظر گرفته شود. محلی مناسب برای نصب برق اضطراری در نظر گرفته شود. بطوری که فاقد سر و صدا بوده و باید دارای قدرتی باشد که بتواند نور لامپ های اضطراری فضاها را مورد نیاز و راه اندازی آسانسور را تامین نماید.	درجه سه	حداقل شرایط لازم

### ۳-۱۷- سیستم دفع فاضلاب و زباله

کیفیت کلی		
در سفره خانه باید سیستم دفع فاضلاب و جمع آوری زباله پیش بینی شده باشد. سیستم دفع فاضلاب باید به تایید سازمان حفاظت محیط زیست و یا اداره بهداشت محیط منطقه رسیده باشد.	درجه سه	حداقل شرایط لازم

**۱۸-۳- سیستم اعلام و اطفاء حریق**

کیفیت کلی		
پیش بینی سیستم اعلام و اطفاء حریق و نصب کپسول های آتش نشانی و شیلنگ آتش نشانی (جعبه F) در سفره خانه بر اساس ضوابط سازمان آتش نشانی الزامی است.	۳ ۴ ۵ ۶ ۷	حداقل شرایط لازم

**۱۹-۳- نیروی انسانی**

مدیر سفره خانه باید به تناسب درجه سفره خانه دوره های آموزش مربوطه را طی نموده باشد. برخورد کلیه کارکنان سفره خانه که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند می بایست مودبانه و صمیمانه باشد. هر یک از کارکنان سفره خانه سنتی باید دارای مجوز لازم از اداره اماکن نیروی انتظامی باشند. کارکنان سفره خانه سنتی باید دوره های آموزشی مرتبط با شغل خود را طی کرده باشند. کارکنان سفره خانه های سنتی باید دارای ظاهر آراسته و مرتب باشند. توجه خاص به بهداشت شخصی کارکنان، به ویژه ظاهر تمیز الزامی است. استفاده از لباس فرم مخصوص برای کارکنان بخش های مختلف سفره خانه سنتی درجه ۱ الزامی است. سفره خانه سنتی باید دارای محل مناسبی برای استراحت و غذاخوری کارکنان باشد. محل استراحت کارکنان باید دسترسی جداگانه از فضاهای ارائه خدمات به مسافران باشد. سرویس بهداشتی و حمام کارکنان باید به صورت مجزا از سرویس بهداشتی عمومی باشد. غذا خوری کارکنان نباید در محل رستوران پذیرایی از میهمانان باشد.

۴- ایمنی و بهداشت

۴-۱- پاکیزگی

کیفیت کلی		درجه بندی	حداقل شرایط لازم
<p>رعایت بهداشت و پاکیزگی در کلیه سطوح از درجه الزامی است. عدم رعایت پاکیزگی و بهداشت در هیچ یک از سطوح درجه قابل قبول نمی باشد. استاندارد بالایی از پاکیزگی باید در تمام سفره خانه وجود داشته باشد. پاکیزگی سفره خانه، بدون در نظر گرفتن درجه سفره خانه، اهمیت زیادی برای مصرف کننده دارد، البته استاندارد بالای پاکیزگی برای همه ی سطوح درجه مهم است و نباید از درجه سه به درجه یک تغییر کند. هر چه درجه سفره خانه بالاتر باشد، توجه به جزئیات در پاکیزگی و بهداشت بیشتر لحاظ می گردد. پاکیزگی سطوح دور از دید میهمان، مانند بالای دربها و پنجره ها، گوشه ها و کنج ها و ... لحاظ گردد. رعایت بهداشت در فضاهائی از قبیل آشپزخانه، رستوران، انبار مواد غذایی و مصرفی، فضاهای عمومی، سرویسهای بهداشتی و غیره مطابق دستورالعملهای بهداشتی این اماکن، الزامی است. جلب اعتماد میهمان در امر پاکیزگی و بهداشت بسیار مهم است. به عبارت دیگر کارکنان باید طوری رفتار کنند که میهمان از رعایت موازین بهداشتی در سفره خانه مطمئن شود و نیز از انجام هر گونه رفتاری که موجب ایجاد شک و تردید در ذهن میهمان بشود، خودداری گردد.</p>			

۴-۲- تامین آب مصرفی

کیفیت کلی		درجه بندی	حداقل شرایط لازم
<p>تامین آب سفره خانه از سیستم آب شهری الزامی است. در صورت نبود آب شهری، تامین آب مصرفی تصفیه شده با فشار استاندارد از طریق مخزن ذخیره آب برای سرویسهای بهداشتی، آشپزخانه و شربتخانه الزامی است. در مناطقی که فاقد آب تصفیه شده شهری هستند تعبیه دستگاه تصفیه آب و سختی گیر باید مورد تایید سازمان ذیربط قرار گیرد. در صورت غیر قابل شرب بودن آب مصرفی بایستی علائم هشدار دهنده نصب گردد.</p>			

### ۴-۳- تامین آب مصرفی

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	درجه ۱	تامین آب سفره خانه از سیستم آب شهری الزامی است.
		در صورت نبود آب شهری، تامین آب مصرفی تصفیه شده با فشار استاندارد از طریق مخزن ذخیره آب برای سرویس های بهداشتی، آشپزخانه و شربتخانه الزامی است.
		در مناطقی که فاقد آب تصفیه شده شهری هستند تعبیه دستگاه تصفیه آب و سختی گیر باید مورد تایید سازمان ذیربط قرار گیرد.
	در صورت غیر قابل شرب بودن آب مصرفی بایستی علائم هشدار دهنده نصب گردد.	

### ۴-۴- سرویس های بهداشتی

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	درجه ۱	ایجاد سرویس های بهداشتی زنانه و مردانه مجزا الزامی است.
		تعداد مورد نیاز برای ایجاد سرویس های بهداشتی زنانه و مردانه در مجموع بر حسب ظرفیت سالن و به ازای هر ۳۰ نفر ۲ سرویس بهداشتی زنانه و مردانه - بر اساس نفر صندلی سرویس های بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که دو قسمت توالت و دستشویی از هم مجزا و در صورت باز کردن درب ورودی آنها داخل دستشویی ها دیده نشود.
		نصب آئینه، ظرف صابون مایع، رخت آویز، دستمال توالت، تجهیزات خشک کن و سطل زباله درب دار الزامی است.
	ضد عفونی با مواد مجاز و نظافت مستمر و نصب بوگیر الزامی است.	
	حدافل تعداد سرویس های بهداشتی عمومی بر حسب درجه برابر است با ۳ چشمه	
	حدافل تعداد سرویس های بهداشتی عمومی بر حسب درجه برابر است با ۴ چشمه	
	حدافل تعداد سرویس های بهداشتی عمومی بر حسب درجه برابر است با ۶ چشمه	

## ۵- مقررات الزامی سفره خانه های سنتی

- دارا بودن پروانه بهره برداری سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری
- دارا بودن مجوز از اداره اماکن عمومی نیروی انتظامی
- دارا بودن مجوز اداره ی بهداشت برای کارکنان آشپزخانه و کارکنانی که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند.
- دارا بودن مجوز ایمنی و اطفای حریق
- دارا بودن مجوز از وزارت راه و ترابری در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده
- دارا بودن مجوز از پلیس راه در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده و پارکینگ
- دارا بودن سایر مجوزها از سازمان محیط زیست و وزارت نیرو (تامین آب، گاز، برق و فاضلاب)
- عضویت در تشکل گردشگری مربوطه