

## ضوابط درجه بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

ردیف	موضوع	مشخصات	درجه واحد پذیرایی		
			یک	دو	سه
<b>الف</b>					
<b>ساختمان</b>					
۱	محل ساختمان	محل احداث ونقشه تأسیس بایدبه تأیید وزارت فرهنگ وارشاد اسلامی رسیده باشد.	×	×	×
۲	مصالح ساختمان	با نظر کارشناس فنی وزارت فرهنگ وارشاد اسلامی وبا توجه به جغرافیای اقلیمی محل انتخاب شود.	×	×	×
۳	گنجایش سالن پذیرایی	ورودی سالن پذیرایی باید دودر به باشد.	حداقل ۷۵ مترمربع به ازاء هر نفر ۱,۵ مترمربع	حداقل ۶۵ مترمربع به ازاء هر نفر ۱,۳ مترمربع	حداقل ۵۵ مترمربع به ازاء هر نفر ۱,۱ مترمربع
۴	آشپزخانه	در ارتباط با سالن پذیرایی باشد،مساحت ظرفشویی جزء مساحت آشپزخانه محسوب نمی شود،آشپزخانه باید دارای کف شورباشد.	۵۰٪ مساحت سالن پذیرایی	۵۰٪ مساحت سالن پذیرایی	۵۰٪ مساحت سالن پذیرایی
۵	آبدارخانه	در ارتباط با آشپزخانه وسالین پذیرایی باشد،آبدارخانه باید دارای کف شور باشد.	۳۳٪ مساحت آشپزخانه	۳۳٪ مساحت آشپزخانه	۳۳٪ مساحت آشپزخانه
۶	انبار	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 باشد.	۳مترمربع،حداقل ۲۰مترمربع	۲مترمربع،حداقل ۱۵مترمربع	به ازاء هر نفر از کارکنان ۱,۵مترمربع حداقل ۱۲مترمربع
۸	حمام وتوالت ودستشویی کارکنان	دارای درب وراه مجزا به خارج از سالن پذیرایی باشد.	حداقل یک دستگاه	حداقل یک دستگاه	حداقل یک دستگاه
۹	اطاق مدیر واحد پذیرایی		حداقل ۱۲مترمربع		
۱۰	نمازخانه	نمازخانه مردانه وزنانه جدا ازهم باشد.	حداقل ۲۰مترمربع	حداقل ۲۰مترمربع	حداقل ۱۰مترمربع
۱۱	پارکینگ وقضای سبز	با نظر کارشناس فنی وزارت فرهنگ وارشاد اسلامی	حداقل ۱۴۰مترمربع	حداقل ۱۲۰مترمربع	حداقل ۱۰۰مترمربع
۱۲	توالت ودستشویی	زنانه ومردانه به تفکیک	به ازاء هر ۱۵ نفر یک دستگاه توالت ویک دستگاه دستشویی	به ازاء هر ۲۰ نفر یک دستگاه توالت ویک دستگاه دستشویی	به ازاء هر ۲۰ نفر یک دستگاه توالت ویک دستگاه دستشویی
<b>ب</b>					
<b>تأسیسات</b>					
۱۳	دستشویی وحمام وآشپزخانه دارای آب سرد وگرم باشد.	شیر مخلوط آب گرم وسرد داشته باشد.	×	×	×
۱۴	سالن پذیرایی وآشپزخانه وتوالت ودستشویی دارای لوله کشی فاضلاب وكف شور باشد.		×	×	×
۱۵	وسایل حرارتی وبرودتی	با توجه به شرایط اقلیمی با نظر کارشناس وزارت فرهنگ وارشاد اسلامی	شوفاز- کولر	کولر،شوفاز،با بخاری وآبگرمکن با سوخت کامل وپنکه	کولر،شوفاز یا بخاری وآبگرمکن با سوخت کامل وپنکه
۱۶	پنجره ها	ابعاد پنجره ها وجنس آنها با توجه به شرایط اقلیمی ونظر کارشناس وزارت فرهنگ وارشاد اسلامی انتخاب شود.	×	×	×
۱۷	سالن پذیرایی،آشپزخانه وتوالت وحمام	دارای نور طبیعی کافی باشد.	×	×	×
۱۸	ایزولاسیون کف ودیوار سرویسهای بهداشتی وآشپزخانه وظرفشورخانه	با دولایه گونی وسه لایه قیر ایزوله شود.	حداقل تا ارتفاع ۱,۲متر	حداقل تا ارتفاع ۱,۲متر	حداقل تا ارتفاع ۱,۲متر
۱۹	آب مصرفی واحد پذیرایی	باید کاملاً بهداشتی باشد،با نظر کارشناسان واحد مهندسی بهداشت محیط	×	×	×

## ضوابط درجه‌بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

ردیف	موضوع	مشخصات	درجه واحد پذیرایی		
			سه	دو	یک
۲۰	کفپوش	کف کلیه قسمت‌های واحد پذیرایی مسیرهای جهانگردی مفروش به موزائیک 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
۲۳	جایگاه و نگهداری مواد سوختی	اختصاص یک محل مناسب خارج از تأسیسات واحد پذیرایی با لوله‌کشی به آشپزخانه	×	×	×
۲۴	تأمین ایمنی	با نظر کارشناس سازمان ذیصلاح	×	×	×
<b>ب تجهیزات</b>					
۲۵	سالن غذاخوری	میز و صندلی میز چرخدار جهت جمع‌آوری ظروف کثیف تابلو مخصوص صورت و سرخ غذا به زبان فارسی و یکی از زبانهای جهانگردی ظروف پرده	معمولی	خوب	مرغوب
			درداخل و خارج واحد پذیرایی معمولی پرده مناسب	درداخل و خارج واحد پذیرایی خوب کرکره یا پرده مناسب	درداخل و خارج واحد پذیرایی مرغوب توری و پرده ضخیم
۲۶	آشپزخانه	یخچال زیر صفر و بالای صفر ظرفشویی آشپزخانه قفسه‌بندی ظروف آشپزخانه هواکش و هود میز کار باروکش قابل شستشو	×	×	×
			استیل سه‌خانه‌ای	استیل سه‌خانه‌ای	استیل سه‌خانه‌ای
			از آهن گالوانیزه	از آهن گالوانیزه	از آهن گالوانیزه
۲۷	آبدارخانه	ظرفشویی آبدارخانه قفسه‌بندی آبدارخانه	×	×	×
			استیل دوخانه	استیل دوخانه	استیل دوخانه
۲۸	اطاق استراحت کارکنان	مجهز به کمد لباس و تختخواب به تعداد کارکنان باشد.	×	×	×
۲۹	حمام و توالت و دستشویی کارکنان	دارای نور طبیعی و مجهز به سیفون و هواکش باشد.	×	×	×
۳۰	پنجره‌های واحد پذیرایی	کلیه پنجره‌ها باید مجهز به تورسیمی باشد.	×	×	×
۳۱	اطاق مدیر و واحد پذیرایی	مجهز به میز و صندلی باشد.			×
۳۲	توالتهای همگانی	عموماً باید دارای سیفون و هواکش و نور طبیعی باشد.	×	×	×
<b>ت کارکنان</b>					
۳۳	کارکنان	صلاحیت حرفه‌ای و اخلاقی کارکنان به تشخیص مقامات ذیصلاح و به تأیید وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی رسیده باشد.	×	×	×
۳۴	سلامت روحی و جسمی	مدیر و کلیه کارکنان واحد پذیرایی باید دارای کارت بهداشتی از واحد مهندسی بهداشت محیط باشد.	×	×	×
۳۵	لباس کار	کلیه کارکنان واحد پذیرایی باید دارای لباس متحدالشکل از رنگهای روشن باشد.	×	×	×
۳۶	استنشاء	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 خواهند شد.	×	×	×