

مواصفات وأسس تصنيف الملهى الليلي

1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود ملهى ليلي .	ان يكون المبنى مستقل او طابق من مبنى. ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج .	6
لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للملهى وتدل عليه .	وهي التي توضع على مدخل الملهى والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2
لائحة اسعار	تكون على المدخل مضاعة واضحة للزبائن .	وهي اللائحة التي توضع على مدخل الملهى أو داخله على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المطعم ودرجة تصنيفه .	2
مميزات خاصة	-	-	2
المجموع			12

2. مواقف السيارات

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
المواقف المخصصة لوقوف السيارات	اعداد كافية من المواقف ضمن حرم الملهى او خارجه .	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم الملهى وابعاد كافية تتناسب مع حجمه .	2
	خدمة التوصيل من السيارة الى باب الملهى الرئيسي(valet).		1
مميزات خاصة	-	-	-
المجموع			3

3. انواع المداخل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
2	ان يتوفر مداخل منفصلة في الملهى كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن	مداخل الملهى
2		مدخل الخدمات	
2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ...الخ	-	مميزات خاصة
6	المجموع		

4. الاستقبال

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
2	يقصد بها أن يقوم مدير القاعة أو أي موظف باستقبال الزبون والترحيب به وتوجيهه إلى الطاولة المناسبة	خدمة من الباب الى الطاولة	المظهر العام
2	أن يقوم أحد موظفي الصالة بتوجيه الزبون إلى الطاولة في داخل الصالة.	خدمة بالداخل الى الطاولة	
2	المقصود بذلك وجود مكان خاص لاستقبال الزبائن وانتظارهم ولتناول بعض المشروبات لحين إعداد الطاولة الخاصة بهم ويجب توفر مشجب لحفظ وتعليق الملابس.	منطقة الاستقبال	
2	-	-	مميزات خاصة
8	المجموع		

5. صالة الملهى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
<ul style="list-style-type: none"> ■ صالة رئيسية ذات مساحة كافية ■ كاونتر البار ■ ساحة الرقص 	ارضية الصالة	ان تكون الارضية مغطاة بالسجاد المقاوم للحريق ولا يحدث عنه كهرباء ساكنة كما يجب ان تكون الارضية من الرخام وخالية من الشقوق او ما يناسبها من المستوى العالي.	6
	نوعية الطاولات	من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها.	4
	نوعية المقاعد	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ما شابه.	4
	الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)	ان تكون مطلية بالفضة مقابلضها او ستنالس ذو جودة عالية والملاهي ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل.	4
	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة ومن الخزف.	4
	الديكورات	ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران والانارة المناسبة.	8
	الستائر	ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ما شابه.	6
	التدفئة والتبريد	تكييف بارد/ ساخن كافي ومناسب.	6
	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.	4
	نظام العزل الصوتي	ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب.	4
	الانارة	ان تكون الانارة كافية ومناسبة.	2
	كاونتر البار	كاونتر مناسب ومجهز بالرغوف والثلاجات ومقاعد متحركة على طول الكاونتر.	6
	مجهز المشروبات (Bar Man)	ان يكون مجهز المشروبات ذو مؤهل علمي وخبرة عملية في تحضير واعداد المشروبات بكافة انواعها.	2
ساحة الرقص	ان تكون ساحة الرقص ذو مساحة تتناسب مع حجم الصالة.	2	
مميزات خاصة	-	-	2
المجموع			66

6. المرافق الصحية والمغاسل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال وإشارات دالة وتوفير 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	
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 ... الخ		
13	المجموع		

7. المطبخ

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام		
6	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة الملهى.	<p>ان يكون ذا مساحة كافية كما يجب ان يحتوي على ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام ▪ مغسلة لغسل ايدي عاملين المطبخ ▪ مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتيلات ▪ ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة ▪ رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ ▪ طاولات ستانلس ▪ فرن او غاز ▪ ماكنة تصنيع الثلج ▪ مناخل و شفاطات ▪ مياه ساخنة وباردة جارية ▪ توفير معدات واواني الطعام ▪ مستودع خاص بالمواد التموينية ▪ ركن خاص لاستلام الطلبات 	<p>تجهيزات المطبخ وتقسيماته</p>		
1	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 لشطف الروائح مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.				
1	مياه ساخنة جارية في المطبخ.				
4	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.				
2	توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد التموينية ومواد التعقيم وغيرها على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة. تقسيمات المطبخ.				
3	يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.				
2	-			-	مميزات خاصة
22	المجموع				

8. المرافق الإضافية

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	و هي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المطعم	مكتب الادارة والمحاسبة	انواع المرافق
1		ركن خاص بالتوزيع الموسيقي	
1		ركن خاص لتحضير الارجيلة	
1		مستودعات للتخزين	
1	-	-	ميزات خاصة
5	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 وجودة الطعام والشراب
10	المجموع		

10. العاملون

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
3	إدارة الملهى. مدير الملهى : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن.	ان يتوفر ادارة للملهى و مدير القاعة	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين
1	مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك.		
2	الزي الخاص بالعاملين زي متناسق و موحد لكافة العاملين يحمل شعار المحل .	لباس خاص و موحد حسب اقسام المطعم المختلفة	
1	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 خريجي الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً .	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
2	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق الملهى الليلي .	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق الملهى	
4	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 لغيار و استراحة الموظفين	
2	-	-	
17	المجموع		

المجموع الكلي للعلامات : 162

100-120



نجمة واحدة

121-141



نجمتان

142-162



ثلاث نجوم
