

مواصفات واسس تصنيف المتنزّهات السياحية

1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود منتزه سياحي .	ان يكون المبنى مستقل و ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج مع ضرورة وجود حديقة خارجية مجهزة تجهيزا " كاملا"	12
لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للمنتزه وتدل عليه	وهي التي توضع على الطرق الرئيسية وعلى مدخل المنتزه والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2
لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاعة واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل المنتزهات على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المنتزه ودرجة تصنيفه .	2
ميزات خاصة	-	-	2
			المجموع 18

2. مواقف السيارات

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

3. انواع المداخل

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
مداخل المنتزه	<ul style="list-style-type: none"> ▪ مدخل خاص بالزبائن ▪ مدخل الخدمات ▪ مدخل خاص لذوي الإعاقة 	ان يتوفر مداخل منفصلة في المنتزه كل حسب طبيعة استخدامه	2 1 1
مميزات خاصة	-	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ... الخ	2
المجموع 6			

4. الاستقبال

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

5. صالة الطعام

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
4	ان تكون الارضية من الرخام وخالية من الشقوق او ما يناسبها من المستوى العالي .	ارضية الصالة او قاعات الطعام	<ul style="list-style-type: none"> ■ صالة طعام داخلية رئيسية ذات مساحة كافية . ■ صالات طعام صيفية خارجية . ■ صالات اخرى .
3	من الخشب او من الستالس ستيل او ما يعادلها .	نوعية الطاولات	
3	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ماشابه .	نوعية المقاعد	
3	اذا وجدت ان تكون ملائمة لفئة التصنيف	الشراشف والقوط	
3	ان تكون مقابضها مطلية بالفضة او ستالس او ما شابه ذو جودة عالية والمطاعم ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل	الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)	
3	كاسات خالية من الشوائب ومناسبة لجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	
6	ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران	الديكورات	
4	ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ما شابه	الستائر	
4	تكيف بارد /ساخن كافي ومناسب في الصالات الداخلية	التدفئة والتبريد	
2	ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.	قائمة الطعام Menu	
2	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة في الصالات الداخلية .	وسائل التهوية	
1	ان تكون الانارة كافية ومناسبة	الانارة	
2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفيةالخ	-	مميزات خاصة
40	المجموع		

6. المرافق الصحية و المغاسل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال وإشارات داله وتوفير التهوية الجيدة .	مرافق صحية للرجال ومرافق صحية للنساء يجب توفر الشروط التالية :	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
1	وجود حامله 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		
1	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة		
1	أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد.	المغاسل	
1	وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية.		
1	وجود الصابون السائل		
1	وجود محارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حامله خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية.		
1	وجود سلة مهملات تحت المغسلة على ان تكون من الستانلس.		
2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفية ... الخ	-	مميزات خاصة
13	المجموع		

7. المطبخ

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
8	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة المنتزه .		
2	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		
2	شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشطف الروائح مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.		
2	مياه ساخنة وباردة جارية في المطبخ.		
6	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.		
2	رئيس الطهاة. يشترط أن يكون حائزاً على شهادات علمية وخبرات عملية في مجال اختصاصه		
3	توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة.		
4	تقسيمات المطبخ. يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.		
2	-		
33	المجموع		مميزات خاصة

- ان يكون ذا مساحة كافية لا تقل عن 50% من المساحات المخصصة لصالات الطعام كما يجب ان يحتوي على ما يلي:
- مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام
 - ركن خاص لتحضير وتقطيع اللحوم
 - مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكتيلات
 - ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة
 - رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ
 - طاولات ستانلس
 - أفران وغازات كافية
 - برادات لحفظ المواد الغذائية والمشروبات
 - فريزرات تجميد كافية
 - ماكينة تصنيع الثلج
 - مناخل و شفاطات
 - توفير جميع المعدات والادوات والالات الطبخ الحديثة
 - مياه ساخنة وباردة جارية
 - ركن خاص لاستلام الطلبات
 - فرن خاص بالخبز والمعجنات
 - مستودع خاص بالمواد الترموينية

تجهيزات المطبخ وتقسيماته

8. المرافق الإضافية

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها المنتزه	ملاعب أطفال	انواع المرافق
1		مكتب الادارة والمحاسبة	
1		ركن خاص لتحضير الارجيلة	
2		مستودعات للتخزين	
2	-	-	مميزات خاصة
7	المجموع		

9. جودة الطعام و الشراب

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
20	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 جودة الطعام و الشراب
-	-	-	مميزات خاصة
20	المجموع		

10. العاملون

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
6	إدارة المنتزه مدير المنتزه : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن.	ان يتوفر ادارة للمنتزه ومدير للقاعة او القاعات	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين
2	مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن ان يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك	لباس خاص و موحد حسب اقسام المنتزه المختلفة	
2	الزي الخاص بالعاملين. مكون من بنطلون وجاكيت وربطة عنق.	ان تتوفرالشروط الصحية للعاملين	
2	الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
2	المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً.	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق المنتزه	
5	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق المنتزه .	ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين	
2	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.	-	
2	-	-	
23	المجموع		

المجموع الكلي للعلامات : 171

100-130



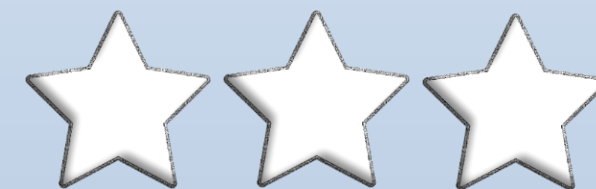
نجمة واحدة

131-150



نجمتان

151-171



ثلاث نجوم

