

ضوابط و استانداردهای
ساختمانی، تجهیزاتی، خدماتی و درجه بندی
سفره خانه های سنتی کشور

ردیف	شرح	درجه ۱	درجه ۲	درجه ۳
۱	رعایت و اجرای ضوابط و استانداردها: رعایت این ضوابط و استانداردها از تاریخ ابلاغ برای احداث، تبدیل و بهره برداری از سفره خانه های سنتی سرا سر کشور لازم الاجراست. تبصره ۱: سفره خانه هایی که قبل از تصویب این ضوابط احداث شده اند و از نظر ساختمانی وضعیت مطلوبی دارند توسط کمیسیون درجه بندی تعیین درجه خواهند شد.	×	×	×
۲	مراحل اخذ موافقت اصولی برای زمین پیشنهادی جهت احداث: ارائه درخواست کتبی توسط متقاضی مبنی بر احداث سفره خانه . ۲-۱ ارائه فتوکپی اسناد مالکیت زمین (فتو کپی برابر اصل شده از کلیه صفحات) ۲-۲ ارائه کروکی موقعیت زمین که تا شعاع حداقل ۱۰۰ متری، ساختمانیها، منازل و خیابانها در آن مشخص شده باشد . ۲-۳ بازدید کارشناس فنی و ارائه گزارش موقعیت زمین. ۲-۴ ۲-۵ بررسی و تایید موقعیت زمین و صدور موافقت اصولی توسط دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی. تبصره ۱: کروکی موقعیت زمین باید به تایید حوزه گردشگری استان ذیربط نیز رسیده باشد . تبصره ۲: منظور از کارشناس فنی، کارشناس فنی مستقر در دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی و یا کارشناس فنی حوزه گردشگری استان ذیربط میباشد .	×	×	×
		×	×	×
		×	×	×
		×	×	×
		×	×	×
		×	×	×
		×	×	×
		×	×	×

	۳ مراحل اخذ موافقت اصولی برای ساختمان پیشنهادی جهت تبدیل : ۳-۱ ارائه در خواست کتبی توسط متقاضی مبنی بر تبدیل ساختمان پیشنهادی به سفره خانه . ۳-۲ ارائه فتوکپی اسناد ، مالکیت ساختمان (فتوکپی برابر اصل از کلیه صفحات) ۳-۳ موافقت کتبی مالک در صورت استیجاری بودن ملک . ۳-۴ فتوکپی اجاره نامه برابر اصل شده . ۳-۵ ارائه کروکی موقعیت ساختمان . ۳-۶ بازدید کارشناس فنی و ارائه گزارش از ساختمان پیشنهادی. ۳-۷ بررسی و تایید ساختمان پیشنهادی و صدور موافقت اصولی توسط دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی. ۳-۸ صدور موافقت اصولی برای ساختمان های تاریخی، کاروانسراها، قلا و کاخها به عنوان سفره خانه سنتی منوط به موافقت سازمان میراث فرهنگی ویا سایر ارگانهای ذیربط میباشد. تامین فضاهای فیزیکی و ضروری برای سفره خانه مشروط به حفظ ارزشهای تاریخی و معنوی بنا خواهد بود.	× × × × × × × × ×	× × × × × × × × ×
	تهیه نقشه ها : نقشه هایی که جهت بررسی و تایید باید توسط متقاضی ارائه شوند عبارتند از : ۴ ارائه یک برگ نقشه ۱/۲۰۰۰ موجود در سازمان نقشه برداری کل کشور که محل زمین یا ساختمان بر روی آن مشخص شده و به تایید شهرداری محل رسیده باشد . ۴-۱ ارائه نقشه های معماری اصیل ایرانی با مقیاس مناسب شامل مقاطع طول و عرض ، نما و پارکینگ با رعایت شرایط اقلیمی محل تهیه شود . در طراحی پلان سفره خانه سعی شود از معماری بومی هر منطقه و معماری دوره های تاریخی استفاده شود. ۴-۲ ارائه نقشه های محاسباتی لازم . ۴-۳ ارائه نقشه های تاسیساتی (الکتریکی و مکانیکی) ۴-۴ نقشه های معماری ، محاسباتی و تاسیساتی باید توسط مهندسینی که دارای پروانه اشتغال به کار از وزارت مسکن و شهرسازی میباشند تهیه و با درج تاریخ و امضا توسط متقاضی ارائه شود . ۴-۵ تایید نقشه ها توسط کارشناس فنی . ۴-۶ ارائه نقشه های تایید شده توسط کارشناس فنی به شهرداری توسط	× × × × × × × × ×	× × × × × × × × ×

× × ×	× × ×	× × ×	متقاضی . در ساختمانهای تبدیلی ارائه کلیه نقشه ها و اصلاح و انطباق آنها با فضاهای فیزیکی لازم توسط متقاضی الزامی است . نقشه های اصلاح شده باید توسط کارشناس فنی تایید شود .	۴-۷ ۴-۸ ۴-۹
× × ×	× × ×	× × ×	موقعیت زمین : زمین باید در نواحی خدماتی ، تجاری و مسکونی طرح تفصیلی شهرها باشد . تبصره ۱: چنانچه زمین در محدوده شهری قرار گرفته باشد ، ارائه موافقت اولیه شهرداری مبنی بر ساخت سفره خانه الزامی است . تبصره ۲: چنانچه زمین خارج از محدوده شهری قرار گرفته باشد ، موافقت اولیه ارگانهای ذیربط بر حسب مورد (فرمانداری و بخشداری) مبنی بر ساخت سفره خانه الزامی است .	۵
×	×	×	مکان و موقعیت سفره خانه : باید دور از مراکز تولید سروصدا و تاسیساتی نظیر مراکز آموزش نظامی ، بیمارستانها ، تعمیرگاههای بزرگ ، مدارس و پمپ بنزین باشد . در صورت موافقت سازمان میراث فرهنگی و وجود فضاهای ضروری لازم با حفظ امانتداری و رعایت اصول نگهداری طبق نظر سازمان ذیربط میتوان از ساختمانهای تاریخی کاروانسراها ، قلا و کاخها به عنوان سفره خانه استفاده نمود .	۶
۳۰۰ متر مربع	۴۰۰ متر مربع	۵۰۰ متر مربع	زیر بنای سفره خانه : حداقل مجموع زیربنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه شامل (سالن پذیرایی ، آشپزخانه ، فیلتر بین سالن و آشپزخانه ، آبدارخانه ، 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 :	۷
× ×	× ×	× ×	دسترسی به خیابان و عرض گذر : سفره خانه باید دسترسی مستقیم به خیابان یا کوچه داشته و عرض گذر خیابان نباید کمتر از ۱۲ متر باشد . تبصره ۱: سفره خانه های در دست تخریب و بازسازی با عرض گذر موجود مورد تایید میباشد .	۸

۹	مصالح ساختمانی : مصالح ساختمانی بایستی با توجه به جغرافیای اقلیمی محل ، از نوع استاندارد انتخاب شود .			×	×	×
۱۰	نام سفره خانه : بهره بردار بایستی حداقل ده نام که با مفهوم و متناسب با فرهنگ کشور باشد معرفی نماید ، تبصره ۱: تأیید نام سفره خانه توسط دفتر انجام میپذیرد.			×	×	×
۱۱	نمای ساختمان : نمای ساختمان سفره خانه متناسب با درجه آن باید کاملاً از تزیینات معماری سنتی ایرانی و با استفاده از انواع کاشی و آجر نما به صورت کاشی کاری هفت رنگ و معرق طوری طراحی شود که با سر درب و درب ورودی هماهنگی لازم را داشته باشد .			×	×	×
۱۱-۱	استفاده از کاشی و آجر نمای مرغوب الزامی است.			×	-	-
۱۱-۲	استفاده از کاشی و آجرنمای خوب الزامی است.			-	×	-
۱۱-۳	استفاده از کاشی و آجرنمای معمولی الزامی است.			-	-	×
۱۲	سر درب ورودی : سر درب ورودی باید ضمن هماهنگی با نمای ساختمان با کاشی ، آجرنما و سایر قطعات از جنس فلز، تخته، فایبرگلاس ، فلکسی فیس مفروش و نام سفره خانه نیز درون کتیبه و با خط نستعلیق نوشته شود .			×	×	×
۱۲-۱	استفاده از قطعات مرغوب الزامی است.			×	-	-
۱۲-۲	استفاده از قطعات خوب الزامی است.			-	×	-
۱۲-۳	استفاده از قطعات معمولی الزامی است.			-	-	×
۱۳	درب ورودی سفره خانه : درب ورودی بایستی چوبی و الگو گرفته از دربهای قدیمی منازل ، کولون دار ، عریض با نقوش گل و بوته فلزی طراحی و ساخته شده باشد .			×	×	×
۱۳-۱	درب ورودی بایستی از نوع مرغوب ساخته شده باشد.			×	×	×

۱۳-۲	درب ورودی بایستی از نوع خوب ساخته شده باشد.	×	-	-
۱۳-۳	درب ورودی بایستی از نوع معمولی ساخته شده باشد.	-	×	-
		-	-	×
پنجره ها و پرده ها :				
۱۴	در طراحی پنجره ها با توجه به معماری سنتی و شرایط اقلیمی هر منطقه باید جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود .	×	×	×
۱۴-۱	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع مرغوب الزامی است.	×	-	-
۱۴-۲	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع خوب الزامی است.	-	×	-
۱۴-۳	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع معمولی الزامی است.	-	-	×
راهروی ورودی :				
۱۵	راهروی ورودی باید هم عرض و متناسب با درب ورودی باشد .	×	×	×
۱۵-۱	سقف و دیوارها بایستی نازک کاری ، گچبری آینه کاری ، رسمی بندی (ترکیب آجر و کاشی) و رنگ آمیزی مناسب داشته باشد .	×	×	×
۱۵-۲	روشنایی کافی داشته باشد .	×	×	×
۱۵-۳	کف با انواع سرامیک ، سنگ ، موکت ، پارکت یا ترکیب آجر و کاشی مرغوب و الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی مفروش شده باشد	×	×	×
۱۵-۴	کف با انواع سرامیک ، سنگ ، موکت ، پارکت یا ترکیب آجر و کاشی خوب و الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی مفروش شده باشد	×	-	-
۱۵-۵	کف با انواع سرامیک ، سنگ ، موکت ، پارکت یا ترکیب آجر و کاشی معمولی و الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی مفروش شده باشد	-	×	-
۱۵-۶		-	-	×
ارتفاع و عرض پله ها :				
۱۶	در صورت اختلاف سطح و استفاده از پله ، ارتفاع پله ها نباید از ۱۷ سانتیمتر بیشتر بوده و عرض پله ها نیز از ۱۵۰ سانتیمتر کمتر نباشد .	×	×	×
شیب رامپ برای معلولین :				
۱۷	در صورت وجود اختلاف سطح ، شیب رامپ ۵٪ الی ۶٪ برای میهمانان معلول ویلچردار ، باید بر اساس مصوبه شورای عالی شهرسازی ایران در نظر گرفته شود .	×	×	×

×	×	×	تبصره ۱: در مواردی که شیب مناسب مقدور نمی باشد از آسانسور یا بالابر مخصوص معلولین استفاده شود .	
×	×	×	دفتر مدیر : دفتر مدیر باید در مکانی مناسب با نصب تابلو در معرض دید میهمانان پیش بینی شود . تبصره ۱: دکوراسیون دفتر مدیر باید با مبلمان زیبا با میز کار ، کامپیوتر ، تلفن ، فکس ، ویدئو مرکزی ، فایل اداری نورپردازی و تجهیز شود . تبصره ۲: از دفتر مدیر جهت مراجعه و پذیرش مراجعین و رزرو میز ، انجام امور مالی و اداری میتوان استفاده نمود .	۱۸
۱۵ متر مربع	۲۰ متر مربع	۲۵ متر مربع	مساحت دفتر مدیر : حداقل مساحت دفتر مدیر بر حسب درجه برابر است با :	۱۹
×	×	×	تلفن عمومی : نصب تلفن عمومی در محلی مناسب و ساکت حداقل یک دستگاه الزامی است .	۲۰
×	×	×	عدم استعمال دخانیات: نصب تابلوهای هشدار دهنده عدم استعمال دخانیات در معرض دید میهمانان الزامی است.	۲۱
×	×	×	سالن پذیرایی : کلیه فضاهای سالن میبایست برگرفته از معماری اصیل ایرانی و با در نظر گرفتن اقلیم هر منطقه باشد. در طراحی سالن پذیرایی کلیه استانداردهای فنی و ساختمانی مربوط به ایجاد و ساخت باید رعایت شود .	۲۲
۱۲۰ متر مربع	۱۶۰ متر مربع	۲۰۰ متر مربع	مساحت سالن پذیرایی : حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب چیدمان استاندارد برابر است با :	۲۳
×	×	×	ارتباط آشپزخانه و سالن : به منظور تسریع و سهولت در سرو غذا بایستی آشپزخانه و سالن پذیرایی در یک طبقه و در مجاورت یکدیگر طراحی و ایجاد شود .	۲۴

۲۵-۱ ۲۵-۲ ۲۵-۳	× × ×	× × ×	دکوراسیون سالن : استفاده از پرده هایی از جنس مرغوب ، تابلوهای عکس با مناظر زیبا و هماهنگی آنها با سایر دکوراسیون سالن الزامی است. استفاده از پرده هایی از جنس خوب ، تابلوهای عکس با مناظر زیبا و هماهنگی آنها با سایر دکوراسیون سالن الزامی است. استفاده از پرده هایی از جنس معمولی ، تابلوهای عکس با مناظر زیبا و هماهنگی آنها با سایر دکوراسیون سالن الزامی است.	۲۵
×	×	×	درب ورودی سالن پذیرایی : درب ورودی سالن باید عریض و دو لنگه ای در نظر گرفته شده و تردد از آن به سهولت انجام گیرد.	۲۶
×	×	×	اتاقک نگهداری موقت البسه میهمانان : در مجاورت سالن پذیرایی تخصیص مکانی مجهز به گنجه تو کار به ارتفاع ۱/۷۰ متر و دارای رخت آویز به منظور نگهداری موقت اشیا و البسه میهمانان (چتر - کلاه - پالتو و غیره) الزامی است .	۲۷
۲ متر مربع	۳ متر مربع	۴ متر مربع	مساحت اتاقک نگهداری موقت البسه میهمانان : حداقل مساحت اتاقک بر حسب درجه برابر است با :	۲۸
× ×	× ×	× ×	نورپردازی سالن : سالن باید با نور طبیعی و مصنوعی کافی نورپردازی شود .در نورپردازی بایستی سعی شود از رنگهای گرم و شاد (نارنجی و زرد) بیشتر استفاده شود. تبصره ۱: استفاده از لوستر مناسب و آویز های سقفی و دیواری به منظور تامین نور و زیبایی سالن الزامی است .	۲۹

۳۰	سیستم صوتی و ویدئوی مرکزی :	سالن باید به سیستم صوتی میکروفون و ویدئوی مرکزی جهت پخش موزیک مجهز باشد .	×	×	×
۳۱	سیستم گرمایش و سرمایش :	سالن پذیرایی باید دارای سیستم گرمایش (شوفاژ یا فن کوئل) و سیستم سرمایش (کولر یا فن کوئل) باشد . تبصره ۱: در صورت استفاده از انواع بخاری گازی یا برقی وجود دودکش مخصوص الزامی است .	×	×	×
۳۲	کف سالن :	کف سالن باید با موکت ، پارکت ، سرامیک یا سنگ مرغوب مفروش شود .	×	–	–
۳۲-۱			–	×	–
۳۲-۲		کف سالن باید با موکت، پارکت، سرامیک یا سنگ خوب مفروش شود.	–	×	–
۳۲-۳		کف سالن باید با موکت، پارکت، سرامیک یا سنگ معمولی مفروش شود.	–	–	×
۳۳	حوضچه با فواره :	ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مرغوب مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است .	×	–	–
۳۳-۱		ایجاد حوضچه کاشی کاری شده از نوع خوب مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است.	–	×	–
۳۳-۲		ایجاد حوضچه کاشی کاری شده از نوع معمولی مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است.	–	–	×
۳۳-۳			–	–	×
۳۴	جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی :	ایجاد سن و جایگاه مخصوص اجرای موسیقی ایرانی سنتی و محلی زنده در ابعاد مورد نیاز و در معرض دید میهمانان پیش بینی شود . استفاده از آلات و ادوات موسیقی اصیل ایرانی مانند ضرب ، دف ، کمانچه ، تار ، سنتور ، فلوت و... و یا سازهای خارجی نظیر ترومپت ، ویلن ، پیانو ، گیتار با تایید ارگان ذیربط بلا مانع است.	×	×	×
۳۵	سقف سالن :	وجود طاق‌دیس های متنوع و طاقهای ضربی قوس دار با نازک کاری ها ، گچبری ها ، آینه کاری ها و رسمی بندی ها(ترکیب آجر و کاشی) ضروری است رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است .	×	×	×

۳۶	دیوار سالن : دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی های سفره خانه ای در سطوح وسیع تزئین و رنگ آمیزی شود. تبصره ۱: تابلوهایی با مناظر جذاب و زیبا برای دیوارها نصب شود . تبصره ۲: برای جلب توجه میهمانان از ویتترین ها و طاقچه های مخصوص (رف) جهت نمایش اشیای قدیمی و سنتی برای قرار دادن شمع یا چراغهای گردسوز مناسب استفاده شود .			×	×	×
۳۷	پرده های سالن : پرده های سالن پذیرایی بایستی از انواع پارچه و تور حریر از نوع مرغوب و هماهنگ با سایر رنگهای محیط انتخاب و نصب شود . پرده های سالن پذیرایی بایستی از انواع پارچه و تور حریر از نوع خوب انتخاب و نصب شود. پرده های سالن باید از انواع پارچه و تور حریر از نوع معمولی انتخاب و نصب شود.			-	-	×
۳۷-۱				-	×	-
۳۷-۲				-	×	-
۳۷-۳				×	-	-
۳۸	چیدمان سالن : چیدمان ۵۰٪ از سطح سالن با میز و صندلی و ۵۰٪ بقیه با تخت یا نیمکت مفروش شده همراه با پشته الزامی است.			×	×	×
۳۹	میز، صندلی و نیمکتهای مفروش شده با پشته : میزها باید چوبی با روکش قابل شستشو و از جنس مرغوب انتخاب شود . میزها باید چوبی با روکش قابل شستشو و از جنس خوب انتخاب شود. میزها باید چوبی با روکش قابل شستشو و از جنس معمولی انتخاب شود. تبصره ۱: میزها باید با سفره یا رو میزی ، لچکی های ترمه ای ، دستمال سفره و شماره میز بر اساس تعداد نفرات مرتب شود. تبصره ۲: قرار دادن زیر سیگاری بر روی میزهای غذاخوری ممنوع است. صندلی ها باید کاملاً راحت و از نوع مرغوب انتخاب شود. صندلی ها باید کاملاً راحت و از نوع خوب انتخاب شود. صندلی ها باید کاملاً راحت و از نوع معمولی انتخاب شود. تخت یا نیمکتهای باید چوبی و با پایه های محکم و از نوع مرغوب انتخاب شود. تخت یا نیمکتهای باید چوبی و با پایه های محکم و از نوع خوب انتخاب شود.			-	-	×
۳۹-۱				-	×	-
۳۹-۲				×	-	-
۳۹-۳				×	×	×
۳۹-۴				×	×	×
۳۹-۵				-	-	×
۳۹-۶				×	-	-
۳۹-۷				-	×	-

×	-	-	تخت یا نیمکتها باید چوبی و با پایه های محکم و از نوع معمولی انتخاب شود.	۳۹-۸
×	×	×	تبصره ۳: تخت یا نیمکتها باید با قالیچه، گلیم های گلدان ، متکاهای ترنجی نخی مفروش شده و مجهز به پستی با منگوله های قالیچه ای باشد.	۳۹-۹
-	-	×	چیدمان میزها (میزان پلاس) : در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی مرغوب با آرم و نام سفره خانه استفاده شود .	۴۰
-	×	-	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی خوب با آرم و نام سفره خانه استفاده شود.	۴۰-۱
×	-	-	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی معمولی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود.	۴۰-۲ ۴۰-۳
×	×	×	تجهیزات سالن : تهیه صندلی های راحتی و پستی. تهیه میز در ابعاد مختلف. تهیه پارچه های ضخیم ماهوتی جهت زیر رو میزها. تهیه پارچه های پلیسه برای میزهای بوفه ، رومیزی ، لچکی های ترمه ای و دستمال سفره به تعداد مورد نیاز. تهیه انواع ظروف چینی ، بلوری و کریستال. تهیه انواع کارد، چنگال و قاشق در سایزهای مختلف. تهیه بشقابهایی در سایزهای مختلف. تهیه گلدان، فلفل دان، ظروف سس خوری، استکان کمر باریک با سینی	۴۱
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۱
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۲
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۳
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۴
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۵
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۶
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۷
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۸

معمولی	خوب	مرغوب	فلزی برنزی، فنجان، نعلبکی، قوری چینی یا بلوری در اندازه های مختلف.	۴۱-۹
×	×	×	تهیه میز کار کمکی مجهز به وسایل لازم.	۴۱-۱۰
×	×	×	تهیه میز چرخ دار (ترولی) جهت حمل غذا و ظروف.	۴۱-۱۱
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه میز بوفه مجهز به انواع دیس و سینی بزرگ استیل دسته دار و ظروف دو جداره مخصوص برای گرم نگهداشتن غذا (شف اند دیش) الزامی است.	
×	×	×	تهیه میز کمکی به منظور استفاده از آن در کنار میز میهمان.	۴۱-۱۲
×	×	×	تهیه شماره میز و تابلوی رزرو میز به تعداد لازم.	۴۱-۱۳
×	×	×	حذف انواع زیرسیگاری از روی میز.	۴۱-۱۴
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه انواع لیوان در اندازه های مختلف، پارچ بلوری به تعداد لازم.	۴۱-۱۵
×	×	×	تهیه تجهیزات و وسایل اداری برای دفتر سرپرست سالن.	۴۱-۱۶
			تنور :	
×	×	×	ایجاد تنور جهت تهیه انواع نان تنوری الزامی است.	۴۲
			تبصره ۱: برای تسریع در ارائه سوپها ، سالادها ، اشتهاآورها ، نوشیدنیها و دسرها ، تخصیص میز بوفه در مکانی مناسب با دسترسی آسان الزامی است .	
×	×	×	تبصره ۲: برای گرم نگهداشتن غذا به مدت طولانی استفاده از شف اند دیش در میز بوفه الزامی است .	
×	×	×		
			لباسهای متحدالشکل کارکنان :	۴۳
×	×	×	طراحی و تهیه لباس متحدالشکل محلی برای کلیه کارکنان از جمله نگهبان و میزبانان هر کدام دو دست الزامی است.	
×	×	×	تبصره ۱: استفاده کارکنان آشپزخانه و آبدارخانه از یونیفرم مخصوص آشپزی (پیش بند ، کلاه ، بلوز سفید، شلوار شطرنجی و کفش) ضروری است .	
×	×	×	تبصره ۲: استفاده ظرفشور از پیش بند چرمی بلند ، دستکش پلاستیکی و چکمه الزامی است .	
×	×	×		
			لیست غذا:	۴۴
×	×	×	استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها ، پلوها ، کبابها خورشها ، پیش غذاها ، ترشیجات و... الزامی است.	
×	×	×	تهیه منوی غذا (فهرستی از لیست غذاهای موجود بر اساس انواع پیش غذا ، غذاهای اصلی ایرانی ، دسرها و نوشیدنیهای گرم و سرد) با قید	۴۴-۱

–	–	×	نرخ بصورت خطاطی زیبا در داخل فولدرهای چرمی به تعداد میزها الزامی است.	
–	×	–	تهیه منوی غذا به صورت تایپ شده و مجلد با قید نرخ الزامی است.	۴۴-۲
×	–	–	تهیه منوی غذا بدون خط خوردگی و با قید نرخ الزامی است.	۴۴-۳
×	×	×	فیلتر : به منظور جلوگیری از سرو صدای آشپزخانه و ممانعت از انتشار بوی غذا در سالن باید با نصب دو درب بادبزی فضایی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرایی و آشپزخانه ایجاد شود.	۴۵
۴ متر مربع	۵ متر مربع	۶ متر مربع	مساحت فضای فیلتر : حداقل مساحت فضای فیلتر بر حسب درجه به متر مربع برابر است با :	۴۶
۳۰ متر مربع	۴۰ متر مربع	۵۰ متر مربع	مساحت آشپزخانه : مساحت آشپزخانه نباید کمتر از ۱/۴ مساحت سالن پذیرایی باشد و حداقل مساحت آن بر حسب درجه برابر است با :	۴۷
×	×	×	وضعیت آشپزخانه : آشپزخانه ضمن حفظ طبخ سنتی بایستی مجهز به سیستم طبخ صنعتی نیز بوده و کلیه ظروف طبخ باید استاندارد باشد.	۴۸

			تجهیزات و وسایل سنگین آشپزخانه :	۴۹
			ایجاد قفسه های آلومینیومی محکم در مکانی مناسب از آشپزخانه برای	
×	×	×	قرار دادن ظروف و وسایل سنگین الزامی است .	
×	×	×	تهیه یخچال ایستاده قصابی.	۴۹-۱
×	×	×	تهیه یخچال ویترونی.	۴۹-۲
×	×	×	تهیه فریزر صندوقی.	۴۹-۳
-	-	×	تهیه ظرف شویی اتوماتیک.	۴۹-۴
×	×	×	تهیه اجاق گاز و فر شیرینی پزی.	۴۹-۵
×	×	×	تهیه میز کار استیل بزرگ با کشوهای متعدد.	۴۹-۶
×	×	×	تهیه دم کن برنج.	۴۹-۷
×	×	×	تهیه همزن برقی.	۴۹-۸
×	×	×	تهیه چرخ گوشت.	۴۹-۹
×	×	×	تهیه دستگاه سیب زمینی سرخ کن.	۴۹-۱۰
×	×	×	تهیه انواع ماهی تابه و قابلمه سنگین و بزرگ.	۴۹-۱۱
×	×	×	تهیه انواع دستگاه سرخ کن چدنی .	۴۹-۱۲
×	×	×	تهیه دستگاه یخساز.	۴۹-۱۳
×	×	×	تهیه باسکول.	۴۹-۱۴
×	×	×	تهیه کابینت مخصوص جهت گرم نگهداشتن ظروف .	۴۹-۱۵
×	×	×	تهیه کباب پز گازی.	۴۹-۱۶
×	×	×	تهیه کباب پز ذغالی و گازی.	۴۹-۱۷
×	×	×	تهیه میز کار برای پسایی کردن گوشت فیله و راسته .	۴۹-۱۸
×	×	×	تهیه ترولی حمل مواد غذایی.	۴۹-۱۹
×	×	×	تهیه میز کار قصابی .	۴۹-۲۰
			تجهیزات و وسایل سبک آشپزخانه :	۵۰
			جهت قرار دادن ظروف چینی ، بلور و کریستال از کابینتهای درب دار	۵۰-۱
×	×	×	باید استفاده شود.	
×	×	×	تهیه انواع ماهی تابه و قابلمه چدنی سبک.	
×	×	×	تهیه تستر نان.	۵۰-۲
×	×	×	تهیه انواع کارد آشپزی.	۵۰-۳
×	×	×	تهیه انواع تخته کار از نوع پلاستیک فشرده.	۵۰-۴
×	×	×	تهیه انواع ملاقه پاتیل صافی و الک.	۵۰-۵
×	×	×	تهیه ترازو.	۵۰-۶

×	×	×	تهیه ساعت.	۵۰-۷
×	×	×	تهیه انواع ساطور ، مسقل (چاقو تیزکن) .	۵۰-۸
×	×	×	تهیه انواع ظروف ادویه.	۵۰-۹
×	×	×	تهیه انواع کابینتهای دیواری.	۵۰-۱۰
×	×	×	تهیه جعبه کمکهای اولیه.	۵۰-۱۱
×	×	×	تهیه کپسول اطفاء حریق.	۵۰-۱۲
×	×	×	نصب سیستم اعلام حریق.	۵۰-۱۳
×	×	×	تهیه سماور برقی.	۵۰-۱۴
×	×	×	تهیه دستگاه قهوه جوش.	۵۰-۱۵
×	×	×	تهیه تجهیزات و وسایل اداری دفتر سرآشپز.	۵۰-۱۶
×	×	×	تهیه و نصب جعبه اعلانات و برنامه های غذایی.	۵۰-۱۷
×	×	×	تهیه سطل های زباله درب دار.	۵۰-۱۸
				۵۰-۱۹
-----	-----	-----	-----	-----
×	×	×	ارتباط آشپزخانه با سالن پذیرایی :	
			آشپزخانه باید در ارتباط مستقیم با سالن پذیرایی باشد.	۵۱

۵۲	دیوار آشپزخانه :	×	×	×
	دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشیکاری شود .			
	تبصره ۱: دیوارها باید با سه لایه قیر و دو لایه گونی ایزوله شود .	×	×	×
۵۳	روشنایی آشپزخانه :	×	×	×
	آشپزخانه باید نور کافی (طبیعی و یا مصنوعی) داشته باشد .			
۵۴	کف آشپزخانه :	×	×	×
	کف آشپزخانه باید از سرامیک های ضد لغزش مفروش شود .			
	تبصره ۱: کف آشپزخانه باید با سه لایه قیر و دو لایه گونی ایزوله شود .	×	×	×
۵۵	سقف آشپزخانه :	×	×	×
	سقف آشپزخانه باید با دامپهای فلزی طراحی و رنگ آمیزی شود .			
۵۶	فیلتر چربی گیر :	×	×	×
	کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد .			
۵۷	آب سرد و گرم :	×	×	×
	آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط باشد .			
۵۸	پنجره ها :	×	×	×
	حتی المقدور پنجره های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته باشد . در اینصورت باید مجهز به توری سیمی باشد .			
۵۹	لوله کشی گاز آشپزخانه :	×	×	×
	آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی گاز استاندارد باشد . در غیر اینصورت اختصاص محلی مناسب جهت جایگاه و نگهداری مواد سوختی خارج از آشپزخانه و لوله کشی به آشپزخانه الزامی است .			
۶۰	هواکش و هود مرکزی :	×	×	×
	آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی مناسب باشد .			

۶۱	سیستم سرمایش و گرمایش :			آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مناسب باشد .	×	×	×
۶۲	بهداشت محیط آشپزخانه :			رعایت بهداشت شخصی ، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیه قسمتها الزامی است .	×	×	×
۶۳	محل ظرفشویی :			محل ظرفشویی باید در مجاورت آشپزخانه در نظر گرفته شود .	×	×	×
۶۳-۱	تبصره ۱: پیش بینی ظرف شویی اتوماتیک بلامانع است.			ظرفشویی باید مجهز به سینک سه خانه ای و دارای آب گرم و سرد باشد .	×	×	×
۶۳-۲	قفسه بندی برای ظروف سبک و سنگین الزامی است .			کف ظرفشویی باید مجهز به سرامیک ضد لغزش و دارای کف شور باشد .	×	×	×
۶۳-۳	مساحت محل ظرفشویی :			حداقل مساحت محل ظرفشویی بر حسب درجه برابر است با :	۲ متر مربع	۳ متر مربع	۴ متر مربع
۶۴	مساحت آبدارخانه :			مساحت آبدارخانه باید ۱/۴ مساحت آشپزخانه بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با :	۷/۵ متر مربع	۱۰ متر مربع	۱۲/۵ متر مربع
۶۵	ارتباط آبدارخانه با آشپزخانه :			آبدارخانه باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باشد .	×	×	×
۶۶	آب سرد و گرم :			آبدارخانه باید دارای سینک ظرفشویی استیل سه خانه ای بوده و دارای آب گرم و سرد باشد .	×	×	×
۶۷	دیوار ، کف و سقف :			دیوارهای آبدارخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری ، کف آن ایزوله و مجهز به سرامیک ضد لغزش ، دارای کفشور و سقف آن رنگ آمیزی شود .	×	×	×
۶۸					×	×	×

×	×	×	سرمایش ، گرمایش و روشنایی : آبدارخانه باید به سیستم سرمایش و گرمایش مجهز بوده دارای هواکش ، نور طبیعی و مصنوعی و روشنایی کافی باشد .	۶۹
×	×	×	قفسه بندی آبدارخانه : قفسه بندی آبدار خانه برای قرار دادن ظروف مختلف الزامی است .	۷۰
×	×	×	لوله کشی گاز آبدار خانه : اجاق گاز و سماور آبدارخانه باید به سیستم لوله کشی گاز متصل باشد. استفاده از سماور برقی و یا ذغالی بلا مانع است.	۷۱ ۷۱-۱
۴ متر مربع	۵ متر مربع	۶ متر مربع	مساحت سرد خانه : حداقل مساحت سرد خانه زیر صفر و بالای صفر با ظرفیت مورد نیاز بر حسب درجه برابر است با :	۷۲
×	×	×	سرد خانه زیر صفر و بالای صفر : ایجاد سرد خانه های زیر صفر و بالای صفر به نسبت ۱/۲ مساحت انبار الزامی است . تبصره ۱: داخل سردخانه ها باید با قفسه های آلومینیومی طبقه بندی شود . تبصره ۲: کف سردخانه ها باید با زیر پایی های چوبی و مشبک متحرک و قابل شستشو مجهز شود . تبصره ۳: چیدمان ، نگهداری و مصرف مواد غذایی داخل سردخانه ها باید بر اساس تاریخ ورود اجناس طبقه بندی و مصرف شود . تبصره ۴: مواد غذایی پس از پاک کردن باید داخل ظروف استیل و یا ظروف پلاستیکی درب دار قرار گرفته با نصب بر چسب نام مواد غذایی داخل ظرف و تاریخ مصرف آن در طبقات جا سازی شود . تبصره ۵: استفاده از دمپایی مخصوص برای افرادی که وارد سردخانه می شوند الزامی است .	۷۳
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		

۷۴	یخچال و فریزر : پیش بینی یخچال از نوع ایستاده و ویتروینه و فریزر از نوع صندوقی با ظرفیت مورد نیاز الزامی است .			×	×	×
۷۵	انبار مواد مصرفی : پیش بینی انبار برای مواد غذایی ، مواد مصرفی ، ظروف شکستنی و چینی آلات و وسایل سبک و سنگین در فضایی به نسبت ۱/۴ فضای آشپزخانه الزامی است .			×	×	×
۷۶	مساحت انبار : حداقل مساحت انبار بر حسب درجه برابر است با :			۷/۵ متر مربع	۱۰ متر مربع	۱۲/۵ متر مربع
۷۷ ۷۷-۱ ۷۷-۲ ۷۷-۳ ۷۷-۴ ۷۷-۵ ۷۷-۶ ۷۷-۷	مشخصات انبار : دیوارها تا زیر سقف سنگ یا کاشیکاری شود . کف با موزائیک مفروش شود . سقف رنگ آمیزی شود . درب فلزی با دریچه مشبک و نصب توری سیمی ایجاد شود . قفسه بندی فلزی محکم نصب شود . هواکش قوی جهت تهویه کامل نصب شود . روشنایی کافی و دارای نور طبیعی و یا مصنوعی لازم باشد .			×	×	×
	سرویس های بهداشتی عمومی : ایجاد سرویس های بهداشتی زنانه و مردانه مجزا مجهز به آب گرم و سرد و شیر مخلوط الزامی است .			×	×	×
	تبصره ۱: فضای توالت ، دستشویی عمومی زنانه و مردانه باید در عین مستقل بودن در محلی مناسب و دور از یکدیگر پیش بینی شود.			×	×	×
	تبصره ۲: سرویس های بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که با باز کردن در ورودی آنها داخل دستشویی ها دیده نشود .			×	×	×
۷۸						

×	×	×	تبصره ۳: سرویسهای بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که دو قسمت توالت و دستشویی نیز از هم مجزا باشند .	
۲۰ متر مربع	۳۰ متر مربع	۳۵ متر مربع	مساحت سرویسهای بهداشتی عمومی : حداقل مساحت مورد نیاز برای ایجاد سرویسهای بهداشتی زنانه و مردانه بر حسب درجه برابر است با :	۷۹
۴ چشمه	۶ چشمه	۸ چشمه	تعداد سرویسهای بهداشتی عمومی : حداقل تعداد سرویسهای بهداشتی عمومی بر حسب درجه و مساحت تعیین شده برابر است با :	۸۰
×	×	×	توالت فرنگی : احداث یک دستگاه توالت فرنگی زنانه و یک دستگاه توالت فرنگی مردانه مجهز به دستشویی برای استفاده معلولین ، اتباع خارجی ، بیماران و اقلیتهای مذهبی الزامی است .	۸۱
×	×	×	مشخصات سرویسهای بهداشتی عمومی : - کف سرویسهای بهداشتی باید با دو لایه گونی و سه لایه قیر ایزوله شده و با سرامیکهای ضد لغزنده مفروش شود . تبصره ۱: ارتفاع کف تا زیر سقف سرویسهای 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 و شیر مخلوط الزامی است . - نصب آئینه ، ظرف صابون مایع ، رخت آویز ، دستمال توالت ، سشوار و سطل زباله درب دار الزامی است . - ضد عفونی با مواد مجاز و نظافت مستمر و نصب بو گیر الزامی است .	۸۲ ۸۲-۱ ۸۲-۲ ۸۲-۳ ۸۲-۴ ۸۲-۵ ۸۲-۶
×	×	×	درب ورودی سرویسهای بهداشتی عمومی : درب ورودی بایستی مجهز به ترمز درب باشد .	۸۳

×	×	×	تبصره ۱: برای سهولت استفاده افراد معلول عرض دربها باید حداقل ۸۰ سانتیمتر باشد.	
			نمازخانه :	۸۴
×	×	×	نمازخانه زنانه و مردانه از هم جدا در محلی مناسب و دور از سر و صدا با نصب تابلوی راهنما ایجاد شود .	۸۴-۱
×	×	×	درب ، پنجره ، دیوارها و سقف نمازخانه بایستی رنگ آمیزی شود .	۸۴-۲
×	×	×	نمازخانه بایستی دارای سیستم حرارتی و برودتی باشد .	۸۴-۳
×	×	×	نمازخانه باید روشنایی و نور کافی داشته و از هوای مطبوع برخوردار باشد .	۸۴-۴
×	×	×	جهت قبله در روی دیوار مشخص شده باشد .	۸۴-۵
×	×	×	به تعداد مورد نیاز مهر ، تسبیح ، قرآن و کتاب دعا وجود داشته باشد.	۸۴-۶
×	×	×	محلی برای کفش کنی تدارک دیده شود .	۸۴-۷
×	×	×	کف نمازخانه باید کاملاً پاکیزه و نظافت آن بطور مستمر انجام شده بطوریکه عاری از هرگونه بوی بد باشد .	۸۴-۸
×	×	×	درب باید طوری تعبیه شود که از بیرون داخل نمازخانه دیده نشود .	۸۴-۹
×	×	×	برای نمازخانه نصب پرده الزامی است .	۸۴-۱۰
۱۰ متر مربع	۱۵ متر مربع	۲۰ متر مربع	مساحت نمازخانه : حداقل مساحت نمازخانه بر حسب درجه برابر است با :	۸۵
			لاکر کارکنان (رختکن ، توالت ، دستشویی ، حمام ، کمد لباس ، محل غذاخوری و محل استراحت موقت کارکنان) :	۸۶
×	×	×	کارکنان سفره خانه به جهت سرویس دهی و ارتباط نزدیک با میهمانان میبایست همیشه پاکیزه و آراسته باشند. به همین منظور در نظر گرفتن لاکر کارکنان به شرح زیر ضروری است :	
×	×	×	ایجاد رختکن مخصوص ،	۸۶-۱
×	×	×	ایجاد حمام ، توالت ، دستشویی .	۸۶-۲
×	×	×	احداث اتاق استراحت موقت .	۸۶-۳
×	×	×	ایجاد غذاخوری برای کارکنان در مکانی مناسب و دور از دسترس میهمانان .	۸۶-۴
×	×	×	رعایت کلیه موازین بهداشتی در لاکر کارکنان (بهداشت شخصی ، بهداشت غذایی و بهداشت محیط) الزامی است .	۸۶-۵
×	×	×	نصب درب توری فلزی برای پنجرها.	
×	×	×	نصب هواکش، فلاش تانک، سیفون و شیر مخلوط برای سرویس های بهداشتی.	۸۶-۶
×	×	×	نصب آینه، ظرف صابون مایع، دستمال توالت، سطل زباله درب دار.	۸۶-۷

×	×	×	ضد عفونی با مواد مجاز، نصب بوگیر و نظافت مستمر سرویس بهداشتی. کاشی کاری دیوارها تا زیر سقف. تامین نور و روشنایی کافی. رنگ آمیزی سقف. نصف کفپوش مناسب.	۸۶-۸ ۸۶-۹ ۸۶-۱۰ ۸۶-۱۱ ۸۶-۱۲ ۸۶-۱۳
۲۰ متر مربع	۳۰ متر مربع	۳۵ متر مربع	مساحت لاکر کارکنان : حداقل مساحت لاکر کارکنان بر حسب درجه برابر است با :	۸۷
×	×	×	تعداد پارکینگ : به ازای هر ۸ نفر میهمان یک واحد پارکینگ باید در نظر گرفته شود. به ازای هر ۱۰ نفر میهمان یک واحد پارکینگ بایستی در نظر گرفته شود . به ازای هر ۱۲ نفر میهمان یک واحد پارکینگ بایستی در نظر گرفته شود . تبصره ۱: در سفره خانه های خارج از محدوده شهری به ازای هر ۴ نفر میهمان ایجاد یک واحد پارکینگ در محوطه روباز مجهز به سایه بان الزامی است.	۸۸ ۸۸-۱ ۸۸-۲ ۸۸-۳
۵۰ متر مربع	۶۰ متر مربع	۸۰ متر مربع	مساحت پارکینگ : حداقل مساحت پارکینگ بر حسب درجه برابر است با :	۸۹

× × × × × ×	× × × × × ×	× × × × × ×	شرایط احداث پارکینگ : تردد در پارکینگ باید از یک ورودی انجام گیرد . حداقل ارتفاع ورودی پارکینگ بایستی ۲ متر باشد . حداقل عرض رامپ ورودی پارکینگ باید ۳/۵ متر باشد . فضای مورد نیاز جهت توقف اتومبیل باید ۳ متر در ۵ متر باشد. عرض گردش مانور اتومبیل باید ۵ متر محور به محور در نظر گرفته شود . کف پارکینگ مفروش یا آسفالت و خط کشی شده باشد . نصب تابلوهای ورود و خروج ، هواکش ، کپسول اطفای حریق و تامین روشنایی الزامی است .	۹۰ ۹۰-۱ ۹۰-۲ ۹۰-۳ ۹۰-۴ ۹۰-۵ ۹۰-۶ ۹۰-۷
×	×	×	موتور خانه : اختصاص محلی مناسب جهت موتور خانه دارای پنجره به فضای باز ، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر باید پیش بینی شود .	۹۱
۸ متر مربع	۱۰ متر مربع	۱۰ متر مربع	مساحت موتورخانه : حداقل مساحت موتورخانه برحسب درجه برابر با :	۹۲
×	×	×	محل تابلوی اصلی و کنتور برق : کنتور برق و تابلوی اصلی برق باید در محلی مناسب در مجاورت موتورخانه مجهز به درب ایمنی دور از دسترس میهمانان در نظر گرفته شود .	۹۳

۹۴	ژنراتور برق اضطراری : محلی مناسب جهت نصب ژنراتور برق در نظر گرفته شود . بطوریکه فاقد سر و صدا بوده و باید دارای قدرتی باشد که بتواند نور لامپهای اضطراری فضاهای مورد نیاز مخصوصا برق سردخانه ها را تامین نماید .			×	×	×
۹۵	تامین گرمای فضاهای عمومی : گرمای سفره خانه و سایر فضای عمومی آن باید از طریق شوفاژ و یا فن کوئل تامین گردد .			×	×	×
۹۶	تامین سرمای فضاهای عمومی : جهت تامین برودت ، استفاده از کولر آبی ، کولر گازی ، فن کوئل و پنکه با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی الزامی است . تبصره ۱: در صورت استفاده از کولر آبی محل استقرار آن باید در پشت بام یا محل مناسب دیگری پیش بینی شود . تبصره ۲: کانالهای مربوط به کولر آبی باید بصورت توکار پیش بینی شود .			×	×	×
۹۷	لوله کشی گاز سفره خانه : سیستم لوله کشی گاز شهری برای موتورخانه و آشپزخانه باید به تایید شرکت ملی گاز برسد . تبصره ۱: در صورت نبود گاز شهری لوله کشی از محل جایگاه کپسولها و مواد سوختی به آشپزخانه باید بصورت استاندارد انجام شود . تبصره ۲: مکان نگهداری کپسولها و جایگاه مواد سوختی در محوطه باید مجهز به سایبان و محصور باشد .			×	×	×
۹۸	تامین آب مصرفی : تامین آب سفره خانه از سیستم آب شهری الزامی است . تبصره ۱: در صورت نبود آب شهری ، تامین آب مصرفی تصفیه شده با فشار استاندارد از طریق منابع ذخیره آب برای سرویسهای بهداشتی ، آشپزخانه و آبدارخانه الزامی است . تبصره ۲: در مناطقی که فاقد آب تصفیه شده شهری هستند تعبیه دستگاه تصفیه آب و سختی گیر باید مورد تایید سازمان ذیربط قرار گیرد . تبصره ۳: در صورت غیر قابل شرب بودن آب مصرفی میبایست علائم هشدار دهنده نصب گردیده و جهت تامین آب شرب تدارکات ویژه ای			×	×	×

			پیش بینی شود .	
×	×	×		
×	×	×	پله فرار : پیش بینی پله فرار به فضای باز ، معبر عمومی برای کلیه سفره خانه ها ، مخصوصاً سفره خانه هایی که در طبقه زیرزمین قرار دارند الزامی است . تبصره ۱: نصب چراغ راهنما و علائم برای پله فرار در سفره خانه الزامی است .	۹۹
×	×	×	سیستم دفع فاضلاب و زباله : در سفره خانه باید سیستم دفع فاضلاب و جمع آوری زباله پیش بینی شده باشد . تبصره ۱: سیستم دفع فاضلاب باید به تایید سازمان حفاظت محیط زیست و یا اداره بهداشت محیط منطقه رسیده باشد .	۱۰۰
×	×	×	سیستم اعلام و اطفاء حریق : پیش بینی سیستم اعلام و اطفاء حریق و نصب کپسولهای آتش نشانی و شیلنگ آتش نشانی (جعبه F) در سفره خانه بر اساس ضوابط سازمان آتش نشانی الزامی است .	۱۰۱
×	×	×	فضای سبز : در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گلکاری و چمنکاری شده و شب هنگام با چراغهای الوان تزیین شده باشد .	۱۰۲
×	×	×	شرایط احراز پست ، مدیریت سفره خانه و شرح وظایف مدیر : شرایط احراز پست : داشتن مدرک تحصیلی دیپلم . گذراندن دوره تخصصی مدیریت پذیرایی و اخذ گواهینامه مربوطه. اخذ کارت بهداشتی .	۱۰۳ ۱۰۳-۱ ۱۰۳-۱-۱ ۱۰۳-۱-۲ ۱۰۳-۱-۳
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		

×	×	×	۱۰۳-۱-۴	اخذ کارت صلاحیت فردی .
×	×	×	۱۰۳-۱-۵	اخذ کارت عدم اعتیاد .
×	×	×	۱۰۳-۱-۶	آشنایی به زبان انگلیسی در حد محاوره .
×	×	×	۱۰۳-۱-۷	اخذ کارت مدیریت سفره خانه از دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی.
×	×	×	۱۰۳-۲	توانایی در تنظیم برنامه ها و تعیین وظایف هرکدام از کارکنان .
×	×	×	۱۰۳-۳	نظارت بر اجرای صحیح کارهای محوله به کارکنان .
×	×	×	۱۰۳-۴	نظارت بر اجرای بهداشت عمومی .
×	×	×	۱۰۳-۵	رعایت قوانین و مقررات مربوط به سفره خانه .
×	×	×	۱۰۳-۶	ایجاد روابط عمومی گسترده با سازمانهای مختلف .
×	×	×	۱۰۳-۷	تلاش در جهت تامین رضایت میهمانان .
×	×	×	۱۰۳-۸	تلاش در جهت ارتقاء سطح کیفیت خدمات سفره خانه .
×	×	×	۱۰۳-۹	اجرای وظایف تعیین شده برای کلیه پرسنل و همچنین مسئولیت اداره سفره خانه به عهده مدیر میباشد.
×	×	×	۱۰۳-۱۰	دارنده پروانه بهره برداری سفره خانه میتواند در صورت دارا بودن شرایط فوق الذکر مدیریت سفره خانه را نیز عهده دار شود.
×	×	×	۱۰۳-۱۱	افرادی که سابقه تجربی ده ساله در مدیریت سفره خانه و اطلاعات کافی در زمینه شغلی داشته باشند به تشخیص دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی بدون داشتن شرط بند ۱-۱-۱۰۳ میتوانند مدیریت سفره خانه را عهده دار شوند.
×	×	×	۱۰۳-۱۲	مدیر غیر از اشتغال در سفره خانه نباید شغل دیگری داشته باشد.
×	×	×	۱۰۳-۱۳	در صورت فوت، استعفاء، غیبت یا لغو کارت مدیریت، بهره بردار سفره خانه موظف است ظرف مدت یک ماه نسبت به معرفی مدیر اقدام نماید در غیر این صورت سفره خانه تعطیل خواهد شد.
×	×	×	۱۰۳-۱۴	تلاش به منظور ارزش گذاری به فرهنگ اصیل ایرانی .
×	×	×	۱۰۳-۱۵	اشاعه روحیه جوانمردی، احسان و سفره باز .
×	×	×	۱۰۳-۱۶	ارزش گذاری به سنتها و آداب و رسوم .
×	×	×	۱۰۳-۱۷	حفظ حرمت سفره، نان و روحیه مهمان نوازی .
×	×	×		

--	--	--	--	--

			شرایط احراز پست حسابدار سفره خانه و شرح وظایف آن :	۱۰۴
×	×	×	شرایط احراز پست :	۱۰۴-۱
×	×	×	داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	۱۰۴-۱-۱
×	×	×	گذراندن دوره حسابداری و اخذ گواهینامه .	۱۰۴-۱-۲
×	×	×		
×	×	×	داشتن حداقل ۲ سال تجربه حسابداری .	۱۰۴-۱-۳
×	×	×	اخذ کارت بهداشتی .	۱۰۴-۱-۴
×	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۰۴-۱-۵
×	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۰۴-۱-۶
×	×	×	دریافت برنامه از مدیر .	۱۰۴-۲
×	×	×	دریافت کلیه وجوه نقدی از محل فروش واریز به حساب بانکی .	۱۰۴-۳
×	×	×	استخراج میزان فروش و رفع مغایرت‌های احتمالی .	۱۰۴-۴
×	×	×	تنظیم گزارش روزانه در آمد و هزینه ها .	۱۰۴-۵
×	×	×	صدور اسناد و ثبت در دفاتر مالی .	۱۰۴-۶
×	×	×	کنترل فاکتورهای خرید و پرداخت صورتحساب اجناس خریداری شده .	۱۰۴-۷
×	×	×	تنظیم لیست حقوقی پرسنل و پرداخت حقوق ماهیانه کارکنان .	۱۰۴-۸
			تهیه صورت موجودی انبارها و ثبت اموال خریداری شده .	۱۰۴-۹
×	-	-	جمع آوری اسناد ثبت شده و تهیه تراز مالی و گزارش آن به مدیر .	۱۰۴-۱۰
			انجام کلیه وظایف مربوط به تلفنچی و صندوقدار در سفره خانه های درجه سه .	۱۰۴-۱۱

			شرایط احراز پست سر آشپز سفره خانه و شرح وظایف و نحوه ٔ ارائه خدمات آن :	۱۰۵
			شرایط احراز پست :	۱۰۵-۱
-	x	x	داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	۱۰۵-۱-۱
			گذراندن دوره تخصصی آشپزی و شیرینی پزی و اخذ گواهینامه طی دورهٔ آموزشی مربوطه.	۱۰۵-۱-۲
-	x	x	داشتن حداقل ۱۰ سال تجربه در آشپزی .	۱۰۵-۱-۳
-	x	x	اخذ کارت بهداشت شخصی.	۱۰۵-۱-۴
-	x	x	اخذ کارت صلاحیت فردی.	۱۰۵-۱-۵
-	x	x	اخذ کارت عدم اعتیاد.	۱۰۵-۱-۶
-	x	x	آشنایی به زبان انگلیسی در رابطه با توضیح نحوهٔ طبخ.	۱۰۵-۱-۷
-	x	x	ارائهٔ برنامهٔ کار با هماهنگی مدیر.	۱۰۵-۲
-	x	x	تسلط در نحوهٔ طبخ انواع غذاها و تنظیم منوی غذائی.	۱۰۵-۳
-	x	x	درخواست خرید مایحتاج آشپزخانه و کنترل آن پس از خرید.	۱۰۵-۴
-	x	x	نظارت بر خرد کردن گوشت و مرغ و پاک کردن ماهی و میگو.	۱۰۵-۵
-	x	x	تاکید در حفظ و نگهداری مواد غذائی فاسد شدنی.	۱۰۵-۶
-	x	x	نظارت بر سفارش غذا بر اساس بن ارائه شده.	۱۰۵-۷
-	x	x	نظارت بر طبخ و تحویل غذاهای طبخ شده.	۱۰۵-۸
-	x	x	رعایت کامل نظافت شخصی، حفظ ظاهر آراسته و رعایت نزاکت.	۱۰۵-۹
-	x	x	استفاده از یونیفورم مخصوص آشپزی (کلاه ، دستمال گردن ، روپوش ، پیش بند ، شلوار و کفش)	۱۰۵-۱۰
-	x	x	اطلاع سریع خرابی های ابزار و وسایل به منظور تعمیر و سرویس نمودن آنها .	۱۰۵-۱۱
-	x	x	تنظیم برنامهٔ غذائی کارکنان سفره خانه و ارائهٔ آن قبل از شروع کار.	۱۰۵-۱۲
-	x	x	اجرای مقررات ایمنی، بهداشتی، حفاظتی و ایجاد نظم و انضباط در محیط کار.	۱۰۵-۱۳
-	x	x	کنترل نظافت انجام شده در سطح آشپزخانه.	۱۰۵-۱۴
-	x	x	شرکت در جلسهٔ هماهنگی با حضور مدیر، حسابدار و سرپرست سالن و ارائهٔ پیشنهادات سازنده.	۱۰۵-۱۵

			شرایط احراز شغل آشپز، سفره خانه و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	۱۰۶
			شرایط احراز شغل :	۱۰۶-۱
×	×	×	داشتن مدرک تحصیلی دیپلم.	۱۰۶-۱-۱
			گذراندن دوره های تخصصی آشپزی و شیرینی پزی و اخذ گواهینامه	۱۰۶-۱-۲
×	×	×	طی دوره آموزشی مربوطه.	
×	×	×	داشتن ۵ سال تجربه در کار آشپزی.	۱۰۶-۱-۳
×	×	×	اخذ کارت بهداشت شخصی.	۱۰۶-۱-۴
×	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی.	۱۰۶-۱-۵
×	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد.	۱۰۶-۱-۶
×	×	×	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز.	۱۰۶-۱-۷
×	×	×	دریافت برنامه کار از سرآشپز.	۱۰۶-۲
			طبخ انواع غذا، پیش غذا، سوپ، شیرینی جات و تسلط در تهیه انواع	۱۰۶-۳
×	×	×	سس ها و سالادها.	
			همکاری با سرآشپز در تنظیم درخواست خرید انواع مواد اولیه و	۱۰۶-۴
×	×	×	مایحتاج.	
			کنترل دقیق اقلام درخواستی در زمان تحویل از نظر کمیت و کیفیت	۱۰۶-۵
×	×	×	کالا طبق درخواست.	
×	×	×	جلوگیری از ضایعات بیشتر از حد معمول در پسایی مواد اولیه.	۱۰۶-۶
×	×	×	دقت در حفظ مواد غذائی فاسد شدنی.	۱۰۶-۷
×	×	×	دقت در تمیز کردن، خرد کردن ، شستن و طبخ غذا.	۱۰۶-۸
			نظارت و همکاری در سفارش غذا بر اساس بن صادره و تحویل غذا به	۱۰۶-۹
×	×	×	میزبان.	
×	×	×	رعایت کامل نظافت شخصی، ادب و نزاکت و استفاده از یونیفورم.	۱۰۶-۱۰
			همکاری و دقت در اعلام به موقع سرویس وسایل آشپزخانه گازسوز و	۱۰۶-۱۱
×	×	×	برقی.	
×	×	×	همکاری در ایجاد نظم و انضباط در محیط کار و اجرای مقررات.	۱۰۶-۱۲
×	×	×	همکاری در تنظیم برنامه غذای کارکنان، سرو کردن قبل از شروع کار.	۱۰۶-۱۳
×	×	×	کنترل و نظارت نظافت کلیه فضای آشپزخانه وسایل و ابزار.	۱۰۶-۱۴
×	×	-	انجام کلیه وظایف مربوط به قناد و سر آشپز.	۱۰۶-۱۵

			شرایط احراز کمک آشپز سفره خانه و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن : ۱۰۷
			۱۰۷-۱ احراز شرایط شغلی :
×	×	×	۱۰۷-۱-۱ داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .
			۱۰۷-۱-۲ گذراندن دوره های آشپزی و شیرینی پزی و اخذ گواهینامه طی دوره آموزشی مربوطه.
×	×	×	۱۰۷-۱-۳ داشتن حداقل ۲ سال تجربه کار آشپزی .
×	×	×	۱۰۷-۱-۴ اخذ کارت بهداشتی شخصی .
×	×	×	۱۰۷-۱-۵ اخذ کارت صلاحیت فردی .
×	×	×	۱۰۷-۱-۶ اخذ کارت عدم اعتیاد .
×	×	×	۱۰۷-۲ دریافت برنامه کار از آشپز و سر آشپز .
			۱۰۷-۳ کمک در آماده سازی وسایل اولیه کار ، پسایی ، طبخ غذا طبق دستورات .
×	×	×	۱۰۷-۴ تحویل گرفتن اقلام درخواستی و قرار دادن در محل مربوطه .
×	×	×	دقت عمل و جلوگیری از ضایعات در پسایی .
×	×	×	۱۰۷-۵ دقت در پاک کردن ، شستشو کردن ، خرد کردن و آماده کردن مواد اولیه .
			۱۰۷-۶
×	×	×	۱۰۷-۷ دقت در حفظ و نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی .
×	×	×	۱۰۷-۸ دقت در پاک کردن برنج و حبوبات و شستن آنها قبل از طبخ .
×	×	×	۱۰۷-۹ رعایت کامل موارد ایمنی ، بهداشتی و حفاظتی .
×	×	×	۱۰۷-۱۰ شستشوی اجاقها ، فرها ، قفسه ها ، میزهای کار ، تخته کار و مرتب نمودن آنها قبل از پایان کار .
×	×	×	۱۰۷-۱۱ استفاده از یونیفرم آشپزی تمیز .
×	×	×	۱۰۷-۱۲ اجرای سایر موارد بر اساس دستورات مقام مافوق .
			شرایط احراز شغل ظرفشور ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات : ۱۰۸
			۱۰۸-۱ شرایط احراز شغلی :
×	×	×	۱۰۸-۱-۱ داشتن تحصیلات خواندن و نوشتن .
×	×	×	۱۰۸-۱-۲ اخذ کارت بهداشت شخصی .
×	×	×	۱۰۸-۱-۳ اخذ کارت صلاحیت فردی .
×	×	×	۱۰۸-۱-۴ اخذ کارت عدم اعتیاد .
×	×	×	۱۰۸-۲ دریافت دستور کار از مقام مافوق .

			استفاده از چکمه ، پیش بند بلند چرمی یا پلاستیکی ، دستکش بلند ، روپوش و شلوار مخصوص و کلاه .	۱۰۸-۳
×	×	×	شستشوی کامل محوطه ، آشپزخانه ، انبار مواد غذایی ، سردخانه ها ، یخچال و فریزر ، قفسه ها ، سیخهای کباب ، دیگها ، سینکها ، هود ، هواکش ها ، کف ، دیوار ، درب و پنجره ها و کلیه وسایل سبک و سنگین و کلیه ظروف با همکاری نظافتچی .	۱۰۸-۴
×	×	×	قرار دادن ظروف لک دار در تشتهای حاوی وایتکس و استفاده از شوینده های مجاز .	۱۰۸-۵
×	×	×	تحويل دادن ظروف شسته شده و تمیز شده به میزبانان .	۱۰۸-۶
×	×	×	استفاده از سینک ظرفشویی سه خانه ای جهت شستشو و آبکشی .	۱۰۸-۷
×	×	×	جدا سازی ظروف شیشه ای ، چینی ، استیل قبل از آبکشی .	۱۰۸-۸
×	×	×	تخلیه پس مانده غذا در سطل زباله درب دار و تخلیه سطلهای زباله با همکاری نظافتچی .	۱۰۸-۹
×	×	×	تقسیم کار با نظافتچی طبق دستور و برنامه ارائه شده .	۱۰۸-۱۰
×	×	×	انجام کلیه وظایف مربوط به نظافتچی .	۱۰۸-۱۱
×	-	-		۱۰۸-۱۲
شرایط احراز شغل نظافتچی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :				
			شرایط احراز شغلی :	۱۰۹
-	×	×	تحصیلات خواندن و نوشتن .	۱۰۹-۱
-	×	×	اخذ کارت بهداشتی شخصی .	۱۰۹-۱-۱
-	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۰۹-۱-۲
-	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۰۹-۱-۳
-	×	×	دریافت دستور کار از سرپرست و مقام مافوق .	۱۰۹-۱-۴
-	×	×	نظافت قسمتهای مختلف آشپزخانه ، قنادی ، نانوائی ، آبدارخانه ، سالن پذیرایی ، یخچالها ، فریزرها ، سردخانه ها ، محوطه ، پارکینگ ، انباری ، موتورخانه .	۱۰۹-۲
-	×	×	استفاده صحیح و منطقی از مواد پاک کننده جهت نظافت .	۱۰۹-۳
-	×	×	درخواست وسایل ، ابزار و لوازم نظافت و استفاده اصولی از آنها .	۱۰۹-۴
-	×	×	توانایی حمل وسایل ، مواد و سایر ملزومات به قسمتهای مختلف سفره خانه .	۱۰۹-۵
-	×	×	مهارت در تمیز کردن و خشک کردن و تی کشیدن راهرو ها و سرویسهای بهداشتی عمومی و لاکر کارکنان .	۱۰۹-۶
-	×	×	تفکیک وسایل و لوازم مورد استفاده در سرویسهای بهداشتی از سایر وسایل .	۱۰۹-۷
-	×	×	استفاده از یونیفرم .	۱۰۹-۸
-	×	×	حضور به موقع در محل کار و رعایت مقررات بهداشتی ، ایمنی و	۱۰۹-۹
				۱۰۹-۱۰

-	×	×	حفاظتی .	
-	×	×	کنترل سطلهای زباله و تخلیه به موقع آنها .	۱۰۹-۱۱
-	×	×	تحويل زباله ها به ماشین های جمع آوری زباله .	۱۰۹-۱۲
-	×	×	همکاری با ظرفشور طبق دستور مقام مافوق .	۱۰۹-۱۳
			شرایط احراز شغل سر پرست سالن پذیرایی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	۱۱۰
			شرایط احراز شغل :	۱۱۰-۱
-	×	×	داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	۱۱۰-۱-۱
-	×	×	داشتن حداقل ۱۰ سال تجربه تخصصی .	۱۱۰-۱-۲
-	×	×	گذراندن دوره تخصصی پذیرایی و اخذ گواهینامه .	۱۱۰-۱-۳
-	×	×	آشنایی به زبان انگلیسی در حد توضیح در مورد غذاها .	۱۱۰-۱-۴
-	×	×	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۰-۱-۵
-	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۰-۱-۶
-	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۰-۱-۷
-	×	×	دریافت دستور از مدیر در جهت انجام امور محوله .	۱۱۰-۲
			تنظیم برنامه و تقسیم کار و نظارت حضور و غیاب و تعیین وظایف کارکنان .	۱۱۰-۳
-	×	×	کنترل کارکنان از نظر فعالیت و عملکرد آنها و راهنمایی میهمانان برای انتخاب میز .	۱۱۰-۴
-	×	×	نظارت بر نحوه اخذ سفارش و سرو غذا به میهمانان .	۱۱۰-۵
-	×	×	تسلط در سرو انواع غذاها .	۱۱۰-۶
			درخواست خرید مواد و لوازم مصرفی در سالن و تحويل آن طبق درخواست .	۱۱۰-۷
-	×	×	تاکید به کارکنان تحت پوشش در خصوص توجه به تامین رضایت میهمانان .	۱۱۰-۸
-	×	×	توانایی توضیح و تشریح غذاهای طبخ شده به میهمانان .	۱۱۰-۹
			مهارت در گرفتن دستور سفارش غذا از میهمانان ایرانی و خارجی .	۱۱۰-۱۰
-	×	×	ایجاد نظم و انضباط در محیط کار و توجه به مقررات ایمنی ، بهداشتی و حفاظتی .	۱۱۰-۱۱
-	×	×	استفاده از یونیفرم مخصوص و تمیز .	
-	×	×	کنترل نظافت سالن ، میزها ، وسایل و لوازم مصرفی . چیدمان میزها	۱۱۰-۱۲
-	×	×	پس از اتمام کار .	۱۱۰-۱۳
-	×	×	استحمام روزانه و حفظ ادب ، ظاهر آراسته و نظافت شخصی ، کوتاه	۱۱۰-۱۴
-	×	×	بودن موی سر و ناخن ، عدم استفاده از عطریات و ادکلن .	۱۱۰-۱۵
-	×	×	عدم استفاده از دخانیات و عدم مصرف غذاهای بو دار .	۱۱۰-۱۶

			شرایط احراز شغل میزبانی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن	۱۱۱
			:	
			شرایط احراز شغلی :	۱۱۱-۱
×	×	×	داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	۱۱۱-۱-۱
×	×	×	داشتن حداقل ۵ سال تجربه کار عملی مرتبط .	۱۱۱-۱-۲
			گذراندن دوره تخصصی پذیرایی و میزبانی و اخذ گواهینامه طی دوره	۱۱۱-۱-۳
×	×	×	آموزشی مربوطه.	
			آشنایی به زبان انگلیسی در حد توضیح در مورد غذاها و راهنمایی	۱۱۱-۱-۴
×	×	×	میهمانان .	
×	×	×	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۱-۱-۵
×	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۱-۱-۶
×	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۱-۱-۷
×	×	×	دریافت دستور و برنامه کار از سرپرست سالن .	۱۱۱-۲
			استحمام روزانه و رعایت نظافت شخصی ، حفظ ادب و ظاهر آراسته ،	۱۱۱-۳
			کوتاه بودن مو و ناخن و عدم استفاده از عطریات و ادوکلن .	۱۱۱-۴
×	×	×	کنترل کامل میز و صندلی ها از نظر تمیزی .	۱۱۱-۵
×	×	×	کنترل چیدمان میزها از نظر وجود نمکدان ، فلفلدان ، ظرف سماق ،	۱۱۱-۶
			دستمال سفره ، لچکی ، کارد و چنگالها ، بشقابها ، لیوان ، ظرف سس	
		×	خوری ، آبلیمو ، روغن و زیتون و غیره .	
		×	مراقبت لازم در تعویض رومیزی ها و لچکی ها .	
×	×		دقت در اخذ سفارش غذا و تسلط در سرو انواع غذاها با اصول مربوطه .	۱۱۱-۷
×	×	×	ارائه بن غذا به آشپزخانه و دریافت غذای میهمان .	۱۱۱-۸
×	×	×	تحويل فیش غذا به صندوقدار و اخذ صورتحساب و ارائه آن به میهمان و	۱۱۱-۹
×	×	×	تحويل وجوهات به صندوقدار .	۱۱۱-۱۰
×	×		رعایت کامل اصول بهداشتی ، ایمنی ، حفاظتی و انضباطی .	۱۱۱-۱۱
×	×	×	استفاده از یونیفرم تمیز .	
×	×	×	عدم استفاده از دخانیات و عدم مصرف غذاهای بو دار .	۱۱۱-۱۲
×	×	×	انجام کلیه وظایف مربوط به سر پرست سالن.	۱۱۱-۱۳
×	-	-		

			شرایط احراز شغل کمک میزبانی و نحوه ارائه خدمات آن :	۱۱۲
			شرایط احراز شغل :	۱۱۲-۱
			داشتن دیپلم .	۱۱۲-۱-۱
×	×	×	گذراندن دوره تخصصی میزبانی و اخذ گواهینامه.	۱۱۲-۱-۲
×	×	×	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	۱۱۲-۱-۳
×	×	×	داشتن حداقل ۲ سال تجربه کار مرتبط .	۱۱۲-۱-۴
×	×	×	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۲-۱-۵
×	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۲-۱-۶
×	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۲-۱-۷
×	×	×	دریافت دستور از میزبان .	۱۱۲-۲
×	×	×	استحمام روزانه و رعایت کامل نظافت شخصی و رعایت ادب و نزاکت و حفظ ظاهر آراسته .	۱۱۲-۳
×	×	×	کوتاه بودن موی سر ، ناخن ، و عدم استفاده از عطریات و دخانیات .	۱۱۲-۴
			تعویض رومیزی ها و لچکی ها و تحویل رومیزیها و لچکی ها و دستمال	۱۱۲-۵
×	×	×	سفره های کثیف جهت شستشو .	
×	×	×	انتقال کلیه ظروف کثیف و مصرف شده به محل ظرفشویی .	۱۱۲-۶
			کمک به میزبان در چیدمان میزها .	۱۱۲-۷
×	×	×	تحویل بن غذا به آشپزخانه و کمک در دریافت غذا از آشپزخانه به	۱۱۲-۸
×	×	×	میزبان و کمک در هنگام سرو غذا .	
×	×	×	قرار دادن نان ، یخ ، کره روی میز غذا .	۱۱۲-۹
×	×	×	رعایت اصول بهداشتی ، ایمنی ، حفاظتی و انضباطی .	۱۱۲-۱۰
×	×	×	استفاده از یونیفرم تمیز .	۱۱۲-۱۱
×	×	×	نظارت غیر مستقیم میهمانان سر میز غذا و حضور سریع جهت اخذ	۱۱۲-۱۲
			سفارشات مجدد .	
×	×	×		

			شرایط احراز شغل قناد و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	۱۱۳
			شرایط احراز شغل :	۱۱۳-۱
			داشتن دیپلم .	۱۱۳-۱-۱
-	-	×	گذراندن دوره شیرینی پزی و اخذ گواهینامه آموزشی.	۱۱۳-۱-۲
-	-	×	داشتن ۵ سال تجربه کار مرتبط .	۱۱۳-۱۰-۳
-	-	×	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	۱۱۳-۱-۴
-	-	×	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۳-۱-۵
-	-	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۳-۱-۶
-	-	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۳-۱-۷
-	-	×	اخذ دستور از سر آشپز یا مدیر .	۱۱۳-۲
-	-	×	درخواست مواد اولیه و وسایل مورد نیاز قنادی .	۱۱۳-۳
-	-	×	مراجعه به انبار و تحویل مواد درخواستی و حمل آن به قنادی .	۱۱۳-۴
			تسلط در تهیه انواع خمیرها .	۱۱۳-۵
-	-	×	تنظیم درجه حرارت فر و مهارت در بکارگیری و استفاده از وسایل .	۱۱۳-۶
-	-	×	دقت در حفظ و نگهداری مواد ، وسایل و لوازم قنادی در کابینتها و کمد ها .	۱۱۳-۷
-	-	×	تحویل وسایل و ظروف مصرف شده به ظرفشور و دریافت آن پس از شستن .	۱۱۳-۸
-	-	×	استفاده از یونیفرم و استحمام روزانه و حفظ مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	۱۱۳-۹
-	-	×	رعایت نظم و انضباط در محیط کار .	۱۱۳-۱۰
-	-	×	اطلاع به موقع جهت سرویس وسایل گاز سوز و برقی قنادی .	۱۱۳-۱۱
-	-	×	کنترل نظافت قنادی .	۱۱۳-۱۲
			شرایط احراز شغل نانوا ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	۱۱۴
-	-	×	شرایط احراز شغل :	۱۱۴-۱
-	-	×	داشتن دیپلم .	۱۱۴-۱-۱
			آشنایی کامل به نانوائی و داشتن ۵ سال تجربه کاری .	۱۱۴-۱-۲
			اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۴-۱-۳
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۴-۱-۴
×	×	×		
×	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۴-۱-۵
			اخذ دستور از سر آشپز .	۱۱۴-۲
×	×	×		
×	×	×	تعیین درصد ترکیب مواد اولیه برای پخت انواع نان .	۱۱۴-۳

			تهیه انواع خمیر مورد نیاز پس از الک کردن آرد .	۱۱۴-۴
×	×	×		
×	×	×	تنظیم درجه مناسب فر و حرارت تنور .	۱۱۴-۵
			مهارت در بکارگیری و استفاده از وسایل مورد استفاده .	۱۱۴-۶
×	×	×		
×	×	×	شستشو و نظافت کامل قسمت نانوايي .	۱۱۴-۷
			استفاده از یونیفرم مخصوص .	۱۱۴-۸
×	×	×		
×	×	×	درخواست به موقع مواد اولیه مورد نیاز .	۱۱۴-۹
			استحمام روزانه و رعایت نظم و انضباط در محیط کار و اجرای مقررات	۱۱۴-۱۰
×	×	×	بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		

×	×	×	شرایط احراز شغل مامور خرید ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۵
			شرایط احراز شغلی :	۱۱۵-۱
			داشتن تحصیلات دیپلم .	۱۱۵-۱-۱
			داشتن ۲ سال تجربه کار مرتبط .	۱۱۵-۱-۲
			اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۵-۱-۳
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۵-۱-۴
			اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۵-۱-۵
			آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	۱۱۵-۱-۶
			اخذ دستور از مدیر .	۱۱۵-۲
			جمع آوری درخواست خرید از قسمتهای مختلف .	۱۱۵-۳
			اخذ تنخواه مناسب از صندوقدار و دادن رسید .	۱۱۵-۴
			بررسی اجناس و انتخاب نوع با کیفیت و خرید آن .	۱۱۵-۵
			پرداخت قیمت اجناس و دریافت فاکتور .	۱۱۵-۶
			حمل اجناس و تحویل آن به انبار و گرفتن رسید از انبار دار .	۱۱۵-۷
×	×	×	ارائه رسید انبار به صندوقدار و تسویه حساب	۱۱۵-۸
			استفاده از وسیله نقلیه سفره خانه جهت خرید اجناس در مواقع لزوم..	۱۱۵-۹
			رعایت نظم و انضباط و مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	۱۱۵-۱۰
			ارائه گزارش کار به حسابدار یا مدیر .	۱۱۵-۱۱
			انجام کلیه وظایف مربوط به انباردار.	۱۱۵-۱۲
-	×	×	شرایط احراز شغل انباردار ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۶
			شرایط احراز شغل :	۱۱۶-۱
			داشتن دیپلم .	۱۱۶-۱-۱
			گذراندن دوره تخصصی مرتبط و اخذ گواهینامه.	۱۱۶-۱-۲
			داشتن ۲ سال تجربه کاری .	۱۱۶-۱-۳
			اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۶-۱-۴
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۶-۱-۵
			اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۶-۱-۶
			اخذ دستور از مدیر .	۱۱۶-۲
			تحویل گرفتن کالا از مامور خرید و ارائه رسید .	۱۱۶-۳
			ثبت کالاهای دریافتی در دفتر مخصوص .	

			قرار دادن اجناس خریداری شده در قفسه ها و محل‌های مناسب .	۱۱۶-۴
-	×	×	عدم مخلوط و نگهداری اجناس بودار و اجناس بو گیر در مجاورت هم .	۱۱۶-۵
-	×	×	تفکیک شوینده ها و مواد پاک کننده از سایر اجناس و مواد غذایی .	۱۱۶-۶
-	×	×	کسر کالاهای تحویل داده شده از لیست دفاتر با دریافت رسید .	۱۱۶-۷
-	×	×	افزودن کالاهای دریافتی به لیست دفاتر با دریافت فاکتور .	۱۱۶-۸
-	×	×	جایجایی اجناس و نظافت آنها .	۱۱۶-۹
-	×	×	رعایت نظم و انضباط و مقررات بهداشتی و حفاظتی .	۱۱۶-۱۰
-	×	×	رعایت اولویت استفاده و نگهداری از اجناس و کالا با توجه به تاریخ	۱۱۶-۱۱
-	×	×	مصرف آنها .	۱۱۶-۱۲
			شرایط احراز شغل تلفنچی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۷
-	×	×	شرایط احراز شغل :	۱۱۷-۱
-	×	×	داشتن تحصیلات دیپلم .	۱۱۷-۱-۱
			آشنایی به زبان انگلیسی در حد محاوره .	۱۱۷-۱-۲
-	×	×		
-	×	×	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۷-۱-۳
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۷-۱-۴
-	×	×		
-	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۷-۱-۵
			دریافت دستور از مدیر .	۱۱۷-۲
-	×	×	آگاهی در خصوص رزرو میز ، قیمت منو و انواع غذاهای موجود .	۱۱۷-۳
			برقراری سریع ارتباط تلفنی میهمانان با مدیر ، معاون ، سرآشپز و	۱۱۷-۴
-	×	×	سرپرست سالن .	
			برقراری ارتباط تلفنی مدیر با مراکز فروش مواد غذایی.	۱۱۷-۵
-	×	×	اخذ پیغام و پیام های تلفنی و انتقال سریع آن به مدیر .	۱۱۷-۶
-	×	×		
-	×	×	رعایت کامل ادب ، نزاکت در مکالمات تلفنی .	۱۱۷-۷
			رعایت اصول انضباطی ، بهداشتی و حفاظتی در محیط کار .	۱۱۷-۸
-	×	×		
-	×	×	در اختیار داشتن شماره تلفن های ضروری و مهم .	۱۱۷-۹
-	×	×	رعایت بهداشت شخصی و استفاده از یونیفرم تمیز .	۱۱۷-۱۰

			شرایط احراز شغل دربان ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۸
	×	×	شرایط احراز شغل :	۱۱۸-۱
×	×	×	تحصیلات خواندن و نوشتن .	۱۱۸-۱-۱
×			اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۸-۱-۲
	×	×		
×	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۸-۱-۳
×			اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۸-۱-۴
	×	×		
×	×	×	اخذ دستور از مدیر .	۱۱۸-۲
×			استفاده از یونیفرم مخصوص .	۱۱۸-۳
	×	×		
×	×	×	رعایت ادب و نزاکت در برخورد با میهمانان .	۱۱۸-۴
×			باز و بسته نمودن درب برای احترام به میهمانان .	۱۱۸-۵
	×	×	رعایت کامل نظافت شخصی ، استحمام روزانه و حفظ ظاهر آراسته .	۱۱۸-۶
×	×	×	رعایت نظم و انضباط و مقررات .	
×			دقت و مراقبت در حفظ لوازم و وسایل سفره خانه در هنگام ورود و خروج افراد مشکوک .	۱۱۸-۷ ۱۱۸-۸
×	×	×		۱۱۹
				۱۱۹-۱
				۱۱۹-۱-۱
				۱۱۹-۱-۲
				۱۱۹-۱-۳
				۱۱۹-۱-۴
				۱۱۹-۲
				۳-
			شرایط احراز شغل صندوقدار ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۹-۴
			شرایط احراز شغل :	۱۱۹-۵
-	×	×	داشتن دیپلم .	۱۱۹-۶
-	×	×	اخذ کارت بهداشت شخصی .	
-	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۹-۷
-	×	×	اخذ کارت عدم اعتیاد .	
-	×	×	اخذ دستور از حسابدار .	۱۱۹-۸
-	×	×	تنظیم صورتحساب میهمانان بر اساس بن دریافتی از میزبان .	
-	×	×	دقت و توجه به تعداد میهمانان یا شماره میز ، تاریخ روز و تعداد غذاهای یادداشت شده در بن .	
			دریافت تنخواه از حسابدار قبل از شروع کار .	

-	×	×	دریافت وجوه صورتحساب بر اساس مبلغ قید شده در صورتحساب از میزبان .	
-	×	×	ثبت ارقام دریافتی به ترتیب شماره سریال صورتحساب.	
-	×	×	تحويل کلیه وجوه دریافتی به حسابدار.	
-	×	×		
-	×	×		
شرایط احراز شغل آبدارچی، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :				۱۲۰
شرایط احراز شغل :				
تحصیلات دیپلم .				۱۲۰-۱
×	×	×	آشنایی مختصر به زبان انگلیسی .	۱۲۰-۱-۱
×	×	×		۱۲۰-۱-۲
اخذ کارت بهداشت شخصی .				
×	×	×	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۲۰-۱-۳
×	×	×		۱۲۰-۱-۴
اخذ کارت عدم اعتیاد .				
×	×	×	دریافت دستور از سرپرست سالن .	۱۲۰-۱-۵
×	×	×		۱۲۰-۲
تحويل کلیه ظروف و وسایل مورد نیاز آبدارخانه .				۱۲۰-۳
×	×	×	تحويل اجناس مصرفی مورد نیاز .	۱۲۰-۴
×	×	×	آماده کردن و سرو انواع نوشیدنیهای گرم (چای ، قهوه ، نسکافه) بر اساس بن صادره از طرف میزبان .	۱۲۰-۵
×	×	×	همکاری با میزبان .	۱۲۰-۶
×	×	×	شستشوی کامل ظروف مصرفی آبدارخانه و نظافت آبدارخانه .	۱۲۰-۷
×	×	×	استحمام روزانه و استفاده از یونیفرم تمیز و رعایت نظافت، ادب و حفظ ظاهر آراسته .	۱۲۰-۸
×	×	×	رعایت اصول و مقررات ایمنی ، بهداشتی ، حفاظتی و انضباطی .	۱۲۰-۹
×	×	×		
مراحل اخذ پروانه بهره بر داری سفره خانه :				۱۲۱
چنانچه سفره خانه با ضوابط و استانداردهای پیش بینی شده مطابقت داشته باشد دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی بر اساس آیین نامه مصوب ضمن درجه بندی سفره خانه نسبت به صدور				

			پروانه بهره برداری برای واحد اقدام خواهد نمود . تبصره ۱: پروانه بهره برداری صادره قابل تسری برای سفره خانه واقع در مکان دیگر نمی باشد . تبصره ۲: مدت اعتبار پروانه بهره برداری از تاریخ صدور ۳ سال تمام می باشد و تجدید درجه بندی هر سه سال یک بار بر اساس آئین نامه تکرار میگردد . ----- ماده ها و تبصره ها : این ضوابط مشتمل بر ۱۲۲ ماده و ۴۶ تبصره به تایید جناب آقای دکتر محمدشریف ملک زاده معاونت محترم امور گردشگری سازمان میراث فرهنگی ، صنایع دستی و گردشگری رسیده و از این تاریخ لازم الاجراست .	۱۲۲
×	×	×		
×	×	×		
×	×	×		
-----	-----	-----		