

## ضوابط درجه بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

ردیف	موضوع	مشخصات	درجه واحد پذیرایی		
			یک	دو	سه
<b>الف ساختمان</b>					
۱	محل ساختمان	محل احداث و نقشه تأسیس باید به تأیید وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی رسیده باشد.	*	*	*
۲	مصالح ساختمان	با نظر کارشناس فنی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی و با 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 شور باشد.	۵۰٪ مساحت سالن پذیرایی	۵۰٪ مساحت سالن پذیرایی	۵۰٪ مساحت سالن پذیرایی
۵	آبدارخانه	در ارتباط با آشپزخانه و سالن 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.	به ازاء هر نفر از کارکنان ۳ مترمربع، حداقل ۲۰ مترمربع	به ازاء هر نفر از کارکنان ۲ مترمربع، حداقل ۱۵ مترمربع	به ازاء هر نفر از کارکنان ۱.۵ مترمربع حداقل ۱۲ مترمربع
۸	حمام و توالی و دستشویی کارکنان	دارای درب و راه مجزا به خارج از سالن پذیرایی باشد.	حداقل یک دستگاه	حداقل یک دستگاه	حداقل یک دستگاه
۹	اطاق مدیر واحد پذیرایی		حداقل ۱۲ مترمربع		
۱۰	نمازخانه	نمازخانه مردانه و زنانه جدا از هم باشد.	حداقل ۲۰ مترمربع	حداقل ۲۰ مترمربع	حداقل ۱۰ مترمربع
۱۱	پارکینگ و فضای سبز	با نظر کارشناس فنی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی	حداقل ۱۴۰ مترمربع	حداقل ۱۲۰ مترمربع	حداقل ۱۰۰ مترمربع
۱۲	توالی و دستشویی	زنانه و مردانه به تفکیک	ازاء هر ۱۵ نفر یک دستگاه توالی و یک دستگاه دستشویی	ازاء هر ۲۰ نفر یک دستگاه توالی و یک دستگاه دستشویی	ازاء هر ۲۰ نفر یک دستگاه توالی و یک دستگاه دستشویی
<b>ب تأسیسات</b>					
۱۳	دستشویی و حمام و آشپزخانه دارای آب سرد و گرم باشد.	شیر مخلوط آب گرم و سرد داشته باشد.	*	*	*
۱۴	سالن پذیرایی و آشپزخانه و توالی و دستشویی دارای لوله کشی فاضلاب و کف شور باشد.		*	*	*
۱۵	وسایل حرارتی و برودتی	با توجه به شرایط اقلیمی با نظر کارشناس وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی	شوفاز- کولر	کولر، شوفاز یا بخاری و آبگرمکن با سوخت کامل و پنکه	کولر، شوفاز یا بخاری و آبگرمکن با سوخت کامل و پنکه

## ضوابط درجه‌بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

ردیف	موضوع	مشخصات	درجه واحد پذیرائی		
			یک	دو	سه
۱۶	پنجره‌ها	ابعاد پنجره‌ها و جنس آنها با توجه به شرایط اقلیمی و نظر کارشناس وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی انتخاب شود.	*	*	*
۱۷	سالن پذیرایی، آشپزخانه و توالت و حمام	دارای نور طبیعی کافی باشد.	*	*	*
۱۸	ایزولاسیون کف و دیوار سرویسهای بهداشتی و آشپزخانه و ظرفشورخانه	با دولاپه گونی و سه لایه قیر ایزوله شود.	حداقل تا ارتفاع ۱.۲ متر	حداقل تا ارتفاع ۱.۲ متر	حداقل تا ارتفاع ۱.۲ متر
۱۹	آب مصرفی واحد پذیرایی	باید کاملاً بهداشتی باشد، با نظر کارشناسان واحد مهندسی بهداشت محیط	*	*	*
۲۰	کفپوش	کف کلیه قسمت‌های واحد پذیرایی مسیرهای جهانگردی مفروش به موزائیک قابل شستشو باشد.	مرغوب	خوب	معمولی
۲۱	روکار دیوارها	روکار دیوارها، آشپزخانه، آبدارخانه، دستشویی، توالت، حمام و ظرفشویی با کاشی پوشیده شود.	تا زیر سقف از کاشی مرغوب	تا ارتفاع ۲ متر از نوع کاشی خوب	تا ارتفاع ۱.۵ متر از نوع کاشی معمولی
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 لوله کشی به آشپزخانه	*	*	*
۲۴	تأمین ایمنی	با نظر کارشناس سازمان ذی صلاح	*	*	*

## ضوابط درجه‌بندی واحدهای پذیرایی واقع در مسیرهای جهانگردی

ردیف	موضوع	مشخصات	درجه واحد پذیرایی		
			یک	دو	سه
<b>ب تجهیزات</b>					
۲۵	سالن غذاخوری	میز و صندلی میز چرخدار جهت جمع‌آوری ظروف کثیف تابلو مخصوص صورت و نرخ غذا به زبان فارسی و یکی از زبانهای جهانگردی ظروف پرده	مرغوب * درداخل و خارج واحد پذیرایی مرغوب توری و پرده ضخیم	خوب درداخل و خارج واحد پذیرایی خوب کرکره یا پرده مناسب	معمولی درداخل و خارج واحد پذیرایی معمولی پرده مناسب
۲۶	آشپزخانه	یخچال زیر صفر و بالای صفر ظرفشویی آشپزخانه قفسه‌بندی ظروف آشپزخانه هواکش و هود میز کار باروکش قابل شستشو	استیل سه‌خانه‌ای * * از آهن گالوانیزه	استیل سه‌خانه‌ای * * از آهن گالوانیزه	استیل سه‌خانه‌ای * * از آهن گالوانیزه
۲۷	آبدارخانه	ظرفشویی آبدارخانه قفسه‌بندی آبدارخانه	استیل دوخانه *	استیل دوخانه *	استیل دوخانه *
۲۸	اطاق استراحت کارکنان	مجهر به کمد لباس و تختخواب به تعداد کارکنان باشد.	*	*	*
۲۹	حمام و توالت و دستشویی کارکنان	دارای نور طبیعی و مجهر به سیفون و هواکش باشد.	*	*	*
۳۰	پنجره‌های واحد پذیرایی	کلیه پنجره‌ها باید مجهر به تورسیمی باشد.	*	*	*
۳۱	اطاق مدیر واحد پذیرایی	مجهر 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	استثناء	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.	*	*	*