

بِسْمِ تَعَالَى

گزارش خود ارزیابی و امکان سنجی ارتقاء درجه / تغییر نوع بهره برداری سفره خانه سنتی

نام واحد:		استان:
<input type="checkbox"/> درخواست ارتقاء از درجه به درجه		<input type="checkbox"/> درخواست تغییر نوع بهره برداری از واحد درجه به سفره خانه سنتی درجه
نام و نام خانوادگی مدیر واحد:		شماره همراه مدیر:
آدرس واحد:		تلفن واحد:

ردیف	شرح مشخصات	درجه			وضعیت تطبیق با درجه درخواستی	
		۱	۲	۳		
۱	زیربنای سفرخانه	۳۵۰	۴۸۰	۵۵۰	رعایت مساحت حداقلی با توجه به درجه سفره خانه سنتی حداقل زیر بنای فضاهای فیزیکی سفره خانه (شامل سالن پذیرایی، آشپزخانه، فیلتر بین سالن و آشپزخانه، شربتخانه، انبار مواد مصرفی، سردخانه‌ها، ظرفشویی، لاکر کارکنان، اتاقک البسه مهمانان، دفتر مدیر، سرویس‌های بهداشتی عمومی، نمازخانه، موتورخانه و پارکینگ) می باشد. در کلان شهرها با موافقت کمیسیون فنی سرمایه گذاری تغییر مساحت سفره خانه های سنتی امکان پذیر می باشد.	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:
۲	حداقل مساحت سالن پذیرایی	۱۲۰	۱۶۰	۲۰۰	رعایت مساحت حداقلی با توجه به درجه سفره خانه سنتی ظرفیت پذیرش سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب نباید از ۴۰، ۶۰ و ۸۰ نفر کمتر باشد.	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:
۳	ارتفاع سقف سالن پذیرایی	✓	✓	✓	ارتفاع سالن پذیرائی نباید کمتر از ۳/۵ متر باشد. در سفره‌خانه‌هایی که دارای پنجره های متعدد و تهویه مناسب هستند، کوتاهی ارتفاع سقف تا حد قابل قبول مجاز می باشد.	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:
۴	حداقل مساحت نمازخانه	۶	۶	۸	رعایت مساحت حداقلی با توجه به درجه سفره خانه سنتی	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:

<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>رعایت مساحت حداقلی با توجه به درجه سفره خانه سنتی مساحت آشپزخانه نباید کمتر از یک سوم مساحت سالن پذیرایی باشد. ۳۰٪ از مساحت سالن باید به آشپزخانه اختصاص یابد که ۱۰٪ آن مربوط به آماده سازی و ۲۰٪ آن مربوط به فضای پخت و پز می باشد.</p> <p>دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری و با مصالح مناسب ایزوله شده و ارتفاع آشپزخانه از کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر نباشد.</p> <p>- کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد.</p> <p>- آشپزخانه مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط باشد.</p> <p>- آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی گاز استاندارد باشد. اختصاص محلی مناسب برای جایگاه نگهداری مواد سوختی خارج از آشپزخانه و لوله کشی به آشپزخانه الزامی است.</p> <p>- آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی مناسب بوده و دارای نور طبیعی و مستقیم باشد. حتی المقدور پنجره های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته و باید مجهز به توری سیمی باشد.</p> <p>- آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مطابق با اقلیم منطقه باشد.</p>	۵۰	۴۰	۳۰	آشپزخانه	۵
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>رعایت مساحت حداقلی با توجه به درجه سفره خانه سنتی شربتخانه یا فضای آماده سازی دسرها و نوشیدنی های سنتی سرد و گرم باید دسترسی مناسبی به سالن پذیرایی و آشپزخانه داشته باشد .</p> <p>شربتخانه باید دارای سرمایش و گرمایش، هواکش، روشنایی و قفسه بندی مناسب بوده، دیوارهای آن تا زیر سقف کاشی کاری، کف آن ایزوله و مجهز به سرامیک ضد لغزش، دارای کفشوی و سقف آن رنگ آمیزی شود.</p>	۱۲/۵	۱۰	۷/۵	شربتخانه	۶
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>تعداد سرویس های بهداشتی باید متناسب با ظرفیت سالن باشد. لیکن حداقل تعداد سرویس های بهداشتی در سفره خانه های درجه سه و دو ۴ چشمه (۲ واحد مردانه و ۲ واحد زنانه) و در سفره خانه های درجه یک ۶ چشمه (سه واحد مردانه و سه واحد زنانه) است.</p> <p>- ارتفاع کف تا زیر سقف سرویس های بهداشتی نباید کمتر از ۲/۲۰ متر باشد. دیوارها باید تا زیر سقف کاشی شود. نور و روشنایی کافی داشته باشد.</p> <p>- نصب هواکش، فلاش تانک، سیفون، آب سرد و گرم و شیر مخلوط و تعبیه سطل زباله درب دار الزامی است.</p> <p>- تسهیلات خشک کردن دست و آویز لباس وجود داشته باشد.</p>	۶	۴	۴	حداقل تعداد سرویس های بهداشتی	۷
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>رعایت مساحت حداقلی با توجه به درجه سفره خانه سنتی</p>	۱۲	۱۰	۸	حداقل مساحت سرویس های بهداشتی	۸

<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>باید توجه خاص به چشم انداز و محل عبور افراد در بین باغچه‌ها شود و وسایل مناسبی از قبیل نیمکت برای نشستن و اشیاء تزئینی در فضای سبز گذاشته شود.</p>	✓			<p>محوطه و فضای سبز</p>	۹
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>در سفره‌خانه‌های خارج از محدوده شهری احداث پارکینگ اجباری است. در واحدهایی که در مراکز پر تراکم شهری واقع هستند و یا واحدهای میراثی که امکان ایجاد پارکینگ وجود ندارد، به تشخیص سازمان وجود پارکینگ غیرالزامی است.</p> <p>- محل پارک اتومبیل‌ها باید دقیق مشخص شود و پاکیزگی مناسبی داشته باشد. پارکینگ باید روشنایی و دارای نور کافی در شب باشد. استفاده از علائم راهنمایی و رانندگی مناسب در پارکینگ الزامی است. توجه خاصی به مسئله ایمنی و امنیت محل پارک اتومبیل‌ها شود. محل اختصاص یافته برای پارک اتومبیل می‌تواند بصورت پوشیده یا روباز باشد.</p>	۸	۶	۴	<p>پارکینگ</p>	۱۰
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>در صورت اختلاف سطح و استفاده از پله، ارتفاع پله‌ها نباید از ۱۸ سانتیمتر بیشتر باشد.</p> <p>- عرض پله‌ها نیز نباید از ۱۳۰ سانتیمتر کمتر باشد و عمق کف پله‌ها نباید از ۳۵ سانتیمتر کمتر باشد.</p> <p>- خانه‌های میراثی و بناهای سنتی از این قاعده مستثنی می‌باشند</p>	✓	✓	✓	<p>پله‌ها</p>	۱۱
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>شیب و حداقل عرض گذر برای میهمانان ویلچردار، باید مطابق قوانین و مقررات مربوطه بوده، در مواردی که ایجاد شیب گذر مناسب مقدور نمی‌باشد؛ از آسانسور یا بالابر مخصوص استفاده شود.</p>	✓	✓	✓	<p>شیب گذر برای معلولین</p>	۱۲
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>راهروی ورودی نباید هم عرض درب ورودی بوده، حداقل یک متر از عرض درب بزرگتر باشد.</p> <p>- عرض درب‌های ورودی اصلی حداقل ۱۶۰ سانتیمتر است.</p> <p>- سقف و دیواره‌های راهروها حتی الامکان از معماری با کاشیکاری یا گچبری و ترکیب چوب و آجر باشد.</p> <p>- نوع کف راهرو الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی عبارت است از انواع سرامیک، سنگ، کف پوش چوبی یا ترکیب آجر و کاشی</p> <p>- علامت‌های مشخص و تابلوهای راهنما و جهت یابی برای بخش‌های مختلف گذاشته شود.</p> <p>- راهروها و راه پله‌ها باید روشنایی مناسب داشته باشد (در صورت امکان در طول روز نور طبیعی داشته باشند)</p>	✓	✓		<p>راهروهای ورودی و راه پله‌ها</p>	۱۳
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>اتاق مدیریت به مساحت حداقل ۱۲ متر مربع فضا بصورت مجزا در بخشی از سفره-خانه طراحی و ایجاد گردد.</p>	✓			<p>دفتر مدیر</p>	۱۴
<p>مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p> <p>توضیحات:</p>	<p>پیش بینی فضائی برای رختکن پرسنلی (لاکر)</p> <p>- نصب هواکش، توری فلزی برای پنجره‌ها و فلاش تانک، سیفون، شیر مخلوط برای</p>	✓	✓	✓	<p>لاکر</p>	۱۵

	<p>سرویس‌های بهداشتی الزامی می باشد.</p> <p>- رعایت کلیه‌ی موازین بهداشتی در لاکر کارکنان (بهداشت شخصی، بهداشت غذایی و بهداشت محیط) الزامی است.</p> <p>- لزوم نصب آینه، ظرف صابون مایع، دستمال توالت، سطل زباله درب دار مواد، نصب بوگیر و نظافت مستمر سرویس بهداشتی لاکر پرسنل.</p>					
۱۶	اتاق کارکنان	✓				<p>پیش بینی اتاق استراحت و غذاخوری برای کارکنان در مکانی مناسب و دور از دسترس میهمانان</p>
۱۷	حمام کارکنان	✓				<p>در سفره خانه های درجه یک ایجاد حمام، توالت، دستشویی برای پرسنل الزامی می باشد.</p>
۱۸	انبار	✓	✓	✓		<p>- پیش بینی محل انبار خشک و تر مواد مصرفی در نظر گرفته شود.</p> <p>- پیش بینی مواد مصرفی، ظروف شکستنی، چینی آلات و وسایل سبک و سنگین به اندازه مناسب</p> <p>- دیوارها تا زیر سقف سنگ یا کاشی کاری شده و سقف رنگ آمیزی شود. کف ترجیحاً با موزائیک یا سنگ مفروش شود.</p> <p>- درب فلزی با دریچه مشبک و توری سیمی نصب شود. هواکش قوی برای تهویه کامل نصب شود. قفسه بندی فلزی محکم نصب شود. روشنایی کافی (نور طبیعی و مصنوعی) باشد.</p>
۱۹	سرمایش سالن پذیرایی	✓	✓	✓		<p>- برای تامین برودت، استفاده از کولر آبی، کولر گازی، فن کوئل و پنکه با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی الزامی است. در صورت استفاده از کولر آبی محل استقرار آن باید در پشت بام یا محل مناسب دیگری پیش بینی شود. کانال‌های مربوط به کولر آبی باید بصورت توکار باشند.</p>
۲۰	گرمایش سالن پذیرایی	✓	✓	✓		<p>گرمایش سالن پذیرایی متناسب با شرایط اقلیمی منطقه، از طریق شوفاژ، فن کوئل و بخاری و یا سایر تجهیزات ایمن و استاندارد تامین می گردد.</p>
۲۱	موتورخانه	✓	✓	✓		<p>موتورخانه می‌بایست دارای پنجره به فضای باز، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر طبق ضوابط ملی ساختمان پیش بینی شود. استفاده از سایر امکانات مطابق با شرایط و تکنولوژی روز بلا مانع است.</p>

	- تاسیسات و تجهیزات برقی و مکانیکی باید در مکانی تعبیه شوند که خارج از دید مستقیم مهمان بوده و سروصدای آنها ایجاد مزاحمت ننماید.					
<input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد توضیحات:	محل مناسب برای نصب برق اضطراری در نظر گرفته شود. بطوری که فاقد سر و صدا بوده و باید دارای قدرتی باشد که بتواند نور لامپهای اضطراری فضاهای مورد نیاز و راه اندازی آسانسور را تامین نماید.	✓	✓		برق اضطراری	۲۲

سایر تجهیزات، امکانات و خدمات:

تایید کننده	تهیه کننده
نام و نام خانوادگی مدیر واحد: تاریخ: مهر و امضاء:	نام و نام خانوادگی و سمت: تاریخ: مهر و امضاء:

جمع بندی و نتیجه گیری (این قسمت توسط اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری تکمیل می شود)

متوسط امتیاز نهایی	شرایط ارتقاء درجه
	کسب حداقل ۹۰٪ امتیازات ممکن برای واحدهای درجه یک کسب حداقل ۸۰٪ امتیازات ممکن برای واحدهای درجه دو کسب حداقل ۷۰٪ امتیازات ممکن برای واحدهای درجه سه

توضیحات: