

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

ردیف	شرح	درجه ۱	درجه ۲	درجه ۳
۱	<p style="text-align: center;">رعایت و اجرای ضوابط و استانداردها:</p> <p>رعایت این ضوابط و استانداردها از تاریخ ابلاغ برای احداث ، تبدیل و بهره برداری از سفره خانه های سنتی سرا سر کشور لازم الاجراست .</p> <p>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.</p>	*	*	*
۲	<p style="text-align: center;">مراحل اخذ موافقت اصولی برای زمین پیشنهادی جهت احداث :</p> <p>ارائه درخواست کتبی توسط متقاضی مبنی بر احداث سفره خانه .</p> <p>ارائه فتوکپی اسناد مالکیت زمین (فتو کپی برابر اصل شده از کلیه صفحات)</p> <p>ارائه کروکی موقعیت زمین که تا شعاع حداقل ۱۰۰ متری ، ساختمانها ، منازل و خیابانها در آن مشخص شده باشد .</p> <p>بازدید کارشناس فنی و ارائه گزارش موقعیت زمین.</p> <p>۲-۱</p> <p>۲-۲</p> <p>۲-۳</p> <p>۲-۴</p> <p>۲-۵</p> <p>بررسی و تایید موقعیت زمین و صدور موافقت اصولی توسط دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی.</p> <p>تبصره ۱: کروکی موقعیت زمین باید به تایید حوزه گردشگری استان ذیربط نیز رسیده باشد .</p> <p>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 .</p>	*	*	*
		*	*	*
		*	*	*
		*	*	*
		*	*	*
		*	*	*
		*	*	*

			<p>مراحل اخذ موافقت اصولی برای ساختمان پیشنهادی جهت تبدیل :</p> <p>ارائه در خواست کتبی توسط متقاضی مبنی بر تبدیل ساختمان پیشنهادی به سفره خانه .</p>	۳
*	*	*	<p>ارائه فتوکپی اسناد ، مالکیت ساختمان (فتوکپی برابر اصل از کلیه صفحات)</p>	۳-۱
*	*	*	<p>موافقت کتبی مالک در صورت استیجاری بودن ملک .</p>	۳-۲
*	*	*	<p>فتوکپی اجاره نامه برابر اصل شده .</p>	۳-۲
*	*	*	<p>ارائه کروکی موقعیت ساختمان .</p>	۳-۳
*	*	*	<p>بازدید کارشناس فنی و ارائه گزارش از ساختمان پیشنهادی.</p>	۳-۳
*	*	*	<p>بررسی و تایید ساختمان پیشنهادی و صدور موافقت اصولی توسط دفتر امور مراکز و خدمات</p>	۳-۴
*	*	*	<p>گردشگری و استاندارد سازی.</p>	۳-۵
*	*	*	<p>صدور موافقت اصولی برای ساختمان های تاریخی، کاروانسراها، قلا و کاخها به عنوان سفره خانه</p>	۳-۶
*	*	*	<p>ستنی منوط به موافقت سازمان میراث فرهنگی ویا سایر ارگانهای ذیربط میباشد. تامین فضاهای</p>	۳-۷
*	*	*	<p>فیزیکی و ضروری برای سفره خانه مشروط به حفظ ارزشهای تاریخی و معنوی بنا خواهد بود.</p>	۳-۷
*	*	*		۳-۸
			<p>تهیه نقشه ها :</p> <p>نقشه هایی که جهت بررسی و تایید باید توسط متقاضی ارائه شوند عبارتند از :</p> <p>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 .</p> <p>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.</p> <p>ارائه نقشه های محاسباتی لازم .</p> <p>ارائه نقشه های تاسیساتی (الکتریکی و مکانیکی)</p> <p>نقشه های معماری ، محاسباتی و تاسیساتی باید توسط مهندسی که دارای پروانه اشتغال به کار از وزارت مسکن و شهرسازی میباشد تهیه و با درج تاریخ و امضا توسط متقاضی ارائه شود .</p> <p>تایید نقشه ها توسط کارشناس فنی .</p> <p>ارائه نقشه های تایید شده توسط کارشناس فنی به شهرداری توسط متقاضی .</p> <p>در ساختمانهای تبدیلی ارائه کلیه نقشه ها و اصلاح و انطباق آنها با فضاهای فیزیکی لازم توسط متقاضی الزامی است .</p> <p>نقشه های اصلاح شده باید توسط کارشناس فنی تایید شود .</p>	۴
*	*	*		۴-۱
*	*	*		۴-۱
*	*	*		۴-۲
*	*	*		۴-۳
*	*	*		۴-۴
*	*	*		۴-۴
*	*	*		۴-۵
*	*	*		۴-۶
*	*	*		۴-۶
*	*	*		۴-۷
*	*	*		۴-۸

				۴-۹
*	*	*	<p>موقعیت زمین :</p> <p>زمین باید در نواحی خدماتی ، تجاری و مسکونی طرح تفصیلی شهرها باشد .</p> <p>تبصره ۱ : چنانچه زمین در محدوده شهری قرار گرفته باشد ، ارائه موافقت اولیه شهرداری مبنی بر ساخت سفره خانه الزامی است .</p> <p>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 .</p>	۵
*	*	*	<p>مکان و موقعیت سفره خانه :</p> <p>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 .</p>	۶
۳۰۰ متر مربع	۴۰۰ متر مربع	۵۰۰ متر مربع	<p>زیر بنای سفره خانه :</p> <p>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 :</p>	۷
*	*	*	<p>دسترسی به خیابان و عرض گذر :</p> <p>سفره خانه باید دسترسی مستقیم به خیابان یا کوچه داشته و عرض گذر خیابان نباید کمتر از ۱۲ متر باشد .</p> <p>تبصره ۱ : سفره خانه های در دست تخریب و بازسازی با عرض گذر موجود مورد تایید میباشد .</p>	۸
*	*	*	<p>مصالح ساختمانی :</p> <p>مصالح ساختمانی بایستی با توجه به جغرافیای اقلیمی محل ، از نوع استاندارد انتخاب شود .</p>	۹
*	*	*	<p>نام سفره خانه :</p> <p>بهره بردار بایستی حداقل ده نام که با مفهوم و متناسب با فرهنگ کشور باشد معرفی نماید ،</p> <p>تبصره ۱ : تأیید نام سفره خانه توسط دفتر انجام میپذیرد .</p>	۱۰

			<p>نمای ساختمان :</p> <p>نمای ساختمان سفره خانه متناسب با درجه آن باید کاملاً از تزئینات 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 .</p>	۱۱
*	*	*	استفاده از کاشی و آجر نمای مرغوب الزامی است.	۱۱-۱
-	-	*	استفاده از کاشی و آجرنمای خوب الزامی است.	۱۱-۲
-	*	-	استفاده از کاشی و آجرنمای معمولی الزامی است.	۱۱-۳
*	-	-		
			<p>سر درب ورودی :</p> <p>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 .</p>	۱۲
*	*	*	استفاده از قطعات مرغوب الزامی است.	۱۲-۱
-	-	*	استفاده از قطعات خوب الزامی است.	۱۲-۲
-	*	-	استفاده از قطعات معمولی الزامی است.	۱۲-۳
*	-	-		
			<p>درب ورودی سفره خانه :</p> <p>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 .</p>	۱۳
*	*	*	درب ورودی بایستی از نوع مرغوب ساخته شده باشد.	۱۳-۱
-	-	*	درب ورودی بایستی از نوع خوب ساخته شده باشد.	۱۳-۲
-	*	-	درب ورودی بایستی از نوع معمولی ساخته شده باشد.	۱۳-۳
*	-	-		
			<p>پنجره ها و پرده ها :</p> <p>در طراحی پنجره ها با توجه به معماری سنتی و شرایط اقلیمی هر منطقه باید جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود .</p>	۱۴
*	*	*	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع مرغوب الزامی است.	۱۴-۱
-	-	*	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع خوب الزامی است.	۱۴-۲
-	*	-	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع معمولی الزامی است.	۱۴-۳
*	-	-		

			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 :	۱۸
*	*	*	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 .	
			مساحت دفتر مدیر :	۱۹
۱۵ متر مربع	۲۰ متر مربع	۲۵ متر مربع	حداقل مساحت دفتر مدیر بر حسب درجه برابر است با :	

			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	۱۶۰	۲۰۰	مساحت سالن پذیرایی : حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب چیدمان استاندارد برابر است با :	۲۳
متر مربع	متر مربع	متر مربع		
			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
*	*	*		
			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. اسفاده از پرده هایی از جنس معمولی ، تابلوهای عکس با مناظر زیبا و هماهنگی آنها با سایر دکوراسیون سالن الزامی است.	۲۵ ۲۵-۱ ۲۵-۲ ۲۵-۳
-	-	*		
-	*	-		
*	-	-		
			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
*	*	*		
			اتفاق 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
*	*	*	سیستم صوتی و ویدئوی مرکزی : سالن باید به سیستم صوتی میکروفون و ویدئوی مرکزی جهت پخش موزیک مجهز باشد .	۳۰
*	*	*	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 .	۳۱
-	-	*	کف سالن : کف سالن باید با موکت ، پارکت ، سرامیک یا سنگ مرغوب مفروش شود . کف سالن باید با موکت، پارکت، سرامیک یا سنگ خوب مفروش شود.	۳۲ ۳۲-۱
-	*	-	کف سالن باید با موکت، پارکت، سرامیک یا سنگ معمولی مفروش شود.	۳۲-۲ ۳۲-۳
*	-	-		
-	-	*	حوضچه با فواره : ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مرغوب مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است . ایجاد حوضچه کاشی کاری شده از نوع خوب مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است.	۳۳ ۳۳-۱
-	*	-	ایجاد حوضچه کاشی کاری شده از نوع معمولی مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است.	۳۳-۲ ۳۳-۳
*	-	-		
*	*	*	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.	۳۴
			سقف سالن : وجود طاقدیس های متنوع و طاقهای ضربی قوس دار با نازک کاری ها ، گچبری ها ، آینه کاری	۳۵

*	*	*	ها و رسمی بندی ها(ترکیب آجر و کاشی) ضروری است رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است .	
*	*	*	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 .	۳۶
-	-	*	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 .	۳۷ ۳۷-۱
-	*	-	پرده های سالن پذیرایی بایستی از انواع پارچه و تور حریر از نوع خوب انتخاب و نصب شود.	۳۷-۲
*	-	-	پرده های سالن باید از انواع پارچه و تور حریر از نوع معمولی انتخاب و نصب شود.	۳۷-۳
*	*	*	چیدمان سالن : چیدمان ۵۰٪ از سطح سالن با میز و صندلی و ۵۰٪ بقیه با تخت یا نیمکت مفروش شده همراه با پشتی الزامی است.	۳۸

			میز، صندلی و نیمکتهای مفروش شده با پشتی :	۳۹
-	-	*	میزها باید چوبی با روکش قابل شستشو و از جنس مرغوب انتخاب شود .	۳۹-۱
-	*	-	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.	۳۹-۲
*	*	*	تبصره ۱ : میزها باید با سفره یا رو میزی ، لچکی های ترمه ای ، دستمال سفره و شماره میز بر اساس تعداد نفرات مرتب شود.	۳۹-۳
*	*	*	تبصره ۲ : قرار دادن زیر سیگاری بر روی میزهای غذاخوری ممنوع است.	
-	-	*	صندلی ها باید کاملا راحت و از نوع مرغوب انتخاب شود.	۳۹-۴
-	*	-	صندلی ها باید کاملا راحت و از نوع خوب انتخاب شود.	۳۹-۵
*	-	-	صندلی ها باید کاملا راحت و از نوع معمولی انتخاب شود.	
-	-	*	تخت یا نیمکتهای چوبی و با پایه های محکم و از نوع مرغوب انتخاب شود.	۳۹-۶
-	-	*	تخت یا نیمکتهای چوبی و با پایه های محکم و از نوع خوب انتخاب شود.	
-	*	-	تخت یا نیمکتهای چوبی و با پایه های محکم و از نوع معمولی انتخاب شود.	۳۹-۷
*	-	-	تبصره ۳ : تخت یا نیمکتهای باید با قالیچه، گلیم های گلدار ، منکاهای ترنجی نخی مفروش شده و مجهز به پشتی با منگوله های قالیچه ای باشد.	۳۹-۸
*	*	*		۳۹-۹
			چیدمان میزها (میزان پلاس) :	۴۰
-	-	*	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی مرغوب با آرم و نام سفره خانه استفاده شود .	۴۰-۱
-	*	-	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی خوب با آرم و نام سفره خانه استفاده شود.	۴۰-۲
*	-	-	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی معمولی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود.	۴۰-۳

			تجهیزات سالن :	۴۱
*	*	*	تهیه‌ی صندلی های راحتی و پستی.	۴۱-۱
*	*	*	تهیه‌ی میز در ابعاد مختلف.	۴۱-۲
-	*	*	تهیه‌ی پارچه های ضخیم ماهوتی جهت زیر رو میزها.	۴۱-۳
*	*	*	تهیه‌ی پارچه های پلیسه برای میزهای بوفه ، رومیزی ، لچکی های ترمه ای ودستمال سفره به تعداد مورد نیاز.	۴۱-۴
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی انواع ظروف چینی ، بلوری و کریستال.	۴۱-۵
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی انواع کارد، چنگال و قاشق در سایزهای مختلف.	۴۱-۶
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی بشقابهایی در سایزهای مختلف.	۴۱-۷
			تهیه‌ی گلدان، فلفل دان، ظروف سس خوری، استکان کمر باریک با سینی فلزی برنزی، فنجان، نعلبکی، قوری چینی یا بلوری در اندازه های مختلف.	۴۱-۸
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی میز کار کمکی مجهز به وسایل لازم.	
*	*	*	تهیه‌ی میز چرخ دار (ترولی) جهت حمل غذا و ظروف.	۴۱-۹
*	*	*	تهیه‌ی میز بوفه مجهز به انواع دیس و سینی بزرگ استیل دسته دار و ظروف دو جداره‌ی مخصوص برای گرم نگهداشتن غذا (شف اند دیش) الزامی است.	۴۱-۱۰
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی میز کمکی به منظور استفاده از آن در کنار میز میهمان.	۴۱-۱۱
			تهیه‌ی شماره‌ی میز و تابلوی رزرو میز به تعداد لازم.	
*	*	*	حذف انواع زیرسیگاری از روی میز.	۴۱-۱۲
*	*	*	تهیه‌ی انواع لیوان در اندازه های مختلف، پارچ بلوری به تعداد لازم.	۴۱-۱۳
*	*	*	تهیه‌ی تجهیزات و وسایل اداری برای دفتر سرپرست سالن.	۴۱-۱۴
معمولی	خوب	مرغوب		۴۱-۱۵
*	*	*		۴۱-۱۶
			تنور :	
			ایجاد تنور جهت تهیه‌ی انواع نان تنوری الزامی است.	
*	*	*	تبصره ۱ : برای تسریع در ارائه سوپها ، سالادها ، اشتهاآورها ، نوشیدنیها و دسرها ، تخصیص میز بوفه در مکانی مناسب با دسترسی آسان الزامی است .	۴۲
*	*	*	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 : استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوه ، پلوه ، 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 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
*	*	*		۴۴-۱
-	-	*		۴۴-۲
-	*	-		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
*	*	*		
			مساحت فضای فیلتر : حداقل مساحت فضای فیلتر بر حسب درجه به متر مربع برابر است با :	۴۶
۴ متر مربع	۵ متر مربع	۶ 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
۳۰ متر مربع	۴۰ متر مربع	۵۰ متر مربع		
			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 کسوهاى 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 باید استفاده شود.

تهیه انواع ماهی تابه و قابلمه چدنی سبک. ۵۰-۱

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 تیز کن) . 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

			دیوار آشپزخانه : دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشیکاری شود .	۵۲
*	*	*	تبصره ۱ : دیوارها باید با سه لایه قیر و دو لایه گونی ایزوله شود .	
*	*	*		
			روشنایی آشپزخانه : آشپزخانه باید نور کافی (طبیعی و یا مصنوعی) داشته باشد .	۵۳
*	*	*		
			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 .	۵۴
*	*	*		
			سقف آشپزخانه : سقف آشپزخانه باید با دامپهای فلزی طراحی و رنگ آمیزی شود .	۵۵
*	*	*		
			فیلتر چربی گیر : کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد .	۵۶
*	*	*		
			آب سرد و گرم : آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط باشد .	۵۷
*	*	*		
			پنجره ها : حتی المقدور پنجره های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته باشد . در اینصورت باید مجهز به توری سیمی باشد .	۵۸
*	*	*		
			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 .	۵۹
*	*	*		
			هواکش و هود مرکزی : آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی مناسب باشد .	۶۰
*	*	*		
			سیستم سرمایش و گرمایش : آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مناسب باشد .	۶۱
*	*	*		
			بهداشت محیط آشپزخانه : رعایت بهداشت شخصی ، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیه قسمتها	۶۲

*	*	*	الزامی است .	
			محل ظرفشویی :	۶۳
*	*	*	محل ظرفشویی باید در مجاورت آشپزخانه در نظر گرفته شود .	۶۳-۱
*	*	*	تبصره ۱ : پیش بینی ظرف شویی اتوماتیک بلامانع است.	۶۳-۲
*	*	*	ظرفشویی باید مجهز به سینک سه خانه ای و دارای آب گرم و سرد باشد .	۶۳-۳
*	*	*	قفسه بندی برای ظروف سبک و سنگین الزامی است .	۶۳-۴
			مساحت محل ظرفشویی :	۶۴
۲ متر مربع	۳ متر مربع	۴ متر مربع	حداقل مساحت محل ظرفشویی بر حسب درجه برابر است با :	
			مساحت آبدارخانه :	۶۵
۷/۵ متر مربع	۱۰ متر مربع	۱۲/۵ متر مربع	مساحت آبدارخانه باید ۱/۴ مساحت آشپزخانه بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با :	
			ارتباط آبدارخانه با آشپزخانه :	۶۶
*	*	*	آبدارخانه باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باشد .	
			آب سرد و گرم :	۶۷
*	*	*	آبدارخانه باید دارای سینک ظرفشویی استیل سه خانه ای بوده و دارای آب گرم و سرد باشد .	
			دیوار ، کف و سقف :	۶۸
*	*	*	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 .	
			سرمایش ، گرمایش و روشنایی :	۶۹
*	*	*	آبدارخانه باید به سیستم سرمایش و گرمایش مجهز بوده دارای هواکش ، نور طبیعی و مصنوعی و روشنایی کافی باشد .	
			قفسه بندی آبدارخانه :	۷۰
*	*	*	قفسه بندی آبدارخانه برای قرار دادن ظروف مختلف الزامی است .	
			لوله کشی گاز آبدارخانه :	۷۱
*	*	*	اجاق گاز و سماور آبدارخانه باید به سیستم لوله کشی گاز متصل باشد.	۷۱-۱
*	*	*	استفاده از سماور برقی و یا ذغالی بلا مانع است.	

			<p>مشخصات انبار :</p> <p>دیوارها تا زیر سقف سنگ یا کاشیکاری شود .</p> <p>کف با موزائیک مفروش شود .</p> <p>سقف رنگ آمیزی شود .</p> <p>درب فلزی با دریچه مشبک و نصب توری سیمی ایجاد شود .</p> <p>قفسه بندی فلزی محکم نصب شود .</p> <p>هواکش قوی جهت تهویه کامل نصب شود .</p> <p>روشنایی کافی و دارای نور طبیعی و یا مصنوعی لازم باشد .</p>	۷۷ ۷۷-۱ ۷۷-۲ ۷۷-۳ ۷۷-۴ ۷۷-۵ ۷۷-۶ ۷۷-۷
			<p>سرویس های بهداشتی عمومی :</p> <p>ایجاد سرویس های بهداشتی زنانه و مردانه مجزا مجهز به آب گرم و سرد و شیر مخلوط الزامی است .</p> <p>تبصره ۱ : فضای توالت ، دستشویی عمومی زنانه و مردانه باید در عین مستقل بودن در محلی مناسب و دور از یکدیگر پیش بینی شود.</p> <p>تبصره ۲ : سرویس های بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که با باز کردن در ورودی آنها داخل دستشویی ها دیده نشود .</p> <p>تبصره ۳ : سرویسهای بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که دو قسمت توالت و دستشویی نیز از هم مجزا باشند .</p>	۷۸
۲۰ متر مربع	۳۰ متر مربع	۳۵ متر مربع	<p>مساحت سرویسهای بهداشتی عمومی :</p> <p>حداقل مساحت مورد نیاز برای ایجاد سرویسهای بهداشتی زنانه و مردانه بر حسب درجه برابر است با :</p>	۷۹
۴ چشمه	۶ چشمه	۸ چشمه	<p>تعداد سرویسهای بهداشتی عمومی :</p> <p>حداقل تعداد سرویسهای بهداشتی عمومی بر حسب درجه و مساحت تعیین شده برابر است با :</p>	۸۰
			<p>توالت فرنگی :</p> <p>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 .</p>	۸۱
			<p>مشخصات سرویسهای بهداشتی عمومی :</p> <p>-کف سرویسهای بهداشتی باید با دو لایه گونی و سه لایه قیر ایزوله شده و با سرامیکهای ضد لغزنده مفروش شود .</p>	۸۲

۸۲-۱	* * * * * * *	* * * * * * *	<p>تبصره ۱: ارتفاع کف تا زیر سقف سرویسهای بهداشتی نباید کمتر از ۲/۲۰ متر باشد .</p> <p>- دیوارها باید تا زیر سقف کاشی شود .</p> <p>- نور و روشنایی کافی داشته باشد .</p> <p>- نصب هواکش ، فلاش تانک ، سیفون و شیر مخلوط الزامی است .</p> <p>- نصب آئینه ، ظرف صابون مایع ، رخت آویز ، دستمال توالی ، ششوار و سطل زباله درب دار الزامی است .</p> <p>- ضد عفونی با مواد مجاز و نظافت مستمر و نصب بو گیر الزامی است .</p>
۸۲-۲			
۸۲-۳			
۸۲-۴			
۸۲-۵			
۸۲-۶			
۸۳	* *	* *	<p>درب ورودی سرویسهای بهداشتی عمومی :</p> <p>درب ورودی بایستی مجهز به ترمز درب باشد .</p> <p>تبصره ۱: برای سهولت استفاده افراد معلول عرض درها باید حداقل ۸۰ سانتیمتر باشد .</p>
۸۴			
۸۴-۱	* * * * * * * * * *	* * * * * * * * * *	<p>نمازخانه :</p> <p>نمازخانه زنانه و مردانه از هم جدا در محلی مناسب و دور از سر و صدا با نصب تابلوی راهنما ایجاد شود .</p> <p>درب ، پنجره ، دیوارها و سقف نمازخانه بایستی رنگ آمیزی شود .</p> <p>نمازخانه بایستی دارای سیستم حرارتی و برودتی باشد .</p> <p>نمازخانه باید روشنایی و نور کافی داشته و از هوای مطبوع برخوردار باشد .</p> <p>جهت قبله در روی دیوار مشخص شده باشد .</p> <p>به تعداد مورد نیاز مهر ، تسبیح ، قرآن و کتاب دعا وجود داشته باشد.</p> <p>محلی برای کفش کنی تدارک دیده شود .</p> <p>کف نمازخانه باید کاملا پاکیزه و نظافت آن بطور مستمر انجام شده بطوریکه عاری از هرگونه بوی بد باشد .</p> <p>درب باید طوری تعبیه شود که از بیرون داخل نمازخانه دیده نشود .</p> <p>برای نمازخانه نصب پرده الزامی است .</p>
۸۴-۲			
۸۴-۳			
۸۴-۴			
۸۴-۵			
۸۴-۶			
۸۴-۷			
۸۴-۸			
۸۴-۹			
۸۴-۱۰			
۸۵	۱۰ متر مربع	۱۵ متر مربع	<p>مساحت نماز خانه :</p> <p>حداقل مساحت نمازخانه بر حسب درجه برابر است با :</p>
۸۶			
۸۶-۱	* * * *	* * * *	<p>لاکر کارکنان (رختکن ، توالی ، دستشویی ، حمام ، کمد لباس ، محل غذاخوری و محل استراحت موقت کارکنان) :</p> <p>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 :</p> <p>ایجاد رختکن مخصوص ،</p>

			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.	
*	*	*	نصب آینه، ظرف صابون مایع، دستمال توالت، سطل زباله درب دار.	۸۶-۶
			ضدعفونی با مواد مجاز، نصب بوگیر و نظافت مستمر سرویس بهداشتی.	
*	*	*	کاشی کاری دیوارها تا زیر سقف.	۸۶-۷
			تامین نور و روشنایی کافی.	
*	*	*	رنگ آمیزی سقف.	۸۶-۸
*	*	*	نصف کفپوش مناسب.	
*	*	*		۸۶-۹
*	*	*		۸۶-۱۰
*	*	*		۸۶-۱۱
*	*	*		۸۶-۱۲
*	*	*		۸۶-۱۳
			مساحت لاکر کارکنان :	۸۷
۲۰	۳۰	۳۵	حداقل مساحت لاکر کارکنان بر حسب درجه برابر است با :	
متر مربع	متر مربع	متر مربع		
			تعداد پارکینگ :	۸۸
		*	به ازای هر ۸ نفر میهمان یک واحد پارکینگ باید در نظر گرفته شود.	۸۸-۱
	*	*	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 .	۸۸-۲
*		*	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.	۸۸-۳
*	*	*		

۵۰ متر مربع	۶۰ متر مربع	۸۰ متر مربع	<p>مساحت پارکینگ :</p> <p>حداقل مساحت پارکینگ بر حسب درجه برابر است با :</p>	۸۹
*	*	*	<p>شرایط احداث پارکینگ :</p> <p>تردد در پارکینگ باید از یک ورودی انجام گیرد .</p> <p>حداقل ارتفاع ورودی پارکینگ بایستی ۲ متر باشد .</p> <p>حداقل عرض رامپ ورودی پارکینگ باید ۳/۵ متر باشد .</p> <p>فضای مورد نیاز جهت توقف اتومبیل باید ۳ متر در ۵ متر باشد.</p> <p>عرض گردش مانور اتومبیل باید ۵ متر محور به محور در نظر گرفته شود .</p> <p>کف پارکینگ مفروش یا آسفالت و خط کشی شده باشد .</p> <p>نصب تابلوهای ورود و خروج ، هواکش ، کپسول اطفای حریق و تامین روشنایی الزامی است .</p>	۹۰ ۹۰-۱ ۹۰-۲ ۹۰-۳ ۹۰-۴ ۹۰-۵ ۹۰-۶ ۹۰-۷
*	*	*	<p>موتور خانه :</p> <p>اختصاص محلی مناسب جهت موتور خانه دارای پنجره به فضای باز ، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر باید پیش بینی شود .</p>	۹۱
۸ متر مربع	۱۰ متر مربع	۱۰ متر مربع	<p>مساحت موتورخانه :</p> <p>حداقل مساحت موتورخانه بر حسب درجه برابر با :</p>	۹۲

			<p>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 .</p>	۹۳
			<p>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 فضاها را مورد نیاز مخصوصا برق سردخانه ها را تامین نماید .</p>	۹۴
			<p>تامین گرمای فضاها عمومی : گرمای سفره خانه و سایر فضای عمومی آن باید از طریق شوفاژ و یا فن کوئل تامین گردد .</p>	۹۵
			<p>تامین سرمای فضاها 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 .</p>	۹۶
			<p>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 .</p>	۹۷
			<p>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 .</p>	۹۸

*	*	*		
*	*	*	<p>پله فرار :</p> <p>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 .</p> <p>تبصره ۱ : نصب چراغ راهنما و علائم برای پله فرار در سفره خانه الزامی است .</p>	۹۹
*	*	*	<p>سیستم دفع فاضلاب و زباله :</p> <p>در سفره خانه باید سیستم دفع فاضلاب و جمع آوری زباله پیش بینی شده باشد .</p> <p>تبصره ۱ : سیستم دفع فاضلاب باید به تایید سازمان حفاظت محیط زیست و یا اداره بهداشت محیط منطقه رسیده باشد .</p>	۱۰۰
*	*	*	<p>سیستم اعلام و اطفاء حریق :</p> <p>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 .</p>	۱۰۱
*	*	*	<p>فضای سبز :</p> <p>در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گلکاری و چمنکاری شده و شب هنگام با چراغهای الوان تزیین شده باشد .</p>	۱۰۲
*	*	*	<p>شرایط احراز پست ، مدیریت سفره خانه و شرح وظایف مدیر :</p> <p>شرایط احراز پست :</p> <p>داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .</p> <p>گذراندن دوره تخصصی مدیریت پذیرایی و اخذ گواهینامه مربوطه .</p> <p>اخذ کارت بهداشتی .</p> <p>اخذ کارت صلاحیت فردی .</p> <p>اخذ کارت عدم اعتیاد .</p> <p>آشنایی به زبان انگلیسی در حد محاوره .</p> <p>اخذ کارت مدیریت سفره خانه از دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی .</p> <p>توانایی در تنظیم برنامه ها و تعیین وظایف هر کدام از کارکنان .</p> <p>نظارت بر اجرای صحیح کارهای محوله به کارکنان .</p> <p>نظارت بر اجرای بهداشت عمومی .</p> <p>رعایت قوانین و مقررات مربوط به سفره خانه .</p> <p>ایجاد روابط عمومی گسترده با سازمانهای مختلف .</p> <p>تلاش در جهت تامین رضایت میهمانان .</p> <p>تلاش در جهت ارتقاء سطح کیفیت خدمات سفره خانه .</p>	<p>۱۰۳</p> <p>۱۰۳-۱</p> <p>۱-۱</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱-۲</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱-۳</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱-۴</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱-۵</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱-۶</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱-۷</p> <p>۱۰۳</p> <p>۱۰۳-۲</p>

*	*	*	اجرای وظایف تعیین شده برای کلیه پرسنل و همچنین مسئولیت اداره سفره خانه به عهده مدیر	۱۰۳-۳
*	*	*	میباشد.	۱۰۳-۴
*	*	*	دارنده پروانه بهره برداری سفره خانه میتواند در صورت دارا بودن شرایط فوق الذکر مدیریت سفره	۱۰۳-۵
*	*	*	خانه را نیز عهده دار شود.	۱۰۳-۶
*	*	*	افرادی که سابقه تجربی ده ساله در مدیریت سفره خانه و اطلاعات کافی در زمینه شغلی داشته	۱۰۳-۷
*	*	*	باشند به تشخیص دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی بدون داشتن شرط بند	۱۰۳-۸
*	*	*	۱-۱-۱۰۳ میتوانند مدیریت سفره خانه را عهده دار شوند.	۱۰۳-۸
*	*	*	مدیر غیر از اشتغال در سفره خانه نباید شغل دیگری داشته باشد.	۱۰۳-۹
*	*	*	در صورت فوت، استعفاء، غیبت یا لغو کارت مدیریت، بهره بردار سفره خانه موظف است ظرف	۱۰۳-۹
*	*	*	مدت یک ماه نسبت به معرفی مدیر اقدام نماید در غیر این صورت سفره خانه تعطیل خواهد شد.	۱۰۳-۹
*	*	*	تلاش به منظور ارزش گذاری به فرهنگ اصیل ایرانی .	۱۰۳-۱۰
*	*	*	اشاعه روحیه جوانمردی، احسان و سفره باز .	۱۰۳-۱۰
*	*	*	ارزش گذاری به سنتها و آداب و رسوم .	۱۰۳-۱۱
*	*	*	حفظ حرمت سفره، نان و روحیه مهمان نوازی .	۱۰۳-۱۱
*	*	*		۱۰۳-۱۲
*	*	*		۱۰۳-۱۳
*	*	*		۱۰۳-۱۴
*	*	*		۱۰۳-۱۵
*	*	*		۱۰۳-۱۶
*	*	*		۱۰۳-۱۷

شرایط احراز پست حسابدار سفره خانه و شرح وظایف آن :

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

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

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

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

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

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

				۱۱۰-۱۶
			شرایط احراز شغل میزبانی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	۱۱۱
			شرایط احراز شغلی :	
			داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	۱۱۱-۱
*	*	*	داشتن حداقل ۵ سال تجربه کار عملی مرتبط .	۱-۱
*	*	*	گذراندن دوره تخصصی پذیرایی و میزبانی و اخذ گواهینامه طی دوره آموزشی مربوطه.	۱۱۱
			آشنایی به زبان انگلیسی در حد توضیح در مورد غذاها و راهنمایی میهمانان .	۱-۲
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۱
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱-۳
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۱
*	*	*	دریافت دستور و برنامه کار از سرپرست سالن .	
*	*	*	استحمام روزانه و رعایت نظافت شخصی ، حفظ ادب و ظاهر آراسته ، کوتاه بودن مو و ناخن و	۱-۴
*	*	*	عدم استفاده از عطریات و ادوکلن .	۱۱۱
*	*	*	کنترل کامل میز و صندلی ها از نظر تمیزی .	
			کنترل چیدمان میزها از نظر وجود نمکدان ، فلفلدان ، ظرف سماق ، دستمال سفره ، لچکی ، کارد	۱-۵
			و چنگالها ، بشقابها ، لیوان ، ظرف سس خوری ، آبلیمو ، روغن و زیتون و غیره .	۱۱۱
*	*	*	مراقبت لازم در تعویض رومیزی ها و لچکی ها .	۱-۶
*	*	*	دقت در اخذ سفارش غذا و تسلط در سرو انواع غذاها با اصول مربوطه .	۱۱۱
			ارائه بن غذا به آشپزخانه و دریافت غذای میهمان .	۱-۷
		*	تحويل فیش غذا به صندوقدار و اخذ صورتحساب و ارائه آن به میهمان و تحويل وجوهات به	۱۱۱
		*	صندوقدار .	۱۱۱-۲
*	*	*	رعایت کامل اصول بهداشتی ، ایمنی ، حفاظتی و انضباطی .	۱۱۱-۳
*	*	*	استفاده از یونیفرم تمیز .	۱۱۱-۴
*	*	*	عدم استفاده از دخانیات و عدم مصرف غذاهای بو دار .	۱۱۱-۵
*	*	*	انجام کلیه وظایف مربوط به سر پرست سالن.	۱۱۱-۶
*	*	*		
*	*	*		۱۱۱-۷
*	-	-		۱۱۱-۸
				۱۱۱-۹
				۱۱۱-۱۰
				۱۱۱-۱۱
				۱۱۱-۱۲
				۱۱۱-۱۳

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

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

			شرایط احراز شغل مامور خرید ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۵
			شرایط احراز شغلی :	
			داشتن تحصیلات دیپلم .	۱۱۵-۱
*	*	*	داشتن ۲ سال تجربه کار مرتبط .	۱-۱
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۵
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱-۲
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۵
*	*	*	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	۱-۳
*	*	*	اخذ دستور از مدیر .	۱۱۵
*	*	*	جمع آوری درخواست خرید از قسمتهای مختلف .	۱-۴
*	*	*	اخذ تنخواه مناسب از صندوقدار و دادن رسید .	۱۱۵
*	*	*	بررسی اجناس و انتخاب نوع با کیفیت و خرید آن .	۱-۵
*	*	*	پرداخت قیمت اجناس و دریافت فاکتور .	۱۱۵
*	*	*	حمل اجناس و تحویل آن به انبار و گرفتن رسید از انبار دار .	۱-۶
*	*	*	ارائه رسید انبار به صندوقدار و تسویه حساب	۱۱۵
*	*	*	استفاده از وسیله نقلیه سفره خانه جهت خرید اجناس در مواقع لزوم..	۱۱۵-۲
*	*	*	رعایت نظم و انضباط و مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	۱۱۵-۳
*	*	*	ارائه گزارش کار به حسابدار یا مدیر .	۱۱۵-۴
*	*	*	انجام کلیه وظایف مربوط به انباردار.	۱۱۵-۵
	-	-		۱۱۵-۶
				۱۱۵-۷
				۱۱۵-۸
				۱۱۵-۹
				۱۱۵-۱۰
				۱۱۵-۱۱
			شرایط احراز شغل انباردار ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۵-۱۲
			شرایط احراز شغل :	
			داشتن دیپلم .	
-	*	*	گذراندن دوره تخصصی مرتبط و اخذ گواهینامه.	
-	*	*	داشتن ۲ سال تجربه کاری .	
-	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	
-	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۶
-	*	*	اخذ دستور از مدیر .	۱۱۶-۱
-	*	*	تحویل گرفتن کالا از مامور خرید و ارائه رسید .	۱-۱
-	*	*	ثبت کالاهای دریافتی در دفتر مخصوص .	۱۱۶
-	*	*	قرار دادن اجناس خریداری شده در قفسه ها و محلهای مناسب .	۱-۲
-	*	*	عدم مخلوط و نگهداری اجناس بودار و اجناس بو گیر در مجاورت هم .	۱۱۶
-	*	*	تفکیک شوینده ها و مواد پاک کننده از سایر اجناس و مواد غذایی .	۱-۳
-	*	*	کسر کالاهای تحویل داده شده از لیست دفاتر با دریافت رسید .	۱۱۶
-	*	*	افزودن کالاهای دریافتی به لیست دفاتر با دریافت فاکتور .	۱-۴
-	*	*	جابجایی اجناس و نظافت آنها .	۱۱۶

-	*	*	رعایت نظم و انضباط و مقررات بهداشتی و حفاظتی .	۱۱۵-۱
-	*	*	رعایت اولویت استفاده و نگهداری از اجناس و کالا با توجه به تاریخ مصرف آنها .	۱۱۶
-	*	*		۱۱۶-۱-۶
				۱۱۶
				۱۱۶-۲
				۱۱۶-۳
				۱۱۶-۴
				۱۱۶-۵
				۱۱۶-۶
				۱۱۶-۷
				۱۱۶-۸
				۱۱۶-۹
				۱۱۶-۱۰
				۱۱۶-۱۱
				۱۱۶-۱۲
			شرایط احراز شغل تلفنچی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۷
-	*	*	شرایط احراز شغل :	۱۱۷-۱
-	*	*	داشتن تحصیلات دیپلم .	۱-۱-۱
			آشنایی به زبان انگلیسی در حد محاوره .	۱۱۷
-	*	*		۱-۲-۱
-	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱۱۷
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	
-	*	*		۱-۳-۱
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۷
			دریافت دستور از مدیر .	۱-۴-۱
-	*	*	آگاهی در خصوص رزرو میز ، قیمت منو و انواع غذاهای موجود .	۱۱۷
			برقراری سریع ارتباط تلفنی میهمانان با مدیر ، معاون ، سرآشپز و سرپرست سالن .	
-	*	*	برقراری ارتباط تلفنی مدیر با مراکز فروش مواد غذایی .	۱-۵-۱
			اخذ پیغام و پیام های تلفنی و انتقال سریع آن به مدیر .	۱۱۷
-	*	*		۱۱۷-۲
-	*	*	رعایت کامل ادب ، نزاکت در مکالمات تلفنی .	۱۱۷-۳
-	*	*	رعایت اصول انضباطی ، بهداشتی و حفاظتی در محیط کار .	۱۱۷-۴
-	*	*	در اختیار داشتن شماره تلفن های ضروری و مهم .	۱۱۷-۵
-	*	*	رعایت بهداشت شخصی و استفاده از یونیفرم تمیز .	۱۱۷-۶
-	*	*		۱۱۷-۷
			شرایط احراز شغل دربان ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۷-۸

			شرایط احراز شغل :	۱۱۷-۹
	*	*	تحصیلات خواندن و نوشتن .	۱۱۷-۱۰
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱۱۸
*	*	*		۱۱۸-۱
*	*	*	اخذ دستور از مدیر .	۱-۱
*	*	*	استفاده از یونیفرم مخصوص .	۱۱۸
*	*	*		۱-۲
*	*	*	رعایت ادب و نزاکت در برخورد با میهمانان .	۱۱۸
*	*	*	باز و بسته نمودن درب برای احترام به میهمانان .	
*	*	*	رعایت کامل نظافت شخصی ، استحمام روزانه و حفظ ظاهر آراسته .	۱-۳
*	*	*	رعایت نظم و انضباط و مقررات .	۱۱۸
*	*	*	دقت و مراقبت در حفظ لوازم و وسایل سفره خانه در هنگام ورود و خروج افراد مشکوک .	۱-۴
*	*	*		۱۱۸
*	*	*		
				۱۱۸-۲
				۱۱۸-۳
				۱۱۸-۴
				۱۱۸-۵
				۱۱۸-۶
			شرایط احراز شغل صندوقدار ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۱۸-۷
			شرایط احراز شغل :	۱۱۸-۸
			داشتن دیپلم .	۱۱۹
			اخذ کارت بهداشت شخصی .	
-	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۱۹-۱
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱-۱
-	*	*	اخذ دستور از حسابدار .	۱۱۹
-	*	*	تنظیم صورتحساب میهمانان بر اساس بن دریافتی از میزبان .	۱-۲
-	*	*	دقت و توجه به تعداد میهمانان یا شماره میز ، تاریخ روز و تعداد غذاهای یادداشت شده در بن .	۱۱۹
-	*	*	دریافت تنخواه از حسابدار قبل از شروع کار .	۱-۳
-	*	*	دریافت وجوه صورتحساب بر اساس مبلغ قید شده در صورتحساب از میزبان .	۱۱۹
-	*	*	ثبت ارقام دریافتی به ترتیب شماره سریال صورتحساب .	۱-۴
-	*	*	تحویل کلیه وجوه دریافتی به حسابدار .	۱۱۹
-	*	*		۱۱۹-۲
-	*	*		-۳
-	*	*		۱۱۹-۴
-	*	*		۱۱۹-۵
-	*	*		۱۱۹-۶

-	*	*		۱۱۹-۷
				۱۱۹-۸
			شرایط احراز شغل آبدارچی، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	۱۲۰
			شرایط احراز شغل :	
			تحصیلات دیپلم .	۱۲۰-۱
*	*	*	آشنایی مختصر به زبان انگلیسی .	۱-۱
*	*	*		۱۲۰
			اخذ کارت بهداشت شخصی .	۱-۲
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	۱۲۰
*	*	*		
			اخذ کارت عدم اعتیاد .	۱-۳
*	*	*	دریافت دستور از سرپرست سالن .	۱۲۰
*	*	*		۱-۴
			تحويل کلیه ظروف و وسایل مورد نیاز آبدارخانه .	۱۲۰
*	*	*	تحويل اجناس مصرفی مورد نیاز .	
*	*	*	آماده کردن و سرو انواع نوشیدنیهای گرم (چای ، قهوه ، نسکافه) بر اساس بن صادره از طرف میزبان .	۱-۵
*	*	*		۱۲۰
			همکاری با میزبان .	۱۲۰-۲
*	*	*	شستشوی کامل ظروف مصرفی آبدارخانه و نظافت آبدارخانه .	۱۲۰-۳
*	*	*	استحمام روزانه و استفاده از یونیزرم تمیز و رعایت نظافت، ادب و حفظ ظاهر آراسته .	۱۲۰-۴
*	*	*	رعایت اصول و مقررات ایمنی ، بهداشتی ، حفاظتی و انضباطی .	۱۲۰-۵
*	*	*		۱۲۰-۶
				۱۲۰-۷
				۱۲۰-۸
			مراحل اخذ پروانه بهره برداری سفره خانه :	۱۲۰-۹
			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 .	

*	*	*	<p>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 .</p> <p>-----</p> <p>ماده ها و تبصره ها :</p> <p>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 .</p>	۱۲۱
*	*	*		
*	*	*		<p>-----</p> <p>۱۲۲</p>

--	--	--	--	--