

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

ردیف	شرح	درجه 1	درجه 2	درجه 3
1	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 1: 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.	*	*	*
2	مراحل اخذ موافقت اصولی برای زمین پیشنهادی جهت احداث : ارائه درخواست کتبی توسط متقاضی مبنی بر احداث سفره خانه . ارائه فتوکپی اسناد مالکیت زمین (فتو کپی برابر اصل شده از کلیه صفحات) ارائه کروکی موقعیت زمین که تا شعاع حداقل 100 متری ، ساختمانها ، منازل و خیابانها در آن مشخص شده باشد . بازدید کارشناس فنی و ارائه گزارش موقعیت زمین.	*	*	*
2-1		*	*	*
2-2		*	*	*
2-3		*	*	*
2-4		*	*	*
2-5	بررسی و تایید موقعیت زمین و صدور موافقت اصولی توسط دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی. تبصره 1: کروکی موقعیت زمین باید به تایید حوزه گردشگری استان ذیربط نیز رسیده باشد . تبصره 2: 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 .	*	*	*
		*	*	*

			مراحل اخذ موافقت اصولی برای ساختمان پیشنهادی جهت تبدیل :	3
*	*	*	ارائه در خواست کتبی توسط متقاضی مبنی بر تبدیل ساختمان پیشنهادی به سفره خانه .	3-1
*	*	*	ارائه فتوکپی اسناد ، مالکیت ساختمان (فتوکپی برابر اصل از کلیه صفحات) موافقت کتبی مالک در صورت استیجاری بودن ملک .	3-2
*	*	*	فتوکپی اجاره نامه برابر اصل شده . ارائه کروکی موقعیت ساختمان .	3-3
*	*	*	بازدید کارشناس فنی و ارائه گزارش از ساختمان پیشنهادی.	3-4
*	*	*	بررسی و تایید ساختمان پیشنهادی و صدور موافقت اصولی توسط دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری	3-5
*	*	*	و استاندارد سازی.	3-6
*	*	*	صدور موافقت اصولی برای ساختمان های تاریخی، کاروانسراها، قلا و کاخها به عنوان سفره خانه سنتی	3-7
*	*	*	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.	3-8
*	*	*		
			تهیه نقشه ها :	
			نقشه هایی که جهت بررسی و تایید باید توسط متقاضی ارائه شوند عبارتند از :	
			ارائه یک برگ نقشه 1/2000 موجود در سازمان نقشه برداری کل کشور که محل زمین یا ساختمان بر روی آن مشخص شده و به تایید شهرداری محل رسیده باشد .	
			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.	
			ارائه نقشه های محاسباتی لازم .	
*	*	*	ارائه نقشه های تاسیساتی (الکتریکی و مکانیکی)	
*	*	*	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 .	
*	*	*	تایید نقشه ها توسط کارشناس فنی .	4
*	*	*	ارائه نقشه های تایید شده توسط کارشناس فنی به شهرداری توسط متقاضی .	4-1
*	*	*	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 .	
*	*	*		4-2
*	*	*		4-3
*	*	*		4-4
*	*	*		4-5
*	*	*		4-6
*	*	*		4-7
*	*	*		4-8
*	*	*		4-9

*	*	*	<p>موقعیت زمین :</p> <p>زمین باید در نواحی خدماتی ، تجاری و مسکونی طرح تفصیلی شهرها باشد .</p> <p>تبصره 1 : چنانچه زمین در محدوده شهری قرار گرفته باشد ، ارائه موافقت اولیه شهرداری مبنی بر ساخت سفره خانه الزامی است .</p> <p>تبصره 2 : 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>	5
*	*	*	<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>	6
300 متر مربع	400 متر مربع	500 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>	7
*	*	*	<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 12 متر باشد .</p> <p>تبصره 1 : سفره خانه های در دست تخریب و بازسازی با عرض گذر موجود مورد تایید میباشد .</p>	8
*	*	*	<p>مصالح ساختمانی :</p> <p>مصالح ساختمانی بایستی با توجه به جغرافیای اقلیمی محل ، از نوع استاندارد انتخاب شود .</p>	9
*	*	*	<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 1 : تأیید نام سفره خانه توسط دفتر انجام میپذیرد .</p>	10
*	*	*	<p>نمای ساختمان :</p> <p>نمای ساختمان سفره خانه متناسب با درجه آن باید کاملا 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 .</p> <p>استفاده از کاشی و آجر نمای مرغوب الزامی است .</p> <p>استفاده از کاشی و آجرنمای خوب الزامی است .</p>	11 11-1

-	*	-	استفاده از کاشی و آجرنمای معمولی الزامی است.	11-2 11-3
*	*	*	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 .	12
-	-	*	استفاده از قطعات مرغوب الزامی است.	12-1
-	*	-	استفاده از قطعات خوب الزامی است.	12-2
*	-	-	استفاده از قطعات معمولی الزامی است.	12-3
*	*	*	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 .	13
-	-	*	درب ورودی بایستی از نوع مرغوب ساخته شده باشد.	13-1
-	*	-	درب ورودی بایستی از نوع خوب ساخته شده باشد.	13-2
*	-	-	درب ورودی بایستی از نوع معمولی ساخته شده باشد.	13-3
*	*	*	پنجره ها و پرده ها : در طراحی پنجره ها با توجه به معماری سنتی و شرایط اقلیمی هر منطقه باید جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود .	14
-	-	*	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع مرغوب الزامی است.	14-1
-	*	-	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع خوب الزامی است.	14-2
*	-	-	نصب پرده ضخیم و پرده توری از نوع معمولی الزامی است.	14-3

			راهروی ورودی : راهروی ورودی باید هم عرض و متناسب با درب ورودی باشد . سقف و دیوارها بایستی نازک کاری ، گچبری آینه کاری ، رسمی بندی (ترکیب آجر و کاشی) و رنگ آمیزی مناسب داشته باشد . روشنایی کافی داشته باشد . کف با انواع سرامیک ، سنگ ، موکت ، پارکت یا ترکیب آجر و کاشی مرغوب و الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی مفروش شده باشد کف با انواع سرامیک ، سنگ ، موکت ، پارکت یا ترکیب آجر و کاشی خوب و الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی مفروش شده باشد کف با انواع سرامیک ، سنگ ، موکت ، پارکت یا ترکیب آجر و کاشی معمولی و الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی مفروش شده باشد	15 15-1 15-2 15-3 15-4 15-5 15-6
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
-	-	*		
-	*	-		
*	-	-		
			ارتفاع و عرض پله ها : در صورت اختلاف سطح و استفاده از پله ، ارتفاع پله ها نباید از 17 سانتیمتر بیشتر بوده و عرض پله ها نیز از 150 سانتیمتر کمتر نباشد .	16
*	*	*		
			شیب رامپ برای معلولین : در صورت وجود اختلاف سطح ، شیب رامپ 5% الی 6% برای میهمانان معلول ویلچردار ، باید بر اساس مصوبه شورای عالی شهرسازی ایران در نظر گرفته شود . تبصره 1 : در مواردی که شیب مناسب مقدور نمی باشد از آسانسور یا بالابر مخصوص معلولین استفاده شود .	17
*	*	*		
*	*	*		
			دفتر مدیر : دفتر مدیر باید در مکانی مناسب با نصب تابلو در معرض دید میهمانان پیش بینی شود . تبصره 1 : دکوراسیون دفتر مدیر باید با مبلمان زیبا با میز کار ، کامپیوتر ، تلفن ، فکس ، ویدئو مرکزی ، فایل اداری نورپردازی و تجهیز شود . تبصره 2 : از دفتر مدیر جهت مراجعه و پذیرش مراجعین و رزرو میز ، انجام امور مالی و اداری میتوان استفاده نمود .	18
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
15 متر مربع	20 متر مربع	25 متر مربع	مساحت دفتر مدیر : حداقل مساحت دفتر مدیر بر حسب درجه برابر است با :	19
			تلفن عمومی : نصب تلفن عمومی در محلی مناسب و ساکت حداقل یک دستگاه الزامی است .	20
*	*	*		

			عدم استعمال دخانیات: نصب تابلوهای هشدار دهنده عدم استعمال دخانیات در معرض دید میهمانان الزامی است.	21
*	*	*		
			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 .	22
*	*	*		
*	*	*		
120 متر مربع	160 متر مربع	200 متر مربع	مساحت سالن پذیرایی : حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب چیدمان استاندارد برابر است با :	23
			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 .	24
*	*	*		
			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.	25 25-1 25-2 25-3
-	-	*		
-	*	-		
*	-	-		
			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.	26
*	*	*		
			اتاقک نگهداری موقت البسه میهمانان : در مجاورت سالن پذیرایی تخصیص مکانی مجهز به گنجه تو کار به ارتفاع 1/70 متر و دارای رخت آویز به منظور نگهداری موقت اشیا و البسه میهمانان (چتر - کلاه - پالتو و غیره) الزامی است .	27
*	*	*		

2 متر مربع	3 متر مربع	4 متر مربع	مساحت اتاقک نگهداری موقت البسه میهمانان : حداقل مساحت اتاقک بر حسب درجه برابر است با :	28
*	*	*	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 1 : استفاده از لوستر مناسب و آویز های سقفی و دیواری به منظور تامین نور و زیبایی سالن الزامی است .	29
*	*	*	سیستم صوتی و ویدئوی مرکزی : سالن باید به سیستم صوتی میکروفون و ویدئوی مرکزی جهت پخش موزیک مجهز باشد .	30
*	*	*	سیستم گرمایش و سرمایش : سالن پذیرایی باید دارای سیستم گرمایش (شوفاژ یا فن کوئل) و سیستم سرمایش (کولر یا فن کوئل) باشد . تبصره 1 : در صورت استفاده از انواع بخاری گازی یا برقی وجود دودکش مخصوص الزامی است .	31
-	-	*	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.	32 32-1
-	*	-	کف سالن باید با موکت، پارکت، سرامیک یا سنگ معمولی مفروش شود.	32-2
*	-	-		32-3
-	-	*	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.	33 33-1
-	*	-	ایجاد حوضچه کاشی کاری شده از نوع معمولی مجهز به فواره و چراغهای الوان در معرض دید الزامی است.	33-2
*	-	-		33-3
			جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی :	34

*	*	*	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.	
*	*	*	سقف سالن : وجود طاق‌دیس‌های 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 .	35
*	*	*	دیوار سالن : دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی های سفره خانه ای در سطوح وسیع تزئین و رنگ آمیزی شود. تبصره 1 : تابلوهایی با مناظر جذاب و زیبا برای دیوارها نصب شود . تبصره 2 : 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 .	36
-	-	*	برده های سالن : برده های سالن پذیرایی بایستی از انواع پارچه و تور حریر از نوع مرغوب و هماهنگ با سایر رنگهای محیط انتخاب و نصب شود .	37 37-1
-	*	-	برده های سالن پذیرایی بایستی از انواع پارچه و تور حریر از نوع خوب انتخاب و نصب شود.	37-2
*	-	-	برده های سالن باید از انواع پارچه و تور حریر از نوع معمولی انتخاب و نصب شود.	37-3
*	*	*	چیدمان سالن : چیدمان 50٪ از سطح سالن با میز و صندلی و 50٪ بقیه با تخت یا نیمکت مفروش شده همراه با پشتی الزامی است.	38

			میز، صندلی و نیمکتهای مفروش شده با پشتی :	39
-	-	*	میزها باید چوبی با روکش قابل شستشو و از جنس مرغوب انتخاب شود .	39-1
-	*	-	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.	39-2
*	*	*	تبصره 1 : میزها باید با سفره یا رو میزی ، لچکی های ترمه ای ، دستمال سفره و شماره میز بر اساس تعداد نفرات مرتب شود.	39-3
*	*	*	تبصره 2 : قرار دادن زیر سیگاری بر روی میزهای غذاخوری ممنوع است.	39-4
-	-	*	صندلی ها باید کاملا راحت و از نوع مرغوب انتخاب شود.	
-	*	-	صندلی ها باید کاملا راحت و از نوع خوب انتخاب شود.	39-5
*	-	-	صندلی ها باید کاملا راحت و از نوع معمولی انتخاب شود.	
-	-	*	تخت یا نیمکتها باید چوبی و با پایه های محکم و از نوع مرغوب انتخاب شود.	39-6
-	-	*	تخت یا نیمکتها باید چوبی و با پایه های محکم و از نوع خوب انتخاب شود.	
-	*	-	تخت یا نیمکتها باید چوبی و با پایه های محکم و از نوع معمولی انتخاب شود.	39-7
*	-	-	تبصره 3 : تخت یا نیمکتها باید با قالیچه، گلیم های گلدار ، متکاهای ترنجی نخی مفروش شده و مجهز به پشتی با منگوله های قالیچه ای باشد.	39-8
*	*	*		39-9
			چیدمان میزها (میزان پلاس) :	40
-	-	*	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی مرغوب با آرم و نام سفره خانه استفاده شود .	40-1
-	*	-	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی خوب با آرم و نام سفره خانه استفاده شود.	40-2
*	-	-	در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال ، لیوان بلوری و ظروف چینی معمولی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود.	40-3

			تجهیزات سالن :	41
*	*	*	تهیه‌ی صندلی های راحتی و پشتی.	41-1
*	*	*	تهیه‌ی میز در ابعاد مختلف.	41-2
-	*	*	تهیه‌ی پارچه های ضخیم ماهوتی جهت زیر رو میزها.	41-3
*	*	*	تهیه‌ی پارچه های پلیسه برای میزهای بوفه ، رومیزی ، لچکی های ترمه ای و دستمال سفره به تعداد مورد نیاز.	41-4
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی انواع ظروف چینی ، بلوری و کریستال.	41-5
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی انواع کارد، چنگال و قاشق در سایزهای مختلف.	41-6
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی بشقابهایی در سایزهای مختلف.	41-7
			تهیه‌ی گلدان، لفل دان، ظروف سس خوری، استکان کمر باریک با سینی فلزی برنزی، فنجان، نعلبکی، قوری چینی یا بلوری در اندازه های مختلف.	41-8
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی میز کار کمکی مجهز به وسایل لازم.	41-9
*	*	*	تهیه‌ی میز چرخ دار (ترولی) جهت حمل غذا و ظروف.	41-9
*	*	*	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.	41-10
معمولی	خوب	مرغوب	تهیه‌ی میز کمکی به منظور استفاده از آن در کنار میز میهمان.	41-11
			تهیه‌ی شماره‌ی میز و تابلوی رزرو میز به تعداد لازم.	41-12
*	*	*	حذف انواع زیرسیگاری از روی میز.	41-12
*	*	*	تهیه‌ی انواع لیوان در اندازه های مختلف، پارچ بلوری به تعداد لازم.	41-13
*	*	*	تهیه‌ی تجهیزات و وسایل اداری برای دفتر سرپرست سالن.	41-14
معمولی	خوب	مرغوب		41-15
*	*	*		41-16
			تنور :	
			ایجاد تنور جهت تهیه‌ی انواع نان تنوری الزامی است.	
*	*	*	تبصره 1: برای تسریع در ارائه سوپها ، سالادها ، اشتهاآورها ، نوشیدنیها و دسرها ، تخصیص میز بوفه در مکانی مناسب با دسترسی آسان الزامی است .	42
*	*	*	تبصره 2: برای گرم نگهداشتن غذا به مدت طولانی استفاده از شف اند دیش در میز بوفه الزامی است .	
*	*	*		
*	*	*		
			لباسهای متحدالشکل کارکنان :	43
*	*	*	طراحی و تهیه لباس متحدالشکل محلی برای کلیه کارکنان از جمله نگهبان و میزبانان هر کدام دو دست الزامی است.	
*	*	*	تبصره 1: استفاده کارکنان آشپزخانه و آبدارخانه از یونیفرم مخصوص آشپزی (پیش بند ، کلاه ، بلوز سفید، شلوار شطرنجی و کفش) ضروری است .	
*	*	*	تبصره 2: استفاده ظرفشور از پیش بند چرمی بلند ، دستکش پلاستیکی و چکمه الزامی است .	
*	*	*		
			لیست غذا :	44
*	*	*	استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوه ، پلوه ، کبابها خورشها ، پیش غذاها ، ترشجات 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	44-1

-	-	*	میزها الزامی است . تهیه منوی غذا به صورت تایپ شده و مجلد با قید نرخ الزامی است.	
-	*	-	تهیه منوی غذا بدون خط خوردگی و با قید نرخ الزامی است.	44-2
*	-	-		44-3
*	*	*	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 .	45
4 متر مربع	5 متر مربع	6 متر مربع	مساحت فضای فیلتر : حداقل مساحت فضای فیلتر بر حسب درجه به متر مربع برابر است با :	46
30 متر مربع	40 متر مربع	50 متر مربع	مساحت آشپزخانه : مساحت آشپزخانه نباید کمتر از 1/4 مساحت سالن پذیرایی باشد و حداقل مساحت آن بر حسب درجه برابر است با :	47
*	*	*	وضعیت آشپزخانه : آشپزخانه ضمن حفظ طبخ سنتی بایستی مجهز به سیستم طبخ صنعتی نیز بوده و کلیه ظروف طبخ باید استاندارد باشد .	48

			تجهیزات و وسایل سنگین آشپزخانه :	49
*	*	*	ایجاد قفسه های آلومینیومی محکم در مکانی مناسب از آشپزخانه برای قرار دادن ظروف و وسایل سنگین الزامی است .	
*	*	*	تهیه یخچال ایستاده قصابی.	49-1
*	*	*	تهیه یخچال ویترونی.	49-2
*	*	*	تهیه فریزر صندوقی.	49-3
-	-	*	تهیه ظرف شویی اتوماتیک.	49-4
*	*	*	تهیه اجاق گاز و فر شیرینی پزی.	49-5
*	*	*	تهیه میز کار استیل بزرگ با کتوهای متعدد.	49-6
*	*	*	تهیه دم کن برنج.	49-7
*	*	*	تهیه همزن برقی.	49-8
*	*	*	تهیه چرخ گوشت.	49-9
*	*	*	تهیه دستگاه سیب زمینی سرخ کن.	49-10
*	*	*	تهیه انواع ماهی تابه و قابلمه سنگین و بزرگ.	49-11
*	*	*	تهیه انواع دستگاه سرخ کن چدنی .	49-12
*	*	*	تهیه دستگاه یخساز.	49-13
*	*	*	تهیه باسکول.	49-14
*	*	*	تهیه کابینت مخصوص جهت گرم نگهداشتن ظروف .	49-15
*	*	*	تهیه کباب پز گازی.	49-16
*	*	*	تهیه کباب پز ذغالی و گازی.	49-17
*	*	*	تهیه میز کار برای پسایی کردن گوشت فیله و راسته .	49-18
*	*	*	تهیه ترولی حمل مواد غذایی.	49-19
*	*	*	تهیه میز کار قصابی .	49-20
			تجهیزات و وسایل سبک آشپزخانه :	50
			جهت قرار دادن ظروف چینی ، بلور و کریستال از کابینتهای درب دار باید استفاده شود.	50-1
*	*	*	تهیه انواع ماهی تابه و قابلمه چدنی سبک.	
*	*	*	تهیه تستر نان.	50-2
*	*	*	تهیه انواع کارد آشپزی.	50-3
*	*	*	تهیه انواع تخته کار از نوع پلاستیک فشرده.	50-4
*	*	*	تهیه انواع ملاقه پاتیل صافی و الک.	50-5
*	*	*	تهیه ترازو.	50-6
*	*	*	تهیه ساعت.	50-7
*	*	*	تهیه انواع ساطور ، مسقل (چاقو تیز کن) .	50-8
*	*	*	تهیه انواع ظروف ادویه.	50-9
*	*	*	تهیه انواع کابینتهای دیواری.	50-10
*	*	*	تهیه جعبه کمکهای اولیه.	50-11
*	*	*	تهیه کپسول اطفاء حریق.	50-12
*	*	*	نصب سیستم اعلام حریق.	50-13
*	*	*	تهیه سماور برقی.	50-14
*	*	*	تهیه دستگاه قهوه جوش.	50-15
*	*	*	تهیه تجهیزات و وسایل اداری دفتر سرآشپز.	

*	*	*	تهیه و نصب جعبه اعلانات و برنامه های غذایی.	50-16
*	*	*	تهیه سطل های زباله درب دار.	50-17
*	*	*		50-18
			-----	50-19
			<p style="text-align: center;">ارتباط آشپزخانه با سالن پذیرایی :</p> <p>آشپزخانه باید در ارتباط مستقیم با سالن پذیرایی باشد.</p>	-----
*	*	*		51

*	*	*	دیوار آشپزخانه : دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشیکاری شود . تبصره 1 : دیوارها باید با سه لایه قیر و دو لایه گونی ایزوله شود .	52
*	*	*	روشنایی آشپزخانه : آشپزخانه باید نور کافی (طبیعی و یا مصنوعی) داشته باشد .	53
*	*	*	کف آشپزخانه : کف آشپزخانه باید از سرامیک های ضد لغزش مفروش شود . تبصره 1 : کف آشپزخانه باید با سه لایه قیر و دو لایه گونی ایزوله شود .	54
*	*	*	سقف آشپزخانه : سقف آشپزخانه باید با دامپهای فلزی طراحی و رنگ آمیزی شود .	55
*	*	*	فیلتر چربی گیر : کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد .	56
*	*	*	آب سرد و گرم : آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط باشد .	57
*	*	*	پنجره ها : حتی المقدور پنجره های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته باشد . در اینصورت باید مجهز به توری سیمی باشد .	58
*	*	*	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 .	59
*	*	*	هواکش و هود مرکزی : آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی مناسب باشد .	60
*	*	*	سیستم سرمایش و گرمایش : آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مناسب باشد .	61
*	*	*	بهداشت محیط آشپزخانه : رعایت بهداشت شخصی ، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیه قسمتها الزامی است .	62
*	*	*	محل ظرفشویی : محل ظرفشویی باید در مجاورت آشپزخانه در نظر گرفته شود .	63 63-1

*	*	*	تبصره 1: پیش بینی ظرف شویی اتوماتیک بلامانع است. ظرفشویی باید مجهز به سینک سه خانه ای و دارای آب گرم و سرد باشد . قفسه بندی برای ظروف سبک و سنگین الزامی است .	63-2
*	*	*		63-3
*	*	*	کف ظرفشویی باید مجهز به سرامیک ضد لغزش و دارای کف شور باشد .	63-4
2 متر مربع	3 متر مربع	4 متر مربع	مساحت محل ظرفشویی : حداقل مساحت محل ظرفشویی بر حسب درجه برابر است با :	64
7/5 متر مربع	10 متر مربع	12/5 متر مربع	مساحت آبدارخانه : مساحت آبدارخانه باید 1/4 مساحت آشپزخانه بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با :	65
*	*	*	ارتباط آبدارخانه با آشپزخانه : آبدارخانه باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باشد .	66
*	*	*	آب سرد و گرم : آبدارخانه باید دارای سینک ظرفشویی استیل سه خانه ای بوده و دارای آب گرم و سرد باشد .	67
*	*	*	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 .	68
*	*	*	سرمایش ، گرمایش و روشنایی : آبدارخانه باید به سیستم سرمایش و گرمایش مجهز بوده دارای هواکش ، نور طبیعی و مصنوعی و روشنایی کافی باشد .	69
*	*	*	قفسه بندی آبدارخانه : قفسه بندی آبدار خانه برای قرار دادن ظروف مختلف الزامی است .	70
*	*	*	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.	71 71-1
4 متر مربع	5 متر مربع	6 متر مربع	مساحت سرد خانه : حداقل مساحت سرد خانه زیر صفر و بالای صفر با ظرفیت مورد نیاز بر حسب درجه برابر است با :	72

*	*	*	<p>سردخانه زیر صفر و بالای صفر :</p> <p>ایجاد سردخانه های زیر صفر و بالای صفر به نسبت 1/2 مساحت انبار الزامی است .</p> <p>تبصره 1 : داخل سردخانه ها باید با قفسه های آلومینیومی طبقه بندی شود .</p> <p>تبصره 2 : کف سردخانه ها باید با زیر پایی های چوبی و مشبک متحرک و قابل شستشو مجهز شود .</p> <p>تبصره 3 : چیدمان ، نگهداری و مصرف مواد غذایی داخل سردخانه ها باید بر اساس تاریخ ورود اجناس طبقه بندی و مصرف شود .</p> <p>تبصره 4 : 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 .</p> <p>تبصره 5 : استفاده از دمپایی مخصوص برای افرادی که وارد سردخانه می شوند الزامی است .</p>	73
*	*	*	<p>یخچال و فریزر :</p> <p>پیش بینی یخچال از نوع ایستاده و ویترینی و فریزر از نوع صندوقی با ظرفیت مورد نیاز الزامی است .</p>	74
*	*	*	<p>انبار مواد مصرفی :</p> <p>پیش بینی انبار برای مواد غذایی ، مواد مصرفی ، ظروف شکستنی و چینی آلات و وسایل سبک و سنگین در فضایی به نسبت 1/4 فضای آشپزخانه الزامی است .</p>	75
7/5 متر مربع	10 متر مربع	12/5 متر مربع	<p>مساحت انبار :</p> <p>حداقل مساحت انبار بر حسب درجه برابر است با :</p>	76
*	*	*	<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>	77 77-1 77-2 77-3 77-4 77-5 77-6 77-7

*	*	*	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 .	78
*	*	*	تبصره 1 : فضای توالت ، دستشویی عمومی زنانه و مردانه باید در عین مستقل بودن در محلی مناسب و دور از یکدیگر پیش بینی شود.	
*	*	*	تبصره 2 : سرویس های بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که با باز کردن در ورودی آنها داخل دستشویی ها دیده نشود .	
*	*	*	تبصره 3 : سرویسهای بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که دو قسمت توالت و دستشویی نیز از هم مجزا باشند .	
20 متر مربع	30 متر مربع	35 متر مربع	مساحت سرویسهای بهداشتی عمومی : حداقل مساحت مورد نیاز برای ایجاد سرویسهای بهداشتی زنانه و مردانه بر حسب درجه برابر است با :	79
4 چشمه	6 چشمه	8 چشمه	تعداد سرویسهای بهداشتی عمومی : حداقل تعداد سرویسهای بهداشتی عمومی بر حسب درجه و مساحت تعیین شده برابر است با :	80
*	*	*	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 .	81
*	*	*	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 .	82
*	*	*	تبصره 1 : ارتفاع کف تا زیر سقف سرویسهای بهداشتی نباید کمتر از 2/20 متر باشد .	82-1
*	*	*	- دیوارها باید تا زیر سقف کاشی شود .	
*	*	*	- نور و روشنایی کافی داشته باشد .	
*	*	*	- نصب هواکش ، فلاش تانک ، سیفون و شیر مخلوط الزامی است .	82-2
*	*	*	- نصب آئینه ، ظرف صابون مایع ، رخت آویز ، دستمال توالت ، ششوار و سطل زباله درب دار الزامی است .	82-3
*	*	*	- ضد عفونی با مواد مجاز و نظافت مستمر و نصب بو گیر الزامی است .	82-4
*	*	*		

				82-5
				82-6
*	*	*	درب ورودی سرویسهای بهداشتی عمومی : درب ورودی بایستی مجهز به ترمز درب باشد . تبصره 1 : برای سهولت استفاده افراد معلول عرض درها باید حداقل 80 سانتیمتر باشد .	83
*	*	*	نمازخانه : نمازخانه زنانه و مردانه از هم جدا در محلی مناسب و دور از سر و صدا با نصب تابلوی راهنما ایجاد شود . درب ، پنجره ، دیوارها و سقف نمازخانه بایستی رنگ آمیزی شود . نمازخانه بایستی دارای سیستم حرارتی و برودتی باشد . نمازخانه باید روشنایی و نور کافی داشته و از هوای مطبوع برخوردار باشد . جهت قبله در روی دیوار مشخص شده باشد . به تعداد مورد نیاز مهر ، تسبیح ، قرآن و کتاب دعا وجود داشته باشد . محلی برای کفش کنی تدارک دیده شود . کف نمازخانه باید کاملا پاکیزه و نظافت آن بطور مستمر انجام شده بطوریکه عاری از هرگونه بوی بد باشد . درب باید طوری تعبیه شود که از بیرون داخل نمازخانه دیده نشود . برای نمازخانه نصب پرده الزامی است .	84 84-1 84-2 84-3 84-4 84-5 84-6 84-7 84-8 84-9 84-10
10 متر مربع	15 متر مربع	20 متر مربع	مساحت نماز خانه : حداقل مساحت نمازخانه بر حسب درجه برابر است با :	85
*	*	*	لاکر کارکنان (رختکن ، توالت ، دستشویی ، حمام ، کمد لباس ، محل غذاخوری و محل استراحت موقت کارکنان) : 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 ، ایجاد حمام ، توالت ، دستشویی . احداث اتاق استراحت موقت . ایجاد غذاخوری برای کارکنان در مکانی مناسب و دور از دسترس میهمانان . رعایت کلیه موازین بهداشتی در لاکر کارکنان (بهداشت شخصی ، بهداشت غذایی و بهداشت محیط) الزامی است . 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. ضدعفونی 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.	86 86-1 86-2 86-3 86-4 86-5 86-6 86-7 86-8 86-9

* *	* *	* *		86-10 86-11 86-12 86-13
20 متر مربع	30 متر مربع	35 متر مربع	مساحت لاکر کارکنان : حداقل مساحت لاکر کارکنان بر حسب درجه برابر است با :	87
*	*	*	تعداد پارکینگ : به ازای هر 8 نفر میهمان یک واحد پارکینگ باید در نظر گرفته شود. به ازای هر 10 نفر میهمان یک واحد پارکینگ بایستی در نظر گرفته شود . به ازای هر 12 نفر میهمان یک واحد پارکینگ بایستی در نظر گرفته شود . تبصره 1 : در سفره خانه های خارج از محدوده شهری به ازای هر 4 نفر میهمان ایجاد یک واحد پارکینگ در محوطه روباز مجهز به سایه بان الزامی است.	88 88-1 88-2 88-3
50 متر مربع	60 متر مربع	80 متر مربع	مساحت پارکینگ : حداقل مساحت پارکینگ بر حسب درجه برابر است با :	89

*	*	<p>شرایط احداث پارکینگ :</p> <p>تردد در پارکینگ باید از یک ورودی انجام گیرد .</p> <p>90 90-1</p> <p>حداقل ارتفاع ورودی پارکینگ بایستی 2 متر باشد .</p> <p>90-2</p> <p>حداقل عرض رامپ ورودی پارکینگ باید 3/5 متر باشد .</p> <p>90-3</p> <p>فضای مورد نیاز جهت توقف اتومبیل باید 3 متر در 5 متر باشد.</p> <p>90-4</p> <p>عرض گردش مانور اتومبیل باید 5 متر محور به محور در نظر گرفته شود .</p> <p>90-5</p> <p>کف پارکینگ مفروش یا آسفالت و خط کشی شده باشد .</p> <p>90-6</p> <p>نصب تابلوهای ورود و خروج ، هواکش ، کپسول اطفای حریق و تامین روشنایی الزامی است .</p> <p>90-7</p>	
*	*	<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>	91
8 متر مربع	10 متر مربع	<p>مساحت موتورخانه :</p> <p>حداقل مساحت موتورخانه برحسب درجه برابر با :</p>	92
*	*	<p>محل تابلوی اصلی و کنتور برق :</p> <p>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>	93
*	*	<p>ژنراتور برق اضطراری :</p> <p>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</p>	94

			نماید .	
*	*	*	تامین گرمای فضاهای عمومی : گرمای سفره خانه و سایر فضای عمومی آن باید از طریق شوفاژ و یا فن کوئل تامین گردد .	95
*	*	*	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 1 : در صورت استفاده از کولر آبی محل استقرار آن باید در پشت بام یا محل مناسب دیگری پیش بینی شود . تبصره 2 : کانالهای مربوط به کولر آبی باید بصورت توکار پیش بینی شود .	96
*	*	*	لوله کشی گاز سفره خانه : سیستم لوله کشی گاز شهری برای موتورخانه و آشپزخانه باید به تایید شرکت ملی گاز برسد . تبصره 1 : در صورت نبود گاز شهری لوله کشی از محل جایگاه کپسولها و مواد سوختی به آشپزخانه باید بصورت استاندارد انجام شود . تبصره 2 : مکان نگهداری کپسولها و جایگاه مواد سوختی در محوطه باید مجهز به سایبان و محصور باشد .	97
*	*	*	تامین آب مصرفی : تامین آب سفره خانه از سیستم آب شهری الزامی است . تبصره 1 : 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 2 : در مناطقی که فاقد آب تصفیه شده شهری هستند تعبیه دستگاه تصفیه آب و سختی گیر باید مورد تایید سازمان ذیربط قرار گیرد . تبصره 3 : 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 .	98

*	*	*	<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 1 : نصب چراغ راهنما و علائم برای پله فرار در سفره خانه الزامی است .</p>	99
*	*	*	<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 1 : سیستم دفع فاضلاب باید به تایید سازمان حفاظت محیط زیست و یا اداره بهداشت محیط منطقه رسیده باشد .</p>	100
*	*	*	<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>	101
*	*	*	<p>فضای سبز :</p> <p>در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گلکاری و چمنکاری شده و شب هنگام با چراغهای الوان تزئین شده باشد .</p>	102
*	*	*	<p>شرایط احراز پست ، مدیریت سفره خانه و شرح وظایف مدیر :</p> <p>شرایط احراز پست :</p> <p>103-1 داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .</p> <p>103-1-1 گذراندن دوره تخصصی مدیریت پذیرایی و اخذ گواهینامه مربوطه.</p> <p>103-1-2 اخذ کارت بهداشتی .</p> <p>103-1-3 اخذ کارت صلاحیت فردی .</p> <p>103-1-4 اخذ کارت عدم اعتیاد .</p> <p>103-1-5 آشنایی به زبان انگلیسی در حد محاوره .</p> <p>103-1-6 اخذ کارت مدیریت سفره خانه از دفتر امور مراکز و خدمات گردشگری و استاندارد سازی.</p> <p>103-1-7 توانایی در تنظیم برنامه ها و تعیین وظایف هر کدام از کارکنان .</p> <p>نظارت بر اجرای صحیح کارهای محوله به کارکنان .</p>	103 103-1 103-1-1 103-1-2 103-1-3 103-1-4 103-1-5 103-1-6 103-1-7

			شرایط احراز پست حسابدار سفره خانه و شرح وظایف آن :	104
*	*	*	شرایط احراز پست :	104-1
*	*	*	داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	104-1-1
*	*	*	گذراندن دوره حسابداری و اخذ گواهینامه .	104-1-2
*	*	*		
*	*	*	داشتن حداقل 2 سال تجربه حسابداری .	104-1-3
*	*	*	اخذ کارت بهداشتی .	104-1-4
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	104-1-5
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	104-1-6
*	*	*	دریافت برنامه از مدیر .	104-2
*	*	*	دریافت کلیه وجوه نقدی از محل فروش واریز به حساب بانکی .	104-3
*	*	*	استخراج میزان فروش و رفع مغایرت‌های احتمالی .	104-4
*	*	*	تنظیم گزارش روزانه در آمد و هزینه ها .	104-5
*	*	*	صدور اسناد و ثبت در دفاتر مالی .	104-6
*	*	*	کنترل فاکتورهای خرید و پرداخت صورتحساب اجناس خریداری شده .	104-7
*	*	*	تنظیم لیست حقوقی پرسنل و پرداخت حقوق ماهیانه کارکنان .	104-8
*	*	*	تهیه صورت موجودی انبارها و ثبت اموال خریداری شده .	104-9
*	*	*	جمع آوری اسناد ثبت شده و تهیه تراز مالی و گزارش آن به مدیر .	104-10
*	-	-	انجام کلیه وظایف مربوط به تلفنچی و صندوقدار در سفره خانه های درجه سه .	104-11

			شرایط احراز پست سر آشپز سفره خانه و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	105
			شرایط احراز پست :	
			داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	105-1
-	*	*	گذراندن دوره تخصصی آشپزی و شیرینی پزی و اخذ گواهینامه طی دوره آموزشی مربوطه.	105-1-1
			داشتن حداقل 10 سال تجربه در آشپزی .	105-1-2
-	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی.	
-	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی.	105-1-3
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد.	105-1-4
-	*	*	آشنایی به زبان انگلیسی در رابطه با توضیح نحوه طبخ.	105-1-5
-	*	*	ارائه برنامه کار با هماهنگی مدیر.	105-1-6
-	*	*	تسلط در نحوه طبخ انواع غذاها و تنظیم منوی غذائی.	105-1-7
-	*	*	درخواست خرید مایحتاج آشپزخانه و کنترل آن پس از خرید.	105-2
-	*	*	نظارت بر خرد کردن گوشت و مرغ و پاک کردن ماهی و میگو.	105-3
-	*	*	تاکید در حفظ و نگهداری مواد غذائی فاسد شدنی.	105-4
-	*	*	نظارت بر سفارش غذا بر اساس بن ارائه شده.	105-5
-	*	*	نظارت بر طبخ و تحویل غذاهای طبخ شده.	105-6
-	*	*	رعایت کامل نظافت شخصی، حفظ ظاهر آراسته و رعایت نزاکت.	105-7
-	*	*	استفاده از یونیفورم مخصوص آشپزی (کلاه ، دستمال گردن ، روپوش ، پیش بند ، شلوار و کفش)	105-8
-	*	*	اطلاع سریع خرابی های ابزار و وسایل به منظور تعمیر و سرویس نمودن آنها .	105-9
-	*	*	تنظیم برنامه غذائی کارکنان سفره خانه و ارائه آن قبل از شروع کار.	105-10
-	*	*	اجرای مقررات ایمنی، بهداشتی، حفاظتی و ایجاد نظم و انضباط در محیط کار.	
-	*	*	کنترل نظافت انجام شده در سطح آشپزخانه.	105-11
-	*	*	شرکت در جلسه هماهنگی با حضور مدیر، حسابدار و سرپرست سالن و ارائه پیشنهادات سازنده.	
-	*	*		105-12
-	*	*		105-13
-	*	*		
-	*	*		105-14
-	*	*		105-15

			شرایط احراز شغل آشپز، سفره خانه و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	106
			شرایط احراز شغل :	
			داشتن مدرک تحصیلی دیپلم.	106-1
*	*	*	گذراندن دوره های تخصصی آشپزی و شیرینی پزی و اخذ گواهینامه طی دوره آموزشی مربوطه.	106-1-1
			داشتن 5 سال تجربه در کار آشپزی.	106-1-2
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی.	
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی.	106-1-3
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد.	106-1-4
*	*	*	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز.	106-1-5
*	*	*	دریافت برنامه کار از سرآشپز.	106-1-6
*	*	*	طبخ انواع غذا، پیش غذا، سوپ، شیرینی جات و تسلط در تهیه انواع سس ها و سالادها.	106-1-7
*	*	*	همکاری با سرآشپز در تنظیم درخواست خرید انواع مواد اولیه و مایحتاج.	106-2
			کنترل دقیق اقلام درخواستی در زمان تحویل از نظر کمیت و کیفیت کالا طبق درخواست.	106-3
*	*	*	جلوگیری از ضایعات بیشتر از حد معمول در پسای مواد اولیه.	
			دقت در حفظ مواد غذایی فاسد شدنی.	106-4
*	*	*	دقت در تمیز کردن، خرد کردن، شستن و طبخ غذا.	
			نظارت و همکاری در سفارش غذا بر اساس بن صادره و تحویل غذا به میزبان.	106-5
*	*	*	رعایت کامل نظافت شخصی، ادب و نزاکت و استفاده از یونیفورم.	
*	*	*	همکاری و دقت در اعلام به موقع سرویس وسایل آشپزخانه گازسوز و برقی.	106-6
*	*	*	همکاری در ایجاد نظم و انضباط در محیط کار و اجرای مقررات.	106-7
*	*	*	همکاری در تنظیم برنامه غذای کارکنان، سرو کردن قبل از شروع کار.	106-8
				106-9
*	*	*	کنترل و نظارت نظافت کلیه فضای آشپزخانه وسایل و ابزار.	
*	*	*	انجام کلیه وظایف مربوط به قناد و سر آشپز.	106-10
				106-11
*	*	*		
*	*	*		106-12
*	*	*		106-13
*	*	*		
*	*	*		106-14
*	*	-		106-15

			<p>شرایط احراز کمک آشپز سفره خانه و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :</p> <p>احراز شرایط شغلی :</p> <p>داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .</p> <p>گذراندن دوره های آشپزی و شیرینی پزی و اخذ گواهینامه طی دوره آموزشی مربوطه.</p> <p>داشتن حداقل 2 سال تجربه کار آشپزی .</p> <p>اخذ کارت بهداشتی شخصی .</p> <p>اخذ کارت صلاحیت فردی .</p> <p>اخذ کارت عدم اعتیاد .</p> <p>دریافت برنامه کار از آشپز و سر آشپز .</p> <p>کمک در آماده سازی وسایل اولیه کار ، پسایی ، طبخ غذا طبق دستورات .</p> <p>تحويل گرفتن اقلام درخواستی و قرار دادن در محل مربوطه .</p> <p>دقت عمل و جلوگیری از ضایعات در پسایی .</p> <p>دقت در پاک کردن ، شستشو کردن ، خرد کردن و آماده کردن مواد اولیه .</p> <p>دقت در حفظ و نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی .</p> <p>دقت در پاک کردن برنج و حبوبات و شستن آنها قبل از طبخ .</p> <p>رعایت کامل موارد ایمنی ، بهداشتی و حفاظتی .</p> <p>شستشوی اجاقها ، فرها ، قفسه ها ، میزهای کار ، تخته کار و مرتب نمودن آنها قبل از پایان کار .</p> <p>استفاده از یونیفرم آشپزی تمیز .</p> <p>اجرای سایر موارد بر اساس دستورات مقام مافوق .</p>	<p>107</p> <p>107-1</p> <p>107-1-1</p> <p>107-1-2</p> <p>107-1-3</p> <p>107-1-4</p> <p>107-1-5</p> <p>107-1-6</p> <p>107-2</p> <p>107-3</p> <p>107-4</p> <p>107-5</p> <p>107-6</p> <p>107-7</p> <p>107-8</p> <p>107-9</p> <p>107-10</p> <p>107-11</p> <p>107-12</p>
			<p>شرایط احراز شغل ظرفشور ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :</p> <p>شرایط احراز شغلی :</p> <p>داشتن تحصیلات خواندن و نوشتن .</p> <p>اخذ کارت بهداشت شخصی .</p> <p>اخذ کارت صلاحیت فردی .</p> <p>اخذ کارت عدم اعتیاد .</p> <p>دریافت دستور کار از مقام مافوق .</p> <p>استفاده از چکمه ، پیش بند بلند چرمی یا پلاستیکی ، دستکش بلند ، روپوش و شلوار مخصوص و کلاه .</p> <p>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 .</p> <p>قرار دادن ظروف لک دار در تشتهای حاوی وایتکس و استفاده از شوینده های مجاز .</p> <p>تحويل دادن ظروف شسته شده و تمیز شده به میزبانان .</p> <p>استفاده از سینک ظرفشویی سه خانه ای جهت شستشو و آبکشی .</p> <p>جدا سازی ظروف شیشه ای ، چینی ، استیل قبل از آبکشی .</p>	<p>108</p> <p>108-1</p> <p>108-1-1</p> <p>108-1-2</p> <p>108-1-3</p> <p>108-1-4</p> <p>108-2</p> <p>108-3</p> <p>108-4</p> <p>108-5</p> <p>108-6</p> <p>108-7</p>

*	*	*	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 . انجام کلیه وظایف مربوط به نظافتچی .	108-8 108-9 108-10 108-11 108-12
-	*	*	شرایط احراز شغل نظافتچی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات : شرایط احراز شغلی : تحصیلات خواندن و نوشتن . اخذ کارت بهداشتی شخصی . اخذ کارت صلاحیت فردی . اخذ کارت عدم اعتیاد . دریافت دستور کار از سرپرست و مقام مافوق . نظافت قسمتهای مختلف آشپزخانه ، قنادی ، نانوائی ، آبدارخانه ، سالن پذیرایی ، یخچالها ، فریزرها ، سردخانه ها ، محوطه ، پارکینگ ، انباری ، موتورخانه . استفاده صحیح و منطقی از مواد پاک کننده جهت نظافت . درخواست وسایل ، ابزار و لوازم نظافت و استفاده اصولی از آنها . توانایی حمل وسایل ، مواد و سایر ملزومات به قسمتهای مختلف سفره خانه . 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 . استفاده از یونیفرم . حضور به موقع در محل کار و رعایت مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی . کنترل سطلهای زباله و تخلیه به موقع آنها . تحويل زباله ها به ماشین های جمع آوری زباله . همکاری با ظرفشور طبق دستور مقام مافوق .	109 109-1 109-1-1 109-1-2 109-1-3 109-1-4 109-2 109-3 109-4 109-5 109-6 109-7 109-8 109-9 109-10 109-11 109-12 109-13
-	*	*	شرایط احراز شغل سر پرست سالن پذیرایی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن : شرایط احراز شغل : داشتن مدرک تحصیلی دیپلم . داشتن حداقل 10 سال تجربه تخصصی . گذراندن دوره تخصصی پذیرایی و اخذ گواهینامه . آشنایی به زبان انگلیسی در حد توضیح در مورد غذاها . اخذ کارت بهداشت شخصی . اخذ کارت صلاحیت فردی . اخذ کارت عدم اعتیاد . دریافت دستور از مدیر در جهت انجام امور محوله . تنظیم برنامه و تقسیم کار و نظارت حضور و غیاب و تعیین وظایف کارکنان . کنترل کارکنان از نظر فعالیت و عملکرد آنها و راهنمایی میهمانان برای انتخاب میز . نظارت بر نحوه اخذ سفارش و سرو غذا به میهمانان . تسلط در سرو انواع غذاها .	110 110-1 110-1-1 110-1-2 110-1-3 110-1-4 110-1-5 110-1-6 110-1-7 110-2 110-3 110-4

-	*	*	درخواست خرید مواد و لوازم مصرفی در سالن و تحویل آن طبق درخواست .	110-5
-	*	*	تاکید به کارکنان تحت پوشش در خصوص توجه به تامین رضایت میهمانان .	110-6
-	*	*	توانایی توضیح و تشریح غذاهای طبخ شده به میهمانان .	110-7
-	*	*	مهارت در گرفتن دستور سفارش غذا از میهمانان ایرانی و خارجی .	110-8
-	*	*	ایجاد نظم و انضباط در محیط کار و توجه به مقررات ایمنی ، بهداشتی و حفاظتی .	110-9
-	*	*	استفاده از یونیفرم مخصوص و تمیز .	110-10
-	*	*	کنترل نظافت سالن ، میزها ، وسایل و لوازم مصرفی . چیدمان میزها پس از اتمام کار .	110-11
-	*	*	استحمام روزانه و حفظ ادب ، ظاهر آراسته و نظافت شخصی ، کوتاه بودن موی سر و ناخن ، عدم استفاده از عطریات و ادکلن .	110-12
-	*	*	عدم استفاده از دخانیات و عدم مصرف غذاهای بو دار .	110-13
-	*	*		110-14
-	*	*		110-15
-	*	*		110-16
			شرایط احراز شغل میزبانی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	111
			شرایط احراز شغلی :	111-1
			داشتن مدرک تحصیلی دیپلم .	111-1-1
*	*	*	داشتن حداقل 5 سال تجربه کار عملی مرتبط .	111-1-2
*	*	*	گذراندن دوره تخصصی پذیرایی و میزبانی و اخذ گواهینامه طی دوره آموزشی مربوطه.	111-1-3
			آشنایی به زبان انگلیسی در حد توضیح در مورد غذاها و راهنمایی میهمانان .	111-1-4
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	111-1-5
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	111-1-6
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	111-1-7
*	*	*	دریافت دستور و برنامه کار از سرپرست سالن .	111-2
*	*	*	استحمام روزانه و رعایت نظافت شخصی ، حفظ ادب و ظاهر آراسته ، کوتاه بودن مو و ناخن و عدم استفاده از عطریات و ادوکلن .	111-3
*	*	*	کنترل کامل میز و صندلی ها از نظر تمیزی .	111-4
*	*	*	کنترل چیدمان میزها از نظر وجود نمکدان ، فلفلدان ، ظرف سماق ، دستمال سفره ، لچکی ، کارد و چنگالها ، بشقابها ، لیوان ، ظرف سس خوری ، آبلیمو ، روغن و زیتون و غیره .	111-5
*	*	*	مراقبت لازم در تعویض رومیزی ها و لچکی ها .	111-6
*	*	*	دقت در اخذ سفارش غذا و تسلط در سرو انواع غذاها با اصول مربوطه .	111-7
			ارائه بن غذا به آشپزخانه و دریافت غذای میهمان .	111-8
			تحویل فیش غذا به صندوقدار و اخذ صورتحساب و ارائه آن به میهمان و تحویل وجوهات به صندوقدار .	111-9
*	*	*	رعایت کامل اصول بهداشتی ، ایمنی ، حفاظتی و انضباطی .	111-10
*	*	*	استفاده از یونیفرم تمیز .	111-11
*	*	*	عدم استفاده از دخانیات و عدم مصرف غذاهای بو دار .	111-12
*	*	*	انجام کلیه وظایف مربوط به سر پرست سالن.	111-13
*	*	*		111-12
*	*	*		111-13

*	-	-		
---	---	---	--	--

			شرایط احراز شغل کمک میزبانی و نحوه ارائه خدمات آن :	112
			شرایط احراز شغل :	112-1
			داشتن دیپلم .	112-1-1
*	*	*	گذراندن دوره تخصصی میزبانی و اخذ گواهینامه.	112-1-2
*	*	*	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	112-1-3
*	*	*	داشتن حداقل 2 سال تجربه کار مرتبط .	112-1-4
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	112-1-5
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	112-1-6
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	112-1-7
*	*	*	دریافت دستور از میزبان .	112-2
*	*	*	استحمام روزانه و رعایت کامل نظافت شخصی و رعایت ادب و نزاکت و حفظ ظاهر آراسته .	112-3
			کوتاه بودن موی سر ، ناخن ، و عدم استفاده از عطریات و دخانیات .	
*	*	*	تعویض رومیزی ها و لچکی ها و تحویل رومیزیها و لچکی ها و دستمال سفره های کثیف جهت شستشو .	112-4
				112-5
*	*	*	انتقال کلیه ظروف کثیف و مصرف شده به محل ظرفشویی .	
*	*	*	کمک به میزبان در چیدمان میزها .	112-6
			تحویل بن غذا به آشپزخانه و کمک در دریافت غذا از آشپزخانه به میزبان و کمک در هنگام سرو غذا .	112-7
*	*	*	قرار دادن نان ، یخ ، کره روی میز غذا .	112-8
*	*	*	رعایت اصول بهداشتی ، ایمنی ، حفاظتی و انضباطی .	
*	*	*	استفاده از یونیفرم تمیز .	112-9
*	*	*	نظارت غیر مستقیم میهمانان سر میز غذا و حضور سریع جهت اخذ سفارشات مجدد .	112-10
*	*	*		112-11
*	*	*		112-12
*	*	*		

			شرایط احراز شغل قناد و شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	113
			شرایط احراز شغل :	113-1
			داشتن دیپلم .	113-1-1
-	-	*	گذراندن دوره شیرینی پزی و اخذ گواهینامه آموزشی.	113-1-2
-	-	*	داشتن 5 سال تجربه کار مرتبط .	113-10-3
-	-	*	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	113-1-4
-	-	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	113-1-5
-	-	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	113-1-6
-	-	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	113-1-7
-	-	*	اخذ دستور از سر آشپز یا مدیر .	113-2
-	-	*	درخواست مواد اولیه و وسایل مورد نیاز قنادی .	113-3
-	-	*	مراجعه به انبار و تحویل مواد درخواستی و حمل آن به قنادی .	113-4
-	-	*	تسلط در تهیه انواع خمیرها .	113-5
-	-	*	تنظیم درجه حرارت فر و مهارت در بکارگیری و استفاده از وسایل .	113-6
-	-	*	دقت در حفظ و نگهداری مواد ، وسایل و لوازم قنادی در کابینتها و کمدها .	113-7
-	-	*	تحویل وسایل و ظروف مصرف شده به ظرفشور و دریافت آن پس از شستن .	113-7
-	-	*	استفاده از یونیفرم و استحمام روزانه و حفظ مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	113-8
-	-	*	رعایت نظم و انضباط در محیط کار .	113-8
-	-	*	اطلاع به موقع جهت سرویس وسایل گاز سوز و برقی قنادی .	113-9
-	-	*	کنترل نظافت قنادی .	113-9
-	-	*		113-10
-	-	*	شرایط احراز شغل نانوا ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات آن :	113-11
-	-	*	شرایط احراز شغل :	113-12
			داشتن دیپلم .	114
			آشنایی کامل به نانواپی و داشتن 5 سال تجربه کاری .	114-1
-	-	*		114-1-1
-	-	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	114-1-2
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	114-1-2
				114-1-3
			اخذ کارت عدم اعتیاد .	114-1-4
			اخذ دستور از سر آشپز .	114-1-4
*	*	*		114-1-5
*	*	*	تعیین درصد ترکیب مواد اولیه برای پخت انواع نان .	114-2
			تهیه انواع خمیر مورد نیاز پس از الک کردن آرد .	114-2
*	*	*		114-3
*	*	*	تنظیم درجه مناسب فر و حرارت تنور .	114-4
			مهارت در بکارگیری و استفاده از وسایل مورد استفاده .	114-4
*	*	*		114-5
*	*	*	شستشو و نظافت کامل قسمت نانواپی .	114-6
			استفاده از یونیفرم مخصوص .	114-6
*	*	*		114-7
*	*	*	درخواست به موقع مواد اولیه مورد نیاز .	114-8
			استحمام روزانه و رعایت نظم و انضباط در محیط کار و اجرای مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	114-8
*	*	*		114-9
*	*	*		114-9

*
*
*
*

*
*
*
*

*
*
*
*

			شرایط احراز شغل مامور خرید ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	115
			شرایط احراز شغلی :	115-1
*	*	*	داشتن تحصیلات دیپلم .	115-1-1
*	*	*	داشتن 2 سال تجربه کار مرتبط .	115-1-2
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	115-1-3
*	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	115-1-4
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	115-1-5
*	*	*	آشنایی به زبان انگلیسی در حد مورد نیاز .	115-1-6
*	*	*	اخذ دستور از مدیر .	115-2
*	*	*	جمع آوری درخواست خرید از قسمت‌های مختلف .	115-3
*	*	*	اخذ تنخواه مناسب از صندوقدار و دادن رسید .	115-4
*	*	*	بررسی اجناس و انتخاب نوع با کیفیت و خرید آن .	115-5
*	*	*	پرداخت قیمت اجناس و دریافت فاکتور .	115-6
*	*	*	حمل اجناس و تحویل آن به انبار و گرفتن رسید از انبار دار .	115-7
*	*	*	ارائه رسید انبار به صندوقدار و تسویه حساب	115-8
*	*	*	استفاده از وسیله نقلیه سفره خانه جهت خرید اجناس در مواقع لزوم..	115-9
*	*	*	رعایت نظم و انضباط و مقررات بهداشتی ، ایمنی و حفاظتی .	115-10
*	*	*	ارائه گزارش کار به حسابدار یا مدیر .	115-11
*	*	*	انجام کلیه وظایف مربوط به انباردار.	115-12
	-	-		
			شرایط احراز شغل انباردار ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	116
			شرایط احراز شغل :	116-1
-	*	*	داشتن دیپلم .	116-1-1
-	*	*	گذراندن دوره تخصصی مرتبط و اخذ گواهینامه.	116-1-2
-	*	*	داشتن 2 سال تجربه کاری .	116-1-3
-	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	116-1-4
-	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	116-1-5
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	116-1-6
-	*	*	اخذ دستور از مدیر .	116-2
-	*	*	تحویل گرفتن کالا از مامور خرید و ارائه رسید .	116-3
-	*	*	ثبت کالاهای دریافتی در دفتر مخصوص .	116-4
-	*	*	قرار دادن اجناس خریداری شده در قفسه ها و محل‌های مناسب .	116-5
-	*	*	عدم مخلوط و نگهداری اجناس بودار و اجناس بو گیر در مجاورت هم .	116-6
-	*	*	تفکیک شوینده ها و مواد پاک کننده از سایر اجناس و مواد غذایی .	116-7
-	*	*	کسر کالاهای تحویل داده شده از لیست دفاتر با دریافت رسید .	116-8
-	*	*	افزودن کالاهای دریافتی به لیست دفاتر با دریافت فاکتور .	116-9
-	*	*	جابجایی اجناس و نظافت آنها .	116-10
-	*	*	رعایت نظم و انضباط و مقررات بهداشتی و حفاظتی .	116-11
-	*	*	رعایت اولویت استفاده و نگهداری از اجناس و کالا با توجه به تاریخ مصرف آنها .	116-12
-	*	*		

			شرایط احراز شغل تلفنچی ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	117
-	*	*	شرایط احراز شغل :	117-1
-	*	*	داشتن تحصیلات دیپلم .	117-1-1
-	*	*	آشنایی به زبان انگلیسی در حد محاوره .	117-1-2
-	*	*		
-	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	117-1-3
-	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	117-1-4
-	*	*		
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	117-1-5
-	*	*	دریافت دستور از مدیر .	117-2
-	*	*	آگاهی در خصوص رزرو میز ، قیمت منو و انواع غذاهای موجود .	117-3
-	*	*	برقراری سریع ارتباط تلفنی میهمانان با مدیر ، معاون ، سرآشپز و سرپرست سالن .	117-4
-	*	*	برقراری ارتباط تلفنی مدیر با مراکز فروش مواد غذایی.	117-5
-	*	*	اخذ پیغام و پیام های تلفنی و انتقال سریع آن به مدیر .	117-6
-	*	*		
-	*	*	رعایت کامل ادب ، نزاکت در مکالمات تلفنی .	117-7
-	*	*	رعایت اصول انضباطی ، بهداشتی و حفاظتی در محیط کار .	117-8
-	*	*		
-	*	*	در اختیار داشتن شماره تلفن های ضروری و مهم .	117-9
-	*	*	رعایت بهداشت شخصی و استفاده از یونیفرم تمیز .	117-10
-	*	*		
			شرایط احراز شغل دربان ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	
			شرایط احراز شغل :	118
	*	*	تحصیلات خواندن و نوشتن .	118-1
*	*	*	اخذ کارت بهداشت شخصی .	118-1-1
*	*	*		118-1-2
	*	*	اخذ کارت صلاحیت فردی .	118-1-3
*	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	118-1-4
*	*	*		
*	*	*	اخذ دستور از مدیر .	118-2
*	*	*	استفاده از یونیفرم مخصوص .	118-3
*	*	*		
*	*	*	رعایت ادب و نزاکت در برخورد با میهمانان .	118-4
*	*	*	باز و بسته نمودن درب برای احترام به میهمانان .	118-5
*	*	*	رعایت کامل نظافت شخصی ، استحمام روزانه و حفظ ظاهر آراسته .	118-6
*	*	*	رعایت نظم و انضباط و مقررات .	118-7
*	*	*	دقت و مراقبت در حفظ لوازم و وسایل سفره خانه در هنگام ورود و خروج افراد مشکوک .	118-8
*	*	*		118-9
*	*	*		118-10
*	*	*		119

				119-1
				119-1-1
				119-1-2
				119-1-3
				119-1-4
			شرایط احراز شغل صندوقدار ، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :	119-2
			شرایط احراز شغل :	-3
			داشتن دیپلم .	119-4
			اخذ کارت بهداشت شخصی .	119-5
			اخذ کارت صلاحیت فردی .	119-6
-	*	*	اخذ کارت عدم اعتیاد .	
-	*	*	اخذ دستور از حسابدار .	
-	*	*	تنظیم صورتحساب میهمانان بر اساس بن دریافتی از میزبان .	119-7
-	*	*	دقت و توجه به تعداد میهمانان یا شماره میز ، تاریخ روز و تعداد غذاهای یادداشت شده در بن .	119-8
-	*	*	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.	
-	*	*		
-	*	*		
-	*	*		
-	*	*		
-	*	*		

			<p>شرایط احراز شغل آبدارچی، شرح وظایف و نحوه ارائه خدمات :</p> <p>شرایط احراز شغل :</p> <p>تحصیلات دیپلم .</p> <p>آشنایی مختصر به زبان انگلیسی .</p> <p>اخذ کارت بهداشت شخصی .</p> <p>اخذ کارت صلاحیت فردی .</p> <p>اخذ کارت عدم اعتیاد .</p> <p>دریافت دستور از سرپرست سالن .</p> <p>تحويل کلیه ظروف و وسایل مورد نیاز آبدارخانه .</p> <p>تحويل اجناس مصرفی مورد نیاز .</p> <p>آماده کردن و سرو انواع نوشیدنیهای گرم (چای ، قهوه ، نسکافه) بر اساس بن صادره از طرف میزبان .</p> <p>همکاری با میزبان .</p> <p>شستشوی کامل ظروف مصرفی آبدارخانه و نظافت آبدارخانه .</p> <p>استحمام روزانه و استفاده از یونیفرم تمیز و رعایت نظافت، ادب و حفظ ظاهر آراسته .</p> <p>رعایت اصول و مقررات ایمنی ، بهداشتی ، حفاظتی و انضباطی .</p>	<p>120</p> <p>120-1</p> <p>120-1-1</p> <p>120-1-2</p> <p>120-1-3</p> <p>120-1-4</p> <p>120-1-5</p> <p>120-2</p> <p>120-3</p> <p>120-4</p> <p>120-5</p> <p>120-6</p> <p>120-7</p> <p>120-8</p> <p>120-9</p>
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*		
			<p>مراحل اخذ پروانه بهره برداری سفره خانه :</p> <p>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 .</p> <p>تبصره 1: پروانه بهره برداری صادره قابل تسری برای سفره خانه واقع در مکان دیگر نمی باشد .</p> <p>تبصره 2: مدت اعتبار پروانه بهره برداری از تاریخ صدور 3 سال تمام می باشد و تجدید درجه بندی هر سه سال یک بار بر اساس آئین نامه تکرار میگردد .</p>	<p>121</p>
*	*	*		
*	*	*		
*	*	*	<p>ماده ها و تبصره ها :</p> <p>این ضوابط مشتمل بر 122 ماده و 46 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>	
				<p>122</p>

--	--	--	--	--