



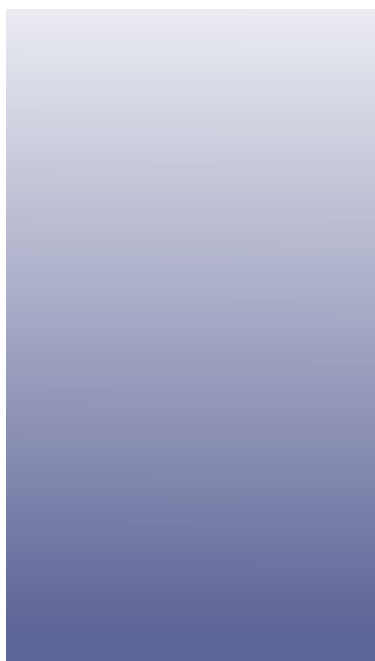
ضوابط فنی و معماری

سفره خانه سنتی

شش دانگ مشاور و کارگزار سرمایه گذاری گردشگری

☎ ۰۱۳۳۳۳۴۳۳۲۵

🌐 www.sheshdang.com





شرح استاندارد خدمات، مشخصات و ضوابط فنی، تجهیزاتی و درجه بندی سفره خانه های سنتی کشور

توزیع نسخ	تصویب کننده	تأیید کننده	تنظیم کننده
۱- میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استانها ۲- اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری ۳- عوامل تطبیق استانداردهای گردشگری	معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان میراث فرهنگی و گردشگری	معاونت گردشگری	اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

تجدید نظر و تغییرات		
شماره تجدید نظر	تاریخ تجدید نظر	شرح تغییرات

دامنه:

سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری و کلیه سفره خانه های سنتی سطح کشور

منابع و مأخذ:

آئین نامه ایجاد، اصلاح، تکمیل، درجه بندی و نرخ گذاری تاسیسات گردشگری و نظارت بر فعالیت آنها - مصوب ۱۳۶۸ هیأت وزیران
شیوه نامه درجه بندی تاسیسات گردشگری
مباحث فنی استعلام از مهندسین مشاور فنی ساختمان و تاسیسات و کارشناسان فنی طرح استاندارد سازی تاسیسات گردشگری
بخش خدمات، تجهیزات، نیروی انسانی و آموزش از افراد خبره و صاحب نظر
جمع بندی نهائی توسط اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

مقدمه

سفره‌خانه‌های سنتی از مکان‌هایی است که از قدیم الایام محل اجتماع مردم بوده است و از جایگاه خاصی در بین اقشار مردم برخوردار می‌باشد که علاوه بر علاقمندی هموطنان به اینگونه اماکن، گردشگران خارجی دیگر کشورها نیز از دیرباز علاقه و الفت زاید الوصفی به این مکان‌ها داشته‌اند. علاقه گردشگران به سفره‌خانه‌های سنتی اغلب به واسطه استفاده از غذاهای محلی، سنتی، اجرای موسیقی اصیل ایرانی و همچنین اجرای برنامه‌های فرهنگی هنری مانند نقالی و پرده‌خوانی بوده که موجب استقبال بیشتر گردشگران داخلی و خارجی به این اماکن شده است. سفره‌خانه‌های سنتی همواره از انواع واحدهای پذیرائی بوده که در جهت رشد گسترش فرهنگ بومی و ایرانی نقشی غیر قابل انکار داشته است. سفره‌خانه‌های سنتی علاوه بر شهرها در نقاط خوش آب و هوا و ییلاقی و در کنار رودخانه‌ها و کنار جاده‌ها و داخل باغات نیز احداث گردیده است. این مجموعه‌ها در کلان شهرها نیز در نزدیکی مراکز پرتراکم شهری مانند بازار و مراکز تاریخی که دارای رفت و آمد زیادی است قرار دارند.

تعریف سفره‌خانه سنتی

سفره‌خانه‌های سنتی به آن دسته از واحدهای پذیرائی اطلاق می‌شود که بنای ساختمان آن الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی اسلامی بوده و نسبت به ارائه خدمات و سرو اغذیه و اشر به سنتی ایرانی مبادرت می‌نمایند.

- * دستورالعمل نحوه ایجاد و فرایند دریافت مجوز سفره‌خانه‌های سنتی کشور، ضمن رعایت این ضوابط توسط اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری تهیه و پس از تصویب معاون گردشگری سازمان جهت اجرا ابلاغ می‌گردد.
- * از آنجائیکه تبدیل ساختمان‌های میراثی به فضای سفره‌خانه سنتی مستلزم برخی اصلاحات و ایجاد فضاهای الزامی مانند نمازخانه و سرویس‌های بهداشتی مجزا است؛ تأیید شورای فنی میراث فرهنگی در نقشه‌های اصلاحی ضروری می‌باشد.
- * در ساختمان‌های تبدیلی حداقل ابعاد و اندازه‌ها ۲۰٪ کمتر سفره‌خانه‌های احداثی می‌باشد و تغییر سایر شرایط ساختمانی مستلزم موافقت کمیسیون فنی استان می‌باشد.

۱- شرایط کلی سفره خانه های سنتی کشور

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	معماری نمای بیرونی و درونی سفره خانه بر گرفته از معماری اصیل سنتی ایرانی، اسلامی و اقتباس از معماری اقلیم منطقه باشد.
		کف، سقف و طاق سالن پذیرائی حتی المقدور متناسب با معماری اصیل ایرانی اسلامی و با شرایط اقلیم منطقه باشد. (ترجیحاً استفاده از ترکیب آجر، کاشی، سنگ و سرامیک پیشنهاد می‌گردد).
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	رنگ آمیزی و طراحی دیوارها متناسب با معماری اصیل سنتی ایرانی اسلامی باشد.
		پرده‌ها باید با سایر تزیینات سالن هماهنگ باشند و از طرح‌هایی که با چیدمان سنتی ناهماهنگ است استفاده نشود.
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	نوع پرده‌ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه خانه‌های آئینی، حماسی باشد.
		دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی‌های سفره خانه‌ای در سطوح وسیع تزیین و رنگ آمیزی شود.
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کباب‌ها، خورشت‌ها، پیش غذاها، ترشیجات و ... بر اساس شرایط منطقه الزامی است.
		نوع غذاهای متنوع محلی بهترین بازتاب سنت‌ها و آداب منطقه می‌باشد.
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	کارکنان از لباس‌هایی که سبک و سنت‌های محلی منطقه را بروز می‌دهد استفاده کنند.
		استفاده از تجهیزات و ملزومات مورد استفاده در سفره خانه از قبیل میز، صندلی، تخت‌های مفروش شده با پستی و متکاهای سنتی پیشنهاد می‌گردد.
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	تامین تجهیزات سرمایشی و گرمایشی با توجه به شرایط اقلیم منطقه تامین گردد.
		روشنائی و نور باید متناسب با سبک و خصوصیت ساختمان باشد.
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	وجود طاق‌دیس‌های متنوع و طاق‌های ضربی قوس دار با نازک کاری‌ها، گچ‌بری‌ها، آینه کاری‌ها و رسمی بندی‌ها (ترکیب آجر و کاشی) ضروری است.
		رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است.
حداقل شرایط لازم	۲ ۳ ۴ ۵	ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مجهز به فواره و آبنمای سنتی در محل‌هایی که امکان ایجاد وجود دارد توصیه می‌شود.

استفاده از هنرهای اصیل ایرانی (بویژه کاشیکاری، گچبری، آجرکاری، آینه کاری) در طراحی سفره خانه ضرورت دارد. ایجاد طاقچه (رف) و ویتترین های مخصوص برای قرار دادن اشیاء سنتی و قدیمی، چراغ های گردسوز و شمع توصیه می شود. نوع پرده ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه خانه های آئینی، حماسی باشد. پوشش کارکنان، باید برگرفته از البسه سنتی ایرانی اسلامی مردمان منطقه و الزامیست. سرمایش و گرمایش و سیستم تهویه هوا باید موجب آسایش میهمان باشد و در عین حال با شرایط معماری بنا متناسب باشد. سبک مبلمان، تخت و تجهیزات سفره خانه می بایست نمایانگر کیفیت و زیبایی سنت های تاریخی و فرهنگی باشد.	۳۰ ۷۲	
--	------------------	--

۲- ضوابط فنی و ساختمانی

۲-۱- زیر بنای سفره خانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲ ۵۰ ۳	حداقل زیر بنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه (شامل سالن پذیرایی، آشپزخانه، فیلتر بین سالن و آشپزخانه، شربتخانه، انبار مواد مصرفی، سردخانه‌ها، ظرفشویی، لاکر کارکنان، اتاقک البسه مهمانان، دفتر مدیر، سرویس‌های بهداشتی عمومی، نمازخانه، موتورخانه و پارکینگ) برحسب درجه برابر است با 350 مترمربع در کلان شهرها با موافقت کمیسیون فنی تغییر مساحت سفره خانه های سنتی امکان پذیر می باشد.
	۲ ۵۰ ۵	حداقل زیر بنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه برحسب درجه برابر است با 480 مترمربع
	۲ ۵۰ ۷	حداقل زیر بنای کلیه فضاهای فیزیکی سفره خانه برحسب درجه برابر است با 550 مترمربع

۲-۲- نمای ساختمان - سر درب ورودی - درب ورودی سفره خانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲ ۵۰ ۳	نمای ساختمان سفره خانه کاملاً از تزئینات معماری سنتی اصیل ایرانی و اسلامی و بر اساس سبک معماری آن دوره و ترجیحاً منطبق با اقلیم منطقه، طراحی و ساخته شود.
	۲ ۵۰ ۷	نمای معماری ساختمان سفره خانه و بخصوص سر درب ورودی آن باید با تزئینات معماری سنتی ایرانی (از قبیل آجرکاری، کاشیکاری، آینه کاری و گچبری) بوده و بر اساس سبک معماری، مطابق با اقلیم منطقه باشد.

۲-۳- پنجره ها و پرده ها

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲ ۵۰ ۳	در طراحی سفره خانه، پنجره ها باید بر اساس شرایط اقلیمی هر منطقه از جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود.
	۲ ۵۰ ۷	رعایت ماده ۱۹ مقررات ملی ساختمان در مورد صرفه جوئی مصرف انرژی (دو جداره کردن پنجره ها) الزامی است. بناهای میراثی و ثبت ملی (تبدیلی) از این قاعده مستثنی می باشند.

۲-۴- راهروی ورودی

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	۲ ۵ ۳ ۱ ۲ ۱ ۲	راهروی ورودی نباید هم عرض و متناسب با درب ورودی باشد. عرض راهرو و ورودی حداقل باید یک متر از عرض درب بزرگتر باشد. عرض درب های ورودی اصلی حداقل ۱۶۰ سانتیمتر یا ۱۸۰ سانتیمتر تعیین می گردد. سقف و دیوارها و کف حتی الامکان از معماری با کاشیکاری یا گچبری و ترکیب چوب و آجر باشد. نوع کف الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی عبارت است از انواع سرامیک، سنگ، کف پوش چوبی یا ترکیب آجر و کاشی نور و روشنایی طبیعی در فضای سفره خانه ضرورت دارد.

۲-۵- ارتفاع و عرض پله ها

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	۲ ۵ ۳ ۱ ۲ ۱ ۲	در صورت اختلاف سطح و استفاده از پله، ارتفاع پله ها نباید از ۱۸ سانتیمتر بیشتر باشد. عرض پله ها نیز نباید از ۱۳۰ سانتیمتر کمتر باشد و عمق کف پله ها نباید از ۳۵ سانتیمتر کمتر باشد. خانه های میراثی و بناهای سنتی از این قاعده مستثنی می باشند.

۲-۶- شیب گذر برای معلولین

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	۲ ۵ ۳ ۱ ۲ ۱ ۲	در مواردی که شیب مناسب مقدور نمی باشد؛ از آسانسور یا بالابر مخصوص معلولین استفاده شود. داشتن آسانسور و بالابر مخصوص معلولین برای واحدهای جدید الزامی است. حداقل عرض گذر معلولین مطابق با ضوابط معماری و شهرسازی و مقررات ملی ساختمان باشد. برای میهمانان ویلچردار، باید بر اساس مصوبه شورای عالی معماری و شهرسازی وزارت راه و شهرسازی در نظر گرفته شود.

۷-۲- سالن پذیرایی

کیفیت کلی	
حداقل مساحت سالن پذیرایی سفره‌خانه با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۱۲۰ مترمربع برای مساحت سالن پذیرایی ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۴۰ نفر) ارتفاع سالن پذیرایی کمتر از ۳/۵ متر نباشد. برای سفره‌خانه‌هایی که ارتفاع کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر می باشد در صورتیکه دارای پنجره های متعدد و تهویه مناسب باشد از این قاعده مستثنی می باشند. طراحی داخلی سالن می‌بایست الهام گرفته از معماری ایرانی و اسلامی و مطابق اقلیم هر منطقه باشد. در طراحی سالن پذیرایی کلیه استانداردهای فنی و ساختمانی مربوط به ایجاد و ساخت باید رعایت شود. کف، سقف و طاق سالن پذیرایی حتی المقدور متناسب با معماری ایرانی اسلامی و شرایط اقلیم منطقه ای ترجیحاً استفاده از ترکیب آجر، کاشی، سنگ و سرامیک باشد. رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است. دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی های سفره خانه‌ای در سطوح وسیع تزئین و رنگ آمیزی شود. استفاده از نورپردازی به شیوه سنتی حتی الامکان با استفاده از شیوه های سنتی به منظور تامین نور و زیبایی سالن الزامی است. درب ورودی سالن به گونه ای تجهیز گردد که عبور و مرور صندلی چرخدار و تردد از آن و به سهولت انجام گیرد. (کمتر از ۱۲۰ سانتیمتر نباشد). حتی المقدور سالن باید به سیستم صوتی مناسب مجهز باشد. در سالن پذیرایی متناسب با شرایط اقلیمی منطقه، از پیشرفته ترین تجهیزات هواساز استفاده گردد. گرمای سفره خانه و سایر فضای عمومی آن باید از طریق شومیز و یا فن کوئل و بخاری با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی تامین گردد. تاسیسات برقی و مکانیکی نباید در محوطه سالن پذیرایی مشکل ایجاد نماید. برای تامین برودت، استفاده از کولر آبی، کولر گازی، فن کوئل و پنکه با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی الزامی است. در صورت استفاده از کولر آبی محل استقرار آن باید در پشت بام یا محل مناسب دیگری پیش بینی شود. کانال‌های مربوط به کولر آبی باید بصورت توکار پیش بینی شود. تامین تجهیزات سرمایشی و گرمایشی با توجه به شرایط تامین گردد. تابلوهایی با مناظر جذاب و زیبا بر روی دیوارها نصب شود.	حداقل شرایط لازم

	حدافل مساحت سالن پذیرایی با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۱۶۰ مترمربع برای مساحت سالن ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۶۰ نفر)	۲.۵.۲
	حدافل مساحت سالن پذیرایی با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۲۰۰ مترمربع برای مساحت سالن ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۸۰ نفر) وجود طاق‌دیس‌های متنوع و طاق‌های ضربی قوس دار با نازک کاری‌ها، گچ‌بری‌ها، آینه کاری‌ها و رسمی بندی‌ها (ترکیب آجر و کاشی) اجباری می‌باشد. برای جلب توجه میهمانان، از ویتترین‌ها و طاقچه‌های مخصوص (رف) اشیای قدیمی و سنتی و برای قراردادن شمع یا چراغ‌های گردسوز مناسب استفاده شود. چیدمان ۵۰٪ از سطح سالن با میز و صندلی و ۵۰٪ بقیه با تخت یا نیمکت مفروش شده یا رف همراه با پشته و صندلی آجری الزامی است. پیش بینی یک ویتترین مخصوص صنایع دستی الزامی است.	۲.۵.۳

۲-۸- دفتر مدیر

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	دفتر مدیر را می‌توان متناسب با معماری داخلی سفره‌خانه در بخشی از سالن پذیرایی در نظر گرفته شود.	۲.۵.۴
	حدافل ۱۲ متر مربع فضا بصورت مجزا در بخشی از سفره‌خانه طراحی و ایجاد گردد.	۲.۵.۵

۲-۹- اتاقک نگهداری موقت البسه میهمانان

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	در سفره‌خانه قبل از سالن پذیرایی و قبل از ورودی راهرو داخل فیلتر با در نظر گرفتن اقلیم منطقه (visty bol) در نظر گرفته شود.	۲.۵.۶
	حدافل مساحت اتاقک نگهداری موقت البسه میهمان ۶ مترمربع است.	۲.۵.۷

۱۰-۲- حوضچه با فواره

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۴ ۵ ۶	ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مجهز به فواره و آب‌نمای سنتی در محل هائی که امکان ایجاد وجود دارد توصیه می شود.
	۳ ۴ ۵ ۶	در سفره‌خانه‌های درجه یک ایجاد حوضچه با فواره الزامیست.

۱۱-۲- جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۴ ۵ ۶	ایجاد سن و جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی ایرانی و محلی زنده در ابعاد مورد نیاز و در معرض دید میهمانان پیش بینی شود.
	۳ ۴ ۵ ۶	صدا در سالن باید تنظیم باشد تا آسایش میهمانان فراهم شود. (آلودگی صوتی نباشد).

۱۲-۲- تنور

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۴ ۵ ۶	ایجاد تنور برای تهیه انواع نان سنتی در این رسته الزامی است.
	۳ ۴ ۵ ۶	تنور باید جایی باشد که گرمای آن ناراحت کننده نبوده و حتی المقدور دارای پنجره باشد.

۱۳-۲- فیلتر ورودی

کیفیت کلی		
حداقل	۲۰ متر مربع	حداقل مساحت فضای فیلتر در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۲۰ متر مربع
	۱۵ مترمربع	به منظور جلوگیری از سر و صدای آشپزخانه و ممانعت از نفوذ بوی غذا به سالن باید دو درب بادبزی فاصله دار نصب گردد. یا استفاده از تکنولوژی های جدید، فضائی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرائی و آشپزخانه ایجاد شود.
	۱۰ مترمربع	حداقل مساحت فضای فیلتر در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۰ مترمربع
به منظور جلوگیری از سر و صدای آشپزخانه و ممانعت از نفوذ بوی غذا به سالن باید با استفاده از تکنولوژی های جدید، فضائی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرائی و آشپزخانه ایجاد شود.		

۱۴-۲- آشپزخانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳	مساحت آشپزخانه نباید کمتر از یک سوم مساحت سالن پذیرایی باشد. برابر ۳۰٪ از مساحت سالن باید به آشپزخانه اختصاص یابد که ۱۰٪ آن مربوط به آماده سازی و ۲۰٪ آن مربوط به فضای پخت و پز می باشد. حداقل مساحت آن بر حسب درجه برابر است با ۳۰ مترمربع ارتفاع از کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر نباشد. دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری و با مصالح مناسب ایزوله شود. (بخش بهداشتی) آشپزخانه باید نور طبیعی و مستقیم (طبیعی و یا غیر مستقیم از حیاط خلوت) داشته باشد. (بخش بهداشتی) کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد. (بخش بهداشتی) آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط باشد. حتی المقدور پنجره های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته و باید مجهز به توری سیمی باشد. آشپزخانه باید مجهز به لوله کشی گاز استاندارد باشد. اختصاص محلی مناسب برای جایگاه نگهداری مواد سوختی خارج از آشپزخانه و لوله کشی به آشپزخانه الزامی است. آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی مناسب بوده و دارای نور طبیعی و مستقیم باشد. آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مطابق با اقلیم منطقه باشد. محل ظرفشویی و سینک ظرفشویی مجزا مخصوص و دولنگه صنعتی مخصوص شستشو باشد. در چیدمان آشپزخانه باید محل ظرفشویی با سینک دو لنگه ای مشخص شود. حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۲ مترمربع محل ظرفشویی مناسب باید در مجاورت آشپزخانه یا متصل به آشپزخانه در نظر گرفته شود. ظرفشویی باید مجهز به سینک دو لنگه و دارای آب گرم و سرد باشد. کف ظرفشویی باید مجهز به سرامیک ضد لغزش و دارای کف شوی باشد.
	۳ ۴ ۳	حداقل مساحت آشپزخانه برابر است با ۴۰ مترمربع حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۳ مترمربع
	۳ ۴ ۳	حداقل مساحت آشپزخانه برابر است با ۵۰ مترمربع حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۴ مترمربع قفسه بندی برای ظروف سبک و سنگین الزامی است. تهیه آب چکان صنعتی الزامی است.

۱۵-۲- شربتخانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳۰٪	مسطح شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۷/۵ متر مربع شربتخانه یا آماده سازی باید یک دوم آشپزخانه باشد و از حداقل مندرج در جدول کمتر نباشد. شربتخانه باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باشد. شربتخانه باید به سیستم سرمایش و گرمایش مجهز باشد. شربتخانه باید دارای هواکش و روشنایی (نور طبیعی و غیر مستقیم) باشد. قفسه بندی آبدار خانه برای قرار دادن ظروف مختلف الزامی است. استفاده از سماور برقی و یا گازی و ذغالی بلا مانع است.
	۳۰٪	مسطح شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۰ متر مربع
	۳۰٪	مسطح شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۲/۵ متر مربع شربتخانه باید دارای سینک ظرفشویی استیل سه خانه‌ای بوده و دارای آب گرم و سرد باشد. دیوارهای شربتخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری، کف آن ایزوله و مجهز به سرامیک ضد لغزش، دارای کفشوی و سقف آن رنگ آمیزی شود.

۱۶-۲- سرد خانه در فضای انبار

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳۰٪	سرد خانه ایستاده دو درب زیر صفر و بالای صفر در انبار با ظرفیت مورد نیاز مناسب الزامی است. محل مناسبی برای بار انداز انبارها و همچنین دارای راه دسترسی مناسب باشد. چیدمان، نگهداری و مصرف مواد غذایی داخل سردخانه‌ها باید بر اساس تاریخ ورود اجناس طبقه بندی و مصرف شود. (روزانه- هفتگی)
	۳۰٪	

۱۷-۲- یخچال و فریزر

کیفیت کلی		
حد اقل شرایط لازم	۲۰-۳۰	پیش بینی یخچال از نوع ایستاده و ویتروینی و فریزر از نوع صندوقی با توجه به ظرفیت پذیرش میهمان در نظر گرفته شود.
	۳۰-۴۰	ایجاد سرد خانه‌های زیر صفر و بالای صفر الزامی است.

۱۸-۲- انبار

کیفیت کلی		
حد اقل شرایط لازم	۲۰-۳۰	پیش بینی محل انبار خشک و تر مواد مصرفی در نظر گرفته شود.
	۳۰-۴۰	پیش بینی مواد مصرفی، ظروف شکستنی، چینی آلات و وسایل سبک و سنگین به اندازه مناسب دیوارها تا زیر سقف سنگ یا کاشی کاری شود. سقف رنگ آمیزی شود. کف ترجیحاً با موزائیک یا سنگ مفروش شود. درب فلزی با دریچه مشبک و توری سیمی نصب شود. هواکش قوی برای تهویه کامل نصب شود. قفسه بندی فلزی محکم نصب شود. روشنایی کافی (نور طبیعی و مصنوعی) باشد.

۱۹-۲- سرویس‌های بهداشتی

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲	حداقل مساحت سرویس‌های بهداشتی نباید کمتر از ۸ متر مربع باشد. (۲ واحد مردانه - ۲ واحد زنانه) احداث یک واحد توالت الزامی است. ارتفاع کف تا زیر سقف سرویس‌های بهداشتی نباید کمتر از ۲/۲۰ متر باشد. دیوارها باید تا زیر سقف کاشی شود. نور و روشنایی کافی داشته باشد. نصب هواکش، فلاش تانک، سیفون، آب سرد و گرم و شیر مخلوط الزامی است. درب ورودی بایستی مجهز به ترمز درب باشد. برای سهولت استفاده افراد معلول، عرض درب‌ها باید حداقل ۸۰ سانتیمتر باشد. مطابق ضوابط طراحی معلولین بوده و حتماً درب آن به بیرون باز شود.
	۳	حداقل مساحت سرویس‌های بهداشتی نباید کمتر از ۱۰ متر مربع باشد. (۲ واحد مردانه - ۲ واحد زنانه)
	۴	حداقل مساحت سرویس‌های بهداشتی نباید کمتر از ۱۲ متر مربع باشد. (۳ واحد مردانه - ۳ واحد زنانه)

۲۰-۲- نمازخانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲	نمازخانه زنانه و مردانه مجزا در محلی مناسب ایجاد شود. نمازخانه باید دارای پنجره به هوای آزاد یا تهویه مناسب و عاری از هرگونه بوی نامطبوع و دارای نور کافی باشد. حداقل مساحت نمازخانه برای هر کدام بر حسب درجه برابر است با ۶ مترمربع سفره خانه هایی که در مناطق ییلاقی احداث شده است نماز خانه هایی با متراژ بزرگتر الزامی است.
	۳	حداقل مساحت نمازخانه بر حسب درجه برابر است با ۸ مترمربع

۲-۲۱- لاکر

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳۰ ۳۰ ۳۰	پیش بینی فضائی برای رختکن پرسنلی (لاکر) پیش بینی اتاق استراحت و غذاخوری برای کارکنان در مکانی مناسب و دور از دسترس میهمانان نصب هواکش، توری فلزی برای پنجره‌ها و فلاش تانک، سیفون، شیر مخلوط برای سرویس-های بهداشتی الزامی می باشد. رعایت کلیه موازین بهداشتی در لاکر کارکنان (بهداشت شخصی، بهداشت غذایی و بهداشت محیط) الزامی است. نصب آینه، ظرف صابون مایع، دستمال توال، سطل زباله درب دار مواد ضدعفونی مجاز، نصب بوگیر و نظافت مستمر سرویس بهداشتی در لاکر پرسنل الزامی می باشد.
	۳۰ ۳۰ ۳۰	ایجاد حمام، توال، دستشویی برای پرسنل الزامی می باشد.

۲-۲۲- پارکینگ

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳۰ ۳۰ ۳۰	به ازای هر ۱۰ نفر دو جای پارک در نظر گرفته شود. (۲ خودرو) در سفره‌خانه‌های خارج از محدوده شهری احداث پارکینگ اجباری است. سفره‌خانه‌هایی که فاقد فضای پارکینگ می باشند موظف هستند فضای پارکینگ مورد نیاز میهمانان را با توجه به تعداد واحدهای ارائه شده در بندهای فوق در نزدیکترین محل به سفره خانه تأمین نمایند. حد اقل ۴ واحد در واحدهای تبدیلی که در مراکز پر تراکم شهری واقع است و واحدهای میراثی که امکان ایجاد پارکینگ وجود ندارد موضوع توسط کمیته فنی بررسی و تصمیم گیری می گردد.
	۳۰ ۳۰ ۳۰	حد اقل ۶ واحد
	۳۰ ۳۰ ۳۰	حد اقل ۸ واحد

۲۳-۲- موتورخانه

حدائق شرایط لازم	۳-۵-۳-۱-۱-۲	اختصاص محلی مناسب برای بخش موتورخانه	کیفیت کلی
		موتورخانه می‌بایست دارای پنجره به فضای باز، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر طبق ضوابط ملی ساختمان باید پیش بینی شود. استفاده از سایر امکانات مطابق با شرایط و تکنولوژی روز بلا مانع است. مخزن ذخیره در سطوح مختلف الزامی است. ایجاد روشنایی مناسب در محل سفره خانه استفاده از موتور برق اضطراری بر اساس ضوابط و مقررات مربوطه	

۲۴-۲- لوله کشی گاز سفره خانه

حداقل شرایط لازم	ردیف	کیفیت کلی سیستم لوله کشی گاز شهری برای موتورخانه و آشپزخانه باید به تایید شرکت ملی گاز برسد. در صورت نبود گاز شهری، لوله کشی از محل جایگاه کپسول ها و مواد سوختی به آشپزخانه باید بصورت استاندارد انجام شود.
-------------------------	-------------	--

۲۵-۲- خروج اضطراری

حداقل شرایط لازم	۳ - ۲ - ۱	کیفیت کلی ایجاد فضای مناسب برای خروج اضطراری الزامی است. برای ساختمان های تبدیلی تأییدیه آتش نشانی الزامی است. نصب چراغ راهنما و علائم برای خروج اضطراری در سفره خانه الزامی است. مسیر خروج در مواقع اضطراری با علائم مناسب نشانه گذاری شود.
-------------------------	----------------------------------	---

۲۶-۲- فضای سبز

کیفیت کلی		
در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گل کاری و چمن کاری شده و شب هنگام با چراغ‌های الوان تزئین شده باشد.	درجه سه	حداقل شرایط لازم
		ترا

۳- ضوابط خدماتی، تجهیزاتی و نیروی انسانی

۳-۱- شبکه اینترنت

کیفیت کلی		
امکان دسترسی و استفاده از شبکه اینترنت الزامی است.	جدول شرایط لازم	جدول

۳-۲- میز، صندلی و نیمکت‌ها

کیفیت کلی		
میزهای چوبی با روکش قابل شستشو تزئین گردد. میزها باید با سفره یا رو میزی، لچکی های ترمه ای، دستمال سفره و شماره میز بر اساس تعداد نفرات مرتب شود. صندلی ها و تخت یا نیمکت ها باید راحت، ایمن و متناسب با شرایط سفره خانه باشد. تخت یا نیمکت ها باید با کفپوش های سنتی و متکاهای سنتی مفروش گردد. در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال، لیوان بلوری و ظروف چینی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود. (غیر ظروف ملامین، یکبار مصرف و استیل) ظروف استیل فقط برای کارد و چنگال و قاشق بکار برده شود.	جدول شرایط لازم	جدول

۳-۳- تجهیزات سالن

کیفیت کلی		
صندلی های راحتی و پشتی با تجهیز میز به ابعاد ۴ نفره. میز کار کمکی مجهز به وسایل لازم. شماره میز و تابلوی رزرو میز به تعداد لازم. نوع پرده ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه خانه های آئینی، حماسی باشد.	جدول شرایط لازم	جدول

۴-۳- لیست غذا و نوشیدنی

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲۰ ۱۰ ۵	استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کبابها، خورشتها، پیش غذاها، ترشیجات و ... الزامی است. تهیه منوی غذای دو زبانه (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 مناسب به تعداد میزها الزامی است. ارائه خدمات غذاهای فرنگی، فست فود، دسرهای فرنگی و ارائه خدمات کافی شاپ در سفره خانه ها ممنوع می باشد.
	۲۰ ۱۰ ۵	تسریع در ارائه خدمات از طریق بوفه با توجه به شرایط اقلیمی استان به منظور دسترسی آسان

۵-۳- غذا و نوشیدنی

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۲۰ ۱۰ ۵	انواع غذاها، پیش غذاها، دسرها و نوشیدنی های سرد و گرم (فهرست غذا) ضروریست لیست انواع غذا و نوشیدنیها باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی به صورت مجلد و خطاطی شده به صورت خوانا و بدون خط خوردگی و همراه با درج قیمت ها ارائه گردد. در سفره خانه ها باید طبخ به صورت سنتی انجام گردد و امکان طبخ با ظرفیت سفرهخانه متناسب باشد. در لیست غذاها حتماً باید از غذاهای سنتی ایرانی وجود داشته باشد. وجود حداقل یک نوع از غذاهای محلی هر منطقه در لیست غذای سفره خانه ای که در آن منطقه قرار دارد الزامیست. غذای مناسب برای افراد با رژیم گیاهخواری در لیست غذائی توصیه می شود. نوشیدنیهای محلی با توجه به شرایط منطقه ای که سفره خانه در آن قرار دارد توصیه می-گردد. در سفرهخانه باید لیست انواع نوشیدنی های گرم با درج قیمت به زبان های ذکر شده مذکور ارائه شود.

۳-۶- نمازخانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه ۱-۲-۳-۴-۵-۶	نمازخانه مردانه و زنانه مجزا با پیش ورودی (کفش کن) باید در محل مناسب (ساکت و آرام) در نظر گرفته شود. نمازخانه باید دارای شرایط زیر باشد:
		۱- نمازخانه باید در محل مناسب و دور از سروصدا و رفت و آمد پیش‌بینی شود. ۲- پیش ورودی یا کفش کن باید طوری در نظر گرفته شود که در موقع باز کردن در آن، فضای داخل نمازخانه در معرض دید مستقیم قرار نگیرد. ۳- نمازخانه باید دارای مکانی جهت وضو گرفتن باشد. این محل باید در خارج از فضای نمازخانه و در مجاورت آن پیش‌بینی شده و دارای دستشویی با کف شوی فاضلاب باشد. در صورتی که سرویس بهداشتی مردانه و زنانه عمومی در فاصله‌ی نزدیک نمازخانه پیش‌بینی شده باشد، نیازی به محل برای وضو گرفتن نخواهد بود. ۴- نمازخانه باید نور، تهویه و دمای مناسب داشته باشد. ۵- کفپوش نمازخانه باید تمیز و بدون لک و پارگی باشد. ۶- نمازخانه باید تجهیزات لازم را داشته باشد. از قبیل: - مهر و جای مهر - سجاده و تسبیح - چند جلد قرآن مجید - کتب ادعیه - چادر نماز برای قسمت خانم‌ها - محراب و یا تابلوی نشان دهنده جهت قبله

۳-۷- گرمایش، سرمایش، روشنایی و تهویه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	درجه ۱-۲-۳-۴-۵-۶	درجه حرارت و تهویه‌ی مناسبی در تمام مدت سال فراهم باشد.
		روشنایی مناسبی فراهم شود.
حداقل شرایط لازم	درجه ۱-۲-۳-۴-۵-۶	نورپردازی خیلی خوب با مجموعه‌ای از وسایل روشنایی مناسب و در جای مناسب
		هوای کاملاً مطبوع و با دمای مناسب مورد انتظار این درجه از سفره خانه است.
حداقل شرایط لازم	درجه ۱-۲-۳-۴-۵-۶	نورپردازی مناسب در تمام محوطه‌ها

۸-۳- راهروها و راه پله ها

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۵ ۳	راهروها و راه پله‌ها سالم و با نورپردازی مناسب و بدون مانع. راهرو ممکن است باریک باشد، در جاهای مختلف اختلاف سطح داشته باشد و پراکنده باشد. توجه خاص به سالم بودن دستگیره‌های در شود. علامت‌های مشخص و تابلوهای راهنما و جهت یابی برای بخش های مختلف گذاشته شود.
	۳ ۵ ۳	راهروها باید تزئین خوبی داشته باشند. راهروها و راه پله‌ها باید روشنایی مناسب داشته باشد (در صورت امکان در طول روز نور طبیعی داشته باشند)
	۳ ۵ ۳	راهروها معمولاً عریض و فضا دار و تاحدی تزئین شده باشند.

۹-۳- سرویس های بهداشتی

در همه سطوح تسهیلات سرویس بهداشتی عمومی جداگانه برای خانمها و آقایان مجهز به هواکش، آب گرم و سرد، فلاش تانک، روشنایی کافی و سطل آشغال در دار باید در نظر گرفته شود. پوشش دیوار کلیه سرویس-های بهداشتی تا زیر سقف باید از کاشی باشد. و با توجه به میزان تردد مسافریین باید برنامه نظافت داشته باشند.

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۵ ۳	فضای سرویس بهداشتی باید به گونه‌ای پیش بینی شود که دارای دو فضا بوده که فضای اول برای نصب دستشویی و فضای دوم برای توالت در نظر گرفته شود. همه‌ی توالت‌ها باید مرتباً تمیز، شسته و با مواد مجاز ضد عفونی شوند. تسهیلات شستن و خشک کردن دست وجود داشته باشد.
	۳ ۵ ۳	تسهیلات بیشتر و با استاندارد بالاتر تزئینات با کیفیت بالاتر و آینه‌های بزرگ. سرویس های بهداشتی عمومی با توجه به میزان تردد مسافریین باید برنامه نظافت داشته باشند.
	۳ ۵ ۳	تسهیلات با امکانات بیشتر و یا با تعداد بیشتر و نیز تعبیه دستگاه دست خشک کن. تسهیلات لازم برای آویزان کردن پالتو و لباس و قرار دادن وسایل فراهم باشد. حداقل یک توالت فرنگی باید در قسمت مردانه و زنانه باید وجود داشته باشد.

۱۰-۳- رستوران

برای ارائه خدمات مربوط به رستوران فضاهای مناسب و استاندارد باید پیش بینی شده باشد. کلیه فضاها، تاسیسات، امکانات و تجهیزات لازم از قبیل آشپزخانه، سالن رستوران، انبار مواد غذایی، شربتخانه، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر، سیستم دفع فاضلاب، سیستم گرمایش، سرمایش و تهویه، وسایل، ظروف و میز و صندلی و ... با توجه به ظرفیت مورد نیاز واحد با رعایت استانداردهای مربوطه باید پیش بینی شده باشد.

کیفیت کلی		
ملاحظات	۱.۱	تعداد کارکنان باید با تعداد میهمانان متناسب باشد و از این لحاظ نباید کمبودی احساس شود. فضای رستوران باید متناسب با تعداد میهمانان و مشتریان پیش بینی شود. فضای مناسب با تجهیزات کافی برای آشپزخانه رستوران و قسمت آماده سازی بسیار مهم است. تلاش می شود تا فضای خوشایندی برای میهمان فراهم شود و تزیینات خوبی داشته باشد. توجه خاصی به راحتی و استانداردهای کیفیت می شود. چیدمان وسایل با تناسب صورت گیرد و تزیینات کیفیت خوبی داشته باشد. غیر از قاشق، چنگال و کارد غذاخوری سایر ظروف مورد استفاده در رستوران نباید از جنس استیل باشند. ظروف یک بار مصرف و ملایم نباید در رستوران مورد استفاده قرار گیرد. استفاده از تخت برای پذیرایی در فضای باز در صورتی که شرایط آب و هوایی مساعد باشد و به آسایش میهمان لطمه نزند بلا مانع است. در این صورت تخت ها باید با کف پوش سالم و تمیز مغروش شده و مجهز به پستی باشند. گلدان، فلفل دان، ظروف سس خوری، استکان کمر باریک با سینی فلزی برنزی، فنجان، نعلبکی، قوری چینی یا بلوری در اندازه های مختلف. انواع لیوان در اندازه های مختلف، پارچ بلوری به تعداد لازم. صندلی کودک به تعداد لازم.
	۱.۲	خدمات و سرویس با رعایت جزئیات ارائه می شود. کارکنان رستوران اطلاعات مناسبی در باره ی غذاهای موجود دارند و باشیوه های مناسبی پذیرایی می کنند. وقتی هزینه ی اضافی از مشتری دریافت می شود، قیمت ها باید دقیقاً توضیح داده شوند. فهرست غذاها و نوشیدنی ها چه از نظر کیفیت و چه از نظر تنوع باید عالی باشد. صندلی ویژه کودکان جهت راحتی در غذا خوردن به تعداد مورد نیاز تهیه شده باشد. میزها چیدمان مناسبی دارند و روی آنها تزیین کاملی شده است. میهمانان باید بتوانند بدون نیاز به رفتن به قسمت پیشخوان رستوران یا قسمت نوشیدنی ها، غذا و نوشیدنی سفارش دهند.

	در رستوران سفره خانه درجه ۱ انتظار بر ارائه خدمات رسمی است. مجموعه‌ای متنوعی از نوشیدنی‌ها در سالن موجود باشد. غذاهای متنوع در رستوران ارائه می شود. میهمان فضای بسیار عالی و لوکس را به همراه حضور کارکنان حرفه‌ای احساس می کند. نحوه ارائه سرویس و سطح تسلط کارکنان به وظایف خود، نشان دهنده بالا بودن کیفیت در سفره خانه‌های درجه ۱ است. کارکنان سطح مناسبی از آموزش را طی کرده اند. بسته به محل، سبک و نوع وسایل و تسهیلات اضافی قابل قبول است. فهرست غذا باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی قابل ارائه باشد. پارچه‌های ضخیم ماهوتی برای زیر رو میزی‌ها، پارچه‌های پلیسه برای میزهای بوفه، رومیزی، لچکی‌های ترمه‌ای و دستمال سفره به تعداد مورد نیاز. در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال، لیوان بلوری و ظروف چینی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود. (غیر ظروف ملامین، یکبار مصرف و استیل) ظروف استیل فقط برای کارد و چنگال و قاشق بکار برده شود. میز چرخدار (ترول) برای حمل غذا و ظروف. برای گرم نگهداشتن غذا به مدت طولانی استفاده از شف اند دیش (گرمکن غذا) در میز بوفه الزامی است.
--	---

۱۱-۳- محل پارک اتومبیل (پارکینگ)

کیفیت کلی		ملاحظات تشریحی لایه
۳ ۵ ۳	پارکینگ متناسب با ظرفیت سفره خانه وجود داشته باشد. محل پارک اتومبیل‌ها باید دقیق مشخص شود و روشنایی مناسبی داشته باشد. باید درست حفظ و نگهداری شود و مرتب باشد. سفره خانه باید بر اساس نوع میهمانان خود ظرفیت پارکینگ مورد نیاز را پیش بینی کند.	
۳ ۵ ۲	توجه خاصی به مسئله‌ی ایمنی و امنیت محل پارک اتومبیل‌ها شود. پارکینگ باید دارای نور کافی در شب باشد.	
۳ ۵ ۷	استفاده از علائم راهنمایی و رانندگی مناسب در پارکینگ الزامی است. خدمات ویژه مثل پارکینگ داری می‌تواند منظور شود. در صورت درخواست میهمان خدماتی از قبیل نظافت خودرو را می‌توان ارائه داد. در صورتی که این خدمات هزینه‌ای در بر داشته باشد ، قبلاً باید به میهمان اطلاع داد.	

۱۲-۳- محوطه‌ها و فضای سبز

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۵ ۳	در صورت وجود محوطه و فضای سبز باید درست مراقبت شوند و آراسته باشند. محوطه و فضای سبز سفره خانه باید برنامه نظافت داشته باشند. سطل زباله مناسب باید در کلیه قسمت های محوطه و فضای سبز سفره خانه تعبیه شود.
	۳ ۵ ۳	در جایی که باغچه و فضای سبز وجود دارد باید توجه خاص به چشم انداز و محل عبور افراد در بین باغچه‌ها بشود وسایل مناسبی از قبیل نیمکت برای نشستن و اشیاء تزئینی در فضای سبز گذاشته شود. در تمام طول سال باید توجه و مراقبت خاصی از فضای سبز بشود.
	۳ ۵ ۳	محوطه و فضای سبز مجموعه باید مجهز به نورپردازی مناسب باشند. ایجاد محل بازی کودکان در محوطه سفره خانه سنتی درجه ۱ توصیه می شود.

۱۳-۳- ظروف

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۵ ۳	ظروف مورد استفاده در سفره خانه ها باید با نوع غذاهائی که عرضه می شود متناسب باشد. استفاده از ظروف با طراحی سنتی توصیه می گردد. عدم استفاده از ظروف پلاستیکی، ملامین و یا یکبار مصرف برای عرضه غذا. ترجیحاً از ظروف چینی، کریستال، بلور و غیره با رعایت ویژگی های بهداشتی و کیفیت مناسب باشد. برای ارائه چای استفاده از استکان های کمر باریک با نعلبکی چینی توصیه می گردد.
	۳ ۵ ۳	

۱۴-۳- آشپزخانه

کیفیت کلی		
حداقل شرایط لازم	۳ ۵ ۳	رعایت بهداشت شخصی، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیه ی قسمت‌ها و اخذ کارت بهداشت الزامی است. تأییدیه وزارت بهداشت برای کلیه کارکنان الزامی است.
	۳ ۵ ۳	

۳-۱۵- سرد خانه در فضای انبار

کیفیت کلی		
حد اقل شرایط لازم	۲۰ ۱۵ ۱۰ ۵	استفاده از تجهیزات ایمنی در سردخانه‌ها و رعایت استانداردهای نظافت و پاکیزگی برای افرادی که به محل سردخانه تردد دارند. استفاده از دمپایی مخصوص برای افرادی که وارد سردخانه می شوند الزامی است. (بهداشتی)

۳-۱۶- تاسیسات برق

کیفیت کلی		
حد اقل شرایط لازم	۲۰ ۱۵ ۱۰ ۵	پیش بینی کنتور برق و تابلوی اصلی برق باید در محلی مناسب مجهز به درب ایمنی دور از دسترس میهمانان در نظر گرفته شود. محلی مناسب برای نصب برق اضطراری در نظر گرفته شود. بطوری که فاقد سر و صدا بوده و باید دارای قدرتی باشد که بتواند نور لامپ‌های اضطراری فضاهای مورد نیاز و راه اندازی آسانسور را تامین نماید.

۳-۱۷- سیستم دفع فاضلاب و زباله

کیفیت کلی		
حد اقل شرایط لازم	۲۰ ۱۵ ۱۰ ۵	در سفره خانه باید سیستم دفع فاضلاب و جمع آوری زباله پیش بینی شده باشد. سیستم دفع فاضلاب باید به تایید سازمان حفاظت محیط زیست و یا اداره بهداشت محیط منطقه رسیده باشد.

۱۸-۳- سیستم اعلام و اطفاء حریق

کیفیت کلی		
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.	۲ ۵ - ۲ - ۳	حداقل شرایط لازم

۱۹-۳- نیروی انسانی

مدیر سفره خانه باید به تناسب درجه سفره خانه دوره‌های آموزش مربوطه را طی نموده باشد. برخورد کلیه کارکنان سفره خانه که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند می‌بایست مودبانه و صمیمانه باشد. هر یک از کارکنان سفره خانه سنتی باید دارای مجوز لازم از اداره اماکن نیروی انتظامی باشند. کارکنان سفره خانه سنتی باید دوره‌های آموزشی مرتبط با شغل خود را طی کرده باشند. کارکنان سفره خانه سنتی باید دارای ظاهر آراسته و مرتب باشند. توجه خاص به بهداشت شخصی کارکنان، به ویژه ظاهر تمیز الزامی است. استفاده از لباس فرم مخصوص برای کارکنان بخش‌های مختلف سفره خانه سنتی درجه ۱ الزامی است. سفره خانه سنتی باید دارای محل مناسبی برای استراحت و غذاخوری کارکنان باشد. محل استراحت کارکنان باید دسترسی جداگانه از فضاهای ارائه خدمات به مسافران باشد. سرویس بهداشتی و حمام کارکنان باید به صورت مجزا از سرویس بهداشتی عمومی باشد. غذاخوری کارکنان نباید در محل رستوران پذیرایی از میهمانان باشد.

۴-۱- ایمنی و بهداشت

۴-۱- پاکیزگی

کیفیت کلی		
رعایت بهداشت و پاکیزگی در کلیه سطوح از درجه الزامی است. عدم رعایت پاکیزگی و بهداشت در هیچ یک از سطوح درجه قابل قبول نمی باشد استاندارد بالایی از پاکیزگی باید در تمام سفره خانه وجود داشته باشد. پاکیزگی سفره خانه، بدون در نظر گرفتن درجه سفره خانه، اهمیت زیادی برای مصرف کننده دارد، البته استاندارد بالای پاکیزگی برای همه سطوح درجه مهم است و نباید از درجه سه به درجه یک تغییر کند. هر چه درجه سفره خانه بالاتر باشد، توجه به جزئیات در پاکیزگی و بهداشت بیشتر لحاظ می گردد. پاکیزگی سطوح دور از دید میهمان، مانند بالای دربها و پنجره ها، گوشه ها و کنج ها و ... لحاظ گردد. رعایت بهداشت در فضاهایی از قبیل آشپزخانه، رستوران، انبار مواد غذایی و مصرفی، فضاهای عمومی، سرویسهای بهداشتی و غیره مطابق دستورالعملهای بهداشتی این اماکن، الزامی است. جلب اعتماد میهمان در امر پاکیزگی و بهداشت بسیار مهم است. به عبارت دیگر کارکنان باید طوری رفتار کنند که میهمان از رعایت موازین بهداشتی در سفره خانه مطمئن شود و نیز از انجام هر گونه رفتاری که موجب ایجاد شک و تردید در ذهن میهمان بشود، خودداری گردد.	حداقل شرایط لازم	۳ ۴ ۵ ۶ ۷

۴-۲- تامین آب مصرفی

کیفیت کلی		
تامین آب سفره خانه از سیستم آب شهری الزامی است. در صورت نبود آب شهری، تامین آب مصرفی تصفیه شده با فشار استاندارد از طریق مخزن ذخیره آب برای سرویسهای بهداشتی، آشپزخانه و شربتخانه الزامی است. در مناطقی که فاقد آب تصفیه شده شهری هستند تعبیه دستگاه تصفیه آب و سختی گیر باید مورد تایید سازمان ذیربط قرار گیرد. در صورت غیر قابل شرب بودن آب مصرفی بایستی علائم هشدار دهنده نصب گردد.	حداقل شرایط لازم	۳ ۴ ۵ ۶ ۷

۳-۴- تامین آب مصرفی

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	۳۰	تامین آب سفره خانه از سیستم آب شهری الزامی است.
	۱-۲۰	در صورت نبود آب شهری، تامین آب مصرفی تصفیه شده با فشار استاندارد از طریق مخزن ذخیره آب برای سرویس‌های بهداشتی، آشپزخانه و شربتخانه الزامی است.
	۱-۲۰	در مناطقی که فاقد آب تصفیه شده شهری هستند تعبیه دستگاه تصفیه آب و سختی گیر باید مورد تایید سازمان ذیربط قرار گیرد.
	۲۰	در صورت غیر قابل شرب بودن آب مصرفی بایستی علائم هشدار دهنده نصب گردد.

۴-۴- سرویس‌های بهداشتی

کیفیت کلی		
حدافل شرایط لازم	۳۰	ایجاد سرویس‌های بهداشتی زنانه و مردانه مجزا الزامی است.
	۳۰	تعداد مورد نیاز برای ایجاد سرویس‌های بهداشتی زنانه و مردانه در مجموع بر حسب ظرفیت سالن و به ازای هر ۳۰ نفر ۲ سرویس بهداشتی زنانه و مردانه - بر اساس نفر صندلی سرویس‌های بهداشتی عمومی باید طوری طراحی شود که دو قسمت توالت و دستشویی از هم مجزا و در صورت باز کردن درب ورودی آنها داخل دستشویی‌ها دیده نشود.
	۳۰	نصب آئینه، ظرف صابون مایع، رخت آویز، دستمال توالت، تجهیزات خشک کن و سطل زباله درب دار الزامی است.
	۳۰	ضد عفونی با مواد مجاز و نظافت مستمر و نصب بوگیر الزامی است.
	۳۰	حدافل تعداد سرویس‌های بهداشتی عمومی بر حسب درجه برابر است با ۳ چشمه
	۳۰	حدافل تعداد سرویس‌های بهداشتی عمومی بر حسب درجه برابر است با ۴ چشمه
	۳۰	حدافل تعداد سرویس‌های بهداشتی عمومی بر حسب درجه برابر است با ۶ چشمه

۵- مقررات الزامی سفره‌خانه‌های سنتی

دارا بودن پروانه بهره برداری سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری
دارا بودن مجوز از اداره اماکن عمومی نیروی انتظامی
دارا بودن مجوز اداره‌ی بهداشت برای کارکنان آشپزخانه و کارکنانی که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند.
دارا بودن مجوز ایمنی و اطفای حریق
دارا بودن مجوز از وزارت راه و ترابری در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده
دارا بودن مجوز از پلیس راه در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده و پارکینگ
دارا بودن سایر مجوزها از سازمان محیط زیست و وزارت نیرو (تامین آب، گاز، برق و فاضلاب)
عضویت در تشکل گردشگری مربوطه

