

يفصل الجدول التالي، المعايير الإلزامية على كافة المطاعم، كل وفقاً لدرجة تصنيفه. يجب احترام هذه المعايير وتطبيقها بحذافيرها، فلا مجال للاستثناءات بشكل عام.

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات	
عموميات							
١	المطعم مؤسسة سياحية مخصصة لتحضير المأكولات بغية تقديمها واستهلاكها. ويجوز لها تقديم المشروبات الروحية شرط خضوعها للقوانين النافذة. يشترط بالمطاعم التي تقدم مشروبات روحية أن تبعد ٢٠ متراً على الأقل عن مداخل المدارس والمعابد. ويشترط للترخيص بالمطعم في الابنية السكنية أن تكون في الطوابق السفلية أو الأرضية أو الاولى أو على السطوح على أن يكون لها مدخل خاص أو مصعد خاص. وفي الابنية غير السكنية يمكن للمطاعم أن تكون في أي طابق. وفي جميع الأحوال يجب مراعاة راحة الجوار والمظهر الحسن للبناء. كما يشترط في المطاعم الموجودة في الطوابق السفلية أن تؤمن التدفئة والتبريد ومخرج طوارئ.	X	X	X	X	X	السلام الخاصة بالمطعم هي السلام المستقلة عن سلام مدخل ومخارج البناية السكنية
٢	رخصة الإشغال الصادرة عن السلطات المختصة.	X	X	X	X	X	التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة
٣	رخصة استثمار صادرة عن وزارة السياحة.	X	X	X	X	X	التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة
٤	تصريح المؤسسة عن عدد الزبائن	X	X	X	X	X	
٥	تقيد المؤسسة مع القوانين والأحكام النافذة والخاصة بشؤون الموظفين، على سبيل المثال: قانون العمل وقانون الصحة العامة وقانون الضمان الإجتماعي والتأمين والتعويضات.	X	X	X	X	X	التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
عموميات						
٦	إن المطعم الحائز على شهادة HACCP "نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة" أو ISO ٢٢٠٠٠ يعتبر ذو درجة ممتازة في فئة تصنيفه و يصنف بحسب نجوم تصنيفه مع زيادة "S"					تعني "ممتاز" كلّ المطاعم الحائزة على شهادة "نظام تحليل المخاطر ومعالجة النقاط الحرجة" HACCP أو شهادة ISO ٢٢٠٠٠. هذه الدرجة مستقلة عن فئة التصنيف وعدد النجوم (تتعلق هذه الشهادات بالطعام والمشروبات)
٧	الشروط الصحية والنظافة والصيانة الدورية هي من أساسيات التصنيف.	X	X	X	X	خارج وداخل المؤسسة (بما في ذلك مكان استلام المأكولات، الممرات والمداخل من المطبخ منظمة جيداً ونظيفة). الأماكن العامة "الأسقف والأرضيات في حالة جيدة ولا تظهر علامات القدم والاستعمال. المباني والتجهيزات مصانة بشكل جيد وهي بحالة نظيفة. الطاولات والمقاعد في حالة جيدة ونظيفة. ، الخ...
٨	تأمين مورد كهربائي ثاني (مثل مولد كهربائي أو غيره) من أجل توليد الكهرباء في المؤسسة لتشغيل جميع التجهيزات الأساسية على مدار الساعة	X	X	X	X	تجهيزات أساسية باستثناء جهاز التكييف تجهيزات أساسية باستثناء جهاز التكييف
٩	إنارة جيدة في الأماكن العامة وكافة أقسام المطعم.	X	X	X	X	

الوقاية من الحريق

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات	
الوقاية من الحريق							
١٠	١- مطابقة مع مواصفات الوقاية من الحريق (عند التصنيف الأولي وفي المرحلة الأولى): - على المؤسسات الجديدة التي تتقدم بطلب ترخيص استثمار بعد صدور هذه المعايير والمؤسسات التي تطلب رفعاً لدرجة تصنيفها ان تكون مطابقة للمواصفات المعتمدة للوقاية من الحريق وان تبرز شهادة مطابقة المؤسسة لمواصفات الوقاية من الحريق صادرة عن جهة مختصة (مهندس ، مكتب استشاري، شركة مراقبة تقنية). - على المؤسسات الموجودة ان تقوم بالصيانة الدورية السنوية لكل تجهيزات الوقاية ومكافحة الحريق وان تبرز شهادة معاينة دورية لتجهيزات الوقاية ومكافحة الحريق (وسائل الإطفاء، أجهزة الانذار، مكشاف الحريق) صادرة عن جهة مختصة (مهندس ، مكتب استشاري، شركة مراقبة تقنية). أمثلة عامة على متطلبات الوقاية من الحريق: - وسائل الخروج (ممرات، سلالم ... مثل: سلالم عدد ٢ على الأقل في المطاعم الموجودة في الطوابق السفلية وفي المطاعم الأخرى عدد السلالم يحدد وفق مساحة الصالة وعدد الزبائن) - جهاز الانذار ومكاشف الحريق (مكاشف الحريق أو الدخان أو الحرارة) - وسائل اطفاء الحريق (مطافئ الحريق النقالة وأنظمة رشّ المياه، الخ). ٢- الصيانة الدورية السنوية (عند التصنيف الدوري):-على جميع المؤسسات ان تقوم بالصيانة الدورية السنوية لكل تجهيزات الوقاية ومكافحة الحريق وان تبرز شهادة معاينة دورية لتجهيزات الوقاية ومكافحة الحريق (وسائل الإطفاء، أجهزة الانذار، مكشاف الحريق) صادرة عن جهة مختصة (مهندس ، مكتب استشاري، شركة مراقبة تقنية) عند كل تصنيف دوري.	X	X	X	X	X	
المدخل							
١١	مكان مريح للانتظار.					X	
١٢	مخارج الزبائن ومخارج الطوارئ لا تمرّ عبر المطبخ أو غرف التخزين	X	X	X	X	X	
١٣	غرفة معاطف عند مدخل المطعم.			X			
١٤	غرفة معاطف مع موظف مخصص لها.	X	X				
١٥	لافتات وإنارة خاصة بمخارج الطوارئ وأرقام الطوارئ معروضة في الأماكن العامة وكافة أقسام المؤسسة.	X	X	X	X	X	

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
لافتات						
١٦	عرض شهادة التصنيف في مكان بارز في منطقة الإستقبال	X	X	X	X	
١٧	لائحة بأسعار جميع المأكولات والمشروبات (مع كافة الضرائب والرسوم) ورسوم الخدمة وساعات العمل . يجب أن تكون باللغة العربية و(الانكليزية أو الفرنسية) وتعرض في المدخل الرئيسي للمطعم.	X	X	X	X	
موقف السيارات						
١٨	خدمة ركن السيارات وموظفون موزعون بشكلٍ منظمٍ وجيدٍ.	X	X			
١٩	مساحة خارجية خاصة بالمطعم مقابل المدخل الرئيسي تسمح للزبائن بالنزول من سياراتهم.	X	X			
٢٠	الحد الأدنى لتأمين مواقف السيارات: يحدد عدد المواقف وفقاً لقانون البناء المعمول به	X	X	X	X	ر التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة
الحمامات العامة						
٢١	الحد الأدنى من عدد الحمامات العامة: حمام واحد للمؤسسة التي تبلغ مساحة صالتها ٥٠ متر مربع أو أقل. حمام خاص بالرجال وآخر خاص بالنساء (مع مداخل مستقلة لكل منهما) للمؤسسة التي تبلغ مساحة صالتها أكثر من ٥٠ متر مربع.	X	X	X	X	X شتول وأزهار طبيعية وتجهيزات أنيقة في كل حمام

SOCOTEC

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات	
الحمامات العامة							
٢٢	العدد الأدنى للمراحيض مع مقعد وغطاء للحمام الواحد: ١- للمؤسسة التي تبلغ مساحة صالتها ٥٠ متر مربع أو أقل: - حمام يتضمن مرحاض واحد مع مغسلة خارجية مستقلة. ٢- للمؤسسة التي تبلغ مساحة صالتها بين ٥١ و ١٠٠ متر مربع حمام خاص بالرجال وآخر خاص بالنساء يتضمن كل منهما مرحاض ومغسلة خارجية مستقلة. ٣- للمؤسسة التي تبلغ مساحة صالتها بين ١٠١ و ٢٠٠ متر مربع حمام خاص بالرجال وآخر خاص بالنساء يتضمن كل منهما مرحاضين ومغسلتين خارجيتين مستقلتين. ٤- تأمين مرحاض إضافي لكل من النساء والرجال لكل ١٠٠ متر مربع إضافي من مساحة صالتها. ٥- يمكن الإستعاضة عن المراحيض بمبولة للرجال شرط تأمين ٦٠% من عدد المراحيض المفروضة.	X	X	X	X	X	
٢٣	أرض وجدران قابلة للغسل	X مزيّنة	X	X	X	X	
٢٤	مقبض لورق الحمام وورق حمام، وورق حمام إضافي إلى جانب كلّ مرحاض	X	X	X	X	X	
٢٥	سلة للمهملات مع غطاء من المواد غير القابلة للاحتراق إلى جانب كلّ مرحاض وكل مغسلة	X	X	X	X	X	
٢٦	تهوئة مناسبة على شكل مروحة شفط أو تهوئة داخلية أو نافذة قابلة للفتح في كلّ حمام	X	X	X	X	X	
٢٧	قفل داخلي على باب كلّ مرحاض	X	X	X	X	X	
٢٨	عدد المغاسل	X واحد على الأقل	X واحد على الأقل	X واحد على الأقل	X واحد على الأقل	X واحد على الأقل	للمطاعم الفئة ٣ الى ٥ نجوم وحسب وضع الحمامات يمكن التساهل بعدد المغاسل
٢٩	مرآة على الجدار فوق المغسلة (المغاسل)	X	X	X	X	X	
٣٠	مناشف نظيفة للأيدي	X	X				

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
الحمامات العامة						
٣١	مناشف أو محارم نظيفة أو مجفف لليدين	X	X	X	X	
٣٢	صابون	X	X	X	X	
٣٣	إنارة فوق أو في جوار المغسلة	X	X	X	X	
٣٤	حنفيتان تحدّدان المياه الساخنة والباردة على المغسلة. المياه الساخنة والباردة مؤمنة بشكل دائم.	X*	X*	X	X	للفئات ١* و ٢*- إنّ المياه الساخنة غير إلزامية ولكن يمكن أن تضاف في المستقبل.
الممرات والسلالم						
٣٥	الأروقة والسلالم في حالة جيّدة وخالية من المعوقات والأخطار وتصلح للاستعمال	X	X	X	X	
التسهيلات لمعوقي الحركة						
٣٦	تأمين دخول للمعوقين (على كرسي نقال) إلى المطعم. (رمبة، باب، مصعد، إلخ...) على المؤسسات الجديدة التي تتقدم بطلب ترخيص استثمار بعد صدور هذه المعايير والمؤسسات التي تطلب رفعا لدرجة تصنيفها، أن تكون مطابقة لشروط المواصفات المعتمدة لتأمين دخول معوقي الحركة و أن تبرز شهادة مطابقة المؤسسة لشروط تأمين دخول المعوقين للمؤسسة صادرة عن هيئة مختصة (مهندس، مكتب إستشاري، شركة للمراقبة التقنية) على المؤسسات الموجودة ان تؤمن ممر خاص لمعوقي الحركة للدخول الى المطعم.	X	X	X	X	
المساعد						
٣٧	مصعد (للزبائن) للمطاعم المؤلفة من ٣ طوابق و أكثر (بما فيها الطابق الأرضي)	X	X	X	X	
٣٨	مصعد للخدمة منفصل عن مصعد الزبائن	X	X	X	X	تطبق فقط للمطاعم التي تستقبل زبائن في طابقين أو أكثر. المصعد المخصّص للأطباق مقبول كمصعد للخدمة.
مكافحة الضجّة وتكييف الهواء						
٣٩	تطبيق الأحكام اللبنانية النافذة المتعلقة بالضجّة والبيئة	X	X	X	X	لن تقوم Socotec بالتحقق من هذا المعيار

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
مكافحة الضجة وتكييف الهواء						
٤٠	أجهزة تكييف وتدفئة قابلة للتحكم في الأماكن العامة	X	X	X	X	
التنظيف						
٤١	تنظيف يومي شامل	X	X	X	X	على المؤسسات اظهار وتبيان براهين جلية (مثلاً: برنامج تنظيف، قوائم تنفيذ، الخ.)
٤٢	تغيير الشراشف/الأغطية	X	X	X	X	على المؤسسات اظهار وتبيان براهين جلية (مثلاً: برنامج تنظيف، قوائم تنفيذ، الخ.) عند تبديل الزبائن
٤٣	حمامات نظيفة على مدار ساعات العمل.	X	X	X	X	على المؤسسات اظهار وتبيان براهين جلية (مثلاً: برنامج تنظيف، قوائم تنفيذ، الخ.)
طاقم عمل صالة الطعام						
٤٤	منطقة "التدخين" منفصلة عن منطقة "ممنوع التدخين"	X	X	X	X	الفصل ليس بالضرورة عبر قواطع وفواصل.
٤٥	صالة واسعة مخصصة لزبائن المطعم تؤمن مساحة دنيا لكل شخص وفقاً لتصنيف المؤسسة.	X	X	X	X	١م ^٢ متر مربع واحد لكل زبون جالس ١م ^٢ متر مربع واحد لكل زبون جالس ١,٥م ^٢ متر مربع واحد لكل زبون جالس ٢م ^٢ متر مربع واحد لكل زبون جالس
٤٦	عند وجود كونتوار/بار للمشروبات الروحية يجب أن لا يتعدى طوله ١٠% من مساحة الصالة	X	X	X	X	لا يوجد حد أقصى لطول الكونتوار المستعمل لخدمة تقديم الطعام
٤٧	ملابس طاقم العمل متناسقة أو متناعمة كل أعضاء طاقم العمل بمظهر لائق ونظيف الموظف على استعداد للمساعدة، وخدمة الزبائن بطريقة لائقة ومهذبة، يتجنب التأخير واستعجال الزبائن لإنهاء وجبتهم	X	X	X	X	نوعية جيدة وخالية من الأوساخ وعلامات الإهتراء ومكوية بشكل جيد نوعية جيدة وخالية من الأوساخ وعلامات الإهتراء ومكوية بشكل جيد

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
طاقم عمل صالة الطعام						
٤٨	الموظفون يتكلمون اللغة العربية ولغة إضافية (الانكليزية أو الفرنسية)	X	X	X		
		بعض الموظفين من طاقم عمل صالة الطعام	بعض الموظفين من طاقم عمل صالة الطعام	على الأقل موظف واحد من طاقم عمل صالة الطعام		
٤٩	طاقم متأهب دائماً، لا يدخن أو يشرب أو يأكل على مرأى الزبون، ويستطيع وصف إعداد ومحتويات الأطباق المذكورة على قائمة الطعام	X	X			
٥٠	على الأقل طبّاح واحد مؤهّل	X	X	X	X	X
		حائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٥ سنوات	حائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٤ سنوات	حائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٣ سنوات	حائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها أو خبرة ٣ سنوات	حائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها أو خبرة ٣ سنوات
٥١	مدير	X	X	X	X	X
		شهادة من هيئة تعليم معترف بها (إدارة الفنادق، إدارة سياحية، الخ مع ٥ سنوات خبرة	شهادة من هيئة تعليم معترف بها (إدارة الفنادق، إدارة سياحية، الخ مع ٣ سنوات خبرة	مدير مع خبرة - ٣ سنوات على الأقل	مدير مع خبرة - سنتين على الأقل	مدير
٥٢	موظفون على دراية بلائحة النبيذ والمشروبات المقدمة	X	X	X		
المطبخ						
٥٣	مطبخ منفصل عن قاعة الطعام وبمساحة تتناسب مع مساحة القاعة	X	X	X	X	X
٥٤	مطبخ مع أرضية وجدران وطاولات عمل قابلة للغسل	X	X	X	X	X

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
المطبخ						
٥٥	قسم الجلي بعيد عن منطقة تحضير الطعام	X	X	X	X	
٥٦	مطبخ مجهز بكافة المعدات الأساسية للطبخ	X	X	X	X	
٥٧	إنارة جيّدة	X	X	X	X	
٥٨	مراوح ميكانيكية لشفط الهواء في المطبخ (يمكن أن تكون من خلال شفاط أجهزة الطهي)	X	X	X	X	
المهملات						
٥٩	مستويات للمهملات مع غطاء، منفصلة عن مناطق تحضير الطعام	X	X	X	X	
صالة الطعام وتجهيزاتها						
٦٠	الأماكن العامة مزينة بشتول و/أو أزهار طبيعية	X	X			
٦١	ديكور مميز في كل الأماكن العامة. التجهيزات مميزة وذات نوعية عالية وتضفي رونق على المكان .	X				
٦٢	الأماكن العامة تتضمن تصميم داخلي		X	X		
٦٣	قائمة الطعام نظيفة وفي حالة جيدة، سهلة القراءة تحتوي على كافة أنواع الطعام والمشروبات المقدمة مع الأسعار المتضمنة الضريبة على القيمة المضافة ورسوم الخدمة باللغة العربية و(الفرنسية أو الإنكليزية)	X	X	X	X	
٦٤	نوعية لائحة الطعام ذات جودة عالية وألوان زاهية (من غير الأوراق البلاستيكية)	X	X	X		
٦٥	صالة الطعام مرتبة ومنظمة والطاولات منظمة بشكلٍ دقيق سرفيس الطاولة متناسق مع فكرة المطعم	X	X			
٦٦	مقاعد مريحة	X	X	X	X	للجنة ٣ إلى ٥ نجوم يمكن قبول نوعية عالية من كراسي ال Resine لا كراسي بلاستيكية - منجدة لا كراسي بلاستيكية - منجدة لا كراسي بلاستيكية
٦٧	الأطباق، الصحون والكبايات وأطباق تقديم الطعام من البرسولين، المعدن أو الزجاج	X	X	X	X	
٦٨	أطباق الطعام والشراب من الزجاج، الستنليس ستيل أو الفضة (لا بلاستيكية)			X	X	
٦٩	أنواع وموديلات عديدة للأطباق ذات جودة عالية، لا تقدم كلّ المأكولات في نفس نوع الأطباق	X	X			
٧٠	الشوك والسكاكين والملاعق مملّعة ونظيفة	X	X	X	X	

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
صالة الطعام وتجهيزاتها						
٧١	الشوك والسكاكين والملاعق ذات جودة ونوعية جيدة وحالتها ممتازة وذات ماركة معروفة					X
٧٢	شراشف الطاولة والمحارم					X مكوية بشكل جيد
				X		قطنية أو قطنية أو قطنية أو قطنية أو قطنية، قماش
٧٣	حشوة سميقة تحت الشرفف الأساسي للطاولة					X
٧٤	إنارة جيدة تسمح بقراءة سهلة لقائمة الطعام			X	X	X
المأكولات						
٧٥	قائمة طعام مؤلفة من ثلاثة أطباق (مقبلات أو سلطة، طبق رئيسي، حلويات أو فواكه) أو لائحة طعام حسب الطلب			X	X	
٧٦	قائمة طعام متعددة الخيارات وكل خيار مؤلف من ثلاث أطباق (مقبلات أو سلطة، طبق رئيسي، حلويات أو فواكه) أو قائمة طعام حسب الطلب			X	X	X
٧٧	تقديم مازات خفيفة مجانية					X
٧٨	طريقة تقديم وعرض الطعام					X ممتاز وباهتمام شخصي لكل صنف مقدم في كل طبق
						X مع نوعية إستثنائية وتقديم إستثنائي
٧٩	تقديم حلويات صغيرة مجانية في نهاية الوجبة					X
مشروبات						
٨٠	تقديم نبيذ مناسب، الأحمر أو الأبيض بكأس			X	X	X لا إبريق
٨١	لائحة تتضمن أنواع مختلفة من النبيذ			X	X	X لا إبريق
٨٢	تقديم زجاجة النبيذ مختومة ثم فتحها على مرأى من الزبون					X
٨٣	تقديم مكعبات ثلج			X	X	X (مكعبات غير مجوفة)

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

رقم	المعايير	★	★★	★★★	★★★★	الملاحظات
مشروبات						
٨٤	تقديم مياه معدنية او غازية على الطاولات	X	X	X		
٨٥	تقديم مياه معدنية أو غازية على الطاولات بشكل مجاني لكل الزبائن	X	X			
٨٦	ماركات و خلطات متنوعة من المشروبات	X	X	X		
٨٧	المشروبات الروحية تتضمن أنواع ذات جودة عالية	X	X	X		
٨٨	توفر عدة أنواع من الكونياك والليكور	X				
٨٩	جميع أنواع القهوة متوفرة ومحضرة بشكل طازج (كابوتشينو، إسبريسو، كافي لاتي، قهوة تركية)	X	X	X		
٩٠	توفر عدة أنواع من الشاي	X	X	X		
٩١	توفر مختلف أنواع العصير الطازج ومستعملة في الكوكتيلات	X	X			
الحجوزات						
٩٢	الدقة في الحجوزات وفي حال الحجز، تحضر الطاولة خلال خمسة دقائق من موعد الحجز	X				
٩٣	خدمة إستقبال الزبائن عند وصولهم	X	X			
٩٤	مواكبة الزبائن عند المغادرة	X				

★★★★	★★★	★★	★
------	-----	----	---

٨٨	٨٣	٧١	٥٨	٥١	الحد الأدنى من المعايير الإلزامية
----	----	----	----	----	-----------------------------------

يحتاج المطعم ايا كانت درجته، الى مجموع الحد الأدنى من المعايير الإلزامية للتأهل الى درجة معينة.
يعود المعيار رقم ٦ الى درجة ممتاز "S" بغض النظر عن عدد النجوم.

SOCOTEC