

جدول رقم ٣

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

يفصل الجدول التالي، المعايير الالزامية على كافة المطاعم، كل وفقا لدرجة تصنيفه. يجب احترام هذه المعايير وتطبيقها بذاتها، فلا مجال للاستثناءات بشكل عام.

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★☆☆	★★☆☆☆	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆	المعايير	رقم
عموميات									
السلام الخاصة بالمطعم هي السلام المستقلة عن سالم مدخل وخارج البناء السكنية	X	X	X	X	X	X	X	المطعم مؤسسة سياحية مخصصة لتحضير المأكولات بغية تقديمها واستهلاكها. ويجوز لها تقديم المشروبات الروحية شرط خضوعها للقوانين النافذة.	١
يشترط بالمطعم 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 للمطعم أن تكون في أي طابق. وفي جميع الأحوال يجب مراعاة راحة الجوار والمظهر الحسن للبناء.									
كما يشترط في المطعم الموجودة في الطوابق السفلية أن تؤمن التدفئة والتبريد ومخرج طوارئ.									
رخصة الإشغال الصادرة عن السلطات المختصة.	X	X	X	X	X	X	X		٢
التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة									
رخصة إستثمار صادرة عن وزارة السياحة.	X	X	X	X	X	X	X		٣
التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة									
تصريح المؤسسة عن عدد الزبائن	X	X	X	X	X	X	X		٤
لتقييد المؤسسة مع القوانين والأحكام النافذة والخاصة بشؤون الموظفين، على سبيل المثال: قانون العمل وقانون الصحة العامة وقانون الضمان الاجتماعي والتأمين والتعويضات.	X	X	X	X	X	X	X		٥
التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة									

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم
عموميات							
تعني "ممتاز" كل المطاعم الحائزة على شهادة "نظام تحليل المخاطر ومعالجة النقطة الحرجة" HACCP أو شهادة ISO ٢٠٠٠ . هذه الدرجة مستقلة عن فئة التصنيف وعدد النجوم (تعلق هذه الشهادات بالطعام والمشروبات)						إن المطعم الحائز على شهادة HACCP "نظام تحليل المخاطر وتحديد النقطة الحرجة" أو ISO ٢٠٠٠ يعتبر ذو درجة ممتازة في فئة تصنيفه و يصنف بحسب نجوم تصنيفه مع زيادة "S"	٦
خارج وداخل المؤسسة (بما في ذلك مكان استلام المأكولات، الممرات والمداخل من المطبخ منظمة جيداً ونظيفة). الأماكن العامة 'الأسقفة والأرضيات في حالة جيدة ولا تظهر علامات القدم والاستعمال. المبني والتجهيزات مصنعة بشكل جيد وهي بحالة نظيفة. الطاولات والمقاعد في حالة جيدة ونظيفة. ، الخ...	X	X	X	X	X	الشروط الصحية والنظافة والصيانة الدورية هي من أساسيات التصنيف.	٧
	X	X	X	X	X	تأمين مورد كهربائي ثانٍ (مثل مولد كهربائي أو غيره) من أجل توليد الكهرباء في المؤسسة لتشغيل جميع التجهيزات الأساسية على مدار الساعة	٨
	X	X	X	X	X	إنارة جيدة في الأماكن العامة وكافة أقسام المطعم.	٩
الوقاية من الحرائق							

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم
الوقاية من الحرائق							
	X	X	X	X	X	١٠ - مطابقة مع مواصفات الوقاية من الحرائق (عند التصنيف الأولي وفي المرحلة الأولى):	
<p>- على المؤسسات الجديدة التي تقدم بطلب ترخيص استثمار بعد صدور هذه المعايير والمؤسسات التي تطلب رفعاً لدرجة تصنيفها ان تكون مطابقة للمواصفات المعتمدة للوقاية من الحرائق وان تبرز شهادة مطابقة المؤسسة لمواصفات الوقاية من الحرائق صادرة عن جهة مختصة (مهندس ، مكتب استشاري ، شركة مراقبة تقنية).</p> <p>- على المؤسسات الموجودة ان تقوم بالصيانة الدورية السنوية لكل تجهيزات الوقاية ومكافحة الحرائق وان تبرز شهادة معينة دورية لتجهيزات الوقاية ومكافحة الحرائق (وسائل الإطفاء ، أجهزة الإنذار ، مكافحة الحرائق) صادرة عن جهة مختصة (مهندس ، مكتب استشاري ، شركة مراقبة تقنية).</p> <p>أمثلة عامة على متطلبات الوقاية من الحرائق:</p> <ul style="list-style-type: none"> - وسائل الخروج (مراشرات ، سلالم ... مثل: سلام عدد ٢ على الأقل في المطاعم الموجودة في الطوابق السفلية وفي المطاعم الأخرى عدد السلالم يحدد وفق مساحة الصالة وعدد الزبائن) - جهاز الإنذار ومكافحة الحرائق (مكافحة الحرائق أو الدخان أو الحرارة) - وسائل اطفاء الحرائق (مطافئ الحرائق النقالة وأنظمة رش المياه، الخ.) <p>٢- الصيانة الدورية السنوية (عند التصنيف الدوري):-على جميع المؤسسات ان تقوم بالصيانة الدورية السنوية لكل تجهيزات الوقاية ومكافحة الحرائق وان تبرز شهادة معينة دورية لتجهيزات الوقاية ومكافحة الحرائق (وسائل الإطفاء ، أجهزة الإنذار ، مكافحة الحرائق) صادرة عن جهة مختصة (مهندس ، مكتب استشاري ، شركة مراقبة تقنية) عند كل تصنیف دوري.</p>							
	المدخل						
	X	X	X			١١ - مكان مريح للانتظار.	
	X	X	X	X	X	١٢ - مخارج الزبائن ومخارج الطوارئ لا تمرّ عبر المطبخ أو غرف التخزين	
			X			١٣ - غرفة معاطف عند مدخل المطعم.	
	X	X				١٤ - غرفة معاطف مع موظف مخصص لها.	
	X	X	X	X	X	١٥ - لافتات وإنارة خاصة بمخارج الطوارئ وأرقام الطوارئ معروضة في الأماكن العامة وكافة أنواع المؤسسات.	

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم
لافتات							
	X	X	X	X	X	عرض شهادة التصنيف في مكان بارز في منطقة الإستقبال	١٦
	X	X	X	X	X	لائحة بأسعار جميع المأكولات والمشروبات (مع كافة الضرائب والرسوم) ورسوم الخدمة وساعات العمل . يجب أن تكون باللغة العربية و(الإنكليزية أو الفرنسية) وتعرض في المدخل الرئيسي للمطعم.	١٧
موقع السيارات							
	X	X				خدمة ركن السيارات وموظفو موزعون بشكل منظم وجيد.	١٨
	X	X				مساحة خارجية خاصة بالمطعم مقابل المدخل الرئيسي تسمح للزبائن بالنزول من سياراتهم.	١٩
ر	X	X	X	X	X	الحد الأدنى لتأمين موافق السيارات:	٢٠
التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة						يحدد عدد المواقف وفقاً لقانون البناء المعتمل به	
الحمامات العامة							
	X	X	X	X	X	الحد الأدنى من عدد الحمامات العامة:	٢١
شتوت وأزهار طبيعية وتجهيزات أنيقة في كل حمام						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.	

SOCOTEC

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

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

معايير التصنيف العائد للمطاعم

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

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم
مكافحة الضجة وتكيف الهواء							
	X	X	X	X			٤٠ أجهزة تكيف وتدفئة قابلة للتحكم في الأماكن العامة
التنظيف							
على المؤسسات اظهار وتبیان براہین جلیة (مثلاً: برنامج تنظیف، قائمات تنفيذ، الخ.)	X	X	X	X	X		٤١ تنظیف يومی شامل
على المؤسسات اظهار وتبیان براہین جلیة (مثلاً: برنامج تنظیف، قائمات تنفيذ، الخ.)	X	X	X	X	X		٤٢ تغیر الشرائف /الأغطية
على المؤسسات اظهار وتبیان براہین جلیة (مثلاً: برنامج تنظیف، قائمات تنفيذ، الخ.)	X	X	X	X	X		٤٣ حمامات نظيفة على مدار ساعات العمل.
طاقم عمل صالة الطعام							
الفصل ليس بالضرورة عبر قواطع وفواصل.	X	X	X	X	X	٤٤ منطقة "التدخين" منفصلة عن منطقة "منع التدخين"	
	X متران مرربعان ونصف ٢,٥m² لكل زبون جالس	X ٢m² متران مرربعان لكل زبون جالس	X متر مربع ونصف ١,٥m² لكل زبون جالس	X ١م² مربع واحد لكل زبون جالس	X ١م² مربع واحد لكل زبون جالس	صاله واسعة مخصصة لزبائن المطعم توفر مساحة دنيا لكل شخص وفقاً لتصنيف المؤسسه.	٤٥
لا يوجد حد أقصى لطول الكونتور المستعمل لخدمة تقديم الطعام	X	X	X	X	X	٤٦ عند وجود كونتور /بار للمشروبات الروحية يجب أن لا يتعدى طوله ١٠% من مساحة الصالة	
	X نوعية جيدة وخلالية من الأوساخ وعلامات الإهتراء ومكوية بشكل جيد	X نوعية جيدة وخلالية من الأوساخ وعلامات الإهتراء ومكوية بشكل جيد	X	X		٤٧ ملابس طاقم العمل متناسبة أو متناغمة كل أعضاء طاقم العمل بمظهر لائق ونظيف الموظف على استعداد للمساعدة، وخدمة الزبائن بطريقة لائقة ومهذبة، يتوجب التأثير واستعجال الزبائن لإنتهاء وجبتهم	

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم	
طاقم عمل صالة الطعام								
	X بعض الموظفين من طاقم عمل صالة الطعام	X بعض الموظفين من طاقم عمل صالة الطعام	X على الأقل موظ واحد من طاقم عمل صاله الطعام			الموظفون يتكلمون اللغة العربية ولغة إضافية (الإنكليزية أو الفرنسية)	٤٨	
	X	X				طاقم متائب دائماً، لا يدخن أو يشرب أو يأكل على مرأى الزبون، ويستطيع وصف إعداد وتحتويات الأطباق المذكورة على قائمة الطعام	٤٩	
التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة	X حاائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٥ سنوات	X حاائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٤ سنوات	X حاائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٣ سنوات	X حاائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها مع خبرة ٣ سنوات	X حاائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها أو خبرة ٣ سنوات	X حاائز على شهادة طبخ BT على الأقل من هيئة تعليم معترف بها أو خبرة ٣ سنوات	على الأقل طباخ واحد مؤهل	٥٠
التحقق سوف يتم من قبل وزارة السياحة	X شهادة من هيئة تعليم معترف بها (ادارة) الفنادق، إدارة سياحية، الخ مع ٥ سنوات خبرة	X شهادة من هيئة تعليم معترف بها (ادارة) الفنادق، إدارة سياحية، الخ مع ٣ سنوات خبرة	X مدير مع خبرة - ٣ سنوات على الأقل	X مدير مع خبرة - سنطين على الأقل	X مدير		مدير	٥١
	X	X	X			موظفو على دراية بلائحة النبيذ والمشروبات المقدمة	٥٢	
المطبخ								
	X	X	X	X	X	مطبخ منفصل عن قاعة الطعام وبمساحة تتناسب مع مساحة القاعة	٥٣	
	X	X	X	X	X	مطبخ مع أرضية وجدران وطاولات عمل قابلة للغسل	٥٤	

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم
المطبخ							
	X	X	X	X	X	قسم الجلي بعيد عن منطقة تحضير الطعام	٥٥
	X	X	X	X	X	مطبخ مجهز بكافة المعدات الأساسية للطبخ	٥٦
	X	X	X	X	X	إنارة جيدة	٥٧
	X	X	X	X	X	مراوح ميكانيكية لشفط الهواء في المطبخ (يمكن أن تكون من خلال شفاط أجهزة الطهي)	٥٨
المهملات							
	X	X	X	X	X	مستوعبات للمهملات مع غطاء، منفصلة عن مناطق تحضير الطعام	٥٩
صالة الطعام وتجهيزاتها							
	X	X				الأماكن العامة مزينة بشتول وأزهار طبيعية	٦٠
	X					ديكور مميز في كل الأماكن العامة.	٦١
						التجهيزات مميزة ذات نوعية عالية وتضفي رونق على المكان .	
		X	X			الأماكن العامة تتضمن تصميم داخلي	٦٢
	X	X	X	X	X	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 (الفرنسية أو الإنكليزية)	٦٣
	X	X	X			نوعية لائحة الطعام ذات جودة عالية وألوان زاهية (من غير الأوراق البلاستيكية)	٦٤
	X	X				صالة الطعام مرتبة ومنظمة والطاولات منتظمة بشكل دقيق	٦٥
						سرفيس الطاولة متناسق مع فكرة المطعم	
للفئة ٣ إلى ٥ نجوم يمكن قبول نوعية عالية من كراسي ال Resine	X لا كراسي بلاستيكية - كراسي منجدة	X لا كراسي بلاستيكية - كراسي منجدة	X لا كراسي بلاستيكية	X	X	مقاعد مريحة	٦٦
	X	X	X	X		الأطباق، الصحون والكبابيات وأطباق تقديم الطعام من البرسولين، المعدن أو الزجاج	٦٧
			X	X		أطباق الطعام والشراب من الزجاج، السنتيلس ستيل أو الفضة (لا بلاستيكية)	٦٨
	X	X				أنواع وموديلات عديدة للأطباق ذات جودة عالية، لا تقدم كل المأكولات في نفس نوع الأطباق	٦٩
	X	X	X	X	X	الشوك والسكاكين والملاعق ملمعة ونظيفة	٧٠

معايير التصنيف العائد للمطاعم

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

معايير التصنيف العائدة للمطاعم

الملاحظات	★★★	★★	★★★	★★	★	المعايير	رقم
مشروبات							
	X	X	X			تقديم مياه معدنية او غازية على الطاولات	٨٤
	X	X				تقديم مياه معدنية او غازية على الطاولات بشكل مجاني لكل الزبائن	٨٥
	X	X	X			ماركات وخلطات متنوعة من المشروبات	٨٦
	X	X	X			المشروبات الروحية تتضمن أنواع ذات جودة عالية	٨٧
	X					توفر عدة أنواع من الكوينياك والليكور	٨٨
	X	X	X			جميع أنواع القهوة متوفرة ومحضرة بشكل طازج (كابوتشنو، إسبريسو، كافي لاتي، قهوة تركية)	٨٩
	X	X	X			توفر عدة أنواع من الشاي	٩٠
	X	X				توفر مختلف أنواع العصير الطازج ومستعملة في الكوكتيلات	٩١
الجوزات							
	X					الدقة في الجوزات وفي حال الحجز، تحضر الطاولة خلال خمسة دقائق من موعد الحجز	٩٢
	X	X				خدمة إستقبال الزبائن عند وصولهم	٩٣
	X					مواكبة الزبائن عند المغادرة	٩٤
	★★★	★★	★★★	★★	★		
٨٨	٨٣	٧١	٥٨	٥١	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