

بسمه تعالی

ریاست جمهوری

سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

معاونت گردشگری

فرم ارزیابی سفره خانه های سنتی

اداره کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

## مقدمه:

فرم ارزیابی سفره خانه های سنتی بر اساس ضوابط و استانداردهای مصوب سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری تهیه و تدوین شده است و باید توسط ارزیابان واجد شرایط و دارای مجوز فعالیت ارزیابی از سازمان میراث فرهنگی و گردشگری تکمیل گردد. تکمیل این فرمها توسط افراد فاقد صلاحیت و مجوز فعالیت ارزیابی، نامعتبر بوده و کمیسیون درجه بندی از تائید فرمهای ارزیابی که توسط افراد فاقد صلاحیت تکمیل شده است، خودداری خواهد کرد.

## اعضای گروه ارزیابی:

برای تشکیل گروه ارزیابی سفره خانه های سنتی، از سه کارشناس ارزیاب واجد شرایط با ترکیب زیر استفاده خواهد شد.

۱- کارشناس ارزیاب امور فنی، ساختمانی و تاسیسات

۲- کارشناس ارزیاب امور خدمات، تجهیزات و نیروی انسانی

۳- کارشناس ارزیاب امور ایمنی و بهداشت

## نحوه تکمیل فرم ارزیابی:

- قبل از شروع عملیات ارزیابی، چک لیست ارزیابی از سوی مدیر فنی شرکت طرح تطبیق به اعضای گروه ارزیابی تحویل و نحوه تکمیل آن توضیح داده می شود. همچنین، مسئولیت هماهنگی، توجیه و راهنمایی بهره بردار درباره نحوه اجرای عملیات ارزیابی بر عهده مدیر فنی خواهد بود.

- گروه ارزیابی در موعد مقرر عملیات ارزیابی را آغاز نموده و ارزیابان موظف به تکمیل کلیه بخش های چک لیست ارزیابی هستند. موضوعاتی که در فرم ارزیابی مطرح شده است، بر اساس مستندات و مشاهدات، توسط کارشناس ارزیاب مورد ارزیابی قرار می گیرد. ارزیابی بر اساس گفته ها، شنیده ها و احتمالات فاقد اعتبار است.

\_ ضوابط معیارهای مندرج در جدول درجه بندی به قرار ذیل می باشد:

- X (الزامی): معیار مربوطه برای درجه مورد نظر الزامی می باشد.
- O (غیر الزامی): معیار مورد نظر انتخابی و غیر الزامی است.
- XONC (معیار الزامی غیر قابل جبران): چنانچه امتیازات «XONC» به حد نصاب نرسد، حکم درجه بندی صادر نمی گردد.

● NA (معیار غیرقابل تطبیق): در برخی موارد، چنانچه هتل از یک مورد خدمات یا تجهیزات مصرح در معیار مورد نظر برخوردار نبود، جریمه ای صورت نمی گیرد و امتیازات معیارمورد نظر از مجموع امتیازات الزامی کسر می گردد.

- در تکمیل چک لیست ارزیابی سفره خانه های سنتی، هر آیتم براساس اجماع نظر ارزیابان بررسی خواهد شد. چنانچه در خصوص انطباق یا عدم انطباق یک آیتم، نظرات ارزیابان متفاوت باشد، اظهار نظر ارزیاب تخصصی مربوطه، ملاک عمل خواهد بود.

- در صورتی عدم وجود هر یک از معیارها، چنانچه وجود آن معیار براساس ضوابط مصوب الزامی باشد در ردیف «امتیاز ارزیابی»، امتیاز صفر درج خواهد شد. برای درج امتیاز صفر از کلمه «صفر» (با حروف نه با عدد) استفاده می شود. چنانچه بر اساس ضوابط وجود آن معیار الزامی نباشد، در ستون امتیازات علامت خط تیره (-) درج خواهد شد.

- چنانچه از نظر ارزیاب معیارهای الزامی و غیر قابل جبران در حد انتظار نبوده و امکان تخصیص امتیاز به آن وجود نداشته باشد، ضمن خالی گذاشتن ردیف امتیاز، نوع عدم انطباق را مشخص و شرح آن را در بخش مربوطه قید می نماید.

- ارزیابان در تکمیل چک لیست ارزیابی مجاز به تغییر نمرات تعیین شده در ستون امتیازات نمی باشند. به عنوان مثال اگر برای یک معیار ۵ امتیاز در نظر گرفته شده است، در صورت احراز شرایط، صرفاً نمره ۵ منظور می گردد. در غیر این صورت و عدم احراز شرایط، چنانچه آن معیار الزامی یا غیرقابل جبران باشد، عدم انطباق در نظر گرفته می شود و چنانچه غیرالزامی بوده و یا در بازدید رفع عدم انطباق مرتفع نشده باشد، نمره "صفر" لحاظ خواهد شد. تحت هیچ شرایطی درج نمرات ۱ الی ۴ یا بالاتر از ۵ برای این معیار امکانپذیر نمی باشد.

- معیارهای الزامی غیر قابل جبران (XONC) عبارتند از معیارهای ردیف ۱۳، ۴۱، ۵۶ و ۸۰.

- در تهیه گزارش ارزیابی حداکثر نمره قابل جبران با استفاده از امتیازات غیرالزامی برای سفره خانه های سنتی درجه سه، دو و یک به ترتیب عبارت است از ۳۲، ۱۶ و ۸. مدیر فنی میانگین نمرات معیارهای غیرالزامی را محاسبه و اعلام خواهد نمود.

- در خصوص معیارهای غیر قابل تطبیق (NA)، هیچگونه امتیاز یا عدم انطباقی قید نشده و صرفاً در بخش مربوطه علامت خط تیره (-) را لحاظ نمایید.

- بلافاصله پس از اتمام عملیات ارزیابی، ارزیابان کلیه صفحات گزارش را تأیید و ممهور نموده و حداکثر ظرف مدت یک هفته گزارشات ارزیابی را به شرکت عامل تطبیق تحویل می دهند.

- مدیر فنی شرکت ضمن بررسی گزارشات، مواردی را که دارای عدم انطباق می باشد احصاء و جمع نمود و جهت رفع نواقص در بازه زمانی مشخص، رسماً به واحد گردشگری اعلام می نماید. چنانچه گزارش فاقد موارد عدم انطباق باشد، مدیر فنی گزارش نهایی عملیات ارزیابی را تنظیم نموده، فرم مربوطه منضم به گزارشات ارزیابی واحد گردشگری رسماً از سوی شرکت عامل تطبیق به اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان تحویل می گردد.

- عدم انطباق جزئی یک اشکال منفرد در رویه و یا اجرای ضوابط و استانداردهای مصوب است که به کلیت سیستم لطمه نمی زند. عدم انطباق عمده ممکن است به یکی از دلایل زیر در واحد گردشگری ایجاد شده باشد: عدم وجود و یا حذف یکی از فضاهای الزامی، وجود اشکال عمده فنی در تاسیسات و امور ساختمانی واحد گردشگری، نقص و فرسودگی عمده در تجهیزات واحد گردشگری، نقص عمده در خدمات الزامی، عدم استفاده از نیروی انسانی کافی و آموزش دیده، وجود نقص در امور بهداشتی و ایمنی واحد گردشگری، نداشتن مدیر واجد شرایط، عدم اجرای کامل یک رویه یا دستورات کاری که در ضوابط و استانداردهای مصوب پیش بینی شده است و یا تعدد موارد عدم انطباق جزئی که در مجموع نشان از عدم اجرای بخشی از ضوابط و استانداردهای مصوب را داشته باشد.

- واحد گردشگری برای رفع موارد عدم انطباق جزئی حداکثر یک ماه و برای رفع موارد عدم انطباق عمده حداکثر سه ماه فرصت خواهد داشت.

- حداکثر یک هفته پس از اعلام رفع نواقص از سوی واحد گردشگری و یا اتمام مهلت زمانی قید شده، کارشناس ارزیابی رفع عدم انطباق از سوی شرکت عامل تطبیق به واحد گردشگری اعزام خواهد شد. پیش از اعزام ارزیاب رفع عدم انطباق، مدیر فنی موظف است نسخه ای از چک لیست ارزیابی اولیه و فهرست موارد عدم انطباق اعلام شده را در اختیار وی قرار دهد. ارزیاب رفع عدم انطباق ضرورتاً از میان ارزیابان گرید A خواهد بود.

- ارزیاب رفع عدم انطباق، در صورت انجام اقدام اصلاحی، در جلوی ردیف «اقدام اصلاحی» علامت ✓ را درج و امتیاز مدنظر را در بخش مربوطه ثبت می نماید. در صورت عدم انجام اقدام لازم به منظور رفع نواقص، در ردیف «امتیاز ارزیابی»، امتیاز صفر درج خواهد شد. امتیاز درج شده بدون مهر و امضاء اعتبار ندارد.

- مدیر فنی و کارشناسان ارزیابی نام و کد شناسائی خود را در محل مربوطه در فرم مهر و در مواردی که خواسته شده است روی آن را امضاء می نمایند. از نوشتن نام و کد شناسائی با دست خودداری شود. مهر هر یک از عوامل اجرایی باید شامل اطلاعات ذیل باشد: نام و نام خانوادگی - ارزیاب/مدیر فنی - گرید ارزیابی (A,B,C) و کد شناسه.

- پس از تحویل گزارش گروه ارزیابی و تأیید مدیر فنی، مندرجات فرم ارزیابی قابل تغییر نیست. مگر اینکه عملیات ارزیابی مجدداً توسط گروه ارزیاب دیگری تکرار شود.
- فرمهای ارزیابی مخدوش پذیرفته نیست و در صورت بروز خط خوردگی، موضوع می بایست قبل از تحویل گزارش به توسط کارشناس ارزیاب مربوطه، گواهی شده باشد. همچنین، رعایت محدودیت های زمانی مشخص شده جهت تکمیل و ارائه گزارشات ارزیابی ضروری بوده و عدم توجه به آن در ارزیابی عملکرد عوامل اجرایی طرح موثر خواهد بود.
- واحد گردشگری براساس درجه تعیین شده در پروانه بهره برداری فعلی واحد ارزیابی خواهد شد و در صورت درخواست ارتقاء می بایست مطابق ماده ۲۱ شیوه نامه درجه بندی تاسیسات گردشگری اقدام شود. درخصوص واحدهای جدید التاسیس، تقاضای واحد براساس درجه مصوب در موافقتنامه اصولی صادره قابل طرح می باشد.
- حداقل امتیاز قابل قبول برای سفره خانه های سنتی درجه سه، دو و یک به ترتیب برابر با ۱۰۷، ۱۲۴ و ۱۵۲ است که پس از محاسبه توسط مدیر فنی به همراه چک لیست تجمیعی تکمیل شده و فرم های شماره یک، دو و سه از سوی شرکت عامل تطبیق به اداره کل استان اعلام می گردد.

## فرم شماره (1)

### مشخصات گروه ارزیابی سفره خانه سنتی

اعضای گروه ارزیابی:

- ارزیاب ایمنی و بهداشت:

کد شناسائی:

امضا:

- ارزیاب خدمات، تجهیزات و نیروی انسانی:

کد شناسائی:

امضا:

- ارزیاب فنی، ساختمانی و تاسیسات:

کد شناسائی:

امضا:

- ارزیاب رفع عدم انطباق:

کد شناسائی:

امضا:

بدینوسیله تأیید می گردد اعضای گروه ارزیابی مطابق ضوابط و مقررات سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری واجد شرایط بوده و با امضای این برگه عضویت در گروه ارزیابی سفره خانه سنتی..... را پذیرفتند.

شروع عملیات ارزیابی روز ..... مورخ ..... می باشد.

تاریخ ارزیابی رفع عدم انطباق روز ..... مورخ ..... می باشد.

مهر و امضای مدیر فنی شرکت عامل تطبیق

## فرم شماره (۲)

### گزارش نهائی عملیات ارزیابی سفره خانه سنتی

عملیات ارزیابی سفره خانه سنتی ..... مورخ ..... در روز ..... مورخ .....  
آغاز و در روز ..... مورخ ..... پایان یافت. با توجه به نتایج گزارش اعضای  
گروه ارزیابی سفره خانه سنتی فوق شرایط لازم برای اخذ درجه ..... را دارد  / ندارد

مجموع امتیاز معیار های الزامی بررسی شده در ارزیابی اولیه: .....

مجموع امتیاز معیار های غیرالزامی بررسی شده در ارزیابی اولیه: .....

مجموع امتیاز معیار های الزامی بررسی شده توسط ارزیاب رفع عدم انطباق: .....

مجموع امتیاز معیار های غیرالزامی بررسی شده توسط ارزیاب رفع عدم انطباق: .....

مجموع امتیازات ارزیابی واحد:

.....

توضیحات:

مهر و امضای مدیر فنی شرکت عامل تطبیق

## فرم شماره (۳)

اداره کل میراث فرهنگی و گردشگری استان.....

با سلام

احتراماً، به پیوست چک لیست های ارزیابی سفره خانه سنتی ..... منضم  
به فرم مشخصات گروه ارزیابی و فرم گزارش نهایی عملیات ارزیابی جهت طرح در کمیسیون  
درجه بندی استان ارسال می گردد.

مدیرعامل شرکت

.....عامل تطبیق

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	بسیار خوب	خوب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۱	تعبیه تابلو با وضعیت مناسب	X			X	X	برای آنکه این معیار دارای اعتبار باشد، نوشته های موجود در تابلو باید از بیرون مشخص و خوانا باشد (مگر آنکه از سوی مقامات ذیصلاح مجوز این کار صادر نشده و یا مغایر با مقررات محلی باشد). تابلو باید در وضعیت مناسب و با نوشته های کاملاً خوانا باشد. ( برای مثال: کلیه کلمات باید قابل رؤیت و غیر مخدوش باشند). کل تابلو باید روشن باشد. در نوشته تابلو بایستی نام سفره خانه، درجه با فونت یکسان و حروف درشت باشد. واژه تابلو در معنای کلی آن به اعلان قابل رؤیت نام تجاری واحد اقامتی اطلاق می گردد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۲	نمای سفره خانه	X			X	X	مشاهده و بررسی نمای ساختمان، وضعیت کلی بام، درب ها و پنجره ها. اینکه نمای ساختمان بطور منظم مورد رسیدگی و حفظ و نگهداری قرار گرفته و دیوارها به صورت غیرعادی مخدوش نشده اند مورد بررسی قرار گیرند. ارزیاب باید از تمام فضاهای خارجی هتل بازدید کاملی بعمل بیاورد. نمای معماری ساختمان سفره خانه و بخصوص سر درب ورودی آن با تزئینات معماری سنتی ایرانی (از قبیل آجرکاری، کاشیکاری، آینه کاری و گچبری) بوده و بر اساس سبک معماری، مطابق با اقلیم منطقه باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۳	زیربنای سفرخانه	X			X	X	- حداقل زیر بنای فضاهای فیزیکی سفره خانه (شامل سالن پذیرایی، آشپزخانه، فیلتر بین سالن و آشپزخانه، شربتخانه، انبار مواد مصرفی، سردخانه ها، ظرفشویی، لاکر کارکنان، اتاقک البسه مهمانان، دفتر مدیر، سرویس های بهداشتی عمومی، نمازخانه، موتورخانه و پارکینگ) در سفرخانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب عبارت است از ۳۵۰، ۴۸۰ و ۵۵۰ مترمربع. - در کلان شهرها با موافقت کمیسیون فنی سرمایه گذاری تغییر مساحت سفره خانه های سنتی امکان پذیر می باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								



فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع امتیاز	نوع امتیاز	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			

۴	محوطه و فضای سبز	X یا O	۲	O	O	X	- درجایی که باغچه و فضای سبز وجود دارد باید توجه خاص به چشم انداز و محل عبور افراد در بین باغچه‌ها شده و وسایل مناسبی از قبیل نیمکت برای نشستن و اشیاء تزئینی در فضای سبز گذاشته شود.		
---	------------------	--------	---	---	---	---	---	--	--

عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

۵	آراستگی و مرتب بودن فضای سبز	X یا NA	۲	X یا NA	X یا NA	X	این معیار در صورت نبود فضاهای خارجی غیر قابل تطبیق (NA) می باشد. فضاهای خارجی شامل مسیرهای دسترسی، فضاهای سبز، محوطه ها، تراس ها می باشد. بمنظور آنکه این معیار مورد تایید باشد می بایست یک نگاه کلی به مجموعه داشت و اطمینان حاصل نمود که محوطه ها آراسته و پاکیزه بوده و میلمان آن سالم، قابل استفاده و غیر مخدوش باشند. ارزیاب باید مشاهده و بررسی کاملی در فضای هتل نموده و وضعیت نظافت و کیفیت رسیدگی و حفظ و نگهداری تجهیزات مربوطه را مورد ارزیابی قرار دهد. در صورت ایجاد تردید در نظافت و وضعیت هر یک از بخش ها، باید از مسئول سفره خانه در خصوص اتفاقات غیر قابل پیش بینی ( از قبیل تغییرات جوی) که اخیراً روی داده و موجب خسارات ناچیزی شده است و همچنین در مورد راه حل های این قبیل مشکلات توضیح خواست. در این گونه موارد، بهره بردار باید مدارک قابل قبولی را مبنی بر بکارگیری راهکارهای مناسب جهت حل مشکل ارائه دهد. چنانچه خسارات وارده جدیتر بود، نهاد ارزیاب موظف است تا بازدید جدیدی را در دستور کار قرار دهد. در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گل کاری، چمن کاری و نورپردازی شده و برنامه نظافت داشته باشد. سطل زباله مناسب باید در کلیه قسمت های محوطه و فضای سبز سفره خانه تعبیه شود.		
---	------------------------------	---------	---	---------	---------	---	---	--	--

عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویس	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۶	روشنایی مناسب فضاهای بیرونی	X	۲	X	X	X	مشاهده و بررسی اینکه فضاهایی پیرامونی و سرسرای ورودی از وسایل روشنایی برخوردار هستند. روشنایی مناسب به روشنایی اطلاق می شود که به میهمان امکان خواندن و تشخیص تابلوهای راهنما و اعلانات مفید در هر ساعت از شبانه روز را بدهد و بتواند بدون هیچ مشکلی به طرف درب ورودی راهنمایی گردد. بنا به درخواست نهاد ارزیاب، بهره بردار مدارک تصویری لازم بخصوص در هنگام شب را جهت توجیه و تایید این معیار ارائه می دهد.		
	<input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد			شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....					
۷	پارکینگ	X یا O	۳	X یا O	X یا O	X یا O	- در سفره خانه های خارج از محدوده شهری احداث پارکینگ اجباری است. حداقل تعداد پارکینگ در سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب عبارت است از ۴، ۶ و ۸ واحد. در واحدهایی که در مراکز پر تراکم شهری واقع هستند و یا واحدهای میراثی که امکان ایجاد پارکینگ وجود ندارد، به تشخیص سازمان وجود پارکینگ غیر الزامی است. - محل پارک اتومبیل ها باید دقیق مشخص شود و پاکیزگی مناسبی داشته باشد. پارکینگ باید روشنایی و دارای نور کافی در شب باشد. استفاده از علائم راهنمایی و رانندگی مناسب در پارکینگ الزامی است. توجه خاصی به مسئله ایمنی و امنیت محل پارک اتومبیل ها شود. محل اختصاص یافته برای پارک اتومبیل می تواند بصورت پوشیده یا روباز باشد.		
	<input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد			شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....					
۸	خدمات پارکینگ	O	۱	O	O	O	حسب درخواست میهمان خدماتی از قبیل پارک و نظافت خودرو ارائه گردد. در صورتی که این خدمات هزینه ای در بر داشته باشد ، قبلاً باید به میهمان اطلاع داده شود.		
	<input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد			شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....					

۷

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نمای کلی	نمای جزئی	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۹	پله ها	X یا NA	۱	X یا NA	X یا NA	X یا NA	- 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.		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۱۰	شیب گذر برای معلولین	X یا NA	۲	X یا NA	X یا NA	X یا NA	شیب و حداقل عرض گذر برای میهمانان ویلچردار، باید مطابق قوانین و مقررات مربوطه بوده، در مواردی که ایجاد شیب گذر مناسب مقدور نمی باشد؛ از آسانسور یا بالابر مخصوص استفاده شود.		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۱۱	راهروهای ورودی و راه پله ها	X یا O	۲	X	X	O	- راهروی ورودی نباید هم عرض درب ورودی بوده، حداقل یک متر از عرض درب بزرگتر باشد. - عرض درب های ورودی اصلی حداقل ۱۶۰ سانتیمتر است. - سقف و دیواره های راهروها حتی الامکان از معماری با کاشیکاری یا گچبری و ترکیب چوب و آجر باشد. - نوع کف راهرو الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی عبارت است از انواع سرامیک، سنگ، کف پوش چوبی یا ترکیب آجر و کاشی - علامت های مشخص و تابلوهای راهنما و جهت یابی برای بخش های مختلف گذاشته شود. - راهروها و راه پله ها باید روشنایی مناسب داشته باشد (در صورت امکان در طول روز نور طبیعی داشته باشند)		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع امتیاز	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۱۲	نصب تابلوهای راهنما	X	۲	X	X	X	نصب تابلوهای راهنما در کلیه قسمتها جهت مشخص نمودن مکانها و مسیرهای تردد بویژه راههای خروج اضطراری		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۱۳	نظافت و پاکیزگی	XONC	۵	XONC	XONC	XONC	<p>- رعایت بهداشت و پاکیزگی در کلیه سطوح از درجه الزامی بوده، عدم رعایت آن در هیچ یک از سطوح درجه قابل قبول نمی باشد. هر چه درجه سفره خانه بالاتر باشد، توجه به جزئیات در پاکیزگی و بهداشت بیشتر لحاظ می گردد.</p> <p>- پاکیزگی سطوح دور از دید میهمان ، مانند بالای دربها و پنجره ها ، گوشه ها و کنج ها و ... لحاظ گردد. ارزیاب باید فقدان هرگونه آلودگی بر روی دیوارها، نقاشی پوسته پوسته، کاغذ دیواری پاره، کاشی های شکسته، موکت لکدار، آثار کپک، مبلمان شکسته ... را لحاظ نماید. علاوه ارزیاب باید اطمینان حاصل نماید که پاکیزگی و وضعیت مناسب مجموعه بر اساس یک برنامه مدون و طی فرآیندی زمان بندی شده با بکار بردن مواد استاندارد صورت گرفته است</p> <p>- 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.</p> <p>- جلب اعتماد میهمان در امر پاکیزگی و بهداشت بسیار مهم است. 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.</p>		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نمایندگی	نمایندگی	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۱۴	پنجره ها	X	۲	X	X	X	- در طراحی سفره‌خانه، پنجره‌ها باید بر اساس شرایط اقلیمی هر منطقه از جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود. رعایت ماده ۱۹ مقررات ملی ساختمان در مورد صرفه جوئی مصرف انرژی توصیه می گردد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۱۵	پرده ها	X	۲	X	X	X	پرده‌ها باید با سایر تزئینات سالن هماهنگ باشند و از طرح‌هایی که با چیدمان سنتی ناهماهنگ است استفاده نشود.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۱۶	حداقل مساحت سالن پذیرایی	X	۳	X	X	X	- حداقل مساحت سالن پذیرایی برای سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب برابر است با ۱۲۰، ۱۶۰ و ۲۰۰ متر مربع. - ظرفیت پذیرش سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب نباید از ۴۰، ۶۰ و ۸۰ نفر کمتر باشد.		۱۰
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۱۷	اتاقک نگهداری موقت البسه	0	۱	0	0	0	به منظور نگهداری موقت البسه میهمانان فضایی قبل از سالن پذیرایی، با لحاظ نمودن شرایط امنیت لازم در نظر گرفته و تجهیز شود. برای کسب امتیاز این معیار وجود فضای با حداقل مساحت ۶ متر مربع لازم است.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز.....قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی:.....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات:.....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نحوه امتیاز	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۱۸	ارتفاع سقف سالن پذیرایی	X یا O	۲	O	X	X	ارتفاع سالن پذیرایی نباید کمتر از ۳/۵ متر باشد. در سفره‌خانه‌هایی که دارای پنجره های متعدد و تهویه مناسب هستند، کوتاهی ارتفاع سقف تا حد قابل قبول مجاز می باشد.		
	<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>								
۱۹	درب ورودی سالن پذیرایی	X	۱	X	X	X	درب ورودی سالن به گونه ای تجهیز گردد که عبور و مرور صندلی چرخدار و تردد از آن به سهولت انجام گیرد. (کمتر از ۱۲۰ سانتیمتر نباشد).		۱۱
	<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>								

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۲۰	طراحی داخلی سالن پذیرایی	X	۴	X	X	X	- طراحی داخلی سالن الهام گرفته از معماری ایرانی و اسلامی و مطابق اقلیم هر منطقه می باشد - در طراحی سالن پذیرایی کلیه استانداردهای فنی و ساختمانی مربوط به ایجاد و ساخت باید رعایت شود. - کف، سقف و طاق سالن پذیرائی حتی المقدور متناسب با معماری ایرانی اسلامی و شرایط اقلیم منطقه ای ترجیحاً با 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 خانه ای در سطوح وسیع تزئین یا رنگ آمیزی شود.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۲۱	تزئینات داخلی سالن پذیرایی	X یا O	۲	X	X	O	- وجود طاقدیس های متنوع و طاق های ضربی قوس دار با نازک کاری ها، گچبری ها، آینه کاری ها و رسمی بندی ها (ترکیب آجر و کاشی) - برای جلب توجه میهمانان، اشیاء و وسایل سنتی و قدیمی در ویتترین ها و طاقچه های مخصوص تعبیه گردد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۲۲	ویتترین صنایع دستی	O	۲	O	O	O	پیش بینی یک ویتترین مخصوص نمایش یا فروش صنایع دستی بومی منطقه		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۲۳	حوضچه با فواره	X یا O	۲	O	O	X	تعبیه حوضچه مجهز به فواره و آبنمای سنتی		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۲۴	چیدمان سالن پذیرایی	X یا O	۳	O	O	X	برای کسب امتیاز این معیار حداقل ۵۰ درصد از ظرفیت سالن پذیرایی باید با استفاده از تجهیزات سنتی نظیر رف، تخت، نیکمت و ... مفروش و چیدمان شده باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۲۵	نیمکتها و تختها	X	۲	X	X	X	- تخت یا نیمکتها باید با کفپوش های و متکاهای سنتی مفروش شده، راحت، ایمن و متناسب با شرایط سفره خانه باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۲۶	میز و صندلی چوبی	O	۲	O	O	O	- استفاده از میز و صندلی های چوبی با روکش قابل شستشو		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

۱۳

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....



فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویس	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۲۷	چیدمان میزها	X	۲	X	X	X	- چیدمان میزها باید با تناسب صورت گیرد و تزیینات کیفیت خوبی داشته باشد. پارچه‌های ضخیم ماهوتی برای زیر رو میزی‌ها، رومیزی و دستمال سفره به تعداد مورد نیاز. - میزها باید با سفره یا رو میزی، لچکی های ترمه ای، دستمال سفره و شماره میز بر اساس تعداد نفرات مرتب شود.		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۲۸	استفاده از لچکی ترمه ای	X یا O	۲	O	O	X	استفاده از لچکی های ترمه ای در چیدمان میزها و تخت ها		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۲۹	استفاده از نام و آرم سفره خانه	O	۲	O	O	O	- استفاده از کارد و چنگال، لیوان بلوری و ظروف چینی با آرم و نام سفره خانه در چیدمان میزها		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع امتیاز	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۳۰	سیستم روشنایی	X	۲	X	X	X	مشاهده و بررسی وضعیت و عملکرد سیستم روشنایی سالم و قابل استفاده در راهروها، سرسراها و فضاهای عمومی قابل دسترس برای کلیه میهمانان.		
	شرح عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۳۱	نورپردازی سالن پذیرایی	X یا O	۲	X	X	O	مشاهده و بررسی وضعیت و عملکرد نورپردازی حتی الامکان با استفاده از شیوه های سنتی به منظور تامین نور و زیبایی در سالن پذیرایی		
	شرح عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۳۲	سرمایش سالن پذیرایی	X	۳	X	X	X	- 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. کانال های مربوط به کولر آبی باید بصورت توکار باشند.		
	شرح عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

۱۵

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویس	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۳۳	گرمایش سالن پذیرایی	X	۳	X	X	X	- گرمایش سالن پذیرایی متناسب با شرایط اقلیمی منطقه، از طریق شوفاژ، فن کوئل و بخاری و یا ساینز تجهیزات ایمن و استاندارد تامین می گردد.		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۳۴	سامانه تهویه متبوع	X یا O	۲	O	O	X	استفاده از تجهیزات هواساز در سالن پذیرائی سفره خانه های سنتی درجه یک الزامی است.		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۳۵	اجرای موسیقی زنده	O	۳	O	O	O	اجرای موسیقی سنتی و اصیل ایرانی در سفره خانه پس از اخذ مجوزهای لازم از مراجع ذیربط		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع امتیاز	درجه			نوع امتیاز	نوع امتیاز	توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
			سه	دو	یک					
۳۶	جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی	X یا O	۲	O	O	X	- تعبیه جایگاه مخصوص اجرای موسیقی زنده در ابعاد مورد نیاز و در معرض دید میهمانان - صدا در سالن باید تنظیم باشد تا آسایش میهمانان فراهم شود. (آلودگی صوتی نباشد).			
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۳۷	دسترسی به اینترنت	X یا O	۱	O	O	X	امکان دسترسی و استفاده از شبکه اینترنت برای میهمانان			
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۳۸	تعبیه دستگاه واکسی	X یا O	۲	O	O	X	مشاهده و بررسی عینی			
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									

۱۷

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نحوه امتیاز	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۳۹	نصب اعلان ساعات ارائه خدمات	X	X	X	۲	X	ساعات ارائه خدمات باید بصورت مشخص و دقیق برای میهمانان مشخص شود.		
	شرح عدم انطباق: .....								
اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است									
نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۴۰	تامین روزنامه و مجلات	0	0	0	۲	0	مشاهده و بررسی عینی نشریات در فضاهای عمومی سفره خانه. روزنامه می توانند به صورت چاپی و یا الکترونیکی باشند. برای احراز امتیاز این معیار وجود حداقل دو نشریه به روز ضروری است		۱۸
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/>								
شرح عدم انطباق: .....									
اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است									
نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع امتیاز	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			

۴۱	غذا و نوشیدنی	XONC	۵	XONC	XPNC	XONC	- طبخ و ارائه غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کبابها، خورشتها، پیش غذاها، ترشیجات و وجود حداقل یک نوع از غذاهای محلی هر منطقه در لیست غذای سفره خانه الزامیست. - پیش از ارائه هرگونه خدمات که هزینه اضافی دارد، توضیحات کامل و دقیق از سوی ارائه دهنده خدمات باید بیان گردد. - سرو غذاهای فست فود و سرد و ارائه خدمات کافی شاپ در سفره خانه ها ممنوع بوده، ارائه تعداد محدودی غذاهای فرنگی حسب تشخیص و اعلام موافقت سازمان بلامانع است. - در سفره خانه ها باید طبخ به صورت سنتی انجام گردد و امکانات طبخ با ظرفیت سفره خانه متناسب باشد. - نوشیدنی های محلی با توجه به شرایط منطقه ای که سفره خانه در آن قرار دارد توصیه می گردد.		
----	---------------	------	---	------	------	------	---	--	--

عدم انطباق وجود ندارد  عدم انطباق عمده وجود دارد  عدم انطباق جزئی وجود دارد

شرح عدم انطباق: .....

.....

.....

.....

اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است

نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....

۱۹

۴۲	ارائه خدمات پذیرایی بصورت بوفه	O	۲	O	O	O	مشاهده عینی. برای گرم نگهداشتن غذا به مدت طولانی، استفاده از شف اند دیش (گرمکن غذا) در میز بوفه الزامی است. برای میزهای بوفه از پارچه های پلیسه استفاده شود.		
----	--------------------------------	---	---	---	---	---	--	--	--

عدم انطباق وجود ندارد  عدم انطباق عمده وجود دارد  عدم انطباق جزئی وجود دارد

شرح عدم انطباق: .....

.....

.....

اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است

نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کد شناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

نام، کد شناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کد شناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویس	بیا	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۴۳	سفارش غذا و نوشیدنی	X یا O	۱	O	X	X	- میهمانان باید بتوانند بدون نیاز به رفتن به قسمت پیشخوان رستوران یا قسمت نوشیدنی ها، غذا و نوشیدنی سفارش دهند.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۴۴	منو غذا	X	۲	X	X	X	- تهیه فهرست غذاهای موجود بر اساس انواع پیش غذا، غذاهای اصلی ایرانی، دسرها و نوشیدنی های گرم و سرد با قید نرخ در داخل فولدرهای مناسب به تعداد لازم		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۴۵	استفاده از محصولات غذایی محلی یا ارگانیک	O	۲	O	O	O	مشاهده در محل و بررسی انبار مواد غذایی. وجود حداقل دو نوع ماده غذایی برای تأیید این معیار ضروری است. غذای مناسب برای افراد با رژیم گیاهخواری در لیست غذائی توصیه می شود.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

۲۰

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	بیم	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۴۶	تعییه صندلی کودک	X یا O	۱	O	X	X	صندلی کودک به تعداد لازم متناسب با ظرفیت سالن پذیرایی در دسترس باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۴۷	ترولی	O	۱	O	O	O	- استفاده از میز چرخدار (ترول) برای جمع آوری ظروف استفاده شده		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۴۸	ظروف	X	۲	X	X	X	- 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 ظروف یکبار مصرف برای عرضه غذا. همچنین، غیر از قاشق، چنگال و کارت غذاخوری سایر ظروف مورد استفاده در رستوران نباید از جنس استیل بوده، ترجیحاً از ظروف چینی، کریستال، بلور و غیره با رعایت ویژگی های بهداشتی و کیفیت مناسب استفاده شود. - برای ارائه چای استفاده از استکان های کمر باریک با نعلبکی چینی توصیه می گردد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								



فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویسندگان	رتبه	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۴۹	حداقل تعداد سرویس های بهداشتی	X	۴	X	X	X	- تعداد سرویس های بهداشتی باید متناسب با ظرفیت سالن باشد. لیکن حداقل تعداد سرویس های بهداشتی در سفره خانه های درجه سه و دو ۴ چشمه (۲ واحد مردانه و ۲ واحد زنانه) و در سفره خانه های درجه یک ۶ چشمه (سه واحد مردانه و سه واحد زنانه) است. - ارتفاع کف تا زیر سقف سرویس های 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 و تعبیه سطل زباله درب دار الزامی است. - تسهیلات خشک کردن دست و آویز لباس وجود داشته باشد.		
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... ..... ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۵۰	حداقل مساحت سرویس های بهداشتی	X	۳	X	X	X	حداقل مساحت سرویس های بهداشتی در سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب نباید از ۸، ۱۰ و ۱۲ متر مربع کمتر باشد.		۲۲
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... ..... ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	بیم	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۵۱	سرویس بهداشتی فرنگی	X یا O	۲	O	X	X	حداقل یک توالت فرنگی در قسمت مردانه و یک توالت فرنگی در قسمت زنانه باید وجود داشته باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۵۲	سرویس بهداشتی ویژه معلولین	X یا O	۲	O	O	X	- برای سهولت استفاده افراد معلول، عرض درب‌ها باید حداقل ۸۰ سانتیمتر بوده و حتماً درب آن به بیرون باز شود. - نصب صندلی تاشو و میله کمکی و تعبیه میله نگهدارنده حوله و قلاب لباس در ارتفاع مناسب.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۵۳	تعبیه دستگاه دست خشک کن	X یا O	۱	O	O	X	تعبیه دستگاه دست خشک کن و تسهیلات لازم برای آویزان کردن پالتو و لباس و قرار دادن وسایل فراهم باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویس	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۵۴	حداقل مساحت نمازخانه	X	۳	X	X	X	- حداقل مساحت نمازخانه در سفره خانه های درجه سه و دو برابر با ۶ مترمربع و در سفره خانه های درجه یک برابر با ۸ متر مربع می باشد.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۵۵	شرایط نمازخانه	X	۲	X	X	X	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- 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- دارای مکانی جهت وضو گرفتن باشد. این محل باید در خارج از فضای نمازخانه و درمجاورت 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 وضوگرفتن 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		۲۴
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۵۶	رعایت مسائل بهداشتی در آشپزخانه	XONC	۵	XONC	XONC	XONC	رعایت بهداشت شخصی، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیه قسمت‌ها و اخذ کارت بهداشت الزامی است. - تأییدیه وزارت بهداشت برای کلیه کارکنان الزامی است.		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۵۷	آشپزخانه	X	۵	X	X	X	- مساحت آشپزخانه نباید کمتر از یک سوم مساحت سالن پذیرایی باشد. 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 می‌باشد. - حداقل مساحت آشپزخانه در سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب عبارت است از ۳۰، ۴۰ و ۵۰ مترمربع. - دیوار آشپزخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری و با مصالح مناسب ایزوله شده و ارتفاع آشپزخانه از کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر نباشد. - کانال فاضلاب آشپزخانه باید عریض و مجهز به فیلتر چربی گیر با درپوش مشبک و متحرک باشد. - آشپزخانه مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و شیر مخلوط 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. حتی المقدور پنجره‌های آشپزخانه به فضای آزاد راه داشته و باید مجهز به توری سیمی باشد. - آشپزخانه باید مجهز به سیستم گرمایش و سرمایش مطابق با اقلیم منطقه باشد.		۲۵
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	بیم	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۵۸	فیلتر ورودی آشپزخانه	X یا NA	۲	X یا NA	X	X یا NA	- 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. - حداقل مساحت فضای فیلتر در سالن های همکف در سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب برابر است با ۱۰،۱۵ و ۲۰ مترمربع		
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۵۹	محل ظرفشویی	X	۲	X	X	X	- حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف در سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب عبارت است از ۲، ۳ و ۴ 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.		
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۶۰	قفسه بندی ظروف	X	۲	X	X	X	- محل نگهداری ظروف باید پاکیزه، مرتب و عاری از هرگونه آلودگی و زنگ زدگی باشد - تعبیه آب چکان صنعتی در سفره خانه های درجه یک الزامی است.		
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع	بیم	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۶۱	شربتخانه	X یا O	۳	O	X	X	- شربتخانه یا فضای آماده سازی دسرها و نوشیدنی های سنتی سرد و گرم باید دسترسی مناسبی به سالن پذیرایی و آشپزخانه داشته باشد و مساحت آن در سفره خانه های درجه سه، دو و یک به ترتیب از ۷/۵، ۱۰ و ۱۲/۵ مترمربع کمتر نباشد. - شربتخانه باید دارای سرمایش و گرمایش، هواکش، روشنایی و قفسه بندی مناسب بوده، دیوارهای آن تا زیر سقف کاشی کاری، کف آن ایزوله و مجهز به سرامیک ضد لغزش، دارای کفشوی و سقف آن رنگ آمیزی شود.		
	<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>								
۶۲	تنور پخت نان	X یا O	۲	O	O	X	- ایجاد تنور برای تهیه انواع نان سنتی در سفره خانه های درجه یک الزامی است. - تنور باید جایی باشد که گرمای آن ناراحت کننده نبوده و دارای تهویه مناسب باشد.		
	<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>								
۶۳	دفتر مدیر	X یا O	۱	O	O	X	- اتاق مدیریت به مساحت حداقل ۱۲ متر مربع فضا بصورت مجزا در بخشی از سفره خانه طراحی و ایجاد گردد.		
	<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>								

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویسندگان	رتبه	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۶۴	لاکر	X	۳	X	X	X	- پیش بینی فضائی برای رختکن پرسنلی (لاکر) - نصب هواکش، توری فلزی برای پنجره‌ها و فلاش تانک، سیفون ، شیر مخلوط برای سرویس‌های بهداشتی الزامی می باشد. - رعایت کلیه‌ی موازین بهداشتی در لاکر کارکنان (بهداشت شخصی، بهداشت غذایی و بهداشت محیط) الزامی است. - لزوم نصب آینه، ظرف صابون مایع، دستمال توالت، سطل زباله درب دار مواد، نصب بوگیر و نظافت مستمر سرویس بهداشتی لاکر پرسنل.		
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									
۶۵	نیروی انسانی	X	۴	X	X	X	- مدیر سفره خانه باید به تناسب درجه سفره خانه دوره‌های آموزش مربوطه را طی نموده و دارای کارت مدیریت باشد - تعداد کارکنان باید با تعداد میهمانان متناسب باشد و از این لحاظ نباید کمبودی احساس شود. - برخورد کلیه کارکنان سفره خانه که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند باید مودبانه و صمیمانه باشد. - کارکنان رستوران اطلاعات مناسبی در باره‌ی غذاهای موجود دارند و باشیوه‌های مناسبی پذیرایی می کنند. - هر یک از کارکنان سفره خانه سنتی باید دارای مجوز لازم از اداره اماکن نیروی انتظامی باشند. - کارکنان سفره خانه سنتی باید دوره های آموزشی مرتبط با شغل خود را طی کرده باشند. - توجه خاص به بهداشت شخصی کارکنان، به ویژه ظاهر تمیز الزامی است.		۲۸
عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....									

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نمایندگی	نمایندگی	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۶۶	اتاق کارکنان	X یا O	۲	O	O	X	- پیش بینی اتاق استراحت و غذاخوری برای کارکنان در مکانی مناسب و دور از دسترس میهمانان		
	شرح عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۶۷	تسلط به یک زبان خارجی	X یا O	۲	O	O	X	این معیار کارکنانی را در بر می گیرد که در تماس مستقیم با میهمان هستند. بررسی میزان توانایی و مهارت های زبانی کارکنان می تواند با مراجعه به سوابق حرفه ای ایشان و یا هر نوع اطلاعات مناسب دیگر مانند پرسیدن سوال از کارکنان مربوطه از سوی نهاد ارزیاب صورت گیرد.		
	شرح عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۶۸	پوشش کارکنان	X	۲	X	X	X	- کارکنان سفره خانه های سنتی باید دارای ظاهر آراسته و مرتب باشند. در سفره خانه های درجه یک پوشش فرم کارکنان، باید برگرفته از البسه سنتی ایرانی اسلامی مردمان منطقه باشد.		
	شرح عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> شرح عدم انطباق: ..... اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								



فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نمایندگی	بیا	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۶۹	حمام کارکنان	X یا O	۲	O	O	X	در سفره خانه های درجه یک ایجاد حمام، توالت، دستشویی برای پرسنل الزامی می باشد.		
	شرح عدم انطباق: <input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۷۰	انبار	X	۳	X	X	X	- پیش بینی محل انبار خشک و تر مواد مصرفی در نظر گرفته شود. - پیش بینی مواد مصرفی، ظروف شکستنی، چینی آلات و وسایل سبک و سنگین به اندازه مناسب - دیوارها تا زیر سقف سنگ یا کاشی کاری شده و 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.		
	شرح عدم انطباق: <input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۷۱	یخچال و فریزر	X یا NA	۲	X	X	NA	یخچال از نوع ایستاده و ویتربینی و فریزر از نوع صندوقی با توجه به ظرفیت پذیرش میهمان در نظر گرفته شود.		
	شرح عدم انطباق: <input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

۳۰

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نحوه امتیاز	ب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۷۲	سردخانه	X یا O	۳	O	O	X	- سردخانه 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). استفاده از تجهیزات ایمنی در سردخانه‌ها و رعایت استانداردهای نظافت و پاکیزگی برای افرادی که به محل سردخانه تردد دارند. لزوم استفاده از دمپایی مخصوص برای افرادی که وارد سردخانه می شوند.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/>			شرح عدم انطباق: ..... ..... ..... ..... نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....					
۷۳	موتورخانه	X	۲	X	X	X	- موتورخانه می‌بایست دارای پنجره به فضای باز، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر طبق ضوابط ملی ساختمان پیش بینی شود. استفاده از سایر امکانات مطابق با شرایط و تکنولوژی روز بلا مانع است. - تاسیسات و تجهیزات برقی و مکانیکی باید در مکانی تعبیه شوند که خارج از دید مستقیم مهمان بوده و سروصدای آنها ایجاد مزاحمت ننماید.		
	عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/>			شرح عدم انطباق: ..... ..... ..... ..... نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....					

۳۱

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....  
 نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نویسندگان	رتبه	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۷۴	تامین آب مصرفی	X	۲	X	X	X	- 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. - احداث منابع ذخیره آب برای مواقع اضطراری با گنجایش مناسب جهت تامین آب مصرفی هتل با فشار مناسب برای مدت زمان حداقل ۲۴ ساعت الزامی است.		۳۲
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۷۵	لوله کشی گاز سفره خانه	X	۲	X	X	X	- 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 کپسول‌ها و مواد سوختی به آشپزخانه باید بصورت استاندارد انجام شود.		۳۲
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									
۷۶	تاسیسات برق	X	۲	X	X	X	- کنترل برق و تابلوی اصلی برق باید در محلی مناسب مجهز به درب ایمنی دور از دسترس میهمانان در نظر گرفته شود. - تاسیسات و تجهیزات برقی و مکانیکی باید در مکانی تعبیه شوند که خارج از دید مستقیم مهمان بوده و سروصدای آنها ایجاد مزاحمت ننماید.		۳۲
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب ایمنی و بهداشت: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب فنی و ساختمانی: .....

نام، کد شناسایی و امضا مدیر فنی: .....

نام، کدشناسایی و امضا کارشناس ارزیاب خدمات و تجهیزات: .....

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	بسیار خوب	خوب	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			
۷۷	برق اضطراری	X یا O	۲	O	X	X	- 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.		
	شرح عدم انطباق: <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۷۸	اختصاص فضای بازی برای کودکان	O	۳	O	O	O	وجود حداقل دو نوع وسیله سرگرمی مورد تأیید این معیار است.		
	شرح عدم انطباق: <input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								
۷۹	پیش بینی سایت اینترنتی	O	۲	O	O	O	برای تایید معیار حاضر، سایت اینترنت باید شامل موارد زیر باشد: مشخصات واحد (نشانی، تلفن ...)، اعلام تعرفه ها، معرفی خدمات رایگان و غیر رایگان، معرفی خدمات مربوط به پذیرایی، امکان هماهنگی جهت خدمات رزرو، نظرخواهی از میهمانان و ...		
	شرح عدم انطباق: <input type="checkbox"/> عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/> اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز..... قابل قبول است نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....								

فرم ارزیابی سفره خانه سنتی.....

استان ..... شهرستان ..... درجه ..... شرکت عامل تطبیق .....

ردیف	معیار	نوع نمره	نیم	درجه			توضیحات	اقدام اصلاحی	امتیاز
				سه	دو	یک			

۸۰	امور ایمنی	XONC	۴	XONC	XONC	XONC	<p>- پیش بینی سیستم اعلام و اطفاء حریق و نصب کپسول‌های آتش نشانی و شیلنگ آتش نشانی (جعبه F) بر اساس ضوابط سازمان آتش نشانی الزامی است.</p> <p>- ایجاد فضای مناسب برای خروج اضطراری الزامی است. مسیر خروج در مواقع اضطراری با علائم مناسب نشانه گذاری شود.</p> <p>- 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..</p> <p>- مشاهده و بررسی جعبه کمک های اولیه در قسمت پذیرش. حداقل اقلامی که در داخل جعبه کمک های اولیه وجود دارند شامل: مایع ضد عفونی کننده، پانسمان، چسب زخم ضد آلرژی، باند کشی و قیچی دو سر گرد می باشند.</p>		
<p>عدم انطباق وجود ندارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق عمده وجود دارد <input type="checkbox"/> عدم انطباق جزئی وجود دارد <input type="checkbox"/></p> <p>شرح عدم انطباق: .....</p> <p>اقدام اصلاحی انجام شده با امتیاز ..... قابل قبول است</p> <p>نام و امضا و کد ارزیاب رفع عدم انطباق .....</p>									