



ریاست جمهوری
سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

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

شهریور ۱۳۹۴

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

فهرست

مقدمه

۱- شرایط کلی سفره خانه های سنتی کشور

۲- ضوابط فنی و ساختمانی

۲-۱- زیر بنای سفره خانه

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

۲-۳- پنجره ها و پرده ها

۲-۴- راهروی ورودی

۲-۵- ارتفاع و عرض پله ها

۲-۶- شیب گذر برای معلولین

۲-۷- سالن پذیرایی

۲-۸- دفتر مدیر

۲-۹- اتاقک نگهداری موقت البسه میهمانان

۲-۱۰- حوضچه با فراره

۲-۱۱- جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی

۲-۱۲- تنور

۲-۱۳- آشپزخانه

۲-۱۴- شربتخانه

۲-۱۵- سردخانه در فضای انبار

۲-۱۶- یخچال و فریزر

۲-۱۷- انبار

۲-۱۸- سرویس های بهداشتی

۲-۱۹- نمازخانه

۲-۲۰- سرویس و رختکن پرسنل

۲-۲۱- پارکینگ

۲-۲۲- موتورخانه

۲-۲۳- لوله کشی گاز سفره خانه

۲-۲۴- خروج اضطراری

۲-۲۵- فضای سبز

۳- ضوابط خدماتی، تجهیزاتی و نیروی انسانی

۳-۱- شبکه اینترنت

۳-۲- میز، صندلی و نیمکت‌ها

۳-۳- تجهیزات سالن

۳-۴- لیست غذا و نوشیدنی

۳-۵- غذا و نوشیدنی

۳-۶- نمازخانه

۳-۷- گرمایش، سرمایش، روشنایی و تهویه

۳-۸- راه‌روها و راه پله‌ها

۳-۹- سرویس‌های بهداشتی

۳-۱۰- رستوران

۳-۱۱- محل پارک اتومبیل (پارکینگ)

۳-۱۲- محوطه‌ها و فضای سبز

۳-۱۳- ظروف

۳-۱۴- آشپزخانه

۳-۱۵- سردخانه در فضای انبار

۳-۱۶- تاسیسات برق

۳-۱۷- سیستم دفع فاضلاب و زباله

۳-۱۸- سیستم اعلام و اطفاء حریق

۳-۱۹- نیروی انسانی

۴- ایمنی و بهداشت

۴-۱- پاکیزگی

۴-۲- تامین آب مصرفی

۴-۳- سرویس‌های بهداشتی

۵- مقررات الزامی سفره‌خانه‌های سنتی

مقدمه

سفره‌خانه‌های سنتی از مکان‌هایی است که از قدیم‌الایام محل اجتماع مردم بوده است و از

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

تعریف سفره‌خانه سنتی

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

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

۱- شرایط کلی سفره‌خانه‌های سنتی کشور

کیفیت کلی		حداقل شرایط لازم
معماری نمای بیرونی و درونی سفره‌خانه بر گرفته از معماری اصیل سنتی ایرانی، اسلامی و اقتباس از معماری اقلیم منطقه باشد.		
۱	کف، سقف و طاق سانس پذیرائی حتی المقدور متناسب با معماری اصیل ایرانی اسلامی و با شرایط اقلیم منطقه باشد. (ترجیحاً استفاده از ترکیب آجر، کاشی، سنگ و سرامیک پیشنهاد می‌گردد).	۲
۲	رنگ آمیزی و طراحی دیوارها متناسب با معماری اصیل سنتی ایرانی اسلامی باشد.	۳
پرده‌ها باید با سایر تزئینات سالن هماهنگ باشند و از طرح‌هایی که با چیدمان سنتی ناماهتگ است استفاده نشود.		۴

<p>نوع پرده‌ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه‌خانه‌های آئینی، حماسی باشد.</p> <p>دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی‌های سفره‌خانه‌ای در سطوح وسیع تزئین و رنگ آمیزی شود.</p> <p>استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کباب‌ها، خورشیدها، پیش‌غذاها، ترشیجات و ... بر اساس شرایط منطقه الزامی است.</p> <p>نوع غذاهای متنوع محلی بهترین بازتاب سنت‌ها و آداب منطقه می‌باشد.</p> <p>کارکنان از لباس‌هایی که سبک و سنت‌های محلی منطقه را بروز می‌دهد استفاده کنند.</p> <p>استفاده از تجهیزات و ملزومات مورد استفاده در سفره‌خانه از قبیل میز، صندلی، تخت‌های مفروش شده با پستی و متکاهای سنتی پیشنهاد می‌گردد.</p> <p>تامین تجهیزات سرمایشی و گرمایشی با توجه به شرایط اقلیم منطقه تامین گردد.</p> <p>روشنایی و نور باید متناسب با سبک و خصوصیات ساختمان باشد.</p> <p>وجود طاق‌دیس‌های متنوع و طاق‌های ضریبی قوس دار با نازک کاری‌ها، گچبری‌ها، آینه کاری‌ها و رسمی‌بندی‌ها (ترکیب آجر و کاشی) ضروری است.</p> <p>رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است.</p> <p>ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مجهز به فواره و آبنمای سنتی در محل‌هایی که امکان ایجاد وجود دارد توصیه می‌شود.</p>	
<p>استفاده از هنرهای اصیل ایرانی (بویژه کاشیکاری، گچبری، آجر کاری، آینه کاری) در طراحی سفره‌خانه ضرورت دارد.</p> <p>ایجاد طاقچه (رف) و ویتترین‌های مخصوص برای قرار دادن اشیای سنتی و قدیمی، چراغ‌های گردسوز و شمع توصیه می‌شود.</p> <p>نوع پرده‌ها و تابلوهای عکس از هنرهای دستی فاخر و ارزشمند و به سبک قهوه‌خانه‌های آئینی، حماسی باشد.</p> <p>پوشش کارکنان، باید برگرفته از البسه سنتی ایرانی اسلامی مردمان منطقه و الزامیست.</p> <p>سرمایش و گرمایش و سیستم تهویه هوا باید موجب آسایش میهمان باشد و در عین حال با شرایط معماری بنا متناسب باشد.</p> <p>سبک مبلمان، تخت و تجهیزات سفره‌خانه می‌بایست نمایانگر کیفیت و زیبایی سنت‌های تاریخی و فرهنگی باشد.</p>	<p>۳ ۴ ۵ ۶ ۷ ۸ ۹ ۱۰ ۱۱ ۱۲ ۱۳ ۱۴ ۱۵ ۱۶ ۱۷ ۱۸ ۱۹ ۲۰ ۲۱ ۲۲ ۲۳ ۲۴ ۲۵ ۲۶ ۲۷ ۲۸ ۲۹ ۳۰ ۳۱ ۳۲ ۳۳ ۳۴ ۳۵ ۳۶ ۳۷ ۳۸ ۳۹ ۴۰ ۴۱ ۴۲ ۴۳ ۴۴ ۴۵ ۴۶ ۴۷ ۴۸ ۴۹ ۵۰</p>

۲- ضوابط فنی و ساختمانی

۲-۱- زیر بنای سفره خانه

کیفیت کلی			
حدافل زیر بنای کلیه ی فضاها ی 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) برحسب درجه برابر است با ۳۰۰ مترمربع	درجه ۱	حدافل شرایط لازم	
در کلان شهرها با موافقت کمیسیون فنی تغییر مساحت سفره خانه های سنتی امکان پذیر می باشد.	درجه ۲		
حدافل زیر بنای کلیه ی فضاها ی فیزیکی سفره خانه برحسب درجه برابر است با ۴۰۰ مترمربع	درجه ۳		
حدافل زیر بنای کلیه ی فضاها ی فیزیکی سفره خانه برحسب درجه برابر است با ۵۰۰ مترمربع	درجه ۴		

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

کیفیت کلی			
نمای ساختمان سفره خانه کاملاً از تزئینات معماری سنتی اصیل ایرانی و اسلامی و بر اساس سبک معماری آن دوره و ترجیحاً منطبق با اقلیم منطقه، طراحی و ساخته شود.	درجه ۱	حدافل شرایط لازم	
نمای معماری ساختمان سفره خانه و بخصوص سر درب ورودی آن باید با تزئینات معماری سنتی ایرانی (از قبیل آجرکاری، کاشیکاری، آینه کاری و گچبری) بوده و بر اساس سبک معماری، مطابق با اقلیم منطقه باشد.	درجه ۲		

۲-۳- پنجره ها و پرده ها

کیفیت کلی			
در طراحی سفره خانه، پنجره ها باید بر اساس شرایط اقلیمی هر منطقه از جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود.	درجه ۱	حدافل شرایط لازم	
رعایت ماده ۱۹ مقررات ملی ساختمان در مورد صرفه جوئی مصرف انرژی (دو جداره کردن پنجره ها) الزامی است. بناهای میراثی و ثبت ملی (تبدیلی) از این قاعده مستثنی می باشند.	درجه ۲		

۲-۴- راهروی ورودی

کیفیت کلی		
<p>راهروی ورودی نباید هم عرض و متناسب با درب ورودی باشد.</p> <p>عرض راهرو و ورودی حداقل باید یک متر از عرض درب بزرگتر باشد. عرض درب های ورودی اصلی حداقل ۱۶۰ سانتیمتر یا ۱۸۰ سانتیمتر تعیین می گردد.</p> <p>سقف و دیوارها و کف حتی الامکان از معماری با کاشیکاری یا گچبری و ترکیب چوب و آجر باشد.</p> <p>نوع کف الگو گرفته از معماری اصیل ایرانی عبارت است از انواع سرامیک، سنگ، کف پوش چوبی یا ترکیب آجر و کاشی</p> <p>نور و روشنایی طبیعی در فضای سفره خانه ضرورت دارد.</p>	<p>۳</p> <p>۲</p> <p>۱</p> <p>۰</p> <p>بکلی</p>	<p>حداقل شرایط لازم</p>

۲-۵- ارتفاع و عرض پله ها

کیفیت کلی		
<p>در صورت اختلاف سطح و استفاده از پله، ارتفاع پله ها نباید از ۱۸ سانتیمتر بیشتر باشد.</p> <p>عرض پله ها نیز نباید از ۱۳۰ سانتیمتر کمتر باشد و عمق کف پله ها نباید از ۳۵ سانتیمتر کمتر باشد.</p> <p>خانه های میراثی و بناهای سنتی از این قاعده مستثنی می باشند.</p>	<p>۳</p> <p>۲</p> <p>۱</p> <p>۰</p> <p>بکلی</p>	<p>حداقل شرایط لازم</p>

۲-۶- شیب گذر برای معلولین

کیفیت کلی		
<p>در مواردی که شیب مناسب مقدور نمی باشد؛ از آسانسور یا بالابر مخصوص معلولین استفاده شود.</p> <p>داشتن آسانسور و بالابر مخصوص معلولین برای واحدهای جدید الزامی است.</p> <p>حداقل عرض گذر معلولین مطابق با ضوابط معماری و شهرسازی و مقررات ملی ساختمان باشد.</p> <p>برای میهمانان و بلجردار، باید بر اساس مصوبه شورای عالی معماری و شهرسازی وزارت راه و شهرسازی در نظر گرفته شود.</p>	<p>۳</p> <p>۲</p> <p>۱</p> <p>۰</p> <p>بکلی</p>	<p>حداقل شرایط لازم</p>

۲-۷- سالن پذیرایی

کیفیت کلی	حد اقل شرایط لازم
<p>حد اقل مساحت سالن پذیرایی سفره خانه با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۱۲۰ متر مربع</p> <p>برای مساحت سالن پذیرایی ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۴۰ نفر)</p> <p>ارتفاع سالن پذیرایی کمتر از ۳/۵ متر نباشد.</p> <p>برای سفره خانه هایی که ارتفاع کف تا سقف کمتر از ۳/۵ متر می باشد در صورتیکه دارای پنجره های متعدد و تهویه مناسب باشد از این قاعده مستثنی می باشد.</p> <p>طراحی داخلی سالن می بایست الهام گرفته از معماری ایرانی و اسلامی و مطابق اقلیم هر منطقه باشد.</p> <p>در طراحی سالن پذیرایی کلیهی استانداردهای فنی و ساختمانی مربوط به ایجاد و ساخت باید رعایت شود.</p> <p>کف، سقف و طاق سالن پذیرایی حتی المقدور متناسب با معماری ایرانی اسلامی و شرایط اقلیم منطقه ای ترجیحاً استفاده از ترکیب آجر، کاشی، سنگ و سرامیک باشد.</p> <p>رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است.</p> <p>دیوارها هماهنگ با محیط سالن با نقاشی های سفره خانه ای در سطوح وسیع ترین و رنگ آمیزی شود.</p> <p>استفاده از نورپردازی به شیوه سنتی حتی الامکان با استفاده از شیوه های سنتی به منظور تامین نور و زیبایی سالن الزامی است.</p> <p>درب ورودی سالن به گونه ای تجهیز گردد که عبور و مرور صندلی چرخدار و تردد از آن و به سهولت انجام گیرد. (کمتر از ۱۲۰ سانتیمتر نباشد).</p> <p>حتی المقدور سالن باید به سیستم صوتی مناسب مجهز باشد.</p> <p>در سالن پذیرایی متناسب با شرایط اقلیمی منطقه، از پیشرفته ترین تجهیزات هواساز استفاده گردد.</p> <p>گرمای سفره خانه و سایر فضای عمومی آن باید از طریق شوفاز و یا فن کونل و بخاری با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی تامین گردد.</p> <p>تاسیسات برقی و مکانیکی نباید در محوطه سالن پذیرایی مشکل ایجاد نماید.</p> <p>برای تامین برودت، استفاده از کولر آبی، کولر گازی، فن کونل و پنکه با در نظر گرفتن شرایط اقلیمی الزامی است.</p>	<p>۲ ۳ ۳</p>

<p>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 پیش بینی شود. تامین تجهیزات سرمایشی و گرمایشی با توجه به شرایط تامین گردد. تابلوهایی با مناظر جذاب و زیبا بر روی دیوارها نصب شود.</p>	
<p>حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۱۶۰ مترمربع برای مساحت سالن ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۶۰ نفر)</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>
<p>حداقل مساحت سالن پذیرایی با احتساب نفر صندلی (ظرفیت) برابر است با ۲۰۰ مترمربع برای مساحت سالن ظرفیت و تعداد نفرات ملاک می باشد. (۸۰ نفر) وجود طاقدهیس 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) اجباری می باشد. برای جلب توجه میهمانان، از ویرین ها و طاقچه های مخصوص (رف) اشیای قدیمی و سنتی و برای فرار دادن شمع یا چراغ های گردسوز مناسب استفاده شود. چیدمان ۵۰٪ از سطح سالن با میز و صندلی و ۵۰٪ بقیه با تخت یا نیمکت مفروش شده یا رف همراه با پشنی و صندلی آجری الزامی است. پیش بینی یک ویرین مخصوص صنایع دستی الزامی است.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>

۸-۲- دفتر مدیر

<p>کیفیت کلی</p>	
<p>دفتر مدیر را می توان متناسب با معماری داخلی سفره خانه در بخشی از سالن پذیرایی در نظر گرفته شود.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>
<p>حداقل ۱۲ متر مربع فضا بصورت مجزا در بخشی از سفره خانه طراحی و ایجاد گردد.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>

۹-۲- اتاق نگهداری موقت البسه میهمانان

<p>کیفیت کلی</p>	
<p>در سفره خانه قبل از سالن پذیرایی و قبل از ورودی راهرو داخل فیلتر با در نظر گرفتن اقلیم منطقه (visty bol) در نظر گرفته شود.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>
<p>حداقل مساحت اتاق نگهداری موقت البسه میهمان ۶ مترمربع است.</p>	<p>۳ ۵ ۲</p>

۲-۱۰- حوضچه با فواره

کیفیت کلی		حداقل شرایط لازم
ایجاد حوضچه سرامیک شده از نوع مینیاتوری مجهز به فواره و آبنمای سنتی در محل هایی که امکان ایجاد وجود دارد توصیه می شود.	در سفره خانه های درجه یک ایجاد حوضچه با فواره الزامیست.	

۲-۱۱- جایگاه مخصوص اجرای موسیقی سنتی

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

۲-۱۲- تنور

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

۲-۱۳- فضای مجزا

کیفیت کلی		حداقل شرایط لازم
حداقل مساحت فضای مجزا در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۲۰ متر مربع	به منظور جلوگیری از سر و صدای آشپزخانه و ممانعت از نفوذ بوی غذا به سالن باید دو درب بادبزنی فاصله دار نصب گردد.	
یا استفاده از تکنولوژی های جدید، فضایی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرایی و آشپزخانه ایجاد شود.	استفاده از پرده هوا در ورودی فیلتر توصیه می شود.	

حد اقل مساحت فضای مجزا در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۵ متر مربع	۳ ۵ ۳
حد اقل مساحت فضای مجزا در سالن های همکف بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۰ متر مربع به منظور جلوگیری از سر و صدای آشپزخانه و ممانعت از نفوذ بوی غذا به سالن باید با استفاده از تکنولوژی های جدید، فضایی به عنوان فیلتر بین سالن پذیرائی و آشپزخانه ایجاد شود.	۳ ۵ ۳

۱۴-۲- آشپزخانه

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

کف ظرفشویی باید مجهز به سرامیک ضد لغزش و دارای کف شوی باشد.	
حداقل مساحت آشپزخانه برابر است با ۴۰ مترمربع	۳ ۴ ۲
حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۳ مترمربع	
حداقل مساحت آشپزخانه برابر است با ۵۰ مترمربع	۳ ۴ ۲
حداقل مساحت محل ظرفشویی و قفسه بندی ظروف بر حسب درجه برابر است با ۴ مترمربع	
قفسه بندی برای ظروف سبک و سنگین الزامی است.	
تهیه آب چکان صنعتی الزامی است.	

۱۵-۲- شربتخانه

کیفیت کلی	
مساحت شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۷/۵ متر مربع	حداقل شرایط لازم
شربتخانه با آماده سازی باید یک دوم آشپزخانه باشد و از حداقل مندرج در جدول کمتر نباشد.	
شربتخانه باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی باشد. شربتخانه باید به سیستم سرمایش و گرمایش مجهز باشد. شربتخانه باید دارای هواکش و روشنایی (نور طبیعی و غیر مستقیم) باشد. قفسه بندی آبدار خانه برای قرار دادن ظروف مختلف الزامی است. استفاده از سماور برقی و یا گازی و ذغالی بلا مانع است.	
مساحت شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۰ متر مربع	۳ ۴ ۲
مساحت شربتخانه باید ۱۰٪ از ۳۰٪ مساحت سالن بوده و حداقل مساحت آن بر حسب درجه به متر مربع برابر است با ۱۲/۵ متر مربع شربتخانه باید دارای سینک ظرفشویی استیل سه خانه ای بوده و دارای آب گرم و سرد باشد.	۳ ۴ ۲
دیوارهای شربتخانه باید تا زیر سقف کاشی کاری، کف آن ایزوله و مجهز به سرامیک ضد لغزش، دارای کفشویی و سقف آن رنگ آمیزی شود.	

۲-۱۶- سرد خانه در فضای انبار

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

۲-۱۷- یخچال و فریزر

کیفیت کلی		ملاحظات
پیش بینی یخچال از نوع ایستاده و ویترینی و فریزر از نوع صندوقی با توجه به ظرفیت پذیرش میهمان در نظر گرفته شود.	ب ب ب ب	ملاحظات شرایط لازم
ایجاد سرد خانه های زیر صفر و بالای صفر الزامی است.	ب ب	

۲-۱۸- انبار

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

۲-۲۱- رختکن و سرویس‌های مورد استفاده پرسنل

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

۲-۲۲- پارکینگ

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

۲-۲۳- موتورخانه

کیفیت کلی		ملاحظات شرایط لازم
<p>اختصاص محلی مناسب برای بخش موتورخانه موتورخانه می بایست دارای پنجره به فضای باز، هواکش قوی در زیر زمین یا مکان مناسب دیگر طبق ضوابط ملی ساختمان باید پیش بینی شود. استفاده از سایر امکانات مطابق با شرایط و تکنولوژی روز بلا مانع است. مخزن ذخیره در سطوح مختلف الزامی است. ایجاد روشنایی مناسب در محل سفره خانه استفاده از موتور برقی اضطراری بر اساس ضوابط و مقررات مربوطه</p>	<p>در صورت نبودن</p>	

۲-۲۴- لوله کشی گاز سفره خانه

کیفیت کلی		ملاحظات شرایط لازم
<p>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 کیسول ها و مواد سوختنی به آشپزخانه باید بصورت استاندارد انجام شود.</p>	<p>در صورت نبودن</p>	

۲-۲۵- خروج اضطراری

کیفیت کلی		ملاحظات شرایط لازم
<p>ایجاد فضای مناسب برای خروج اضطراری الزامی است. برای ساختمان های تبدیلی تاییده آتش نشانی الزامی است. نصب چراغ راهنما و علائم برای خروج اضطراری در سفره خانه الزامی است. مسیر خروج در مواقع اضطراری با علائم مناسب نشانه گذاری شود.</p>	<p>در صورت نبودن</p>	

۲-۲۶- فضای سبز

کیفیت کلی		ملاحظات شرایط لازم
<p>در صورت وجود فضای سبز حتی المقدور گل کاری و چمن کاری شده و شب هنگام با چراغ های الوان تزیین شده باشد.</p>	<p>در صورت نبودن</p>	

۳- ضوابط خدماتی، تجهیزاتی و نیروی انسانی

۳-۱- شبکه اینترنت

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

۳-۲- میز، صندلی و نیمکت ها

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

۳-۳- تجهیزات سالن

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

۳-۳- لیست غذا و نوشیدنی

کیفیت کلی		محدافق شرایط لازم
استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کباب‌ها، خزرشت‌ها، پیش غذاها، ترشیجات و ... الزامی است.	تجربه منوی غذای دو زبانه (فهرستی از لیست غذاهای موجود بر اساس انواع پیش غذا، غذاهای اصلی ایرانی، دسرها و نوشیدنی‌های گرم و سرد) با قید نرخ بصورت خطاطی زیبا در داخل پوشه‌های مناسب به تعداد میزها الزامی است.	
ارائه خدمات غذاهای فرهنگی، فست فود، دسرهای فرهنگی و ارائه خدمات کافی شاپ در سفره خانه ها ممنوع می باشد.	تسریع در ارائه خدمات از طریق بوفه با توجه به شرایط اقلیمی استان به منظور دسترسی آسان	

۳-۴- غذا و نوشیدنی

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

۳-۶. نمازخانه

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

۳-۷. گرمایش، سرمایش، روشنایی و تهویه

کیفیت کلی	
درجه حرارت و تهویه‌ی مناسبی در تمام مدت سال فراهم باشد.	<p>حداقل شرایط لازم</p> <p>بسیار خوب</p> <p>خوب</p> <p>متوسط</p> <p>ضعیف</p> <p>بسیار ضعیف</p>
روشنایی مناسبی فراهم شود.	
نورپردازی خیلی خوب با مجموعه‌ای از وسایل روشنایی مناسب و در جای مناسب هوای کاملاً مطبوع و با دمای مناسب مورد انتظار این درجه از سفره‌خانه است.	
نورپردازی مناسب در تمام محوطه‌ها	

۱۰-۳- رستوران

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

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

<p>در رستوران سفره خانه درجه ۱ انتظار بر ارائه خدمات رسمی است. مجموعه ای متنوعی از نوشیدنی ها در سالن موجود باشد. غذاهای متنوع در رستوران ارائه می شود. میهمان فضای بسیار عالی و لوکس را به همراه حضور کارکنان حرفه ای احساس می کند. نحوه ارائه سرویس و سطح تسلط کارکنان به وظایف خود، نشان دهنده بالا بودن کیفیت در سفره خانه های درجه ۱ است. کارکنان سطح مناسبی از آموزش را طی کرده اند. بسته به محل، سبک و نوع وسایل و تسهیلات اضافی قابل قبول است. فهرست غذا باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی قابل ارائه باشد. پارچه های ضخیم ماهونی برای زیر رو میزی ها، پارچه های پلیسه برای میزهای بوفه، رو میزی، لچکی های ترمه ای و دستمال سفره به تعداد مورد نیاز. در چیدمان میزها باید از کارد و چنگال، لیوان بلوری و ظروف چینی با آرم و نام سفره خانه استفاده شود. (غیر ظروف ملامین، پکبار مصرف و استیل) ظروف استیل فقط برای کارد و چنگال و قاشق بکار برده شود. میز چرخدار (ترول) برای حمل غذا و ظروف. برای گرم نگهداشتن غذا به مدت طولانی استفاده از شف اند دیش (گرمکن غذا) در میز بوفه الزامی است.</p>	<p>۳ ۵ ۳</p>
--	----------------------

۳-۱۱. محل پارک اتومبیل (پارکینگ)

کیفیت کلی	
<p>پارکینگ مناسب با ظرفیت سفره خانه وجود داشته باشد. محل پارک اتومبیل ها باید دقیق مشخص شود و روشنایی مناسبی داشته باشد. باید درست حفظ و نگهداری شود و مرتب باشد. سفره خانه باید بر اساس نوع میهمانان خود ظرفیت پارکینگ مورد نیاز را پیش بینی کند.</p>	<p>۳ ۵ ۳</p>
<p>توجه خاصی به مسئله ایمنی و امنیت محل پارک اتومبیل ها شود. پارکینگ باید دارای نور کافی در شب باشد.</p>	<p>۳ ۵ ۳</p>
<p>استفاده از علائم راهنمایی و رانندگی مناسب در پارکینگ الزامی است. خدمات ویژه مثل پارکینگ داری می تواند منظور شود. در صورت درخواست میهمان خدماتی از قبیل نظافت خودرو را می توان ارائه داد. در صورتی که این خدمات هزینه ای در بر داشته باشد، قبلاً باید به میهمان اطلاع داد.</p>	<p>۳ ۵ ۳</p>

حداقل شرایط لازم

۲-۱۲- محوطه‌ها و فضای سبز

کیفیت کلی		
در صورت وجود محوطه و فضای سبز باید درست مراقبت شوند و آراسته باشند. محوطه و فضای سبز سفره خانه باید برنامه نظافت داشته باشند. سطل زباله مناسب باید در کلیه قسمت های محوطه و فضای سبز سفره خانه تعبیه شود.	۱ ۲ ۳ ۴	محداف شرایط لازم
در جاهایی که باغچه و فضای سبز وجود دارد باید توجه خاص به چشم انداز و محل عبور افراد در بین باغچه‌ها بشود وسایل مناسبی از قبیل نیمکت برای نشستن و اشیاء تزئینی در فضای سبز گذاشته شود. در تمام طول سال باید توجه و مراقبت خاصی از فضای سبز بشود.	۱ ۲ ۳ ۴	
محوطه و فضای سبز مجموعه باید مجهز به نورپردازی مناسب باشند. ایجاد محل بازی کودکان در محوطه سفره خانه سنتی درجه ۱ توصیه می شود.	۱ ۲ ۳ ۴	

۳-۱۳- ظروف

کیفیت کلی		
ظروف مورد استفاده در سفره خانه ها باید با نوع غذاهایی که عرضه می شود متناسب باشند. استفاده از ظروف با طراحی سنتی توصیه می گردد. عدم استفاده از ظروف پلاستیکی، ملامین و یا یکبار مصرف برای عرضه غذا. ترجیحاً از ظروف چینی، کریستال، بلور و غیره با رعایت ویژگی های بهداشتی و کیفیت مناسب باشد. برای ارائه جای استفاده از استکان های کمر باریک یا نعلبکی چینی توصیه می گردد.	۱ ۲ ۳ ۴	محداف شرایط لازم

۳-۱۴- آشپزخانه

کیفیت کلی		
رعایت بهداشت شخصی، بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط کار برای کارکنان کلیدی قسمت‌ها و اخذ کارت بهداشت الزامی است. تائیدیه وزارت بهداشت برای کارکنان الزامی است.	۱ ۲ ۳ ۴	محداف شرایط لازم

۳-۱۵- سردخانه در فضای انبار

کیفیت کلی		
استفاده از تجهیزات ایمنی در سردخانه‌ها و رعایت استانداردهای نظافت و پاکیزگی برای افرادی که به محل سردخانه تردد دارند. استفاده از دمایابی مخصوص برای افرادی که وارد سردخانه می‌شوند الزامی است. (بهداشتی)	بزرگ	حداقل شرایط لازم

۳-۱۶- تاسیسات برق

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

۳-۱۷- سیستم دفع فاضلاب و زباله

کیفیت کلی		
در سفره‌خانه باید سیستم دفع فاضلاب و جمع‌آوری زباله پیش‌بینی شده باشد. سیستم دفع فاضلاب باید به تأیید سازمان حفاظت محیط زیست و یا اداره بهداشت محیط منطقه رسیده باشد.	بزرگ	حداقل شرایط لازم

۳-۱۸- سیستم اعلام و اطفاء حریق

کیفیت کلی		
پیش‌بینی سیستم اعلام و اطفاء حریق و نصب کپسول‌های آتش‌نشانی و شیلنگ آتش‌نشانی (جمعیه آ) در سفره‌خانه بر اساس ضوابط سازمان آتش‌نشانی الزامی است.	بزرگ	حداقل شرایط لازم

۱۹-۳- نیروی انسانی

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

۴- ایمنی و بهداشت

۱-۴- پاکیزگی

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

۵- مقررات الزامی سفره‌خانه‌های سنتی

دارا بودن پروانه بهره‌برداری سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری
 دارا بودن مجوز از اداره اماکن عمومی نیروی انتظامی
 دارا بودن مجوز اداره‌ی بهداشت برای کارکنان آشپزخانه و کارکنانی که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند.

دارا بودن مجوز ایمنی و اطفای حریق
 دارا بودن مجوز از وزارت راه و ترابری در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده
 دارا بودن مجوز از پلیس راه در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده و پارکینگ
 دارا بودن سایر مجوزها از سازمان محیط زیست و وزارت نیرو (تامین آب، گاز، برق و فاضلاب)
 عضویت در تشکل گردشگری مربوطه