

(٢١)

اشتراطات المطاعم والمطابخ



المحتويات

٣٧٤	١ - تعاريف
٣٧٤	٢ - المطاعم
٣٧٤	٢ - ١ - متطلبات الموقع
٣٧٤	٢ - ٢ - عناصر المطعم
٣٧٥	٢ - ٢ - مطاعم المندي
٣٧٥	٢ - ٤ - الشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطعم
٣٧	٢ - المطابخ
٣٧٥	٣ - ١ - متطلبات الموقع
٣٧٦	٣ - ٢ - أقسام المطبخ
٣٧٧	٣ - ٢ - الشروط العامة الواجب توافرها في المطابخ
٣٧٧	٤ - في حالة دمج المطعم والمطبخ كمشروع واحد
٣٧٧	٥ - متطلبات التهوية
٣٧٨	٦ - المتطلبات الكهربائية
٣٧٨	٧ - الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ

الاشتراطات الفنية للمطاعم والمطابخ

هدف الدراسة : إيضاح المتطلبات العامة لإنشاء المطاعم والمطابخ.

١ - تعاريف

- ١ - ١ - المطعم : هو المكان الذي يتم فيه تجهيز وتقديم الوجبات الغذائية لتناولها داخله أو خارجه .
- ١ - ٢ - المطبخ : هو المبنى المستقل الذي يتم فيه طبخ وتجهيز الطعام فقط .

٢ - المطاعم

١ - ٢ - متطلبات الموقع

- ١ - ١ - ٢ - أن يقع المطعم على شارع تجاري ، أو في المراكز التجارية ، أو في الأماكن المخصصة لذلك في المخططات المعتمدة .

١ - ٢ - ٢ - أن يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لا تقل عن ٢٥ متراً .

- ١ - ٢ - ٣ - أن يبعد الموقع عن محطات الوقود مسافة لا تقل عن ٣٠ متراً مقاسة من الحدود الخارجية للأرض .

١ - ٢ - ٤ - المساحة لا تقل عن ٦٥ م^٢ .

١ - ٢ - ٥ - المطاعم التي تقدم اللحم المندي لا تقل المساحة عن ١٠٠ م^٢ .

٢ - ٢ - عناصر المطعم

١ - ٢ - ٢ - غرفة التحضير والغسيل

- مساحتها لا تقل عن ٢٩ م^٢ .

- يجب الفصل بينها وبين المطبخ .

٢ - ٢ - ٢ - المطبخ

- مساحته لا تقل عن ١٥ م^٢ .

- يفصل عن صالة الطعام .

- أن يكون جيد التهوية .

٢ - ٢ - ٣ - صالة الطعام (في حالة تقديم الطعام للزبائن داخل المطعم)

- مساحتها لا تقل عن ٣٠ م^٢ .

- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة ، ويمكن أن تكون صالة الطعام مقسمة بجواز بارترافع لا يزيد عن ١,٥ متر ، كما يمكن أن تكون الصالة مقسمة إلى جلسات عربية .

٢ - ٢ - ٤ - دورات المياه ومغاسل الأيدي

- يلزم توفير مرحاض لكل ١-١٠ أشخاص ، وكذلك مغسلة لكل ١-١٠ أشخاص ، وفي حالة زيادة العدد عن (١٠) أشخاص يزداد العدد بنفس النسبة .
- الحد الأدنى لمساحة الدورة لا يقل عن ٢,٠م^٢ ، ٢م^٢ .
- يكون المرحاض عربياً ، وإذا زاد العدد عن (١) يلزم أن يكون هناك عدد (١) مرحاض إفرنجي.
- توفير دورات مياه للسيدات في حالة ارتياد العائلات لهذه المطاعم بنفس النسبة السابقة .

٢ - ٢ - ٥ - المستودع

- المساحة لا تقل عن ٢م^٢٩ .

٢ - ٣ - مطاعم المندي

- ألا تقل مساحة المطعم الذي يقدم المندي بجميع مرافقه عن ٢م^٢١٠٠ (٢٥م^٢+٢م^٢٣٥ لإعداد وتجهيز المندي) .

٢ - ٤ - الشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطعم

- ٢ - ٤ - ١ - توفير الإضاءة الجيدة لجميع مرافق المطعم .
- ٢ - ٤ - ٢ - يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية .
- ٢ - ٤ - ٣ - في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب يجب توفير مستودع منفصل لتخزين الفحم والحطب ، و عدم الإضرار بالآخرين .
- ٢ - ٤ - ٤ - يلزم توفير مواقف للسيارات وفق الأنظمة البلدية المعمول بها . وفي حالة المطاعم المستقلة يلزم توفير موقف سيارة لكل ٥٠ متراً مربعاً من مساحة الأرض كحد أدنى لعدد المواقف المطلوب تأمينها .
- ٢ - ٤ - ٥ - أن تكون مواد البناء المستعملة في الإنشاء مطابقة للمواصفات القياسية السعودية أو إحدى المواصفات العالمية المعتمدة ومقاومة للحريق .
- ٢ - ٤ - ٦ - مراعاة عدم حدوث أضرار أو إزعاج للمجاورين .
- ٢ - ٤ - ٧ - توفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني .
- ٢ - ٤ - ٨ - التقيد بالاشتراطات الخاصة بالخدمات البلدية المتعلقة بالمعوقين ، والصادرة من الإدارة العامة للشؤون الهندسية بوكالة الوزارة للشؤون الفنية رجب ١٤١٢ هـ .

٣ - المطبخ

٣ - ١ - متطلبات الموقع

- أن يقع المطبخ على شارع تجاري .

- ألا يقل طول الواجهة عن ١٢ متراً .
- أن يكون بالواجهة المطللة على الشارع الرئيسي بابان ، باب للدخول وآخر للخروج .
- أن يتم توفير موقف لسيارة واحدة على الأقل في المناطق المبنية على الصامت، أما المناطق ذات الارتداد في مبانها فيكتفى بالارتداد كمواقف للسيارات .
- ألا تقل مساحة المطبخ بجميع مرافقه عن ٢٠م^٢ .
- أن يبعد الموقع عن محطات المحروقات مسافة لا تقل عن ٣٠ متراً مقاسة من الحدود الخارجية للأرض.
- أن يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لا تقل عن ٢٥ متراً مقاسة من الحدود الخارجية للأرض.

٣ - ٢ - أقسام المطبخ

يقسم المطبخ إلى ثلاثة أقسام : المنطقة الأولى وتشمل المستودعات ومكتب الاستقبال ، المنطقة الثانية تشمل منطقة تجهيز وطبخ الطعام ، والمنطقة الثالثة تشمل مستودع الوقود ومواد التنظيف .

٣ - ٢ - ١ - المنطقة الأولى : وتنقسم إلى ثلاثة أجزاء :

- أ - مستودع الأواني النظيفة .
- ب - مكتب الاستقبال ، ويكون مؤثثاً بشكل مناسب لاستقبال المرتادين وملحقاً به دورة مياه .
- ج- مستودع المواد الغذائية .

٣ - ٢ - ٢ - المنطقة الثانية :

- ٣ - ٢ - ٢ - ١ - صالة الطبخ ويلزم فيها الآتي :
- أ - لا تقل مساحة صالة الطبخ عن ٦٤ م^٢ .
- ب - أن تتصل بالمسلخ بباب متحرك (في حالة وجود مسلخ).
- ج- شبكة مواسير مأمونة أرضية لتزويد الموقد بالغاز .

٣ - ٢ - ٢ - ٢ - حجرة التحضير ويلزم الآتي :

- أ - تتصل بباب متحرك بصالة الطبخ .
- ب - توفير عدد كاف من صنابير المياه .
- ج- وجود أرفف مناسبة وذلك لتقطيع الخضروات عليها.
- ٣ - ٢ - ٢ - ٣ - حجرة غسيل الأواني ويلزم فيها الآتي :
- أ - مساحة حجرة الغسيل لا تقل عن ١٦ م^٢ .
- ب - أن تتصل بباب على صالة الطبخ .
- ج - تتوافر فيها الصنابير والأحواض بشكل كاف .

٣ - ٢ - ٣ - المنطقة الثالثة :

- أ - مستودع الوقود ومواد التنظيف وأدواته
 - أن يكون منفصلاً عن صالة الطبخ ومستودع المواد الغذائية .
 - تبدأ منه توصيلات مأمونة لمواسير الغاز حتى صالة الطبخ .
 - توفير أرفف لوضع المنظفات .
 - ب - المسلخ وملحقاته (الحظيرة وحجرة تجميع الجلود)
- ويُسمح به في المناطق التي ليس بها نقاط ذبيح (مسالخ) في أحياء المدن والقرى ، تغطي الطاقة الاستيعابية للاستهلاك السكاني حسب الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك (١) .

٣ - ٣ - الشروط العامة الواجب توافرها في المطبخ .

- ٣ - ٢ - ١ - توفير الإضاءة الجيدة لجميع مرافق المطبخ .
- ٣ - ٢ - ٢ - أن تكون مواد البناء المستعملة في الإنشاء مطابقة للمواصفات القياسية السعودية أو إحدى المواصفات القياسية العالمية المعتمدة .
- ٣ - ٢ - ٢ - مراعاة عدم حدوث أضرار أو إزعاج للمجاورين والمحافظة على البيئة .
- ٣ - ٢ - ٤ - يجب ألا يزيد المبنى عن دور واحد ، وألا يتجاوز أقصى ارتفاع للفراغ الداخلي عن ٦ م .
- ٣ - ٢ - ٥ - في حالة وجود مسلخ يلزم أن تكون جدرانها من بلاط ناعم الملمس كالقيشاني حتى السقف وكذلك الأرضيات .
- ٣ - ٢ - ٦ - الشبابيك يجب أن تزود بسلك معدني .
- ٣ - ٢ - ٧ - يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية .
- ٣ - ٢ - ٨ - توفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني .

٤ - في حالة دمج المطعم والمطبخ كمشروع واحد يلزم مراعاة الآتي :

- ٤ - ١ - المساحة لا تقل عن ٢٢٠ م^٢ والواجهة لا تقل عن ٢٠ م .
- ٤ - ٢ - الالتزام بالاشتراطات الواردة أعلاه لكل من المطاعم والمطابخ .

٥ - متطلبات التهوية

- ٥ - ١ - أن يتم تهوية غرف التحضير والإعداد والغسيل ودورات المياه بمعدل لا يقل عن تغيير هوائها خمس عشرة مرة في الساعة .
- ٥ - ٢ - أن يتم تهوية غرف الطبخ بمعدل لا يقل عن خمس وثلاثين مرة في الساعة ، وأن يركب فوق أجهزة الطبخ هوية (Hood) لسحب الهواء من فوقها مباشرة .
- ٥ - ٣ - أن يتم تهوية المستودعات بمعدل لا يقل عن تغيير هوائها ست مرات في الساعة .

٦ - المتطلبات الكهربائية

ويشترط الآتي :

٦-١ - أن تكون الكابلات والأسلاك من الأنواع والأقطار المناسبة ، وأن تكون معزولة جيداً ، وممددة داخل مواسير ، وأن يراعى تطبيق المواصفات القياسية الخاصة بألوان الأسلاك ، وأن يتم تأريض جميع الدوائر بدون استثناء .

٦-٢ - يتم تأريض أساسات المبنى .

٦-٣ - أن تكون المعدات والأجهزة الكهربائية (مثل الدفايات - مواقد الطهي والأفران - الثلاجات - مكيفات الهواء - وكافة المعدات) من الأنواع المعتمدة ، و المأمونة الاستخدام ، ومطابقة للمواصفات العالمية .

٦-٤ - يراعى توفير التوصيلات الأرضية للأجهزة ، والتركيبات والدوائر الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية السعودية .

٦-٥ - يراعى إحكام غلق الفتحات ، والفجوات ، المخصصة للخدمات بحواجز وقائية.

٦-٦ - توفير قواطع التيار الكهربائي المناسبة والمؤمنة ضد أخطار التسرب الأرضي للتيار في الأماكن المبتلة.

٦-٧ - يتم تركيب أجهزة التدفئة التي تزيد قوتها على (١٠٠٠) كيلووات داخل تطويقات من مادة غير قابلة للاشتعال .

٦-٨ - أن تكون الإضاءة كافية في جميع مرافق المبنى ، كما يجب أن تكون المصابيح من الأنواع المثبتة وغير القابلة للانفجار ، على أن تكون المصابيح داخل حافظ مناسب ، ويمنع استخدام المصابيح المدلاة بسلك .

٦-٩ - يتم تركيب جميع التمديدات والتجهيزات الكهربائية بمعرفة جهة فنية متخصصة ، كما يجب المرور عليها ، وإجراء الصيانة اللازمة لها بصفة دورية كل فترة للتأكد من صلاحيتها ، وتلافي ما قد يوجد من عيوب ، ويتم ذلك بمعرفة فنيين متخصصين .

٧ - الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ

يجب التقيد بلائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها ، الصادرة من الإدارة العامة لصحة البيئة بوكالة الوزارة للشؤون الفنية عام ١٤١٣هـ وما استجد عليها من تعديلات .