

الجمهورية العربية السورية
وزارة السياحة

قرار رقم / ٦٥٩ /

السيد وزير السياحة



بناءً على أحكام المرسوم التشريعي رقم /٤١/ لعام ١٩٧٢
وعلى أحكام المرسوم رقم /٥٠/ لعام ٢٠٠٦
وعلى أحكام القانون رقم /٥/ لعام ٢٠٠٤
وعلى محضر الاجتماع المرفق بكتاب مديرية الترخيص ومتابعة التشييد رقم /٤٨٢/ص تاريخ
٢٠٠٦ /٣/٢٠
وعلى مقتضيات المصلحة العامة

يقرر ما يلي :

المادة ١- مطعم الوجبة السريعة هو المطعم الذي يعتمد بشكل رئيسي على الخدمة الذاتية ويتم
تقديم الزبائن من وراء كونتوار بتقديم أنواع طعام محددة (سندويش/وجبات/مشروبات ساخنة
وباردة....) ولا يكون بذلك خدمة للزبون على الطاولة حيث ينهي وجبته ويزيل بقايا الوجبة في
المكان المخصص ويغادر مباشرة ويمكن أن تكون جميع الوجبات والمشروبات قابلة للحمل
مباشرة خارج المطعم .

المادة ٢- تصنف مطاعم الوجبات السريعة بالسويتين التاليين :

١. نجمتان (أ) : في حال حصول المطعم على مجموع علامات ومقداره /٣٢٥/ علامة أو
أكثر من أصل /٣٦٠/ علامة .
٢. نجمتان (ب): في حال حصول المطعم على مجموع علامات ومقداره /٢٢٠/ علامة أو
أكثر من أصل /٣٦٠/ علامة .

المادة ٣- تصنف مطاعم الوجبة السريعة وفق المواصفات الواردة في الجدول التالي :

الجدول الخاص بمطاعم الوجبة السريعة (الخدمة الذاتية):



العلامة	الخصائص	العلامة التفصيلية القصى	مطعم نجمتان (أ)	مطعم نجمتان (ب)
٢٥	<u>الموقع والشهرة :</u> ١- الموقع : - سهولة الاتصال مع شارع رئيسي . - إطلالة على شارع رئيسي وواجهة المنشأة . - مواقف سيارات عامة أو خاصة . ٢- الشهرة : - الشهرة والسمعة الحسنة وشركة الإدارة .	٥ ٥ ٥ ١٠		
١٠	<u>المدخل :</u> - مدى لياقته من الخارج والداخل وانسجامه مع المحيط . - سهولة الدخول .	٥ ٥		
٦٥	<u>الصلابة :</u> - جودة مواد الإكساء (الأرض والجدران والسقف) . - تزيينات وديكور . - التكييف والتدفئة .	١٠ ١٠ ١٠	*	*

Q

*	*	٥ ٢٠ ١٠	<p>- الإضاءة .</p> <p>- المقاعد والطاولات (نوعية - جودة - أناقاة - تجهيز الموائد والكونتوارات في الصالة) ويمكن أن تكون مشتركة بين الزبائن .</p> <p>- صناديق المحاسبة والكاشير على الكونتوار .</p> <p>- تحقيق مبدأ الفصل بين الصالة وركن التحضير والبيع وتجهيز الصالة للخدمة الذاتية .</p> <p>- وجود لافتة تشير إلى أن الخدمة ذاتية</p> <p>- صندوق الاسعاف الأولي</p>	
*	*	٢٠ ٢٠ ٢٠	<p>أدوات الطعام :</p> <p>- أطباق من الورق المقوى أو أنواع أخرى مسموح بها صحياً .</p> <p>- الملاعق والشوك والسكاكين من أنواع مسموح بها صحياً .</p> <p>- الكاسات من النوع البلاستيكي أو أنواع مسموح بها صحياً .</p> <p>- مع وجود صواني للتخديم (إلزامي في المستويين).</p> <p>- استخدام أدوات الطعام لمرة واحدة .</p> <p>- وجود أدوات طعام قابلة للتغطية والنقل والحمل مباشرة خارج المطعم .</p>	٦٠
*	*	٦	<p>المطبخ والتجهيزات المطبخية :</p> <p>يلاحظ فيه الأقسام التالية :</p> <p>- ركن التحضير (هو ركن التحضير الأولي للأطعمة مع كافة تجهيزاتها) .</p>	٦٠

P. P.

*	*	١٥	- ركن الطهو للطعام البارد والساخن والمعجنات مع كافة تجهيزاتها (خمس علامات لكل قسم متوفر).
		٥	- طاوولات ورفوف ساخنة في منطقة البيع . وأجهزة إنارة للتسخين .
*	*	٢٠	- منطقة التحضير النهائي والتقديم والتوزيع أو استلام الطعام والمشروبات وتكون مرئية من قبل الزبائن.
*	*	٥	- منطقة الجلي مفصولة بشكل جزئي .
		٢	- المستودع.
*	*	٥	- مشالغ العمال مع خدماتهم (مشلح + تواليت + دوش كحد أدنى)
	*	٢	- مدخل الخدمة منفصل .
			العمال والمستخدمون :
*	*	١٠	- العمال في الصالة فقط للتنظيف وفي المطبخ للتحضير والطهي والجلي
*	*	٢٠	-خريجو معاهد أو خبرات أكثر من خمس سنوات .
*	*	١٠	- اللباس الموحد .
*	*	١٠	-استعمال الألبسة والقفازات وقبعات الرأس والأحذية العازلة +....

			دورات المياه : ١٥ - دورة واحدة مجهزة بشكل كامل . - دورة مياه لكل جنس منفصلة مجهزة بشكل كامل . (يضاف علامة لكل دورة مياه لكل جنس بحيث لا تتجاوز العلامة الحد الأعظمي)
*	*	٧ ١٠	
*	*		الأمان والسلامة وأجهزة الوقاية من الحريق ١٥
*	*		النظافة العامة للمنشأة ٢٠
*	*		العلاقة الوظيفية والاطمئنان العام ٤٠

المادة ٤- تلغى الأحكام المخالفة لهذا القرار .

المادة ٥- ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم لتنفيذه .

رشد ٢٠٠٦/٤/٩



وزير السياحة

الدكتور المهندس سعد الله آخه القلعة

