

الإشتراطات الفنية للمطاعم والمطابخ

مقدمة

شهدت مدن المملكة ولا تزال معدلات عالية من التنمية والتطور في كافة المجالات ومنها التنمية العمرانية ، حيث تم تنفيذ العديد من المشاريع العامة والخاصة ، وقد اكب ذلك جهود كبيرة قامت بها أجهزة البلديات في مجال الاشراف ومتابعة أعمال البناء والتشييد ومجال البيئة وغيرها في كافة المدن والقرى كجزء من مهامها ومسئولياتها ، وقد صاحب ذلك ظهور مشاريع عمرانية جديدة لمواجهة احتياجات المجتمع منها المطاعم والمطابخ ، الأمر الذي دعا وكالة الوزارة للشئون الفنية للقيام باعداد هذه الاشتراطات الفنية الخاصة بالبلديات بهدف مسايرة التطور الذي تشهده المملكة .

وتتناول هذه الاشتراطات الفنية متطلبات انشاء المطاعم والمطابخ والشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطاعم ، ثم دراسة المطبخ والتعرف على متطلبات الموقع وعناصر المطبخ ، والشروط الواجب توافرها فيه ، والمتطلبات اللازم توافرها في حالة دمج المطعم والمطبخ في مشروع واحد ، مع الاشارة الى الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ .

ولعل من الطبيعي الاشارة الى تحقيق ذلك يتوقف بالدرجة الأولى على مقدار وعي المواطن ودوره الذي لا نشك في تفهمه وحرصه على المساهمة في كل ما من شأنه خدمة وطنه من خلال التزامه بتنفيذ ما تضمنته هذه الاشتراطات ، وكذلك المسئول الذي من واجباته التحقق من ذلك .

الاشتراطات الفنية للمطاعم والمطابخ

هدف الدراسة :

ايضاح المتطلبات العامة لانشاء المطاعم والمطابخ .

١- تعاريف :

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

٢- المطاعم :

١-٢-١- متطلبات الموقع :

- ١-٢-١-١- أن يقع المطعم على شارع تجاري ، أو في المراكز التجارية ، أو في الأماكن المخصصة لذلك في المخططات المعتمدة .
- ١-٢-١-٢- أن يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لا تقل عن ٢٥ متراً .
- ١-٢-١-٣- أن يبعد الموقع عن محطات الوقود مسافة لا تقل عن ٣٠ متراً مقاسة من الحدود الخارجية للأرض .
- ١-٢-١-٤- المساحة لا تقل عن ٦٥ متر مربع .
- ١-٢-١-٥- المطاعم التي تقدم اللحم المندي لا تقل عن ١٠٠ متر مربع .

٢-٢- عناصر المطعم :

- ١-٢-٢-١- غرفة التحضير والغسيل : مساحتها لا تقل عن ٩ متر مربع يجب الفصل بينها وبين المطبخ .
- ١-٢-٢-٢- المطبخ : مساحته لا تقل عن ١٥ متر مربع 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 متر مربع .
- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة ، ويمكن أن تكون صالة الطعام مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن ١,٥ متر ، كما يمكن أن تكون الصالة مقسمة الى 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 تقل عن ١,٢٠ م ٢ .
- يكون المرحاض عربياً ، وإذا زاد العدد عن (١) يلزم أن يكون هناك عدد (١) مرحاض افرنجي .
- توفير دورات مياه للسيدات في حالة ارتياد العائلات لهذه المطاعم بنفس النسبة السابقة .
- ٢-٢-٥- المستودع :
- المساحة لا تقل عن ٩ م ٢ .

٣-٢- مطاعم المندي :

- ألا تقل مساحة المطعم الذي يقدم المندي بجميع مرافقه عن ١٠٠ متر مربع (٦٥ متر مربع + ٣٥ متر مربع لاعداد وتجهيز المندي) .
- ٢-٤-٤- الشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطعم:
- ٢-٤-٤-١- توفير الاضاءة الجيدة لجميع مرافق المطعم .
- ٢-٤-٤-٢- يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية .
- ٢-٤-٤-٣- في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب يجب توفير مستودع منفصل. لتخزين الفحم والحطب ، وعدم الاضرار بالآخرين .
- ٢-٤-٤-٤- يلزم توفير مراكز للسيارات وفق الأنظمة البلدية المعمول بها . وفي حالة المطاعم المستقلة يلزم توفير موقف سيارة لكل ٥٠ م ٢ من مساحة الأرض كحد أدنى لعدد المواقف المطلوب تأميتها .
- ٢-٤-٤-٥- أن تكون مواد البناء المستعملة في الانشاء مطابقة للمواصفات القياسية السعودية أو احدى المواصفات العالمية ومقاومة للحريق .
- ٢-٤-٤-٦- مراعاة عدم حدوث أضرار أو ازعاج للمجاورين .
- ٢-٤-٤-٧- توفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني .
- ٢-٤-٤-٨- التقيد بالاشتراطات الخاصة بالخدمات البلدية المتعلقة بالمعوقين ، والصادرة من الادارة العامة للشئون الهندسية بوكالة الوزارة للشئون الفنية رجب ١٤١٢ هـ .

٣ - المطابخ :

١-٣- متطلبات الموقع :

- أن يقع المطبخ على شارع تجاري .
- ألا يقل طول الواجهة عن ١٢ متراً .
- أن يكون بالواجهة المطلة على الشارع الرئيسي بابان ، باب للدخول وباب للخروج .
- أن يتم توفير موقف لسيارة واحدة على الأقل في المناطق المبنية على الصامت ، أما المناطق ذات الارتداد في مبانيها فيكتفي بالارتداد كموقف للسيارات .
- ألا تقل مساحة المطبخ بجميع مرافقه عن ٢٢٠٠ م ٢ .
- أن يبعد الموقع عن محطات المحروقات مسافة لا تقل عن ٣٠ متراً مفاصة من الحدود الخارجية للأرض .
- أن يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لا تقل عن ٢٥ متراً مفاصة من الحدود الخارجية للأرض .

٢-٣- أقسام المطبخ :

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

١-٢-٣- المنطقة الأولى : وتنقسم الى ثلاثة أجزاء .

أ- مستودع الأواني النظيفة .

ب- مكتب الاستقبال ، ويكون مؤثناً بشكل مناسب لاستقبال المرتادين وملحقاً به دورة مياه .

ج- مستودع المواد الغذائية .

٢-٢-٣- المنطقة الثانية :

١-٢-٢-٣- صالة الطبخ ويلزم فيها الآتي :

أ - لا تقل مساحة صالة الطبخ عن ٢٦٤ م^٢ .

ب - أن تتصل بالمسلخ بباب متحرك في حالة وجود مسلخ .

ج - شبكة مواسير مأمونة أرضية لتزويد الموقد بالغاز .

٢-٢-٢-٣- حجرة التحضي ويلزم الآتي :

أ - تتصل بباب متحرك بصالة المطبخ .

ب - توفير عدد كاف من المياه .

ج - وجود أرفف مناسبة وذلك لتقطيع الخضروات عليها .

٣-٢-٢-٣- حجرة غسل الأواني ويلزم فيها الآتي :

أ - مساحة حجرة الغسيل لا تقل عن ٢١٦ م^٢ .

ب - أن تتصل بباب على صالح الطبخ .

ج- تتوافر فيها الصنابير والأحواض بشكل كاف .

٣-٢-٣- المنطقة الثالثة :

أ - مستودع الوقود ومواد التنظيف وأدواته :

-أن يكون منفصلاً عن المطبخ ومستودع المواد الغذائية .

-تبدأ منه توصيلات مأمونة لمواسير الغاز حتى صالة الطبخ .

-توفير أرفف لوضع المنظفات .

ب- المسلخ وملحقاته (الحظيرة وحجرة تجميع الجلود) :

ويسمح به في المناطق التي ليس بها نقاط ذبيح (مسالخ) في أحياء المدن والقرى ، تغطي الطاقة الاستيعابية للاستهلاك السكان حسب الأنظمة والتعليمات المنطة لذلك .

٣-٣- الشروط العامة الواجب توافرها في المطابخ

١-٣-٣- توفير الاضاءة الجيدة لجميع مرافق المطبخ .

٢-٣-٣- أن تكون مواد البناء المستعملة في الانشاء مطابقة للمواصفات القياسية السعودية أو احدى المواصفات القياسية العالمية المعتمدة .

٣-٣-٣- مراعاة عدم حدوث أضرار او ازعاج للمجاورين والمحافظة على البيئة .

٤-٣-٣- يجب ألا يزيد المبنى عن دور واحد ، وألا يتجاوز أقصى ارتفاع للفراغ الداخلي عن ٦ م .

٥-٣-٣- في حالة وجود مسلخ يلزم أن يكون جدارنه من بلاط ناعم الملمس كالقيشاني حتى السقف وكذلك الأرضيات .

٦-٣-٣- الشبائيك يجب أن تزود بسلك معدني .

٧-٣-٣- يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية .

٨-٣-٣- توفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني .

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

٤-١- المساحة لا تقل عن ٢٣٢٠ م^٢ والواجهة لا تقل عن ٢٢٠ م .

٤-٢- الالتزام بالاشتراطات الواردة أعلاه لكل من المطاعم والمطابخ .

٥- متطلبات التهوية :

٥-١- أن يتم تهوية غرف التحضير والاعداد 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 ، والمأمونة للاستخدام ، ومطابقة للمواصفات العالمية .

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

٦-٥- راعى احكام غلق الفتحات ، والفجوات ، المخصصة للخدمات بجواز وقائية .

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

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

٦-٨- أن تكون الاضاءة 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 ، واجراء 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 التقييد بلائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها ، الصادرة من الادارة العامة لصحة البيئة بوكالة الوزارة للشئون الفنية عام ١٤١٣ هـ وما استجد عليها من تعديلات .