



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
أمانة منطقة الرياض
وكالة الخدمات - صحة البيئة

آلية توزيع المساحات الداخلية لمناطق الخدمة

لمطابخ الولايم ومطاعم المندي
صادرة عام (١٤٣١ هـ)



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
أمانة منطقة الرياض
وكالة الخدمات - صحة البيئة
مقدمة :

من منطلق توحيد آلية توزيع مساحات مناطق الخدمات الخاصة
بأنشطة مطابخ الولائم والمندي ومطاعم المندي ؛ حرصاً على تجنب
الازدواجية والاجتهادات الشخصية عند الترخيص من قبل المختصين في
البلديات الفرعية .

فقد قام الفريق الاستشاري بالإدارة العامة لصحة البيئة بدراسة الموضوع
من أجل وضع آلية مناسبة لهذه المنشآت ؛ وتوصل الفريق إلى ضوابط
يمكن بموجبها توحيد عليه توزيع المساحة الأدنى المطلوبة لكل نشاط على
ضوء الأقسام الداخلية الواردة بالشروط الصحية والفنية الصادرة بقرار
صاحب السمو الملكي وزير الشؤون البلدية والقروية رقم ٢١٥٤٦ وتاريخ
١٤٣٠/٣/٢٩هـ .



أولاً: تخصيص (١٠٠%) من المساحة الأدنى المطلوبة لمناطق الخدمات حسب المساحة المقررة لكل نشاط .

١ : مطابخ الولائم والمندي:

مكان مرخص يتم فيه إعداد الوجبات الغذائية للولائم والحفلات الخاصة بالمناسبات ويتم تناولها خارج المطبخ ويمنع وجود منطقة استقبال للزبائن :
*أ) المساحة المطلوبة للمطابخ لأتقل عن (٢م٢٠٠) كحد أدنى لمناطق الخدمة
*ب) يتم توزيع مناطق الخدمات بالأقسام المطلوبة باللائحة " أنف الذكر " الخاصة بنشاط " المطابخ " طبقاً للعملية الحسابية التالية :
= المساحة الإجمالية (٢م٢٠٠) المساحة الأدنى المطلوب تخصيصها لمناطق خدمه

$$\begin{aligned} &= 200 \times 5 \% \div 100 = (200) \text{ مساحة منطقة مكتب استقبال} \\ &= 200 \times 40 \% \div 100 = (200) \text{ مساحة منطقة الإعداد والتجهيز} \\ &= 200 \times 15 \% \div 100 = (30) \text{ مساحة منطقة مستودع الأغذية} \\ &= 200 \times 18 \% \div 100 = (36) \text{ مساحة منطقة غسل وحفظ الأواني} \\ &= 200 \times 14 \% \div 100 = (28) \text{ مساحة منطقة غرفة المندي ومستودع الحطب} \\ &= 200 \times 8 \% \div 100 = (16) \text{ مساحة منطقة دورات المياه} \end{aligned}$$

٢ : مطعم المندي:

مكان مرخص يتم فيه إعداد الوجبات الغذائية ويتم تناولها داخل المطعم بالصالة الملحقة الخاصة باستقبال الزبائن والمعدة خصيصاً لهذا الغرض أو خارجه .
* أ) المساحة المطلوبة للمطاعم المندي لأتقل عن (٢م١٢٠) كحد أدنى لمناطق الخدمة .

*ب) يتم توزيع مناطق الخدمات بالأقسام المطلوبة باللائحة الخاصة بنشاط مطاعم المندي بالقيام بعملية حسابية يتم من خلالها باستقطاع نسبة (٤٠%) من المساحة الإجمالية عند توفير مساحة تتجاوز (٢م٣٠٠) كمساحة إجمالية للموقع وتخصيصها لمناطق الخدمة طبقاً للعملية الحسابية التالية :
= المساحة الإجمالية (٢م٣٠٠) .
= المطلوب تخصيص (٤٠%) من المساحة الإجمالية لمناطق خدمه .



$300 \times 40\% = 100 \div (20120)$ المساحة الأدنى المطلوب توفيرها
لمناطق خدمه .

$120 \times 34\% = 100 \div (240)$ مساحة منطقة الإعداد والتجهيز .

$120 \times 25\% = 100 \div (230)$ مساحة منطقة مستودع الأغذية .

$120 \times 21\% = 100 \div (225)$ مساحة منطقة غسيل وحفظ الأواني .

$120 \times 12\% = 100 \div (215)$ مساحة منطقة غرفة المندي ومستودع
الحطب.

$120 \times 8\% = 100 \div (210)$ مساحة منطقة دورات المياه .

٣: مطاعم ومطابخ الولايم والمندي:

مكان مرخص تم فيه دمج نشاطين متجانسين يقوموا من خلالها بإعداد الوجبات
الغذائية للولايم والحفلات الخاصة بالمناسبات الخارجية أو تقديمها بالصالة الملحقة
بالموقع والخاصة باستقبال الزبائن والمعدة خصيصاً لهذا الغرض .

* أ) المساحة المطلوبة للمطابخ والمطاعم المندي لأتقل عن (2300م) كحد أدني
لمناطق الخدمة .

* ب) يتم توزيع مناطق الخدمات بالأقسام المطلوبة باللائحة الخاصة بالنشاطين
بالقيام بعملية حسابية يتم من خلالها باستقطاع نسبة (40%) من المساحة الإجمالية
عند توفير مساحة تتجاوز (2750م) كمساحة إجمالية للموقع وتخصيصها لمناطق
الخدمة طبقاً للعملية الحسابية التالي :

* = المساحة الإجمالية (2750م) .

* = المطلوب تخصيص (40%) من المساحة الإجمالية لمناطق الخدمة .

$750 \times 40\% = 100 \div (2300)$ المساحة الأدنى المطلوب توفيرها لمناطق
الخدمة .

$300 \times 5\% = 100 \div (215)$ مساحة منطقة مكتب استقبال .

$300 \times 40\% = 100 \div (2120)$ مساحة منطقة الإعداد والتجهيز .

$300 \times 15\% = 100 \div (245)$ مساحة منطقة مستودع الأغذية .

$300 \times 18\% = 100 \div (254)$ مساحة منطقة غسيل وحفظ الأواني .

$300 \times 14\% = 100 \div (242)$ مساحة منطقة غرفة المندي ومستودع
الحطب.

$300 \times 8\% = 100 \div (24)$ مساحة منطقة دورات المياه .



- ثانياً:** في حالة عدم الرغبة بتقديم صنف المندي يتم احتساب المساحة المقررة لغرفة المندي ومستودع الحطب ضمن منطقة الإعداد والتجهيز .
- ثالثاً:** تحديد الأصناف المقدمة بما يتناسب مع المساحة الإجمالية ، ووضع خيارات التحديد لصاحب العلاقة مع الالتزام بها.
- رابعاً :** الالتزام بانسيابية العمل داخل المنشأة الغذائية والمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة لكل قسم
- خامساً:** الالتزام بالتوزيع الداخلي والفصل التام بين عناصر مناطق الخدمة .
- سادساً:** تقسيم منطقة الإعداد والتجهيز بفواصل داخلية تضمن سير عمليات الإعداد والتجهيز.
- سابعاً :** الفصل بين مستودع الحطب وغرفة المندي.
- ثامناً :** توفير باب خدمة جانبي لمستودع الحطب مما يسهل دخول وخروج مواد الوقود.
- تاسعاً :** وضع فاصل زجاجي يفصل بين منطقة الاستقبال ومنطقة الإعداد والتجهيز .
- عاشراً :** تطبيق شروط شركة الغاز الخاصة بضوابط موقع تخزين مصدر الغاز وآلية استخدامه خصوصاً للبراميل المركزية.
- الحادي عشر :** أخذ موافقة الإدارة العامة للدفاع المدني على إجراءات الأمن والسلامة الخاصة بأمونية مواد الوقود كالغاز والحطب المخزنة في نفس المستودع .
- الثاني عشر :** أهمية تحديد مساحة أدنى لمنطقة الاستقبال.
- الثالث عشر :** توفير مواقف لسيارات الزبائن بما يتناسب مع عدد المرتادين ؛ بحيث يكون بواقع موقف السيارة الواحدة لكل (٢م٤) من منطقة الاستقبال .

أمانة منطقة الرياض ... الإدارة العامة لصحة البيئة ... إدارة المواد الغذائية