



وكالة الخدمات  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة شؤون المواد الغذائية

آلية توزيع المساحات الداخلية لمناطق الخدمة لمطابخ الولايم ومطاعم المندي

صادرة عام ( ١٤٣١ هـ )



وكالة الخدمات  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة شؤون المواد الغذائية

## مقدمة :

من منطلق توحيد آلية توزيع مساحات مناطق الخدمات الخاصة بأنشطة مطابخ الولايم 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.



وكالة الخدمات  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة شؤون المواد الغذائية

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

**١ : مطابخ اللوائم 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 لأثقل 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

.  
= ٢٠٠ × ٥ % ÷ ١٠٠ = (٢م١٠) مساحة منطقة مكتب استقبال .  
= ٢٠٠ × ٤٠ % ÷ ١٠٠ = (٢م٨٠) مساحة منطقة الإعداد والتجهيز .  
= ٢٠٠ × ١٥ % ÷ ١٠٠ = (٢م ٣٠) مساحة منطقة مستودع الأغذية .  
= ٢٠٠ × ١٨ % ÷ ١٠٠ = (٢م ٣٦) مساحة منطقة غسل وحفظ الأواني .  
= ٢٠٠ × ١٤ % ÷ ١٠٠ = (٢م ٢٨) مساحة منطقة غرفة المندي ومستودع الحطب.  
= ٢٠٠ × ٨ % ÷ ١٠٠ = (٢م ١٦) مساحة منطقة دورات المياه .

**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 لأثقل 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 :



وكالة الخدمات  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة شؤون المواد الغذائية

= المساحة الإجمالية (٢م٣٠٠) .  
= المطلوب تخصيص (٤٠%) من المساحة الإجمالية لمناطق خدمه .  
=  $300 \times 40\% = 100$  (٢م١٢٠) المساحة الأدنى المطلوب توفيرها  
لمناطق خدمه .  
=  $120 \times 34\% = 100$  (٢م٤٠) مساحة منطقة الإعداد والتجهيز .  
=  $120 \times 25\% = 100$  (٢م٣٠) مساحة منطقة مستودع الأغذية .  
=  $120 \times 21\% = 100$  (٢م٢٥) مساحة منطقة غسيل وحفظ الأواني .  
=  $120 \times 12\% = 100$  (٢م١٥) مساحة منطقة غرفة المندي ومستودع  
الحطب .  
=  $120 \times 8\% = 100$  (٢م١٠) 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 (٢م٣٠٠) كحد أدني  
لمناطق الخدمة .

\* ب) يتم توزيع مناطق الخدمات بالأقسام المطلوبة باللائحة الخاصة بالنشاطين  
بالقيام بعملية حسابية يتم من خلالها باستقطاع نسبة (٤٠%) من المساحة الإجمالية  
عند توفير مساحة تتجاوز (٢م٧٥٠) كمساحة إجمالية للموقع وتخصيصها لمناطق  
الخدمة طبقاً للعملية الحسابية التالي :

\* = المساحة الإجمالية (٢م٧٥٠) .  
\* = المطلوب تخصيص (٤٠%) من المساحة الإجمالية لمناطق الخدمة .  
=  $750 \times 40\% = 100$  (٢م٣٠٠) المساحة الأدنى المطلوب توفيرها لمناطق  
الخدمة .

=  $300 \times 5\% = 100$  (٢م١٥) مساحة منطقة مكتب استقبال .  
=  $300 \times 40\% = 100$  (٢م١٢٠) مساحة منطقة الإعداد والتجهيز .  
=  $300 \times 15\% = 100$  (٢م٤٥) مساحة منطقة مستودع الأغذية .

آلية توزيع المساحات الداخلية لمناطق الخدمة لمطابخ الولايم ومطاعم المندي صادرة عام ١٤٣١هـ - (الصفحة ٤ من ٥)

تنويه: يلزم الرجوع للبلدية المختصة للاطلاع على المستجدات وأخذ الموافقة على الموقع



وكالة الخدمات  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة شؤون المواد الغذائية

$300 \times 18 \% \div 100 = (204 \text{ م}^2)$  مساحة منطقة غسيل وحفظ الأواني .  
 $300 \times 14 \% \div 100 = (42 \text{ م}^2)$  مساحة منطقة غرفة المندي ومستودع الحطب.  
 $300 \times 8 \% \div 100 = (24 \text{ م}^2)$  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 بأمنية 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 (2م<sup>2</sup>) من منطقة الاستقبال .