

ضوابط و استانداردهای ساختمانی، تجهیزاتی، خدماتی، و درجه بندی سفره خانه های سنتی

ردیف	شرح کیفی	درجه ۱	درجه ۲	درجه ۳
۱	<b>مصالح ساختمانی :</b> مصالح ساختمانی بایستی با توجه به جغرافیای اقلیمی محل از نوع استاندارد انتخاب شود.	×	×	×
۲	<b>نمای ساختمان:</b> نمای ساختمان سفره خانه با درجه آن باید کاملا از تزئینات معماری سنتی ایرانی و با استفاده از انواع کاشی کاری هفت رنگ و معرق طوری طراحی شود که با سر درب و درب ورودی هماهنگی لازم را داشته باشد.	×	×	×
۳	<b>درب ورودی :</b> درب ورودی سفره خانه بایستی چوبی و الگو گرفته از درب های قدیمی منازل، کولون دار، عریض با نقوش گل و بوته فلزی طراحی و ساخته شده باشد.	×	×	×
۴	<b>پنجره ها و پرده ها :</b> در طراحی پنجره ها با توجه به معماری سنتی و شرایط اقلیمی هر منطقه باید جنس متناسب با محیط در نظر گرفته شود.	×	×	×
۵	<b>سقف سالن :</b> وجود طاقدیس های متنوع و طاق های ضربی قوس دار با نازک کاری ها، گچبری ها، آینه کاری ها و رسمی بندی ها (ترکیب آجر و کاشی) ضروری است رنگ آمیزی سقف هماهنگ با محیط سالن الزامی است.	×	×	×
۶	<b>لباس های متحد الشکل کارکنان :</b> طراحی و تهیه لباس متحدالشکل محلی برای کلیه کارکنان از جمله نگهبانان و میزبانان هر کدام دو دست الزامی است.	×	×	×

ضوابط و استانداردهای ساختمانی، تجهیزاتی، خدماتی، و درجه بندی سفره خانه های سنتی

			لیست غذا : استفاده از غذاهای محلی هر استان همراه با سایر غذاهای ایرانی مانند انواع چلوها، پلوها، کباب ها، خورش ها، پیش غذاها، ترشبیجات و... الزامی است.	۷
×	×	×		۸
				۹
				۱۰
				۱۱
				۱۲
				۱۳
				۱۴
				۱۵
				۱۶