

---

---

**Mehmanxanalara və mehmanxana tipli  
yerləşdirmə vasitələrinə tətbiq olunan  
minimal tələblər**

**Minimal requirements applied to hotels  
and hotel-type accommodation**

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUR



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149308

Email: [office@azstand.gov.az](mailto:office@azstand.gov.az)

**MÜQƏDDİMƏ**

**1** “Standartlaşdırma üzrə turizm və yerləşdirmə vasitələrinin xidmətləri ” Texniki Komitəsi (TK 06) tərəfindən **İŞLƏNİB - HAZIRLANIB** və **TƏQDİM EDİLİB**.

**2** Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent Üzrə Dövlət Komitəsinin **14.01.2014**-cü il tarixli **004** sayılı əmri ilə **TƏSDİQ EDİLİB** və **QÜVVƏYƏ MİNİB**.

**3** İlk dəfə tətbiq edilir.

**4** İlk yoxlama müddəti 2019-cu il, yoxlama dövrü 5 ildir.

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUR

**MÜNDƏRİCAT**

1 Standartın məqsədi.....	1
2 Normativ istinadlar.....	1
3 Mehmanxanaların tipləri.....	1
4 Mehmanxana və yerləşdirmə vasitələrinin minimal tələblərə uyğunluğunun qiymətləndirmə sisteminin təşkili.....	2
5 Mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitələrində yoxlamaların keçirilmə qaydaları.....	3
ƏLAVƏ 1.....	6
ƏLAVƏ 2.....	22
Bibliqrafiya.....	23

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUR

## 1 STANDARTIN MƏQSƏDİ

“Mehmanxanalara və mehmanxana tipli yerləşdirmə vasitələrinə tətbiq olunan minimal tələblər” üzrə dövlət standartı yerləşdirmə vasitələrində turistlərə göstərilən xidmətlərin keyfiyyətinin yüksəldilməsi, təhlükəsizliyin təmini və baş verə biləcək bədbəxt hadisələrin qarşısının alınması, yerləşdirmə vasitələrində çalışanların peşə səviyyəsinin artırılması məqsədləri ilə hazırlanmışdır.

## 2 NORMATİV İSTİNADLAR

1. AZS ISO 9001-2009 Keyfiyyətin idarəetmə sistemləri. Tələblər;
2. AZS CTB 18001-2011 Əməyin mühafizəsinin idarəetmə sistemləri;

## 3 MEHMANXANALARIN TIPLƏRİ

**Mehmanxana** - qonaqlar üçün yerləşdirmə otaqları və əlavə xidmətləri özündə cəmləşdirən yerləşdirmə müəssisəsidir. Mehmanxana fondu ən azı 10 nömrədən az olmamalıdır.

**Qonaq evi** - Minimal komfort xidmətləri göstərən, qonaq üçün ev şəraitini təmin edən, mətbəx ləvazimatı olan, əsasən gecələmə yeri, səhər yeməyi təqdim etmək üçün nəzərdə tutulan, əyləncə obyektləri olmayan mehmanxana və ya mehmanxana tipli obyekt.

**Motel** - adətən magistral yol kənarında yerləşən, avtomobillə səyahət edən turistlərə, yataq, yemək və xidmətlər təqdim edən, avtomobilə servis xidməti göstərmək imkanına və dayanacağına malik olan yerləşdirmə obyektidir.

**Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri**- adətən mövsümü fəaliyyət göstərən, təbiət qoynunda yerləşən, turistlərin istirahət üçün müvafiq əraziyə və şəraitə malik olan yerləşdirmə obyektidir.

**Butik mehmanxana** - xüsusi xidmətləri, komfortu, özünəməxsus dizaynı ilə fərqlənən kiçik mehmanxana. Adətən, interyerləri müəyyən mövzu üzrə bəzədilir, tarixi və ya memarlıq abidəsi olan binada yerləşir.

**İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları**- özündə sağlamlığın bərpası, xəstəliklərin profilaktikası, əhvalın yaxşılaşdırılması, tibb və sair xüsusi xidmətləri və prosedurları cəmləşdirən yerləşdirmə müəssisəsidir. Adətən şəhərdən kənar, təbiət mənzərəli yerlərdə və təbii sağlamlıq resurslarının yaxınlığında yerləşir.

**Spa-mehmanxanalar:** əhval ruhiyyənin və ümumi fiziki durumun yaxşılaşdırılmasına yönəlmiş prosedur, kosmetologiya, gözəllik xidmətlərini təqdim etmək imkanına malik olan mehmanxanadır.

**Hostellər** - adətən yalnız yataq yerləri və ümumi sanitariya qovşağı təmin edən, əlavə xidmətlər təklif etməyən, bir neçə nəfərin bir otaqda yerləşdirilməsini nəzərdə tutan yerləşdirmə vasitəsidir.

#### **4 MEHMANXANA VƏ YERLƏŞDİRMƏ VASİTƏLƏRİNİN MİNİMAL TƏLƏBLƏRƏ**

##### **UYĞUNLUĞUNUN QIYMƏTLƏNDİRMƏ SİSTEMİNİN TƏŞKİLİ**

**4.1** Sistemin iştirakçıları aşağıdakılardır:

- mehmanxana və ona bərabər tutulan yerləşdirmə vasitələri;
- ekspert və ya ekspert qrupu (nəzarətçi qurum tərəfindən təsdiq olunmuş və nəzarətçi qurum adından nəzarəti həyata keçirən şəxslər);
- nəzarət qurumu (minimal tələblərə uyğun olmayan yerləşdirmə vasitələrinə tətbiq edilə biləcək sanksiyalar barədə son qərar vermək və ekspert qrupunun rəyinə verilən apellyasiya şikayətlərinin baxılması hüququna malik olan nəzarətçi qurum);

**4.1.1** mehmanxanalar və ona bərabər tutulan yerləşdirmə vasitələri və onların vəzifələri:

- mehmanxana və ona bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin ekspert və ya ekspert qrupu tərəfindən yoxlanılması üçün şərait yaradır;
- mehmanxana və ona bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin bu sənədin tələblərinə uyğunluğunu təmin edir;
- ekspert qrupunu yoxlama zamanı keçirilən qiymətləndirməyə təsir edə biləcək bütün dəyişikliklər barədə məlumatlandırır;
- qiymətləndirmə zamanı verilən bütün tövsiyələr və tələblər üzrə tənzimləyici tədbirləri həyata keçirir.

**4.1.2** Ekspert qrupunun vəzifələri:

mehmanxana və ona bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin bu standartla qoyulmuş tələblərə uyğunluğunu yoxlayır, yoxlamanın nəticəsi barədə rəy verir və sənədləri nəzarət qurumuna təqdim edir.

**4.1.3** Nəzarət qurumunun vəzifələri:

- bu sistemin təkmilləşdirilməsinə dair tələblər hazırlayır;
- yoxlamadan uğurla keçmiş mehmanxana və mehmanxana tipli obyektlərin və həmçinin aşkar olunmuş uyğunsuzluqların reyestrini aparır;
- yoxlama zamanı aşkar olunmuş uyğunsuzluqların aradan qaldırılması üçün vaxt məhdudiyyətlərinin müəyyən edir və icrasına nəzarət edir;

- standartın icrası ilə əlaqədar məsələlər üzrə məlumatların toplanmasını və təhlilini həyata keçirir;
- uyğunsuzluqları müəyyən olunmuş müddət ərzində aradan qaldırmayan mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinə qarşı sanksiyalar tətbiq edir.
- “naməlum qonaq” (sifarişçilər tərəfindən göstərilən xidmətlərin qiymətləndirilməsinə nəzarət) sisteminin tətbiqini həyata keçirir.
- zəruri hallarda yoxlama məsələlərinə dair şikayət və apellyasiyalar məsələlərinə baxır.

## **5 MEHMANXANA VƏ BƏRABƏR TUTULAN YERLƏŞDİRMƏ VASİTƏLƏRİNDƏ YOXLAMALARIN KEÇİRİLMƏ QAYDALARI**

**5.1** Mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin minimal tələblərə uyğunluğunun yoxlaması üç mərhələ üzrə həyata keçirilir:

Birinci mərhələ - mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin uyğunluğunun qiymətləndirilməsi;

İkinci mərhələ - ekspert və ya ekspert qrupu tərəfindən mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin uyğunluğuna dair rəyin hazırlanması və nəzarət orqanına təqdim olunması;

Üçüncü mərhələ - nəzarət orqanı tərəfindən uyğunsuzluqların aradan qaldırılması üçün müəyyən müddətin ayrılması və riayət olmadığı təqdirdə müvafiq sanksiyaların tətbiqi.

**5.2** Birinci mərhələ - Mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin minimal tələblərə uyğunluğunun qiymətləndirilməsi;

Mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin minimal tələblərə uyğunluq yoxlaması aşağıdakı qaydada aparılır:

- nəzarətçi qurum tərəfindən müvafiq əmr hazırlanaraq ekspert qrupu təyin olunur və yoxlamanın keçirilməsi müddəti müəyyən olunur;

- mehmanxana və mehmanxana tipli yerləşdirmə obyektin qiymətləndirilməsi Əlavə 1-də təqdim olunan meyarlar əsasında aparılır və müvafiq akt tərtib olunur.

**5.2.1** Yoxlama auditi ekspert qrupunun yoxlanılan mehmanxana və ya bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin rəhbəri və heyəti ilə aparılan ilkin müşavirədən sonra başlayır. Müşavirədə auditin məqsədinin izahı, nəzərdə tutulmuş planın təfəsilatının aydınlaşdırılması, görüş vaxtının təyini, sənəd, material və s. təqdim edilməsi həyata keçirilir. Auditin həyata keçirilməsi prosesində yoxlanılan xidmət heyəti ilə müsahibələrin aparılması, sənədlərin öyrənilməsi və müşahidə aparılması vasitəsi ilə, AZS ISO 9001-

2009 və AZS CTБ 18001-2011 əsasında hazırlanmış Əlavə 1-də göstərilən sorğu əsasında məlumatlar toplanılır.

**Qeyd-** Əlavə 1-də bölmələrin qarşısında yazılan 1 və 2 rəqəmləri hazırkı standartın normativ istinad bölməsində qeyd olunan standartların əsasında hazırlanmış cədvəli, [1] və [2] isə hazırkı standartın biblioqrafiya bölməsində qeyd edilən standartların əsasında cədvəlin hazırlanmış olduğunu bildirir.

**5.2.2** Yoxlama zamanı alınmış bütün məlumatları ekspert qrupunun nümayəndələri yoxlama vərəqində və ya xüsusi proqram təminatı üzərində qeyd edir. Nəzərə almaq lazımdır ki, yoxlama zamanı verilən sualların forması yoxlama vərəqində və ya xüsusi proqram təminatında göstərilən suallardan konkret işin istifadəsinin yoxlanılması zamanı daha da konkretləşdirilə bilər.

**5.2.3** Hər yoxlamanın sonunda ekspert qrupunun rəhbəri auditorlarla nəticələri müzakirə edir, qəbul olunmuş daxili sənədlər üzrə uyğunsuzluqları təhlil edir. Yoxlanılan nömrələrin və sanitariya qovşaqlarının sayı hər bir növ nömrə üçün 2- dən az ola bilməz və bu saydan daha artıq nömrələrin və sanitariya qovşaqlarının yoxlanılmasına dair qərar, zəruri hallarda ekspert qrupunun rəhbəri tərəfindən müəyyənləşdirilə bilər.

**5.2.4** Yoxlama ekspert qrupunun təsnifatdan keçən mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin heyəti ilə aparılan yekun müşavirə ilə bitir ki, burada yoxlamanın nəticələri ilə tanışlıq, aydın olmayan hissələrin dəqiqləşdirilməsi aparılır.

**5.2.5** Ekspert qrupunun rəhbəri mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin işinin təkmilləşdirilməsi barədə tövsiyələr irəli sürür və 15 iş günü ərzində nöqsanların aradan qaldırılmaması təqdirdə müvafiq sanksiyaların tətbiq oluna biləcəyinə dair xəbərdarlıq edir.

**5.2.6** Yoxlamanın yekunundan sonra Əlavə 2-də göstərilən forma üzrə yoxlamanın nəticələri barədə akt tərtib edilir. Aktda yoxlama qrupunun rəhbəri yoxlamanın həyata keçirilməsi zamanı meydana çıxan bütün uyğunsuzluqları qeyd edir.

**5.2.7** Aktın rəsmiləşdirilməsi yoxlama bitəndən (yekun müşavirədən) sonra 5 iş günü ərzində 2 nüsxədə hazırlanır.

**5.2.8** Təsdiqlənmiş uyğunsuzluqlar haqqında hesabat tənzimləyici tədbirlərin işlənilib hazırlanması üçün yoxlanılan mehmanxana və bərabər tutulan yerləşdirmə vasitəsinin obyektinin rəhbərinə verilir.

**5.2.9** Yoxlamadan keçən mehmanxana və mehmanxana tipli obyektin rəhbəri uyğunsuzluğun aradan qaldırılması üzrə tənzimləyici tədbirləri işləyib hazırlayır. Tənzimləyici tədbirlərin qısa xülasəsi və həyata keçirilmə müddəti yoxlama qrupunun rəhbəri ilə razılaşdırılır.



**5.2.10** Auditin nəticələri üzrə akt tənzimləyici tədbirlərin görülməsi üçün məcburi sənəd sayılır.

**5.2.11** Tənzimləyici tədbirlərin yerinə yetirilməsi müddətinə uyğun olaraq, ekspert qrupunun rəhbəri (və ya ekspert qrupunun rəhbərinin qərarı ilə auditor) onların icrasına nəzarət edir. Auditor uyğunsuzluqların aradan qaldırılmasını, onların meydana gəlmə səbəblərinin aşkarlanmasını və aradan qaldırılmasını təsdiq etdiyi halda, aktda (iki nüsxədə) müvafiq qeydlər aparılmalıdır.

**5.2.12** Tənzimləyici tədbirlər müəyyən olunmuş tarixdə aparılmazsa, müddət uzadılma məsələsini ekspert qrupunun rəhbəri həll edir və yaxud müvafiq tədbirlərin görülməsinə dair nəzarət qurumu tərəfindən qərar qəbul edilir.

**5.3** Yoxlamanın nəticələri əsaslı uyğunsuzluqların mövcudluğunu müəyyən etdiyi təqdirdə ekspert qrupu mehmanxana fəaliyyəti lisenziyasının etibarlılığının müvəqqəti dayandırılması və ya ləğvi barədə rəy verir. Rəyin bir nüsxəsi mehmanxana rəhbərinə digəri isə mehmanxana və mehmanxana tipli obyektlərin reyestrinə daxil olunmaq üçün Nəzarətçi Quruma təqdim olunur.

**5.4.** Yoxlama zamanı minimal standartlara uyğunluğu müəyyən olunmuş mehmanxanalara və mehmanxana tipli yerləşdirmə vasitələrinə, uyğunluq sertifikatı verilir.

## ƏLAVƏ 1

## Yerləşdirmə vasitələrinə tətbiq olunan minimal tələblər

## 1.0 Yerləşmə və bina: 2

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxanana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxanana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxananalari	Spa-mehmanxanalar	Hosteller
	Minimal tələblər								
1.0	Yerləşdirmə obyektində nömrələrin minimal sayı.	10	5	4	5	5	10	10	2
1.1	Bina, binanın yerləşdiyi yer və onun girişi yerləşdirmə vasitəsi üçün uyğun olmalı və texniki qurğular, istehsalat sahələri, təhlükə və səs mənbələrindən uzaq olmalıdır. Bu tələbin yerinə yetirilməsi mümkün xaricində olduğu halda səs izolyasiyası təmin olunmalıdır	+	+	+	+	+	+	+	-
1.2	İşıqlandırma girişdə və çıxışda qaranlıq vaxtda kifayət qədər olmalı və gün işığından qonaq otağına keçid düzgün işıqlandırılmalıdır. Bütün ictimai zonalarda, xüsusən pilləkənlərdə təhlükəsizlik və komfort məqsədilə kifayət qədər işıqlandırma təmin olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
1.3	Bina ümumi memarlıq və fasad baxımından səliqəli olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
1.4	Bina daxili pilləkənlər tutacaqlarla təmin olunmalı, dəhlizlərin eni iki nəfərin keçidi üçün kifayət etməli və döşəmələr sürüşməyən materiallardan olmalı və ya üzərinə xalça, gəbə və ya digər örtük materialları çəkilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	+
1.5	Nömrələrdə, birinci mərtəbədə və əyləncə yerlərində qonaqların və onlara məxsus mülkiyyətin/əşyaların təhlükəsizliyinin təmininə xüsusi şərait yaradılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
1.6	Vasitənin 24 saat mühafizəsi təmin olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
1.7	Yerləşdirmə vasitəsinə məxsus ərazi imkan verdiyi təqdirdə yaşıllandırılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-

## 2.00 Texniki xidmət: 1

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxanana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxanana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxananalari	Spa-mehmananalari	Hosteller
2.1	Binalar, quraşdırmalar, cihazlar və mebel istismara yararlı və təhlükəsizliyi təmin edən vəziyyətdə saxlanılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
2.2	Maşın yolu, bağçalar və yerləşdirmə vasitəsinin ətrafındakı sahə yararlı və səliqəli vəziyyətdə saxlanılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
2.3	İşçilərin olması. Nəzarətçi (texniki xidmət). <sup>1</sup>	+	-	-	-	-	+	+	-

<sup>1</sup>Yerləşdirmə vasitəsinin ştatında olan və ya müqavilə əsasında kənar mütəxəssisin cəlb edilməsi vasitəsilə

## 3.00 Qeyd-qəbul masası: 1

No	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxanana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxanana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxananalari	Spa-mehmananalari	Hosteller
3.1	Telefon və faks aparatlarla müştərilərin xidmətinə hazır olan qeyd-qəbul masası olmalıdır. Həmçinin, tələbat olduğu təqdirdə hər hansı bir məlumatların elektron şəkildə göndərilməsi və qəbulu kimi xidmətlər	+	-	-	+	+	+	+	-
3.2	Qeyd-qəbul masasının davamiyyəti günlük ən azı 16 saatdan ibarət olmalı, həmçinin, işçinin qəbul masasında olmadığı təqdirdə, masada xüsusi zəng və işçini çağırmaq üçün ondan istifadə etmək mümkün olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
3.3	Yük saxlama xidmətləri üçün şərait yaradılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
3.4	Təhlükəsiz depozit xidmətləri mövcud olmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	+
3.5	Mehmanxana xidmətlərinin istifadəsi üçün tətbiq olunan qiymət cədvəlləri	+	+	+	+	+	+	+	+
3.6	Ştat - Bir növbə ərzində bir nəfər hazırlıq sertifikatı olan işçi; Və ya 2 nəfər hazırlıq sertifikatı	+	+	+	+	+	+	+	-

#### 4.00 Vestibül / İstirahət ərazisi: 1

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxanaları	Spa- mehxanalar	Hostellər
4.1	Yerləşdirmə vasitəsi təmiz, işıqlandırılmış, məbelli və tam uyğun ventilyasiya sisteminə malik olan vestibül və istirahət ərazisinə sahib olmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	-
4.2	Vestibül kifayət qədər isitmə/soyutma sistemlərinə malik olmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	-
4.3	Vestibül / İstirahət ərazisindəki mebel müvafiq tələblərə cavab verməli, yararlı vəziyyətə və müvafiq keyfiyyətə malik olmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	-
4.4	Döşmələr, divarlar, tavanlar və ləvazimatlar yararlı texniki vəziyyətdə saxlanılmalıdır və təhlükəsiz olmalıdır.	+	+	-	-	+	+	+	+
4.5	Vestibül / İstirahət ərazisində qeyd-qəbul masası, telefonlar, yazma yerləri, elektrik çıxışlar kimi yerlər kifayət qədər işıqlandırılmalı, həmçinin, portativ cihazların qoşulmasına imkan verən şərait olmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	-
4.6	Oturacaqların sayı: ən azı 2 nəfər üçün	+	-	-	-	+	+	+	-
4.7	Vestibüldə müvafiq "wi-fi" zonasının mövcudluğu	+	-	-	-	+	+	+	-

## 5.00 Restoran / Qidalanma: [2]

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa- mehmanxanalar	Hostellər
5.1	Yemək ərazisi təmiz, müvafiq avadanlıqla təchiz olunmuş, işıqlandırılmış, istilik, soyutma və ventilyasiya sistemləri ilə təchiz olunmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.2	Döşəmələr suyu və rütübəti keçirməyən materiallardan olmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.3	Döşəmələr, divarlar, tavan, qapılar, pəncərələr, pəncərələrin şüşələri və çərçivələri təmiz saxlanılmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.4	Yerlərin minimal sayı.	20	10 <sup>2</sup>	8 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10	20	20	-
5.5	Yemək otağı həşəratlardan və gəmiricilərdən təmiz olmalı və bütün qapılar və pəncərələr ehtiyac olduğu təqdirdə həşəratlara qarşı tor ilə örtülməli və həşəratların tutulması üçün müvafiq cihaz quraşdırılmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.6	Bütün təchizat, masa örtüyü, salfet, qab-qacaq və digər istifadə olunan ləvazimatlar təmiz və yararlı vəziyyətdə olmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.7	Masadakı ləvazimatlar müvafiq şəkildə düzülməli və cəlb edici olmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.8	Boş və təmiz qablar qapalı şkaflarda və ya təmiz dəsmal ilə örtülmüş vəziyyətdə	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.9	Yemək otağında siqaret çəkənlər üçün xüsusi yerlər ayrılmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-
5.10	Yemək otağında ofisiantlar tərəfindən xidmət göstərildiyi təqdirdə, vahid geyim formasından istifadə olunmalıdır.	+	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+ <sup>2</sup>	+	+	+	-

<sup>2</sup>Qonaq evi/mini mehmanxana, kottec tipli yerləşdirmə vasitələri, motellər üçün yemək ərazisinin mövcudluğu vacib deyil və olduğu təqdirdə minimal şərt kimi hesab olunur. Qonaq evi üçün minimal 10 nəfər üçün yemək ərazisi lazımdır.

## 6.00 Qida məhsullarının saxlanması üçün anbar: [2]

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa-mehmanxanalar	Hosteller
6.1	Anbar maksimal dərəcədə təmiz, müvafiq təchiz olunmuş və işıqlandırılmış ventilyasiya sistemləri ilə təchiz olunmalıdır.	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.2	Döşəmələr suya və rütubətə dözümlü materiallardan olmalıdır.	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.3	Döşəmələr, divarlar, tavan, qapılar, pəncərələr, pəncərələrin şüşələri və çərçivələri təmiz	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.4	Masaların və rəflərin üst tərəfləri suya və rütubətə dözümlü materiallardan olmalıdır.	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.5	Anbar həşəratlardan və gəmiricilərdən təmiz olmalı və bütün qapılar və pəncərələr	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.6	Anbarda istifadə olunan bütün ləvazimatlar və qab-qacaq təmiz olmalıdır.	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.7	Qab-qacağı yumaq üçün soyuq və isti su ilə təchiz olunmuş çanaq olmalıdır.	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-
6.8	Boşqablar, çəngəl və bıçaqlar örtülməli, ya da dolabda saxlanılmalıdır.	+	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	+	+	+	-

<sup>3</sup>Qonaq evi/mini mehmanxana, kottec tipli yerləşdirmə vasitələri, motellər üçün anbarın mövcudluğu vacib deyil və olduğu təqdirdə min imal şərt kimi hesab olunur.

## 7.00 Bar (mehmanxanalar üçün şərti): [2]

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa- mehmanxanalar	Hosteller
7.1	Bar yerləşdiyi yer ehtiyac olduğu təqdirdə lazımi dərəcədə istmə və soyutma sistemlərinə malik olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.2	Bar, masalar və stullar yaxşı təchiz olunmalı və yüksək keyfiyyətli mebeldən düzəldilməlidir. Barın arxasında iş görmək məqsədilə müvafiq effekt üçün kifayət edən zəif işıqlanma olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.3	Döşəmələr, divarlar, tavan, qapılar, pəncərələr və pəncələrin çərçivələri yoxlanılmalı, dekor cəlbedici olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.4	Külqabıların sayı kifayət qədər olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.5	Ehtiyacı ödəyən soyuducu avadanlığı mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.6	Şüşə yumaq xidmətləri (isti və soyuq su ilə) mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.7	Barda şərab, likör və digər satışı qoyulan içkilər üçün bütün növ şüşə qap - qacaq mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.8	Barda lazımi miqdarda müxtəlif brendli yerli və xarici içkilər və siqaretlər mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.9	Yüngül qəlyanaltı mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.10	İşçilər təmiz və səliqəli vahid geyimdə olmalıdırlar.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.11	Soyuducu və dondurma avadanlığı mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-
7.12	İşçilər Bir nəfər barmen	+	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+ <sup>4</sup>	+	+	+	-

<sup>4</sup>Qonaq evi/mini mehmanxana, kottec tipli yerləşdirmə vasitələri, motellər üçün anbarın mövcudluğu vacib deyil və olduğu təqdirdə minimal şərt kimi hesab olunur.

## 8.00 Mətbəx, anbar (mətbəxdə hazır yeməklərin saxlanması üçün) və qab -qacaqların yuyulması üçün yer: [2]

No.	Meyar	Mehmanxana	Qoq evi/mini mehxana	Kottec tipli yerləşirmə vasitələri	Motel	Butik mehxana	İstirahət, sanatoriya və kurort ehmanxanaları	Spa-mehmanxanalar	Hostellər
8.1	Təmiz, yaxşı təchiz olunmuş, işıqlandırma və ventilyasiya sistemlərinə malik	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.2	Yemək hazırlanan yerlər tozun yığılması, kiflənmə, kondensasiya, toksik və digər zəhərli maddələrin yeməyə keçməsinə qarşı xüsusi müvafiq dizayna, konstruksiyaya malik olmalı və müvafiq avadanlıqla təchiz olunmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.3	Mətbəx döşəmələri suyu və rütubəti keçirməyən və asan təmizlənən materiallardan ibarət olmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.4	Döşəmələr, divarlar, tavan, qapılar, pəncərələr, pəncərələrin şüşələri və çərçivələri təmiz olmalı və nəzarət altında saxlanılmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.5	Mətbəx həşəratlardan və gəmiricilərdən təmiz olmalı və bütün qapılar və pəncərələr ehtiyac olduğu təqdirdə həşəratlara qarşı tor ilə örtülməlidir və həşəratların tutulması üçün müvafiq cihazlar quraşdırılmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.6	Mətbəx masasının üst tərəfi və rəflər paslanmayan dəmirdən, mərmərdən ya da digər suya və rütubətə dözümlü materiallardan olmalı və təmiz	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.7	Mətbəx qab-qacağı təmiz və yararlı vəziyyətdə olmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.8	Qab-qacaqları yumaq üçün isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş ən azı 1 ədəd çanaq olmalıdır (həmin yerdə əsas elektrik açar olmalı).	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.9	Əlləri su və sabunla yumaq üçün ayrıca şərait olmalı, həmçinin təmiz parça və ya kağız dəsmal mətbəxin yaxınlığında mövcud olmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.10	Qida məhsullarının saxlanması üçün təmiz saxlanılan və yaxşı bağlanan qapıları olan dolab olmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.11	Kifayətedici örtük ilə təmiz və yaxşı vəziyyətdə tullantı qutuları olmalıdır. Tullantılar müvafiq qaydada ən azı həftə ərzində iki dəfə ərazidən çıxarılmalıdır.	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5
8.12	Mətbəx çanaqları üçün tam uyğun şəkildə örtülü axma çıxışları mövcud	+	+5	+5	+5	+	+	+	+5



8.13	Mərkəzi kanalizasiya sisteminə qoşulma olmadığı təqdirdə, mətbəxdə və mətbəxin ətrafında olan bütün drenaj boruları təmiz, örtülü və germetik daş hörgülü quyulara suyun aparılmasını təmin etməlidirlər və həmin quyular vaxtaşırı təmizlənməlidir. Quyuların germetikliyinin təmin olunması mümkün olmayan hallarda, quyular su hövzələrinə və su quyularına 150 metrlik məsafədən yaxın olmamalıdır.	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>
8.14	Yararlı vəziyyətdə olan və ehtiyacı təmin edən soyuducu olmalıdır.	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>
8.15	Yemək hazırlanan müddətdə yüksək səviyyəli təmizlik təmin olunmalıdır, gigiyenik əlcəklərdən, aşıpaz papaqları və ya digər baş örtüklərdən istifadə olunmalıdır.	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>
8.16	Mətbəxdə olan hər növ qida məhsulu istehsalçı tərəfindən müəyyən olunmuş və müvafiq qaydalarla tənzimlənən şərait altında saxlanılmalıdır.	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>
8.17	Mətbəx işçiləri təmiz, səliqəli geyimli və xüsusi, yalnız mətbəxdə istifadə olunan geyimdən istifadə etməlidirlər.	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>
8.18	Kifayət miqdarda təchiz olunmuş, ventilyasiyaya malik olan rəflər və soyuducu kamera mövcud olmalıdır.	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>
8.19	İşçilər (Yemək otağının tutumu) 1 nəfər aşpaza 10 nəfər qonaq <b>(ixtisasız)</b>  1 nəfər aşpaza 20 nəfər qonaq <b>(ixtisaslı)</b> Ən azı 1 nəfər köməkçi (Mehmanxanadan qıraq yerdə restoran xidmətinin göstərilməsi üçün işçi)	+	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+ <sup>5</sup>	+	+	+	+ <sup>5</sup>

<sup>5</sup>Qonaq evi/mini mehmanxana, kottec tipli yerləşdirmə vasitələri, motel və hostellər üçün mətbəxin, anbarın və qab-qacaqların yuyulması üçün yerin mövcudluğu vacib deyil və olduğu təqdirdə minimal şərt kimi hesab olunur.

**9.00 Nömrələr: 1, 2**

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa-mehmanxanalar	Hostellər
9.1	Nömrənin ölçüləri aşağıda göstərilən kimi olmalıdır: - - bir nəfərlik nömrə 9 kv.m - iki nəfərlik nömrə 12 kv.m (standart nömrə) Nömrəyə quraşdırılan mebel, əlavə olunan balkon, yay verandası və bu kimi digər avadanlıqlar nəzərə alınır. Əgər mehmanxana bu ölçülərdən kiçik nömrələrin məhdud sayına malikdirsə (15 faiz), o halda qonaqların bu nömrələrdə sərbəst hərəkəti üçün kifayət gəddər boş yer nəzərə alınmalıdır (düzgün mebelin yerləşdirilməsi və hər hansı bir maneçiliyin aradan qaldırılması). Beləliklə, boş yerin səmərəli şəkildə olması üçün kiçik nömrələrin planlaşdırılması diqqətlə həyata keçirilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	-
9.2	Hər nömrə qaranlıq etmək üçün pərdəli pəncərə/pəncərələrlə olmalı, əks halda jalyuzi və ya digər buna uyğun örtüklərlə təchiz olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.3	Hər nömrədən S. Q. / vanna otağına çıxış olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
9.4	Uyğun soyutma və istitmə sistemlərin olması.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.5	Hər nömrədə komfortlu, təmiz, 0,90 x 1,90 (bir nəfərlik yataq) və 1,80 x 1,90 (iki nəfərlik yataq) metrden az olmadan çarpayılar olmalı və ən azı 10 sm. hündürlüyündə matras və mələfələr təmin olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.6	Güzgü ilə masa, pəncək və paltar asılqanları olan qarderob (adambaşı ən azı 2), külqabılar, zibil qutusu olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.7	Ən azı bir stulla təmin olunan yazı masası və baqaj duracağı hər nömrədə mövcud olmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	-
9.8	Hər nömrə içməli su və su stəkanları ilə təchiz olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.9	Nömrənin divarları, döşəmə, tavan, qapılar və pəncərələr təhlükəsizlik baxımından	+	+	+	+	+	+	+	+

9.10	Nömrənin ləvazimatlandırılması, balişlar (adambaşı ən azı 1 ədəd)/ baliş örtükləri, yorğanlar (adambaşı ən azı 1 ədəd), döşəmə örtükləri təmiz və keyfiyyətli olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.11	Hər yeni qonaq üçün təzə yataq dəsti təqdim olunmalıdır. Yataq dəsti ən azı hər 3 gündən bir dəyişilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.12	Otaqların qapılarında açar ilə açılan möhkəm qıfıl olmalı və həmçinin içəri tərəfdən 2 qat bağlanan bolt tipli qıfıl mövcud olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
9.13	Hər nömrə nömrələnməli, işarələnməli, ya da əks halda binadakı müvafiq otağı müəyyən edən və fərqləndirən digər dizayn üsullar istifadə olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.14	Hər nömrə aşağıda göstərilən elektrik avadanlıqları ilə təchiz olunmalıdır: a) Qapının girəcəyində işığı yandıran elektrik açarı; b) Yataqda oxumaq üçün lampalar; c) Rahat yerdə yerləşən elektrik çıxışı.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.15	Nömrədə xalça olmadığı təqdirdə, hər çarpayıya 1 ədəd ayaqaltı olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.16	Elektrik zəng, yaxud daxili telefon və ya digər daxili əlaqə üçün kommunikasiya sistemi olmalıdır. Fövqəladə vəziyyət yarandığı təqdirdə mehmanxana işçiləri ilə əlaqə üsulları olmalı və nömrədə nümayiş etdirilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	-
9.17	Hər nömrədə təhlükəsizlik qaydaları barədə təlimat kitabçası olmalı, həmçinin, nömrənin binada yerləşdirilməsini nəzərə alaraq istiqamətləndirilmiş təxliyə planı göstərilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	+
9.18	Dabankəş, ayaqqabı təmizləmək üçün vasitə olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
9.19	Qapıların çöl tərəfindən asılmaq üçün xəbərdarlıq yazıları mövcud olmalıdır	+	+	+	+	+	+	+	-
9.20	İşçilər 1 nəfər xadimə 6 nömrəyə (ixtisasız)  1 nəfər xadimə 15 nömrəyə (ixtisaslı)	+	+	+	+	+	+	+	+

**10.00 Vanna otaqları / Sanitar qovşaqları (S.Q): 1, 2**

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxa	Kottec tipli yerləşdirilmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa-mehmanxanalar	Hostellər
10.1	Hər vanna otağı / S.Q. sərbəst hərəkət üçün 3 kv. metr minimal ölçülərə malik olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.2	Hər tualetdə S.Q. olmalıdır. İşlək vəziyyətdə və müasir sanitar standartlarına uyğun olan ayaqyolu çanağı və örtüklə fiksasiya olunmuş dəlik olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.3	Hər vanna otağında məqsəduyğun yerdə qapalı elektrik çıxışı olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.4	Hər vanna otağında çanaq, ayaqyolu çanağı, güzgü, rəflər, dəsmal relsi, paltar üçün asılqan və ya çəngəl, diş fırçası üçün tumbler, hamam üçün ayaqaltı, zibil qutusu, yetərli miqdarda təmiz dəsmallar, tutacaq ilə sabun və tualet kağızı olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.5	Hər vanna otağında yararlı vəziyyətdə duşxanalar mövcud olmalıdır. Duşxana vanna üzərinə fiksasiya oluna bilər və ya ayrıca duş-kabinə nəzərdə tutulmalıdır. Duşxanaya suyu keçirməyən hissələr və ya pərdələr ilə örtülməli, eyni zamanda pərdələr bağlanaraq vannanın, yaxud duş kabinin iç tərəfinə doğru sallanmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.6	Vanna otaqlarının divarları, döşəmələri, tavanları, şüşə yerləri və digər ləvazimatlar yetərcə yoxlanılmalı və nəzarət altında saxlanılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.7	Hər vanna otağında işıq üçün giriş qapısının yanında elektrik açar olmalıdır. Təbii və	+	+	+	+	+	+	+	+
10.8	Ayaqyolu çanağı dezinfeksiya olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.9	Ən azı 1 ədəd üz dəsmalı və 1 ədəd vanna dəsmalı qonaq üçün olmalı və hər gün 1 dəfə təmizi ilə dəyişilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.10	Hər vanna otağı fasiləsiz soyuq və isti su ilə təmin olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
10.11	S.Q./Vanna otaqlarının döşəmələri təmiz, sürüşməyən olmalıdırlar. Divarlar hamar və su keçirməyən örtük ilə üzlənməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	+

## 11.00 İşçilər üçün təchizat: 2, [1]

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxanaları	Spa- mehxanalar	Hostellər
11.1	İş zamanı vəzifələrini yerinə yetirən mehxana işçiləri və sürücüləri üçün yemək üçün ayrıca otaq və ya kottec olmalı, otaq təmiz və uyğun oturmaqlarla təchiz olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
11.2	Qıfıllı paltar dəyişmə otağı mövcud olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
11.3	İşçilər üçün il ərzində ən azı 2 dəst iş forması verilməlidir (istifadə olunduğu təqdirdə).	+	+	+	+	+	+	+	-
11.4	İşçilərin formalarının yuyulması üçün pulsuz xidmət təklif olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
11.5	İşçilər üçün yaxşı işlək vəziyyətdə və yaxşı saxlanılan ayrıca tualetlər olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
11.6	İşçilərin istifadəsi üçün ilk yardım xidmətləri, dərman qutusu mövcud olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
11.7	İşçilər yerləşdiyi otaqlardan təhlükəsizlik təlimatı almalı və həmin otaqlardan təxliyə yolu onlara göstərilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	+

**12.00 İdarəetmə işçiləri: 2, [1]**

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa- mehmanxanalar	Hosteller
12.1	Yerləşdirmə vasitələrində təlim keçmiş yaxud mehmanxana menecmenti sahəsində təcrübə almış ən azı 1 nəfər şəxs tərəfindən nəzarət altında olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
12.2	Ofisin idarə olunması üçün ən azı 1 nəfər ofis işçisi təyin olunmalıdır.	+	-	-	-	+	+	+	+
12.3	Bütün yerləşdirmə vasitəsi işçiləri mütəmadi şəkildə tibbi müayinədən keçməlidirlər.	+	+	+	+	+	+	+	+
12.4	Yerləşdirmə vasitəsinin bütün işçilərinə yanğın təhlükəsizliyi tədbirlərinə dair təlimatlar keçirilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	-
12.5	24 saat ərzində nəqliyyat xidmətləri təşkil etmək imkanı olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
12.6	Yerləşdirmə vasitəsi işçilərinin 20%-dən çoxu turizm üzrə ali, orta təhsil diplomuna və digər ixtisaslaşdırılmış kurs sertifikatlarına malik olmalıdırlar.	+	+	+	+	+	+	+	-
12.7	İşçilər Aşağıdakılara ən azından bir nəfər məsuliyyət daşmalıdır: Ön ofis Restoran Mətbəx Xadimlik	+	+ <sup>6</sup>	+ <sup>6</sup>	+ <sup>6</sup>	+	+	+	-

<sup>6</sup>Qonaq evi/mini mehmanxana, kottec tipli yerləşdirmə vasitələri, motellərdə restoran və/və ya mətbəx mövcud olmadığı halda 12. 7 bəndində göstərilən məsuliyyətli şəxsin mövcudluğu vacib meyar deyil

### 13.00 Xidmətlərin mövcudluğu 1

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehmanxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehmanxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehmanxanaları	Spa- mehmanxanalar	Hostellər
13.1	Qeydiyyatdan alınandan sonra qonaqlar yerləşdirmə vasitəsinə 24 saat ərzində giriş hüququna malik olmalıdırlar.	+	+	+	+	+	+	+	+
13.2.	Yerləşdirmə vasitəsinə aid (nömrəni təhvil vermə vaxtı, səhər yeməyi vaxtı və mehmanxananın digər xidmətləri ilə bağlı) məlumatlar hər bir nömrədə olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
13.3	Uzadılmış səhər yeməyi, ən azı 1 saat.	+	+	+	+	+	+	+	-
13.4	Uzadılmış günorta və ya nahar yeməyi ən azı 1 saat.	+	+	+	+	+	+	+	-
13.5	Yerləşdirmə hesabına yemək və içkilər üçün hesabın daxil edilməsi imkanı.	+	-	-	-	+	+	+	-
13.6	Nömrələrin hər gün təmizlənməsi.	+	+	+	+	+	+	+	-
13.7	Siqaret çəkmək icazə olan yerlərdə işarələrin olması.	+	+	+	+	+	+	+	+
13.8	Xarici dilləri bilən və iş başında olan ən azı 1 nəfər işçi (İngilis dili daha üstün sayılır).	+	+	+	+	+	+	+	+
13.9	Tələbat olduqda tikiş dəstinin olması.	+	+	+	+	+	+	+	+

#### 14.00 Asudə vaxt və digər xidmətlər 1

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxanaxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxanaxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxanaxanaları	Spa-mehmanxanalar	Hostellər
14.1	Bütün nömrələr kənardan idarə edilən televizorla təmin olunmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
14.2	Qonaqları yuxudan oyatma xidməti olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
14.3	Qeyd-qəbul otağında yerləşdiyi rayon barədə təbliğat xarakterli məlumatlar olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
14.4	Uşaqlar üçün dayə və uşaq meydançası.	ailevi qonaqlara istiqamətləndirilən yerləşdirmə vasitələri üçün							-
14.5	Çimərliyin və ya qazonun qonaqlar üçün mövcudluğu (resort zonalarda).	-	-	-	-	-	+	-	-



**15.00 Ümumi:** [1], 1

No.	Meyar	Mehmanxana	Qonaq evi/mini mehxana	Kottec tipli yerləşdirmə vasitələri	Motel	Butik mehxana	İstirahət, sanatoriya və kurort mehxanaları	Spa-mehmanxanalar	Hostellər
15.1	Yerləşdirmə vasitəsinin kişi və qadın daimi sakinləri və təsadüf qonaqlar üçün tualetlərin lazımı sayı olmalı, eyni zamanda giriş zaldan və ümumi istifadə yerlərindən (bar, yemək zonası, restoran və s.) tualetlər yerləşdirmə baxımından asanlıqla tapılmalıdırlar.	+	+	+	+	+	+	+	-
15.2	Xidmətlər göstərildiyi yerlərin yaxınlığında tualetlərin uyğun olaraq yerləşdirilməsinə diqqət yetirilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	-
15.3	Tualetlər əsas işıqlandırma, təbii və ya süni ventilyasiya sistemlərinə malik olmalıdırlar.	+	+	+	+	+	+	+	-
15.4	Yeterli miqdarda çanaq, güzgü, dəsmal, dəsmal relsi, zibil qutuları, sabun və tualet kağızı olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
15.5	Xadimə işləri mehxananın bütün seksiyalarını əhatə etmək üçün tam uyğun olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
15.6	Nəqliyyat vasitələri üçün parking yerləri mövcud olmalıdır.	+ <sup>7</sup>	+ <sup>7</sup>	+	+	+ <sup>7</sup>	+	+	-
15.7	Qonaqlar üçün camaşır xidmətlərinin göstərilməsi üçün məqsədəuyğun sistemləşdirmə həyata keçirilməlidir.	+	+	+	+	+	+	+	-
15.8	Yanğına qarşı ehtiyat tədbirləri: 1. Yanğının baş vermə riskinin azaldılması; 2. Tüstünün və alovun yayılmasının qarşısının alınması; 3. Bütün qonaqların təhlükəsiz üsulla təxliyə edilməsində əminlik. Fövqəladə xidmətlərinin həyata keçirilmə mümkünlüyü. Yanğın ilə mübarizə alətləri/cihazları səs işləmə ardıcılığı ilə mövcud olmalıdır. Yanğın ilə mübarizə üçün fəvqəladə cihazlar (yanğın söndürənlər və s.) mövcud olmalı və işə yararlı olub olmadığına görə yoxlanılmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
15.9	Mərkəzləşdirilmiş elektrik təchizat sistemində fasilələr olduğu zaman tələbatı ödəyən ehtiyat elektrik generatoru mövcud olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	-
15.10	Müxtəlif elektrik təhlükəsizlik cihazları, o cümlədən ayrıca olan ümumi elektrik açarlar və s. olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
15.11	Tam yararlı ilk yardım dəsti bütün qonaqlar üçün mövcud olmalıdır.	+	+	+	+	+	+	+	+
15.12	İşçilərin adını və vəzifəsini göstərən nişanlar onların üzərində olmalıdır	+	+	+	+	+	+	+	-

<sup>7</sup>Yerləşdirmə vasitəsinin yerləşdiyi yer parking yerlərinin təşkili üçün imkan vermirsə, bənd 15.6 şamil olunmur

## ƏLAVƏ 2

Audit zamanı aşkar olunmuş uyğunsuzluqlar haqqında hesabat № \_\_\_\_\_

<b>Bölmə 1.</b> 1.Yoxlanılan müəssisə _____ 2. Audit qrupunun rəhbəri _____ 3. Auditorlar _____ 4.Yoxlama tarixi: _____
<b>Bölmə 2.</b> Uyğunsuzluğun təsviri və dərəcəsi: _____ _____ _____ _____ Müəssisə rəhbəri tanışdır: _____ Tarix _____ (S.A.A.) İmza Auditorların imzası: _____ Tarix _____
<b>Bölmə 3.</b> Tənzimləyici tədbirlər _____ _____ _____ Yerinə yetirilmə tarixi: _____ Bölmə rəhbərinin imzası: _____ Tarix _____ Audit qrupunun rəhbəri: _____ Tarix _____ (İmza)
<b>Bölmə 4.</b> Qabaqlayıcı tədbirlər: _____
<b>Bölmə 5.</b> Səmərəliliyin yoxlanılması: Aradan qaldırılmışdır : BƏLİ <input type="checkbox"/> XEYİR <input type="checkbox"/> Faktiki yerinə yetirilmə tarixi _____ Auditorların imzası: _____ Tarix _____

## Biblioqrafiya

[1] ISO 22000 Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain.

[2] ГОСТ Р 51185-98 Туристические услуги. Средства Размещения. Общие требования;

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUR

**Əsas sözlər:** Mehmanxana, turist, qonaq evi, motel, hostel, spa-  
mehmanxana, xidmət, audit, yerləşdirmə vasitəsi

---

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUR

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUR

Rəsmi nəşr  
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”  
Publik hüquqi şəxs

**AZS 755-2014**  
**Mehmanxanalara və mehmanxana**  
**tipli yerləşdirmə vasitələrinə tətbiq**  
**olunan minimal tələblər**