

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Хоолны газрын хүний нөөцөд тавих ерөнхий шаардлага	MNS : 2020
The food services. Requirements to the personnels	

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 20.. оны ... дугаар сарын ..- ны өдрийн ... дүгээр тушаалаар батлав.

Энэхүү стандартыг 2020 оны ... дугаар сарын ... -ны өдрөөс эхлэн мөрдөнө.

1 Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь хоолны газрын хүний нөөцийн үүрэг хариуцлага, тэдгээрт тавих шаардлагад хамаарна.

2 Норматив эшлэл

Энэ стандартад эш татаж хэрэглэсэн дараах баримт бичигт өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас эш татаж хэрэглэнэ.

MNS 4946:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага

MNS 6777:2019, Хоолны газрын нэр томъёоны тодорхойлолт

MNS CAC RCP 39:2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал

MNS 4934:2009, Жуулчны баазын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл. Үндсэн шаардлага

MNS 4588:2004, Зочид буудлын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл. Үндсэн шаардлага

MNS 5374:2004, Амралтын газрын үйлчилгээний чанар. Үндсэн шаардлага

MNS 5232:2003, Рашаан сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа

MNS 4244:94, Галын аюулгүй байдал

MNS 5078:2001, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрлэлийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага

3 Хоолны газрын хүний нөөцийн ангилал

3.1 Хоолны газрын хүний нөөцийг дараах үндсэн бүлэгт ангилна. Үүнд:

- удирдлага-зохион байгуулалтын;
- үйлчилгээний;
- үйлдвэрлэлийн;
- туслах ажилтан;

3.2 Хоолны газрын удирдлага-зохион байгуулалтын ажилтнуудад байгууллагын захирал, удирдлагын менежер, инженер-технологич, хоол зүйч, техникч, агуулахын менежер (ахлах нярав), нягтлан бодогч гэсэн мэргэжилтнүүд багтана.

3.3 Үйлчилгээний ажилтнуудад танхимын зохион байгуулагч (менежер), зөөгч (ахлах зөөгч, туслах зөөгч), бармен (ахлах бармен, туслах бармен), дарсны мэргэжилтэн, бариста, түргэн хоолны газрын ажилтан, буфетийн ажилтан, кассчин, хоол олгогч, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний дэлгүүрийн худалдагч нар багтана.

3.4 Үйлдвэрлэлийн ажилтнуудад хоол үйлдвэрлэл хариуцсан цехийн дарга (ерөнхий тогооч), ахлах тогооч, шөлний тогооч, эмчилгээний хоолны тогооч, тогооч, туслах тогооч, нарийн боовны тогооч (нарийн боовны ахлах тогооч, туслах тогооч), талх, талхан бүтээгдэхүүний тогооч, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний тогооч, гал тогооны туслах ажилтан, бэлтгэгч нар багтана.

3.5 Туслах ажилтанд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үйл ажиллагаанд шууд оролцдоггүй, үйлчилгээний ажилтнууд багтана.

3.6 Аюулгүй байдлын албаны ажилтан (аюулгүй байдлын хяналт)-д хамгаалалтын ажилтнууд, харуул, хамгаалагч зэрэг ажилтнууд багтана. Байгууллага нь аюулгүй байдал, хамгаалалтын ажлыг гэрээт байгууллагаар гүйцэтгүүлж болно. Аюулгүй байдлын албаны ажилтнууд нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын болон харуул хамгаалалтын үйл ажиллагаанд тавих шаардлага, эрх зүйн актыг мөрдөж ажиллана.

4 Хоолны газрын хүний нөөцөд тавих ерөнхий шаардлага

4.1 Ажилтны ажлын байрны тодорхойлолтыг мэргэжлийн эрх зүйн акт, бусад эрх зүйн баримт бичгийг үндэслэн, тухайн хоолны газрын төрөл ангилал, бусад ажилтны чиг үүргийг харгалзан боловсруулах ба тухайн ажилтны эрх, үүрэг, мэргэшлийн онцлог шаардлагыг агуулсан байх ёстой.

4.2 Ажилтан нь ажлын байрны тодорхойлолт, хөдөлмөрийн дотоод журмыг мэддэг, дагаж мөрддөг байвал зохино.

4.3 Ажилтныг ажилд авахдаа хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт мөрдөж буй стандарт, дүрэм, журмуудыг судлуулах, танилцуулах зэргээр зааварчилгаа өгч баталгаажуулж, бүртгэлжүүлсэн байна.

4.4 Хоолны газрын ажилтан нь мэргэжлийн боловсрол олгох болон давтан сургалт, ажлын байран дээрх мэргэжлийн сургалтанд байнга хамрагдаж, мэргэжлийн боловсрол, мэдлэгээ үе шаттайгаар дээшлүүлнэ.

Энэхүү сургалтын агуулга нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний мэргэжлийн онцлог, түүнд тавих шаардлага, хүнсний аюулгүй байдал, хөдөлмөр хамгаалал, галын аюулгүй байдлын болон үйлчилгээний харилцааны талаарх эрхзүйн баримт бичиг, стандартуудтай уялдсан байна.

4.5 Хоолны газрын удирдлага-зохион байгуулалтын алба, ажилтан нь:

- ажилтнуудын зан төлөв, ажлын туршлагад нарийвчилсан дүн шинжилгээ хийж, хуваарилалт хийн, ажлын агуулга, ажлын ачааллыг харгалзан ажлын байрны тодорхойлолт боловсруулах, цалинг тогтоох,

- сургалтын хэрэгцээ шаардлагыг судлан тогтоож, ажилтны мэдлэг, ур чадвар болон мэргэжлийн ур чадварыг дээшлүүлэх арга хэмжээний төлөвлөгөөг боловсруулж, хэрэгжилтийг ханган ажиллах,

- хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль тогтоомж, эрх зүйн хэм хэмжээний норматив, техникийн баримт бичиг, хөдөлмөрийн харилцааны хууль тогтоомж, мэргэжлийн болон харилцааны ёс зүйн дүрэм, зохих түвшний гадаад хэлний мэдлэгтэй байх, ажилтнуудын ажил үүрэг, хариуцлагыг зөв хуваарилан, хариуцлагын түвшинг үнэлэх,

- үйлчлүүлэгчийн эрэлт хэрэгцээ, санал, гомдол, сэтгэл ханамжид судалгаа хийн, дүгнэлт гарган, тэдгээрт тохирсон бизнесийн үйл ажиллагааг авч хэрэгжүүлэх, шийдвэрлэх талаарх мэдлэгтэй, харилцааны ур чадвартай, асуудлыг уян хатан зохицуулж ажиллах,

- онцгой байдлын үед үйлчлүүлэгчийг нүүлгэн шилжүүлэх ажлыг зохион байгуулах,

- ажилтныг ажлын хувцсаар хангах, ажлын байрны онцлогоос хамаарч жилд 1-ээс доошгүй удаа шаардлагатай ажлын хувцсаар хангах ажлыг зохион байгуулах чадвартай байна.

4.6 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилтан нь:

- эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын норматив, баримт бичиг, ажлын байрны эрүүл ахуй, хувь хүний эрүүл ахуйн дүрэм журам, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны заавар, стандарт, галын аюулгүй байдлын зааварчилгаа, шаардлагыг

ханган, онцгой нөхцөл байдлын үед авах яаралтай хариу арга хэмжээний зааварчилгааг мөрдөж ажиллах;

- хоол, ундааны бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, худалдаалах, борлуулахтай холбоотой хүнсний сүлжээний үе шатанд ажилладаг ажилтан нь батлагдсан журмын дагуу эмчийн үзлэгт тогтоосон хугацаанд хамрагдах;

- тухайн хоолны газрын лого, өөрийн овог нэр бүхий энгэрийн тэмдэгтэй дүрэмт хувцас өмссөн байна. Ажлын болон дүрэмт хувцас, гутлыг зөв өмссөн байх ба үйлдвэрлэлийн ажилтнууд ажлын хувцсыг үйлчлүүлэгчдэд зориулсан байранд байлгахгүй байх;

- үйлчлүүлэгчтэй ёс суртахуунтай, эелдэг, сайхан сэтгэлээр харилцан анхаарлаа хандуулах зэргээр мэргэжлийн ёс зүйн хэм хэмжээг дээдлэн ажиллах;

- мэргэжил, мэргэшлийн зэрэг /түвшин/-тэй байх;

- улс үндэстний хоолны болон үйлчлүүлэгчийн онцлог, зан заншил, харилцааны ёс зүйн дүрэм, харилцааны гадаад хэлний мэдлэгтэй байх;

- үйлчлүүлэгч, ялангуяа хөгжлийн бэрхшээлтэй хүмүүст илүү анхаарал тавьж, шаардлагатай тусламжийг үзүүлдэг байх;

- галын аюулаас хамгаалах, дохиоллын төхөөрөмж, тэдгээрийн ашиглалтын дүрэм, журам, онцгой байдлын үед нүүлгэн шилжүүлэх зааварчилга, яаралтай тусламжийн болон таксины дуудлагын утасны дугаар, үйлчилгээний талаарх мэдлэгтэй байх;

- үйлчлүүлэгчийн хувийн мэдээллийг чанд хадгалдаг байх;

- үйлчлүүлэгчийн амь нас, эрүүл мэндийг хамгаалан, байгууллагын өмч хөрөнгөнд ариг гамтай ханддаг байна.

5. Хоолны газрын хүний нөөцийн мэдлэг чадвар, гүйцэтгэх үүрэг, тэдгээрт тавих шаардлага

5.1 Удирдлага зохион байгуулалтын ажилтнууд

5.1.1 Захирал, удирдлагын менежер: Хоолны газрын удирдлага, зохион байгуулалтын асуудал хариуцсан, мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны үйл ажиллагааг тогтвортой ажиллуулах тогтолцоог бүрдүүлж, удирдлагаар хангах;

- шаардлагатай материалын нөөц, санхүү, ашигтай үр өгөөжтэй ажиллагааг бүхий л түвшинд зохион байгуулах;

- ажилтны мэргэжил, ажлын туршлага, хувийн шинж чанарыг харгалзан ажлын байраар хангах мэдлэгтэй, багаар ажиллах, манлайлах чадвартай байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны үйл ажиллагааг зөв удирдах, баримт бичгийг боловсруулах, орчин үеийн технологи ажиллагааг нэвтрүүлэх, үр ашигтай байдлыг хянах, багаар ажиллах;

b. аж ахуйн нэгжийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай материал, санхүүгийн нөөцийг бий болгох ажлыг зохион байгуулж, ашигт ажиллагааг хангах;

c. ажилтны мэргэжил, үр чадвар, ажлын туршлага, хувь хүний зан чанарыг харгалзан ажлын байраар хангах, сонгон шалгаруулалтыг зохион байгуулах;

d. хоолны газрын үйл ажиллагааг зохион байгуулах, ажиллуулах, хянахад эрх мэдлийг шилжүүлэх;

e. аж ахуйн нэгжийн үйл ажиллагааны үр дүнг үнэлэх, залруулах арга хэмжээ авах;

f. хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны заавар, галын аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн нөхцөлтэй нийцэж байгаа эсэхэд хяналт тавих;

г. онцгой байдлын үед нүүлгэн шилжүүлэх ажлыг зохион байгуулах, яаралтай тусламжийн дуудлагаар хангах (цагдаа, түргэн тусламж, гал команд).

5.1.2 Инженер-технологич: Технологийн үйл ажиллагааг дагаж мөрдөн, хоол үйлдвэрлэлийн техникийн баримт бичгүүдийг боловсруулж, ашиглах, тэдгээрийн хэрэгжилтийг хангах, дагаж мөрдөхөд хяналт тавих үүрэгтэй мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- Хоолны жор, технологи ажиллагаа арга, аргачлал, хоол зүйч болон мэргэшсэн ажилтантай хамтран цэс зохиох, түүхий эд, бүтээгдэхүүний хорогдол, норм, алдагдлыг тодорхойлох аргачиллын дагуу боловсруулах, хяналт тавих;

- бүтээгдэхүүн хоорондын зохицол, аяга тавагны нийцэл, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, хоолны бүтээгдэхүүнд тавих стандарт, чанарын шаардлага, шинэ дэвшилтэт технологи, бүтээгдэхүүн хөгжүүлэлт, үйлчилгээний стандарт боловсруулах, мөрдүүлэх;

- мэдрэхүйн үзүүлэлтээр хоолны бүтээгдэхүүнийг үнэлэх, шалгах мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

а. хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг зохион байгуулж, хоол, ундааны жор, технологийг боловсруулж, түүхий эд, бүтээгдэхүүний хорогдол, алдагдлыг тооцох, цэс зохиох;

б. орчин үеийн чиг хандлагыг харгалзан шинэ болон брэнд бүтээгдэхүүний технологийн баримт бичгийг боловсруулж, үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх;

с. хоол үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний стандартыг боловсруулах;

д. хоол, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанарыг мэдрэхүйн үзүүлэлтээр үнэлэх, шалгах;

е. хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх үеийн технологи ажиллагаа, хадгалах нөхцөл, хугацаа, хоол хүнс, бүтээгдэхүүний борлуулах (хүргэх, худалдаалах) явцад хяналт тавих;

ф. аж ахуйн нэгжийн баталсан дотоод баримт бичгийн дагуу хоол үйлдвэрлэлийн ажилтны ажлыг хянах;

г. хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний технологи, жор сайжруулахад оролцох.

5.1.3 Техникч: Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үндсэн болон туслах тоног төхөөрөмжийг суурилуулах, засварлах, хэвийн аюулгүй ажиллуулах, тэдгээрийн ашиглалтын баримт бичиг, зааврыг боловсруулан батлуулах, мөрдүүлэхэд хяналт тавих үүрэгтэй мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- халуун боловсруулалтын болон хөргөх төхөөрөмж, аяга таваг угаагч, ариутгагч машин, бусад тоног төхөөрөмжийн угсралт, ашиглалт, тохиргоо, оношлогоо, холболт, засвар, үйлчилгээ хийх, цахилгааны зураг схемийг унших;

- галын аюулаас хамгаалах, дохиоллын төхөөрөмж, тэдгээрийн ашиглалтын дүрэм, зааварчилгааны талаарх мэдлэгтэй.

Гүйцэтгэх үүрэг

а. халуун боловсруулалт, хөргөх суурин болон хөдөлгөөнт төхөөрөмж, угаагч машин угсрах, буулгах, зөөвөрлөх, холболт хийх, тохируулах, засварлах, солих, цэвэрлэх энэ талаар ажилтнуудад зөвөлгөө өгөх, сургалт явуулах

б. термостат, унтраалга, удирдлага, гал хамгаалагч, цахилгааны утас зэргийг засах, солих, тохируулах, материал, техник хэрэгслийг сонгох, материалын тооцоо хийх, тайлагнах,

с. машин, тоног төхөөрөмжид урьдчилан сэргийлэх засвар үйлчилгээ хийх хуваарийг боловсруулан батлуулж, мөрдөж ажиллах, шаардлагатай бол галын аюулаас хамгаалах байгууллагатай холбогдон хамтарч ажиллах;

5.1.4 Агуулахын менежер (ахлах нярав): Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тоо ширхэг, чанарын үзүүлэлтээр нь хүлээн авч, хадгалах, тэдгээрийг үйлдвэрлэлд шилжүүлэх мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

a. хүнсний бүтээгдэхүүний агуулахын зохион байгуулалт (хадгалах арга, нөхцөл, горим);

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний стандарт, техникийн нөхцөл, чанар, аюулгүй байдлын шалгуур үзүүлэлт, онцлог, норм, зарцуулалт, шошгололт, бараа материалын хадгалалтын үеийн баримт бичиг (журам, заавар, зөвлөмж, арга зүйн бусад материал);

- хоол хүнсний түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, эцсийн бүтээгдэхүүнийг хадгалах зарчмын талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. хоол, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг тоо хэмжээ, чанараар нь хүлээн авах, агуулахад байршуулах, хянах, агуулахын бүртгэл хөтлөх;

b. хоол, хүнсний түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, бусад бүтээгдэхүүнийг зөв хадгалах (хадгалах нөхцөл, горим болон нэг тавиур дээр байрлуулсан бусад бараа бүтээгдэхүүний чанарыг алдагдуулахгүй байх), хөргөх, хадгалах тоног төхөөрөмжийг зөв ажиллуулах;

c. аж ахуйн нэгжийг материалын нөөцөөр хангах, үйл явцыг хянах;

d. тоног төхөөрөмж, сандал, ширээ, багаж хэрэгсэл гэх мэт бараа материалыг данс бүртгэлд бүртгэх.

5.1.5 Хоол зүйч: Хоолны газрын ангилалд тохируулан цэс /зөв хооллолтын болон бусад/ зохиох, төлөвлөх, тэдгээрийг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх, үйлдвэрлэлийн ажилнуудыг сургах, хяналт тавих үүрэгтэй мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хүний бие физиологи ялангуяа хоол боловсруулах эрхтэн тогтолцооны онцлог, зөв зохистой хооллолтын дэглэм;

- хоолны газрын төрөл, ангилалтай уялдуулан цэс зохиох, төлөвлөх, технологи ажиллагаа, арга аргачлал;

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний онцлог, шимт үзүүлэлт, чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлт, бүтээгдэхүүн хоорондын зохицол;

Гүйцэтгэх үүрэг

a) хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа, хоол, ундааны бүтээгдэхүүний илчлэг, шимт үзүүлэлттэй уялдуулан цэс зохиох, үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх ажлыг зохион байгуулах;

b) шинэ болон брэнд хоол, ундааны бүтээгдэхүүний технологийн баримт бичиг, технологи, жорыг боловсруулах, оролцох;

c) хоолны жор, технологи карт, цэс зэрэг дотоод баримт бичгийн дагуу хоол үйлдвэрлэлийн явц, хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх технологи ажиллагаа, хадгалалт, борлуулалт (хүргэх, худалдаалах)-ын явцад хяналт тавих;

d) хоол, ундааны бүтээгдэхүүний илчлэг, шимт үзүүлэлтэд хяналт тавих, шинжлүүлж, баталгаажуулах, цэсэнд мэдээлэх;

e) зөв зохистой хооллолтод суурилсан шинэ нэвтрүүлсэн хоолны жор, цэс, илчлэг, шимт үзүүлэлтийн талаар хоолны газрын ажилтнуудад сургалт зохион байгуулах, үйлчлүүлэгчдэд зөвлөгөө өгөх;

f) зөв зохистой хооллолт, эрүүл мэндийг дэмжих хоол үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэхэд чиглэсэн арга хэмжээг удирдан зохион байгуулах.

5.1.6 Нягтлан бодогч: Хоол, ундааны бүтээгдэхүүний өртөг, үнэ, зардал болон аж ахуйн нэгжийн бусад тооцоог тооцоолох үүрэгтэй мэргэжилтэн. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний онцлог, норм, зарцуулалтын орчин үеийн тооцооны аргуудын талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

b. хоол, хүнсний түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, бусад бүтээгдэхүүний зарцуулалт, үнийн судалгаа, тооцоо, аж ахуйн нэгжийг материалын нөөцөөр хангах, үйл явцыг хянах;

c. бараа материалыг бүртгэлд бүртгэх.

5.2 Үйлчилгээний ажилтнууд

5.2.1 Менежер: Хоолны танхимд үйлчлүүлэгчдийг угтах, үйлчилгээний танхимын дэг журмыг сахиулах, зөөгч, бармений үйлчилгээнд хяналт тавих үүрэгтэй үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- үйлчилгээний арга ажиллагаа (арга, хэлбэр, техник), ёс зүйн үндсэн дүрэм, зочныг угтах, үдэх, ширээнд үйлчлэх дүрэм;

- борлуулж буй бүтээгдэхүүн хоол, ундааны цэс болон дарсны карт (цай, кофе, амттан карт)-ны төрөл, онцлог, түүнийг олгох дараалал, арга хэмжээний танхимын болон онцгой үеийн үйлчилгээ, хүргэлтийн үйлчилгээ, бусад үйлчилгээний онцлог шинж, мэргэжлийн гадаад хэлний мэдлэг;

Гүйцэтгэх үүрэг

a. үйлчлүүлэгчдийг хүлээлгэхгүйгээр, ая тухтай үйлчилгээгээр хангах нөхцлийг бүрдүүлэх, үйлчилгээний үйл явцыг зохицуулах, хянах;

b. хүлээсэн үүргийн дагуу хэрэглэгчтэй холбоотой аливаа маргаантай асуудлыг зохицуулах;

c. зөөгч болон бармены үйлчилгээ, ажлыг хянах;

d. хоолны газраар үйлчлүүлж буй ахмад настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд тусламж үзүүлэх;

e. ажилтнуудад сургалт зохион байгуулах;

f. үйлчлүүлэгчдтэй харилцах, тэдний санал хүсэлтийг авч, үйлчилгээ, зохион байгуулалтын үйл ажиллагаанд дүн шинжилгээ хийх, үйлчилгээний үйл ажиллагааг сайжруулах санал боловсруулах;

5.2.2 Ахлах зөөгч: Хоол үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүнээр үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх, төлбөр тооцоо хийх, зөөгчдийн ажлын уялдааг зохицуулах, хяналт тавих үүрэгтэй үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- Үйлчилгээний болон харилцааны ёс зүйн үндсэн дүрэм, ширээгээр үйлчлэх дүрэм, онцгой үйл явдлын үеийн болон бусад үйлчилгээний онцлог, төлбөр тооцоо хийх хэлбэрүүд /бэлэн мөнгөний тооцоо, картууд/;

- мэргэжлийн нэр томъёо, харилцааны гадаад хэлний мэдлэгтэй, багаар ажиллах чадвартай байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. аж ахуйн нэгжийн үйл ажиллагаа, ажлын цаг ашиглалтыг хянах, захиалгын дагуу үйлчилгээний танхимыг бэлтгэх, зөөгчдийн ажил үүргийг хуваарилах, ажлын уялдаа холбоог зохицуулах, зохион байгуулах, ажлыг хянах, хоол, ундааны бүтээгдэхүүний өдөр бүрийн зарцуулалтыг тайлагнах;

b. үйлчилгээний ажилтнуудын ажлын байран дээрх сургалтыг явуулах, сургах;

c. онцгой үйл явдлын үед танхимд үйлчлэх, хүргэлтийн үйлчилгээ, бусад үйлчилгээний онцлогийг мөрдөн ажиллах;

d. үйлчлүүлэгчдэд хоол, ундаа сонгоход нь туслах, зөвлөгөө өгөх;

- e. дарсны карт (цай, кофе, амтат карт) боловсруулахад оролцох;
 - f. онцгой байдлын үед хэрэглэгчийг нүүлгэн шилжүүлэх ажлыг зохион байгуулах.
- 5.2.3 **Зөөгч:** Үйлчлүүлэгчийн захиалгын дагуу хоол үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүнээр үйлчлэх, тэдгээрийн төлбөр тооцоог хийх үүрэгтэй үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- үйлчилгээний ёс зүйн үндсэн дүрэм, хоол, ундаа, бусад бүтээгдэхүүн, ялангуяа улс үндэстний хоол, ундаа бэлтгэх болон олгох онцлог, дараалал, тэдгээрийн температур, согтууруулах ундааны төрөлтэй нийцэх хоолны онцлог, онцгой үйл явдлын үеийн танхимын үйлчилгээ, хүргэлтийн үйлчилгээ, бусад үйлчилгээний онцлог;
- ширээгээр үйлчлэх дүрэм, аяга таваг, багаж хэрэгсэл, ширээний бүтээлэгний төрөл, зориулалт, дарсны жагсаалтад багтсан ундаа, хоолны цэсэнд орсон бүх төрлийн хоол, бүтээгдэхүүний онцлог чанар;
- үйлчлүүлэгчтэй тооцоо хийх хэлбэрүүд, тооцоог баталгаажуулах, кассын машиныг ажиллуулах, засварлах, улсын мөнгөн тэмдэгтүүдийн төлбөрийн чадвар, бэлэн мөнгөөр болон төлбөрийн карт ашиглан төлбөр тооцоо хийх, мэргэжлийн түвшний зохих гадаад хэлний мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. үйлчлүүлэгчдийг угтан, ширээнд урьж суулгах, үдэх ёс зүйн үндсэн дүрмийг сахин мөрдөх;
- b. үйлчилгээний танхим, аяга таваг, шил, шаазан эдлэлийг ширээнд өрж байрлуулан, амтлагчийн савыг дүүргэх зэргээр ширээг бэлтгэх, арга хэмжээний үед хооллох танхим болон кейтеринг үйлчилгээний үед зочдод үйлчлэх үйлчилгээний онцлогийг дагаж мөрдөх;
- c. хоолны цэс, дарсны жагсаалтад багтсан хоол, ундаа бүтээгдэхүүнийг үйлчлүүлэгчдэд санал болгох, сонгоход нь туслах, үйлчилгээний онцлогийн талаар товч мэдээлэх, захиалга авч гал тогоонд өгөх, захиалга, дэг, дарааллын дагуу хоол, ундаагаар үйлчлэх, үйлчлүүлэгчийг сэтгэл ханамжтай байлгах;
- d. хэрэглэсэн ширээний хэрэгсэл, багаж хэрэгслийг хураах, ширээний бүтээлэг, амны цаас, алчуур /салфетка/, үнсний савыг солих;
- e. бэлэн болон бэлэн бус байдлаар тооцоо хийх;
- f. онцгой байдлын үед үйлчлүүлэгчийг нүүлгэн шилжүүлэх.

5.2.4. **Туслах зөөгч:** Үйлчилгээний танхим, ширээг бэлтгэх, ахлах зөөгч, менежерийн удирдлага дор хамтран ажиллах, хоол олгох үйл ажиллагаанд туслах үүрэгтэй ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоол, ундааны бүтээгдэхүүний онцлог, зориулалт, төрөл, олгох дараалал;
- үйлчилгээний болон харилцааны талаарх мэдлэг, үйлчлүүлэгчтэй тооцоо хийх хэлбэрүүд, тооцоог баталгаажуулах.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. Үйлчилгээний танхим, ширээг цэвэрлэн, ажилд бэлтгэх, эмх цэгцтэй байлгах, усны сав, талх, цөцгийн тосны сав, амьагчийн савыг шаардлагатай хэмжээгээр дүүргэх;
 - b. үйлчлүүлэгчдэд захиалсан хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг хүргэж өгөх, туслах;
- 5.2.4 **Ахлах бармен/бартендер:** Архи, спиртийн сул агууламжтай согтууруулах ундаа, бусад ундаа, энгийн зууш, хөнгөн зуушийг бэлтгэн, баарны лангуунаас үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх, барменуудийн үйл ажиллагаанд хяналт тавих, чиглүүлэх үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:
- архи болон бусад согтууруулах ундааны онцлог, баарны лангууны араас үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх дүрэм, журам;

- харилцааны болон цагийн менежмент, мэргэжлийн гадаад хэл, хэрэглэгчидтэй хийх тооцооны төлбөрийн хэлбэрүүд/картуудын талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. барменүүдийн ажлыг уялдуулах, зохион байгуулах, ажил үүргийг хуваарилах, цагийн зохицуулалт хийх, хянах;

b. баарны лангуу, кейтеринг үйлчилгээний үед үйлчлүүлэгчдэд төрөл бүрийн ундаа сонгоход нь туслах, зөвлөгөө өгөх, захиалга авах, өдөр бүрийн зарцуулалтын тооцоог гарган тайлагнах;

c. дарс, коктейлийн карт боловсруулах үйл ажиллагаанд оролцох, ундаа, баарны бүтээгдэхүүний зарцуулалт, нөөц, хадгалалтыг хянах;

d. ажлын байранд баарны ажилтнуудыг сургах, сургалт явуулах;

5.2.4 Бармен/бартендер: Архи болон спиртийн сул агууламжтай согтууруулах ундаа, халуун болон бусад ундаа, энгийн зууш, хөнгөн зуушийг бэлтгэн, баарны лангуунаас үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна.

Үүнд:

- харилцааны ёс зүй, согтууруулах ундаа, сул агууламжтай согтууруулах ундаа, коктейль, бусад төрлийн ундаа зэрэг баарны бүтээгдэхүүний төрөл, жор, технологи ажиллагаа;

- үйлчилгээний олон улсын ёс зүйн дүрмүүд, үйлчилгээний онцлог, арга техник, баарны аяга таваг, багаж хэрэгсэл тоног төхөөрөмжийн төрөл, зориулалт, ашиглалт, засвар, бааранд зарж буй бүтээгдэхүүн, ундаа, зуушны температурын горим, хадгалах нөхцөл, хугацаа;

- телевизор, видео болон дууны тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах, зочидтой төлбөрийн карт, бэлэн мөнгөөр тооцоо хийх, яаралтай тусламжийн дуудлага, таксины дуудлагын үйлчилгээ, мэргэжлийн гадаад хэлний мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. бааранд зохих журмын дагуу бүтээгдэхүүнийг байрлуулах, ажлын байрыг бэлтгэх;

b. үйлчлүүлэгч (зочид)-ийг угтах, үдэх ёс зүйн үндсэн дүрмийг баримтлах;

c. баарны ажлын байранд төрөл бүрийн согтууруулах ундаа, согтууруулах бус ундаа, бусад бүтээгдэхүүнийг ангиллын дагуу бэлтгэх;

d. хоол, ундаа, бусад бүтээгдэхүүний талаар зочдод тайлбарлан, захиалга авах;

e. согтууруулах болон согтууруулах бус ундаа, баарны бусад бүтээгдэхүүнийг үйлчлүүлэгчид санал болгох, үйлчилгээ үзүүлэх, согтууруулах ундаагаар үйлчлэх болон худалдахдаа нийгмийн хариуцлагатай байх;

f. худалдан борлуулж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалах нөхцөл, температурын горимыг мөрдөх;

g. хэрэглэсэн аяга, таваг, багаж хэрэгслийг хураах, амны цаас, алчуур /салфетка/, үнсний савыг солих;

h. үйлчлүүлэгч (зочдод)-тэй төлбөрийн карт, бэлэн мөнгөөр хийх тооцоо хийх;

i. онцгой байдлын үед үйлчлүүлэгчийг нүүлгэн шилжүүлэх, анхан шатны тусламж үзүүлэх, дуудлага өгөх.

5.2.5 Туслах бармен/бартендер: Баарны лангууны ард, кейтеринг үйлчилгээний үед барменд туслах үүрэгтэй ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- архи, согтууруулах ундаа, коктейлийн төрөл, жор, бэлтгэх арга ажиллагаа;

- үйлчилгээний болон харилцаа, худалдааны талаар мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- баарны ажлын байрыг бэлтгэх, ундааны төрлийн бүтээгдэхүүнийг байрлуулах, багаар ажиллах;

- баарны ажлын байранд төрөл бүрийн согтууруулах ундаа, согтууруулах бус ундаа, бусад бүтээгдэхүүнийг ангиллын дагуу бэлтгэх;
- үйлчлүүлэгчийг угтах, үдэх ёс зүйн үндсэн дүрмийг баримтлах;
- хэрэглэсэн аяга, таваг, багаж хэрэгслийг хураах, амны цаас, алчуур /салфетка/, үнсний савыг солих.

5.2.6 Хостес: хоолны газраар үйлчлүүлэгчдийг угтан авч, сэтгэл ханамжтай үйлчлүүлэх урьтал нөхцлийг хангуулах үүрэгтэй үйлчилгээний ажилтан.

- үйлчлүүлэгчийг угтах, үдэх рестораны ёс зүйн дүрэм, дарсны карт (цай, кофе, амттан) болон хоолны цэсэн дэх хоол, ундааны төрөл, онцлог;
- мэргэжлийн гадаад хэлний мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- үйлчлүүлэгчийг угтан хүлээн авах, ширээнд суухад туслах, хоол хүнс, ундаагаа сонгоход нь зөвлөгөө өгөх, үйлчлүүлэгчдэд эелдэг, шуурхай үйлчилгээ үзүүлэхийн тулд гал тогооны ажилтнуудтай ажлаа уялдуулах;
- үйлчлүүлэгчдэд хоолны газрын онцлог, цэс, дарсны цэс, үзүүлж буй үйлчилгээний талаар мэдээлэх;
- ажлын байрны тодорхойлолтод заасны дагуу үйлчлүүлэгчтэй холбоотой аливаа маргаантай асуудлыг эв зүйгээр шийдвэрлэхэд оролцох, тайвшруулах, үйлчилгээний танхимд нөхөрсөг уур амьсгалыг бий болгох, үйлчлүүлэгчийн сэтгэл ханамжийн судалгааг авах, үйлчилгээний чанарын талаар асууж үдэн гаргах, чин сэтгэлээс сайхан харьцдаг байх;
- ширээ захиалга хүлээн авах, баталгаажуулж, менежерүүдтэй холбох;
- хоолны газраар үйлчлүүлж буй ахмад настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд тусламж үзүүлэх, орох хаалганы талбай, үүдний өрөөг байнга цэвэрхэн байлгах;

5.2.7 Дарсны мэргэжилтэн: Виног төрөл, ангиллаар сонгон, түүгээр үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- дарс, бусад согтууруулах ундааны төрөл, онцлог, тэдгээрийг бэлтгэх болон олгох, хэрэглээний онцлог;
- дарсны аяга, дагалдах хэрэгслийн төрөл, зориулалт, тэдгээрээр үйлчлэх онцлог, дарс, согтууруулах ундаа худалдаа, зах зээлийн болон мэргэжлийн гадаад хэлний мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- дарс, шар айраг, согтууруулах ундааны хүнсний бүтээгдэхүүнтэй зөв зохицох талаар үйлчлүүлэгчдэд зөвлөх, санал болгох, дарсны жагсаалтыг тайлбарлах;
- үйлчлүүлэгчдэд дарс, бусад ундаагаар үйлчлэх;
- дарсны картыг боловсруулах;
- дарс, бусад ундааны нөөцтэй байх, хадгалах нөхцлийг мөрдөж, шаардлагатай дарсыг хадгалах, дарсны аяганы нөөцтэй байх;
- дарс ба бусад согтууруулах ундааны мэдрэхүйн үнэлгээ хийх, амтыг тодорхойлох;
- дарс, бусад ундааны захиалга хийх, худалдан авалтад оролцож, татан нийлүүлэх, агуулах, бааранд хадгалахад хяналт тавих;
- архи, согтууруулах ундааг олгох, архи, согтууруулах ундаа болон түүнтэй зохицох хоолны талаар сургалт явуулах;
- үйлчилгээний ажилтнуудын ажлыг хянах.

5.2.8 Бариста: Төрөл бүрийн кофег бэлтгэн, үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх үйлчилгээний мэргэшсэн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- кофены шинж чанар, төрөл, зориулалт, бэлтгэх ажиллагаа, жор, олгох, аягалах, кофены карт зохиох, кофены тусгай тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах, бэлтгэх, цэвэрлэх,;

- мэргэжлийн гадаад хэл мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. кофены тусгай тоног төхөөрөмжийг ажилд бэлтгэх, угааж цэвэрлэх, ариутгах, ашиглалтын зааврыг дагаж мөрдөх, урьдчилан сэргийлэх засвар үйлчилгээг хийх;
- b. үйлчлүүлэгчдийг угтах, кофе сонгоход туслах, тайлбар зөвлөгөө өгөх, төрөл бүрийн кофег бэлтгэх, тэдгээрийг олгох, үйлчлэх, ажилтнуудад сургалт явуулах;
- c. кофе хадгалах зааварчилгааг мөрдөх, шаардлагатай кофены зарцуулалтын тооцоог хийх, тэдгээрийг захиалах, нөөцлөх.

5.2.9 Түргэн хоолны газрын ажилтан (олон үүрэг гүйцэтгэх үйлчилгээний ажилтан): Нарийн ажилбар шаардахгүй хоол, ундаа бэлтгэж, түүгээр үйлчлэх, худалдах зэрэг олон ажилбарыг нэг дор гүйцэтгэх чадвартай, үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- түргэн хоолны газраар үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх дүрэм (зууш, буфет гэх мэт), түргэн хоолны жор, технологи, хоол, ундааны бүтээгдэхүүний төрөл, түүний гарц, үнэ, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, төрөл бүрийн хоол, талх, гурилан болон амтлаг, нарийн боовны бүтээгдэхүүнд тавих стандарт, чанарын шаардлага, тэдгээрийг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, чанарын шаардлага хангахгүй бүтээгдэхүүний талаарх мэдлэгтэй байх;
- багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн төрөл, зориулалт, ажиллуулах зааварчилга, бараа, бүтээгдэхүүнийг худалдах, савлах арга, ажиллагаа, бэлэн мөнгөөр эсвэл төлбөрийн карт ашиглан төлбөр тооцоо хийх, бүртгэл тооцооны тоног төхөөрөмж ашиглах талаарх мэдлэгтэй, багаар ажиллах чадвартай байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, худалдан борлуулах;
- b. нарийн ажилбар шаардахгүй хоол, бүтээгдэхүүн, ундааг технологи картыг ашиглан бэлтгэх;
- c. хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, худалдах, хадгалах, тэдгээрийн нөхцлүүд, хугацааг дагаж мөрдөх;
- d. амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг баглаа боодолд савлан худалдан борлуулах;
- e. борлуулж буй бүтээгдэхүүний талаар хэрэглэгчдэд товч мэдээллийг хүргэх;
- f. төлбөрийн карт ашиглан бэлэн болон бэлэн бус төлбөр тооцоо хийх;
- g. түргэн хоолны газрын үйлдвэрлэл, үйлчилгээний хэсгийг ажилд бэлтгэх.

5.2.10 Буфетийн ажилтан: Нарийн ажилбар шаардахгүй энгийн хоол, зууш, ундаа бэлтгэн, тэдгээрийг буфетийн лангуугаар дамжуулан худалдаалах үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- түргэн хоолны газраар үйлчлүүлэгчдэд үйлчлэх дүрэм, түргэн хоолны жор, технологи, хоол, ундааны бүтээгдэхүүний төрөл, түүний гарц, үнэ, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, төрөл бүрийн хоол, талх, гурилан болон амтлаг, нарийн боовны бүтээгдэхүүнд тавих стандарт, чанарын шаардлага, тэдгээрийг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, чанарын шаардлага хангахгүй бүтээгдэхүүнийг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх мэдлэг, туршлагатай байх;
- багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн төрөл, зориулалт, ажиллуулах зааварчилга, бараа, бүтээгдэхүүнийг худалдах, савлах арга, ажиллагаа, бэлэн мөнгөөр эсвэл төлбөрийн карт ашиглан төлбөр тооцоо хийх, бүртгэл тооцооны тоног төхөөрөмж ашиглах талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, худалдан борлуулах;
- b. нарийн ажилбар шаардахгүй хоол, бүтээгдэхүүн, ундааг технологи картыг ашиглан бэлтгэх;

- c. хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, худалдах, хадгалах, тэдгээрийн нөхцлүүд, хугацааг дагаж мөрдөх, зарцуулалтыг тайлагнах;
- d. амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг баглаа боодолд савлан худалдан борлуулах;
- e. борлуулж буй бүтээгдэхүүний талаар хэрэглэгчдэд товч мэдээллийг хүргэх;
- f. төлбөрийн карт ашиглан бэлэн болон бэлэн бус төлбөр тооцоо хийх;
- g. түргэн хоолны газрын үйлдвэрлэл, үйлчилгэний хэсгийг ажилд бэлтгэх.

5.2.11 Кассчин: Кассын машин ашиглан, үйлчлүүлэгчтэй төлбөр тооцоог бэлэн болон бэлэн бусаар хийх үүрэгтэй ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- бэлэн мөнгөний машины тоног засварлах, бэлэн мөнгө болон төлбөрийн карт ашиглан төлбөр тооцоо гүйлгээ хийх;
- борлуулж буй хоолны бүтээгдэхүүний төрөл, түүний гарц, үнэ, түүнчлэн худалдан авсан бараа, бүтээгдэхүүний төрөл, үнэ, улсын мөнгөн тэмдэгтүүдийн төлбөрийн чадвар, бэлэн мөнгө төлөх, хадгалах, олгох журмын талаар мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a) Ажлын эхэнд бэлэн мөнгөний машиныг бэлтгэх, бэлэн мөнгөний гүйлгээ хийх, үйлчлүүлэгчтэй тооцоо хийх;
- b) Бэлэн мөнгөөр төлбөр хийх, хариултыг өгөх;
- c) Төлбөрийн карт ашиглан бэлэн бус төлбөр тооцоог хийх, картыг буцаан өгөх;
- d) Төлбөрийн талаар тайлан гаргах, бэлэн мөнгөний бүртгэл хөтлөх;
- e) Санхүүгийн нягтлан бодох бүртгэлийн үнэн зөв байдалд хариуцлага хүлээх.

5.2.12 Хагас боловсруулсан /кулилари/ бүтээгдэхүүний дэлгүүрийн худалдагч: Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлийн зарим нэр төрлийн бүтээгдэхүүн, нарийн боов, гурилан бүтээгдэхүүн худалдан борлуулах, үйлчилгээний ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоол, ундаа, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, талх, гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг хадгалах нөхцөл, температурын дэглэм, худалдах дүрэм;
- худалдааны тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагаа, худалдан борлуулж буй бараа бүтээгдэхүүний савлагааны төрөл, зориулалт, борлуулж буй бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, чанарын баталгааны баримт бичиг;
- бүртгэл тооцооны тоног төхөөрөмжөөр бэлэн мөнгөний гүйлгээ болон төлбөрийн карт ашиглан хийх журам, улсын мөнгөн тэмдэгтүүдийн төлбөрийн чадварын талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. хоол, ундааны бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан болон талх, гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэлээс татан авч, худалдах;
- b. борлуулж буй бүтээгдэхүүний талаар үйлчлүүлэгчдэд товч мэдээлэл өгөх;
- c. хоол, ундааны бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, талх, гурилан болон нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг хадгалах нөхцөл, температурын дэглэмийг мөрдөж ажиллах;
- d. борлуулж буй хоолны бүтээгдэхүүнийг боох, савлах;
- e. худалдааны болон технологийн тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагааны зааварчилгааг мөрдөх;
- f. бэлэн мөнгөний машиныг ажилд бэлтгэх;
- g. бэлэн мөнгөөр болон төлбөрийн карт ашиглан төлбөр тооцоо хийх.

5.3 Хоол үйлдвэрлэлийн ажилтнууд

5.3.1 Үйлдвэрлэл хариуцсан цехийн дарга (ерөнхий тогооч): Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг оновчтой, үр ашигтай зохион байгуулахад

шаардлагатай арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх, удирдан зохион байгуулах мэргэжлийн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа, технологи үйл явцыг оновчтой зохион байгуулах, орчин үеийн чиг хандлагад нийцүүлэн технологийн баримтыг боловсруулах, чанар, аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоог боловсруулж, хэрэгжүүлэх, хоолны жор, технологи, цэс зохиох, өртөг, үнийг тооцоолох, түүхий эд, бүтээгдэхүүний хорогдлыг тодорхойлох аргачлал, хоол хүнсний бүтээгдэхүүний чанарыг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, чанар муутай түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг таних арга;
- эмчилгээ, сувилал, сургууль, цэцэрлэгийн хүүхдийн хоолны дэглэм, технологи, хоолны газрын зохион байгуулалт;
- ажилтныг сонгох, ажил үүргийг хуваарилах, нягтлан бодох бүртгэл, тайлагналтын баримт бичиг хөтлөх, үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх бизнесийн төлөвлөгөөг боловсруулах, бэлтгэх;
- орчин үеийн технологийн тоног төхөөрөмж, сав баглаа боодол, бараа материал, багаж хэрэгсэл, мэргэжлийн нэр томъёоны хүрээнд гадаад хэлний мэдлэгтэй, багаар ажиллах чадвартай байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа, түүхий эд, бүтээгдэхүүн, бараа, хэрэглээний зүйлсийн ханган нийлүүлэлт, хадгалалтын асуудлыг зохион байгуулах, хянах;
- b. хоолны жор, технологи, ялангуяа шинэ ба брэнд жорыг боловсруулах, хоолны бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл технологи ажиллагааг тогтмол хянах, зарцуулалт, үлдэгдлийн тооцоог хийх;
- c. хоол, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанарыг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг таних, хүлээн авах;
- d. үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг уялдуулан зохицуулах, хоолны технологи, жорыг сайжруулахад оролцох бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоог боловсруулж хэрэгжүүлэх;
- e. ажилтнуудын мэргэжлийн болон бусад сургалтуудыг зохион байгуулах;
- f. хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа, шаардлага, галын аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж байгаа эсэхэд хяналт тавих.

5.3.2. Ахлах тогооч: Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, нарийн боов, хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг жор, технологийн дагуу хийж, тэдгээрийг үйлчлүүлэгчдэд олгох, технологи арга ажиллагааг боловсруулах, тогоочдын ажил үүргийн хуваарилалт хийх үүрэгтэй үйлдвэрлэлийн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоолны жор, технологи, хоол, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний чанарын шаардлага, хадгалах нөхцөл, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, хүлээн авах, тооцооны аргууд;
- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах арга, бэлтгэх арга, горим, технологийн дараалал, эмчилгээ, сувиллын болон сургууль, цэцэрлэгийн хүүхдийн хоолны онцлог, технологи ажиллагаа, дулаан боловсруулалтын онцлог, улс үндэсний, тусгай арга хэмжээний хоол бэтгэх, чимэглэх, түүгээр хэрэглэгчдэд үйлчлэх онцлог;
- хоолны технологийн тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагааны дүрэм зааварчилгааны мэдлэгтэй, багаар ажиллах чадвартай байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. туслах тогооч, тогооч нарын ажлыг зохион байгуулж, ажлыг хуваарилах, ажлыг хянах;
- b. цэс зохиох, технологи, жорыг боловсруулах, сайжруулахад оролцох;

- с. мэргэжлийн түвшинд нарийн ажилбар шаардсан хоол, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг технологийн шаардлагыг ханган бэлтгэх;
- д. хоол, ундаа, хүнсний бүтээгдэхүүний чанарыг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, таних, хүлээн авах, үлдэгдэл, зарцуулалтын тооцоог хийж, захиалга өгөх;
- е. мэргэжлийн сургалтыг зохион байгуулах;
- ф. техник, технологийн карт, жор болон бусад баримт бичиг боловсруулах;
- г. бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хянах, түүхий эд, бүтээгдэхүүний зарцуулалтыг хянах.

5.3.3. Тогооч, шөлний болон сүүмсний тогооч, эмчилгээний хоолны тогооч:

Хоол, ундааны бүтээгдэхүүнийг жор, технологийн дагуу бэлтгэн, үйлчлүүлэгчдэд олгох үүрэгтэй үйлдвэрлэлийн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоол үйлдвэрлэлийн технологи ажиллагаа, бэлтгэх аргууд, хоол, ундааны бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага, худалдаалж буй бүтээгдэхүүний хадгалах хугацаа, мэдрэхүйн аргаар үнэлэх;
- эмчилгээ, сувиллын, сургууль, цэцэрлэгийн хүүхдийн хоолны онцлог, технологи, улс үндэсний, тусгай арга хэмжээний хоол бэлтгэх, чимэглэх, түүгээр хэрэглэгчдэд үйлчлэх онцлог, тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагаа, дүрэм зааварчилгааны талаарх мэдлэгтэй, багаар ажиллах чадвартай байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- а. технологийн карт, жорын дагуу түүхий эд, хоол, ундааны бүтээгдэхүүн боловсруулах;
- б. хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байрыг бэлтгэх;
- с. технологи ажиллагааны төрөл бүрийн тоног төхөөрөмжийг ашиглах;
- д. технологийн баримт бичиг, хоолны жор, техникийн бусад баримт бичгийг ашиглах;
- е. бэлэн бүтээгдэхүүнийг худалдахдаа чанар, аюулгүй байдал, технологийн шаардлагыг ханган, хоолыг таваглах.

5.3.4. Туслах тогооч: Хоолны жор технологийн дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд хагас болон дулааны боловсруулалт хийх, хоол таваглах үүрэгтэй туслах ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоол үйлдвэрлэлийн технологи ажиллагаа, бэлтгэх арга, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага, худалдаалж буй бүтээгдэхүүний хадгалах хугацаа, нөхцөл, мэдрэхүйн аргаар үнэлэх;
- хоол олгох үеийн температур, таваглалт, олголт, үйлчилгээний арга;
- тоног төхөөрөмжийн ашиглалт, засвар үйлчилгээ, онцлог.

Гүйцэтгэх үүрэг:

- а) жор, технологийн дагуу түүхий эд боловсруулах, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн бэлтгэх;
- б) үйлдвэрлэлийн ажлын байрыг бэлтгэх;
- с) хоолыг таваглах, порцлоход тусалж, багаар ажиллах;
- д) төрөл бүрийн тоног төхөөрөмж, технологийн баримт бичиг, хоолны жор, техникийн бусад баримт бичгийг ашиглах;
- е) бэлэн бүтээгдэхүүнийг чанар, аюулгүй байдал, технологи шаардлагын дагуу хадгалах, худалдах.

5.3.5. Нарийн боовны ахлах тогооч: Ур чадвар шаардсан амтлаг гурилан бүтээгдэхүүн хийх, нарийн боовны багийн үйл ажиллагааг зохион байгуулах, хяналт тавих үйлдвэрлэлийн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх жор, технологи, түүнд тавих чанарын шаардлага;
- түүхий эдийг технологи ажиллагаанд бэлтгэх дараалал, хүнсний бүтээгдэхүүний боловсруулалт, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний чанарыг

мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, бэлтгэх боловсруулах арга, худалдан авах, хадгалахад тавих нөхцөл, шаардлагууд, чийгийн агууламжийг харгалзан гурилын хэрэглээг тооцоолох арга;

- технологийн тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагааны зааварчилгаа, дүрмийн талаарх мэдлэгтэй байх

Гүйцэтгэх үүрэг

a. нарийн боовны туслах тогоочийн ажил үүргийг хуваарилах, зохицуулах, удирдах, хяналт тавих;

b. нарийн ажилбар шаардсан хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг технологийн шаардлагад нийцүүлэн бэлтгэх, үйлдвэрлэх, түүхий эд, бүтээгдэхүүний зарцуулалт, орц, гарцыг хянах;

c. хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүний чанарыг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх;

d. технологийн баримт бичгийг боловсруулах, нарийн боовны цехийн ажилтнуудад мэргэжлийн сургалт зохион байгуулах, шаардлагатай бол нарийн боовны цехийн ажилтнуудыг аттестатчлах болон гэрчилгээжүүлэх ажилд оролцох;

e. хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүний жор, технологийг сайжруулахад оролцох.

5.3.6. Нарийн боовны тогооч: Амтлаг гурилан бүтээгдэхүүн бэлтгэдэг үйлдвэрлэлийн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх жор, технологи, түүнд тавих чанарын шаардлага, бүтээгдэхүүн хоорондын зохицол, хамаарал, бүтээгдэхүүнийг орлох, тэдгээрийн хадгалалт, борлуулалтын нөхцөл, хадгалах хугацаа;

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, амт, үнэр оруулагч, хөөлгөгч, будагч бодис бусад түүхий эдийг няраваас хүлээн авах, технологи үйл ажиллагаанд бэлтгэх дараалал, түүхий эд, бүтээгдэхүүний боловсруулалт хийх, нарийн төвөгтэй загвар, чимэглэл бүхий төрөл бүрийн гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүн, захиалгат бялууг үйлдвэрлэх, технологи ажиллагааг мэддэг байх;

- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүний түүхий эдийн чанарыг үнэлэх, чанар муу бүтээгдэхүүнийг ялган таних мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологи, жор, түүнд тавих чанарын шаардлагыг дагаж мөрдөх;

b. хүнсний түүхий эд бэлтгэх, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг технологийн шаардлагад нийцүүлэн боловсруулах;

c. хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүнийг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх, үйлдвэрлэлд бэлтгэх;

d. үйлдвэрлэлийн технологийн тоног төхөөрөмжийг ашиглах;

e. бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах технологийн шаардлагыг харгалзан нарийн боов бүтээгдэхүүнийг савлан, түгээх.

5.3.7. Нарийн боовны туслах тогооч: Ахлах тогоочийн нарийн боов бэлтгэх, үйлдвэрлэх, түгээх үйл ажиллагаанд туслах, түүхий эд, бүтээгдэхүүний захиалга хийх, хүлээн авч, хадгалах үүрэгтэй ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх жор, технологи, түүнд тавих чанарын шаардлага, бүтээгдэхүүн хоорондын зохицол, хамаарал, бүтээгдэхүүнийг орлох, тэдгээрийн хадгалалт, борлуулалтын нөхцөл, хадгалах хугацаа;

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, амт, үнэр оруулагч, хөөлгөгч, будагч бодис бусад түүхий эдийг няраваас хүлээн авах, технологи үйл ажиллагаанд бэлтгэх дараалал, түүхий эд, бүтээгдэхүүний боловсруулалт хийх, нарийн төвөгтэй загвар, чимэглэл бүхий төрөл бүрийн гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боовны бүтээгдэхүүн, захиалгат бялууг үйлдвэрлэх, технологи ажиллагааг мэддэг байх;
- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүний түүхий эдийн чанарыг үнэлэх, чанар муу бүтээгдэхүүнийг ялган таних мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. ахлах тогоочийн заварчилгаа, жор орцын дагуу амтлаг болон нарийн боовны бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд туслах;
- b. үйлдвэрлэлийн технологийн тоног төхөөрөмжийг үйлдвэрлэлд бэлтгэх, ашиглах, доголдол гарсан тохиолдолд ахлах тогоочид мэдээлэх;
- c. түүхий эд бүтээгдэхүүний захиалгыг өгөх, хүлээн авч, шаардлагын дагуу хөргөгч, хөлдөөгч, агуулахад хадгалах;
- d. Хог хаягдлыг багасгахын тулд хувьцааны эргэлтийг хангах.
- e. гал тогооны өрөөний тоног төхөөрөмж, ажлын байрыг цэвэрхэн байлгах, ариун цэвэр байдал, эрүүл ахуй, хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны дүрмийг дагаж мөрдөх;
- f. бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах технологийн шаардлагыг харгалзан нарийн боов бүтээгдэхүүнийг савлан, түгээх.

5.3.8. Талх, талхан бүтээгдэхүүний тогооч: Гурилан болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, талхан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, түүнчлэн тэдгээрийн загварыг боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- Төрөл бүрийн гурилан болон амтлаг нарийн боовны бүтээгдэхүүний жор, технологи арга, чанарын үнэлгээний арга, нарийн боовны бүтээгдэхүүнд тавих чанарын шаардлага;
- төрөл бүрийн зуурмагаар бэлэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, эцсийн бүтээгдэхүүний гарцын норм, жигнэлтэд нөлөөлөх хүчин зүйл, гурилан бүтээгдэхүүнийг хөргөх горим;
- жигнэх сав суулга, багаж, тоног төхөөрөмжийг ашиглах, тэдгээрийг арчлах журам;
- жор, технологийг боловсруулах талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. гурилан болон нарийн боовны бүтээгдэхүүний технологийн картыг ашиглан үндсэн зуурмагаар төрөл бүрийн хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, талх, гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, талх, талхан бүтээгдэхүүнийг жигнэх;
- b. хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний болц, жигнэсэн гурилан болон нарийн боовон бүтээгдэхүүний чанарыг мэдрэхүйн аргаар үнэлэх чадвартай байх;
- c. дулааны боловсруулалтын тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг мөрдөх.

5.3.9. Бэлтгэгч: Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд бэлтгэх, анхан шатны болон хагас боловсруулах ажиллагаа хийх ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна.

- мал, амьтан, шувуу, загасны мах, хүнсний ногоо, үр тариа, гурил зэрэг түүхий эдээр хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологи ажиллагаа, бүтээгдэхүүний орц, гарц, хаягдал, түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанарт тавих мэдрэхүйн үнэлгээний аргууд, чанар, аюулгүй байдлын үндсэн шалгуур үзүүлэлт, савлах, тээвэрлэх, хадгалах нөхцөл, хадгалалтын дүрэм;

- гулууз мах, шувууны махыг хэсэглэн хуваах, махны бүрдэл хэсэг, загасны махны нурууны яс, мөгөөрсний араг ястай огтлох аргууд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний гарцын норм;
- төмс, хүнсний ногоо, нарийн ногоог ангилах, анхан шатны боловсруулалт хийх, хаягдлын норм хэмжээ;
- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн тоног төхөөрөмжийн ашиглалт, үйл ажиллагааны дүрмийн талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. технологийн картыг ашиглан мал, шувуу, загасны мах, хүнсний ногоо, үр тариа, гурил зэрэг түүхий эдээр хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний технологи ажиллагааг гүйцэтгэх;
- b. мэдрэхүйн аргаар түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний чанарыг үнэлэх;
- c. үйлдвэрлэлийн технологийн тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагааны зааварчилгааг мөрдөж ажиллах, доголдол гарсан тохиолдолд хариуцсан ажилтанд мэдээлэх, засварлах үйл ажиллагааг авч ажиллах, багаар ажиллах.

5.3.10. Гал тогооны туслах ажилтан: Тогооч, туслах тогооч нарт хүнсний ногоог арилгаж, угаах, зүсэх, жинлэх зэргээр туслах үүрэгтэй ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- гал тогооны багаж хэрэгсэл, аяга таваг, контейнер тэдгээрийн зориулалт, хаах, нээх арга, үйлдвэрлэлийн түүхий эд, бүтээгдэхүүний, эцсийн бүтээгдэхүүнийг агуулах болон үйлдвэрлэлд шилжүүлэх дүрэм;
- түүхий эд, бүтээгдэхүүний онцлог;
- технологийн боловсруулалт хийх болон аяга таваг угаах тоног төхөөрөмжийг асаах, унтраах зааварчилгаа, цэвэрлэгээ, ариутгалын бодисын төрөл, концентрацийн талаарх мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. түүхий эд, бүтээгдэхүүн, ачаа буулгах, ачих;
- b. сав, багаж хэрэгслийг гараар болон аяга таваг угаагч машинд угаах, хадгалах, багаж хэрэгсэл зэргийг байрлуулах;
- c. зарим хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний угааж хүлээн авах, жинлэх, хальслах, хэрчих, зүсэх, хутгах, чанах, хөргөгчинд хадгалах зэрэг ажилбарыг хийх;
- d. үйлдвэрлэлийн цех, ажлын байрыг угааж, цэвэрлэх, ариутгах.

5.4 Үйлчилгээний туслах ажилтнууд

5.4.1 Өлгүүрийн ажилтан: Хоолны газрын хувцасны өлгүүр хариуцсан, үйлчлүүлэгчдэд (зочдод) үйлчлэх үүрэгтэй ажилтан бөгөөд дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- үйлчилгээний болон харилцааны ёс зүйн дүрэм, үйлчлүүлэгчийн гадуур хувцас, хувийн эд зүйлсийг хүлээн авах, өлгүүр эсвэл шүүгээнд хадгалах нөхцөл, шаардлага;
- болзошгүй эрсдлийн үед такси, түргэн тусламжийн дуудлагын үйлчилгээ (цагдаа, түргэн тусламж, гал команд)-ний утасны дугаарыг зайлшгүй мэддэг байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. үйлчлүүлэгчийн гадуур хувцас, малгай, гутал болон бусад эд зүйлс (шүхэр)-ийг авч, хадгалах шүүгээнд байрлуулан, хадгалуулж буй эд зүйлсийн аюулгүй байдлыг хариуцах, үйлчлүүлэгчдэд гадуур хувцас өмсөхөд туслах;
- b. ахмад настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэд, жирэмсэн болон бага насны хүүхэдтэй эмэгтэйчүүдэд туслах;
- c. шаардлагатай тохиолдолд гадуур хувцасны жижиг засвар хийх (товч хадах) зэрэг үйлчилгээ үзүүлэх.

5.4.2 Швейцар буюу хаалгач: Хоолны газрын орох хаалганы хэсэгт үйлчлүүлэгч (зочид)–ийг угтах гол үүрэгтэй туслах ажилтан бөгөөд дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- үйлчилгээний болон харилцааны дүрэм, ёс зүй, галын аюулаас хамгаалах, дохиоллын төхөөрөмжийг ажиллуулах дүрэм, зааварчилгаа;
- яаралтай тусламжийн болон такси дуудлагын утасны дугаарыг мэддэг байх;
- мэргэжлийн болон харилцааны гадаад хэлний мэдлэгтэй байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. үйлчлүүлэгчтэй эелдэг, ёс зүйтэй харилцах, танхим дахь сул суудал, хамгийн ойр байрлах хоолны газрын байршлын талаар үйлчлүүлэгчдэд мэдээлэх;

b. ахмад настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэд болон онцгой тохиолдол гарсан үед үйлчлүүлэгчдэд орж, гарахад нь туслалцаа үзүүлэх;

c. хоолны газрын орох болон дотоод хэсэг, сурталчилгааны хаяг, хүлээлгийн танхим дахь ариун цэврийн өрөө, орох хаалганы ойролцоох хэсгийг хянах;

d. үйлчлүүлэгчийн авто машиныг зогсоолд байршуулахад туслалцаа үзүүлэх, шаардлагатай тохиолдолд үйлчлүүлэгчийн хүсэлтээр такси дуудлагын үйлчилгээ үзүүлэх;

e. шаардлагатай тохиолдолд үйлчлүүлэгчийн гадуур хувцас, малгай, гутал, хувийн эд зүйлсийг авч өлгүүр, шүүгээнд түр хадгалах, байрлуулах.

5.4.3 Нярав: Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд шаардлагатай түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, эд материалыг хүлээн авч, агуулахад зориулалтын дагуу хадгалах, үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тоо ёсоор нь шилжүүлэх үүрэгтэй ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- Хоол, хүнсний түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний төрөл, хэрэглээ, шинж чанар, зарцуулалт бүртгэл, хадгалалт, тоо, чанараар нь хүлээн авах, дараалал, түүнд тавих шаардлага, түүний дагалдах баримт бичгийн бүрдэл;

- хүнсний түүхий эдийн чанар, шошгололт, аюулгүй байдлын шалгуур, хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэлийн шатнаас буфет, үйлчилгээний заал, дараагийн үйлдвэрлэлийн цехэд хүргэх хүргэлтэд тавих шаардлага;

- агуулахын барилга, байгууламж, зохион байгуулалт, ачих, буулгах ажиллагаа, хадгалах дараалал (хадгалах арга, хадгалах горим), бараа материалыг хөтлөх журам;

- хоол, хүнсний түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, эцсийн бүтээгдэхүүнийг хадгалах хөргөгч, хадгалах тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагааны дүрэм.

Гүйцэтгэх үүрэг

a. чанарын шаардлага хангасан түүхий эд, бараа бүтээгдэхүүнийг тоо хэмжээгээр агуулахад хүлээн авах;

b. хоол хүнсний түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, бусад бараа бүтээгдэхүүн, хадгалах тавиур дээрх бусад бараа бүтээгдэхүүний хадгалалтын үеийн чанар /хадгалах нөхцөл, хугацаа, температурын горим/-ыг алдагдуулахгүй байх, тооллого бүртгэл хийх;

c. агуулахын бүртгэл хөтлөх, бараа материал, эд зүйлсийн тооллого хийх,

d. хөргөх, хадгалах тоног төхөөрөмжийг зөв ажиллуулах;

5.4.4 Угаагч: Хоолны газрын аяга таваг, багаж хэрэгсэл, сав суулга, тоног төхөөрөмж, зөөврийн контейнерийг гар болон механик аргаар цэвэрлэн угааж, ариутгах, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн цэвэр байлгах үндсэн үүрэгтэй туслах ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- ширээний аяга таваг, багаж хэрэгсэл, гал тогооны сав суулга, багаж хэрэгсэл, тэдгээрийн онцлог, угаах, хатаах арга, дараалал, аяга таваг угаагч тоног төхөөрөмжийг ажиллуулах, унтраах журам;
- ариутгагч, ариутгагч бодисын төрөл, зорилго, концентраци, хэрэглээний аюулгүй байдлын зааварчилга;
- хүнсний хог хаягдлыг цуглуулах, хадгалах заавар, журмыг мэддэг байх.

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. бохир аяга таваг, багаж хэрэгслээс хүнсний хог хаягдлыг салгах, сав суулга угаах үеийн аюулгүй ажиллагааг эзэмшин гал тогооны сав суулга, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж зэргийг гараар болон аяга таваг угаагч машинд угаах, хатаах, ариутгах, хадгалах, аяга таваг угаагчийг цэвэрхэн байлгах;
- b. ашигласан сав суулгыг зөөвөрлөх, тэргэнцэр болон конвейер дээрээс сав суулгыг угаалгын өрөөнд хүргэх, буулгах;
- c. шаардлагатай ариутгагч, угаагч бодисыг захиалах, зөв хэрэглэх;
- d. хүнсний хаягдлыг цуглуулах;
- e. цэвэрхэн аяга таваг, хэрэгслийг хуваарилах.

5.4.5 Цэвэрлэгч: хоолны газрын үйлчилгээ, үйлдвэрлэлийн байрыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагад нийцүүлэн цэвэрлэх үүрэгтэй туслах ажилтан. Дараах мэдлэгтэй байна. Үүнд:

- хоолны газрын ажлын байрны ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, заавар, ариутгалын болон угаагч бодисын онцлог, зориулалт, концентраци, тэдгээрийг аюулгүй хэрэглэх журам;
- тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээ, үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хийх цэвэрлэгээний төрөл, онцлогийг мэддэг байх

Гүйцэтгэх үүрэг

- a. цех, үйлдвэрлэлийн байрны ерөнхий цэвэрлэгээ, хэсэгчилсэн цэвэрлэгээг гараар болон цэвэрлэх тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн тусламжтайгаар цэвэрлэх, эмх цэгцтэй байлгах;
- b. хог хаягдлыг зориулалтын газар байршуулах, тээвэрлэх;
- c. ариутгал, цэвэрлэгээнд шаардлагатай угаагч, халдваргүйжүүлэгч бодисыг зөв сонгож, захиалга өгөх, хэрэглэх, үйлдвэрлэлийн ажлын байрыг ариутгаж, халдваргүйжүүлэх;
- d. цэвэрлэгээний багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг цэвэрхэн байлгах.

ТӨГСӨВ.