

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага	MNS 4946 : 2019
Requirements on foodservice establishments	MNS 4946:2005-ын оронд

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2019 оны 7 дугаар сарын 31-ний өдрийн С/34 дүгээр тушаалаар батлав.

Энэхүү стандарт нь улсын бүртгэлд бүртгэсэн өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

1 Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь ресторан, кафе, баар, цайны газар, түргэн хоолны газар, хагас болон бэлэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн худалдах дэлгүүр /кулинари/, буфет зэрэг хоолны газарт тавих ерөнхий 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 SAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмын дадлын олон улсын зөвлөмжийн дүрэм;

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

MNS SAC RCP 43:2011, Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм

MNS 4244:94, Галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага;

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

MNS 4969:2000, Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн сургалтын зохион байгуулалт үндсэн дүрэм;

MNS 4996:2000, Ажлын байрны гэрэлтүүлгийн норм, хэмжих аргад тавигдах ерөнхий шаардлага;

MNS 5390:2004, Цахилгааны галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага;

MNS 6423:2013, Барилга орон сууц, гудамж талбайд тавих хяналтын камер, ерөнхий шаардлага;

MNS 5005:2015, Төлбөрийн баримт хэвлэх төхөөрөмж;

MNS 6529:2015, Татварын нэгдсэн системд ашиглах төлбөрийн баримт;

MNS 5343:2011, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх;

MNS 5346:2017, Автотээврийн хэрэгслээр ачаа тээвэрлэх ба тээвэрлэлтэд зуучлах үйлчилгээ.

MNS 0900:2018, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын стандарт

3 Хоолны газрын ангилал

3.1 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар /цаашид хоолны газар гэж нэрлэх/-ыг үйлдвэрлэн, худалдаалж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл, үйлчлүүлэгчийн онцлог, байршлаас хамааруулан 1-р хүснэгтэд заасны дагуу ангилна.

3.2 Хоолны газар нь үйлдвэрлэн, худалдаалж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлөөс хамаарч төрөлжсөн болон төрөлжсөн бус байж болно.

1-р хүснэгт - Хоолны газрын ангилал

Ресторан	Кафе	Баар	Цайны газар	Түргэн хоолны газар	Буфет	Хагас болон бэлэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн худалдах дэлгүүр
Үйлдвэрлэн худалдаж буй бүтээгдэхүүний нэр төрлөөр:						
Төрөлжсөн: - Цагаан хоолны; - Далайн бүтээгдэхүүний; Төрөлжсөн бус: - Улс үндэстний;	Төрөлжсөн: -Кофе-шоф; -Амтлаг бүтээгдэхүүн, нарийн боовны; Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн: -Пиво баар (pub); -Коктейл баар; -Гриль баар; -Суши баар; Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн: -Бууз, баншны; Цагаан хоолны; Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн: -Пиццаны; -Бургерийн; -Баншны; Төрөлжсөн бус:	-	-
Үйлчлүүлэгчийн онцлог, байршлаар:						
-Клубын дэргэдэх ресторан; -Зочид буудлын дэргэдэх ресторан; -Аялал жуулчлал, уул уурхайн баазын гэх мэт; -Вагон-ресторан;	-Хүүхдийн кафе; -Кафе-клуб;	-Видео-баар; -Караоке-баар; -Варьете баар; - Билльяд баар; -Диско-баар; - Спортын гэх мэт;	-Нийтийн үйлчилгээний; - Үйлдвэр, албан байгууллага, шүүхийн шийдвэрийг гүйцэтгэх газар, цэргийн анги, эмнэлэг зэрэг нийгмийн салбарын ажилчдад зориулсан - Замын дагуух; -Уул уурхайн, баазын;		- Худалдааны төв -Албан байгуулагын;	- Хоолны газрын дэргэдэх; -Бие даасан барилга байгууламж бүхий; - Худалдааны төв;

4 Хоолны газарт тавих нийтлэг шаардлага

4.1 Хоолны газар нь үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалтын барилга байгууламжтай, хүний эрүүл мэнд, хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй байх нөхцлийг хангасан байна.

4.2 Хоолны газрыг улсын чанартай автозамаас 50 м-ээс доошгүй зайд байрлаж байхаар төлөвлөнө.

5 Хоолны газрын үйлчилгээ

5.1 Хоолны газрын үйлчилгээ нь дараах хэлбэртэй байна. Үүнд: зөөгчөөр, өөрөө өөртөө, холимог, лангууны араас, тогоочоор, туузан дамжуургаар гэх мэт.

5.2 Хоолны газрын үйлчилгээ нь үйлчлүүлэгчийн сонирхолд нийцсэн, үйлчилгээний чанар, зэрэглэлийн түвшинг хангасан байна.

5.3 Зориулалтын гал тогоо бүхий хоолны газар нь өөрийн ангилал, зэрэглэлээс хамаарч нэмэлт үйлчилгээг явуулж болно.

5.4 Хүргэлтийн хоол үйлчилгээнд стандартын дагуу хоол, ундааны хадгалалтын нөхцөл, хугацаа, хоолны температурыг мөрдөн тусгай тээвэрлэлтийн, зориулалтын сав баглаа боодол (зориулалтын дулаан баригч, халуун сав, хөргүүр гэх мэт)-ыг ашиглана.

5.5 Гадна талбайн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуй, аюулгүйн шаардлагыг хангах зорилгоор зориулалтын тоног төхөөрөмж бүхий зөөврийн байгууламжуудыг-ашиглана.

5.6 Хүлээн авалтын үйлчилгээ үзүүлж буй хоолны газрууд /ресторан/ нь зочдод зориулсан хүлээлгийн өрөө, хувцас солих өрөө, уран бүтээлчдэд зориулсан өрөөг тусгайлан төлөвлөсөн байна.

5.7 Хоолны газрын үйлчилгээний ажилтнууд нь мэргэжлийн ур чадвартай, харилцааны ёс зүй, хувь хүний эрүүл ахуйн зөв дадлыг эзэмшсэн байна.

5.8 Улс үндэсний хоолны газрын тохижилт, үйлчилгээний ажилтны дүрэмт хувцас нь тухайн үндэстний онцлогийг тусгасан байж болно.

6 Хоолны газрын барилга, байгууламжид тавих шаардлага

6.1 Хоолны газрын барилга байгууламж нь эрх бүхий байгууллагаас баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан байна.

6.2 Хоолны газрын барилга байгууламж, инженерийн болон технологийн тоног төхөөрөмжийн хийц, материал нь Монгол улс болон олон улсад мөрдөж буй стандартын шаардлагыг хангасан байна.

6.3 Хоолны газрын барилгын төлөвлөлт нь эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх нөхцлийг хангасан байна.

6.4 Технологи ажиллагааны дарааллыг баримтлан байрлуулсан тоног төхөөрөмж, ажлын ширээ хоорондын зай нь хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан, цэвэрлэгээ, угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх боломжтой байна.

6.5 Хоолны газрын барилга, байгууламжийн дуу чимээний хамгаалалт 35 дБ буюу түүнээс доош байна.

6.6 Хоолны газрын үйлдвэрлэлийн үндсэн өрөөнүүдийн өндөр 3,3 м-ээс доошгүй байх ба өөрийн хүчин чадлаас хамаарч мах, ногооны хөргөлттэй агуулах, хуурай бүтээгдэхүүний агуулахтай байж болно.

6.7 Цехийн зохион байгуулалтгүй хоолны газарт түүхий эдийг хүлээж авах, хадгалах, анхан шатны ажиллагаа хийх, сав хэрэгслийн угаалгын ажлын байрыг технологи урсгалыг баримтлахаас гадна гал тогооноос 1,5 м-ээс доошгүй өндөртэй хаалт хамгаалалтаар тусгаарлана.

6.8 Хөгжлийн бэрхшээлтэй хүмүүст зориулсан орох, гарах хаалгын хэсэгт налуу шаттай, зориулалтын тоноглогсон ариун цэврийн өрөөтэй байна.

7 Хоолны газрын орчны тохижилтод тавих шаардлага

7.1 Хогийн сав, хог асгах талбайг цонх, хаалганаас 10-20 метрээс багагүй зайд байршуулж, хуурай, нойтон, дахин ашиглах хог хаягдлаар нь ангилан, битүүмжлэл сайтай саванд хийж, хуваарийн дагуу гэрээт байгууллагаар зайлуулан, халдваргүйжүүлнэ.

7.2 Үйлчлүүлэгчдэд зориулсан амрах цардсан зам талбайтай байж болох ба хүрээлэн буй орчин, ус, агаар, хөрсийг бохирдуулахгүй байх нөхцлийг хангана.

7.3 Хоолны газрын орчны эдэлбэр газрын 10 м-ээс доошгүй талбайд зуны улиралд мод, бут, сөөг тарьж зүлэгжүүлж, хөрсийг нь чийгшүүлсэн, ногоон байгууламжийг бий болгон, орчны цэвэрлэгээг өдөр бүр тогтмол хийдэг байна.

8 Хоолны газрын инженерийн байгууламж, техникийн байдалд тавих шаардлага

8.1 Бүх төрлийн цахилгаан, дулаан, усны шугам хоолойн холболт, сантехник, гэрэлтүүлэг, агааржуулалтын системийн хүчин чадлыг инженерийн зураг төслийн дагуу хийж гүйцэтгэнэ.

8.2 Цэвэр усны хангамж, бохир ус зайлуулах төвлөрсөн шугамд холбогдоогүй хоолны газар нь байгаль орчинд ээлтэй, үйлчлүүлэгчдийн ая тухтай байдал, стандартын шаардлага хангасан ариун цэврийн байгууламжтай байна. Мөн саарал усыг ашиглах ариун цэврийн инженерийн байгууламжийг нэвтрүүлсэн байж болно.

8.3 Хэсгийн усан хангамжтай байх тохиолдолд ус нөөцлөх зориулалтын савтай, өдөрт хэрэглэх ундны болон аяга, таваг болон гар угаах усны хэмжээг тооцоолсон нөөцтэй байх ба ус нөөцлөх савны эрүүл ахуйн шаадлагыг хангаж ажиллана.

8.4 Хэсгийн усан хангамжтай хоолны газар нь аяга таваг, сав суулга угаах, гар угаах хэсэгт халуун усаар хангах ус халаах бойлерийг өөрийн хүчин чадалд тохируулан суурилуулж, хэвийн ажиллагааг хангасан байна. Эсвэл аяга таваг угаагч машинтай байна.

8.5 Хоолны газар нь аяга таваг, халбага, сэрээ, савх зэргийг ариутгагч төхөөрөмжтэй, ашиглалтын бүртгэл хөтлөлттэй байна.

8.6 Үйлчилгээний хэсгийн өрөө, тасалгааны температур 21-23 °C, 60-65 %-ийн чийглэгтэй байна.

8.7 Үйлчилгээний танхим, үйлчлүүлэгчдийн орох хэсэг, үйлдвэрлэлийн болон сав угаалгын өрөөнүүд агаарын хэвийн солилцоог хангах, ялангуяа хийн зуух ашигладаг бол агаарын солилцоог сайжруулахад чиглэгдсэн ердийн болон механик агааржуулалт, салхивчтай байна.

8.8 Үйлдвэрлэлийн өрөө, үйлчилгээний танхим нь байгалийн болон зохиомол, аваарын гэрэлтүүлэг, утаа мэдрэгч дохиолол, харуул хамгаалалтын камерын системтэй байна.

8.9 Гурваас дээш давхарт байрласан хоолны газарт үйлчлүүлэгчдийн болон үйлдвэрлэлийн зориулалттай цахилгаан шатыг тус тусад нь төлөвлөнө.

8.10 Тоног төхөөрөмжийн угсралтыг цахилгаан техникийн тооцоонд тулгуурлан хөдөлмөрийн болон техникийн аюулгүй байдлын ханган суурилуулж, газардуулга хийсэн байна.

8.11 Агааржуулалтын систем нь хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй харшил үүсгэгч хурц үнэр гаргахгүй, утаа, хиншүү, тоос шорооны бохирдлыг бууруулах, хортон шавж, мэрэгчид үржихгүй байх нөхцлийг хангасан, хүчин чадалдаа тохирсон байна.

8.12 Нийтийн эзэмшлийн орон сууцны зориулалтыг өөрчлөн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газрыг төлөвлөхгүй.

8.13 Техник, тоног төхөөрөмж бүр ашиглалтын гэрчилгээтэй, засвар үйлчилгээ хийсэн бүртгэл хөтөлнө.

9 Хоолны газрын галын аюулгүй байдалд тавих шаардлага

9.1 Барилга байгууламжийн галын аюулгүйн дүрэмд тавих шаардлагыг хангасан, хамгаалалтын систем дохиололтой, гал унтраах хэрэглэлтэй, гал тэсвэршилтийн I-IV зэрэглэлтэй байна.

9.2 “MNS 5390:2004, Цахилгааны галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага” стандартын дагуу барилга байгууламж нь онцгой байдлын үед аврах шат, онцгой байдлын үед авах арга хэмжээний зааврууд, хэрэглэгчдийг чөлөөтэй чиглүүлэх мэдээлэл бүхий тэмдэглэгээг хэрэглэгчдэд харагдахуйц байдлаар байрлуулсан байна.

9.3 Аваарын хаалга нь гадагш чиглэсэн байна.

9.4 Хоолны газрын хонгил, шатны эргэх хэсэг, үйлдвэрлэлийн өрөөнд галд тэсвэргүй материалаар хийсэн хулдаас, хивсэнцэр дэвсэхийг хориглоно.

9.5 Техник, тоног төхөөрөмж, цахилгааны монтажийг галын аюулгүйн болон техник ашиглалтын дүрмийн дагуу угсарсан байна.

9.6 Хийн зуухтай газар нь эрх бүхий итгэмжлэгдсэн байгууллагаар дүгнэлт, үнэлгээ хийлгэн баталгаажуулж, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавигдах галын аюулгүй ажиллагааны шаардлагыг хангасан байна.

10 Хоолны газарт тавих эрүүл ахуйн шаардлага

10.1 Хоолны газрын орчин нь цардмал зам талбайтай байна.

10.2 Эрүүл ахуйн зохистой дадлын зөвлөмж, дүрэм, заавар, хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын зохих норм дүрэм, зааврыг мөрдөж ажиллана.

10.3 Халуун боловсруулалтын технологийн шат дамжлагын хэсэг, бэлтгэх цех, өрөөний гэрэлтүүлэг нь 220 люксээс багагүй байна.

10.5 Цахилгаан тасарсан үед цахилгаанаар хангах эх үүсгүүртэй байна.

10.6 Ажилчдын ажлын хувцасны өрөө, шүүгээг гадуур хувцасны шүүгээнээс тусдаа байхаар зохион байгуулсан байна.

10.7 Хоолны газрын ажилтан нь тогтоосон хугацаанд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдсан байна.

11 Хоолны газрын технологи ажиллагаанд тавих шаардлага

11.1 Халуун, хүйтэн хоол, ундааны нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор, орцийг тусгасан картыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажиллана.

11.2 Хоолны цэсэн дээр хоолны шим тэжээл, давсны болон сахарын агууламжийг тодорхойлж бичсэн байна. Хоолны шим тэжээлийн, илчлэг, давсны агууламжийг итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлж, баталгаажуулсан байна.

ТАЙЛБАР: Дотоод хяналтын хүрээнд тооцооны аргаар нягталж бүртгэл хөтөлнө.

11.3 Хоолны газар нь үйлчлүүлэгчийн хүсэлтээр хоолны хачир, сүүмс, амтлагч, давсны хэмжээг сонгуулж үйлчилж болно.

11.4 Шөлтөй хоолыг +75 °C-аас доошгүй, хоёрдугаар хоолыг +65 °C-аас доошгүй, хүйтэн хоол, зууш, салатыг +14 °C температурт 2 цагаас дээшгүй хугацаагаар хадгалж, үйлчлүүлэгчдэд олгоно. Хоол олгох үеийн температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлнө.

12 Хоолны газрын хүний нөөцөд тавих шаардлага

12.1 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар нь дор дурдсан хүний нөөцийг бүрдүүлсэн байна. Үүнд:

- удирдлага-зохион байгуулалтын /менежер, технологич эсвэл хоол үйлдвэрлэлийн асуудал хариуцсан ажилтан, нярав, нягтлан бодогч/

- үйлчилгээний /танхимын зохион байгуулагч, үйлчилгээний менежер, зөөгч, бармен, бартендер, бариста, дарсны мэргэжилтэн, кассчин, буфетийн худалдагч, зочин угтагч/

- үйлдвэрлэлийн /ерөнхий тогооч, ахлах тогооч, шөлний тогооч, тогооч, эмчилгээний хоолны тогооч, талх, нарийн боовны тогооч, туслах тогооч/

- туслах ажилтан /угаагч, цэвэрлэгч, хаалгач, өлгүүрийн ажилтан, нярав, ачигч/

12.2 Хоолны газрын удирдлага-зохион байгуулалтын ажилтан нь мэргэжлийн боловсон хүчин байна.

12.3 Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үндсэн ажлыг зөвхөн тухайн мэргэжлийн зэрэг /түвшин/-тэй эсвэл мэргэшсэн ажилтан гүйцэтгэнэ.

12.4 Хоёроос дээш салбартай сүлжээ хоолны газар эсвэл 35 хүртэлх ажилтантай хоолны газар нь хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны ажилтан, хоол зүйч, эрүүл ахуйчийг ажиллуулна.

12.5 Хоолны газрын ажилтан нь өөрийн ажлын байрын тодорхойлолтод заасны дагуу хөдөлмөр хамгаалал, техник аюулгүйн ажиллагааны болон эмнэлгийн анхны тусламжийн мэдлэгтэй байна.

12.6 Ажилтан, ажилчдыг сургах сургалтын төлөвлөгөөтэй, сургалтын хөтөлбөр нь хоол үйлдвэрлэлийн салбарт гарч буй дэвшилтэт технологи, хөдөлмөр хамгаалал, хүний эрүүл мэнд, хоол болон үйлчилгээний чанар, аюулгүй байдал, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн зохистой дадал, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал, аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцооны талаарх агуулгыг багтаасан байна.

12.7 Сургалтыг ажлын цагийн 10-аас дээшгүй хувьд нь сургалт явуулсан, үр дүнг нь тооцсон бүртгэл, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.

12.8 Ажилтнуудын мэргэжил, мэдлэгийг дээшлүүлэх зорилготой мэдээллийн самбарыг ажлын байранд байршуулан, мэдээллийг цаг тухай бүр шинэчилдэг байна.

13 Техникийн шаардлага

13.1 Хоолны газар нь “А” хавсралтад заасан шаардлагыг хангасан байна.

		Хөгжлийн бэрхшээлтэй хүнд зориулсан суултуур	+	+	+	+	-	+	+	+	-	+
		Хүүхэд хуурайлах ширээ	+	+	-	+	-	+	±	+	-	-
		Угаалтуур	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Гар хатаагч	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Цаасан салфетка	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+
		Шингэн саван	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.4		Төвлөрсөн буюу хэсгийн халаалт /цахилгаанаар/	+	+	+	+	+	+	+	±	+	+
2.5.	Галын аюулгүй ажиллагаа	Утаа мэдрэх дохиоллын систем	+	+	+	+	+	+	+	±	+	+
		Гал унтраах анхан шатны багаж хэрэгсэл	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Гал унтраах автомат төхөөрөмж	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.6.	Камерийн систем	Барилга, орон сууц, гудамж талбайд тавих хяналтын камер. Ерөнхий шаардлага MNS 6423 :2013 стандарт шаардлагыг хангана.										
3. Үйлчилгээний танхим												
3.1.	Зохион байгуулалт	Нэг суудалд ногдох үйлчилгээний танхимын талбай /м ² -аас доошгүй/	2.0-2.6	1.8	2.0	2.6	1.8	1.8	1.5	1.5	1.5	1.0
		Тусгай зориулалтын үйлчилгээний өрөө(VIP)	+	±	±	+	-	±	-	-	-	-
		Бармений тоног төхөөрөмж	+	-	+	+	-	-	-	-	-	-
		Баристагийн тоног төхөөрөмж	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-
		Баарны лангуу	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-
3.2	Тохжилт	Үйлчилгээний онцлогийг тусгасан чимэглэл, тохижилттой	+	+	+	+	+	+	+	+	+	±
		Бүжгийн талбай, хөгжмийн тайз	±	-	+	+	-	-	-	-	-	-
		Хүүхдэд зориулсан өрөө эсвэл тохижуулсан хэсэг	±	±	-	+	+	+	±	-	-	-
		Хөгжмийн хэрэгсэл	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
3.3.	Шир ээ	Үйлчилгээний төрөл, ангилалд тохирсон ширээ	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+
		Хүүхдийн ширээ	±	+	-	+	+	±	+	-	-	-
3.4.	Сан-дал	Зөөлөн	+	+	+	+	+	±	±	-	-	-
		Хагас зөөлөн	±	+	+	-	-	±	±	-	-	-
		Хүүхдийн сандал	+	+	-	+	+	+	+	+	-	-
3.5.	Бусад тоног төхөөрөмж, тавилга	Зөөгчийнтуслахширээ	+	-	+	+	+	+	+	-	-	-
		Кассын машин, компьютер	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-
		Төлбөрийн баримт, НӨАТ-ын баримт олгох машин	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Өрөөний үйлчилгээний тэргэнцэр, сав хэрэгслийн иж бүрдэл	±	-	-	+	+	+	-	-	-	-
		Өглөөний хоолны үйлчилгээ хийх тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн иж бүрдэл	±	-	-	+	±	±	-	-	-	-
4. Хоол үйлдвэрлэлийн байранд тавих шаардлага												
4.1	Үйлчилгээний заалны нэг суудалд ноогдох технологийн дагуу зохион байгуулсан үйлдвэрлэлийн талбай/гал тогоо /м ² -аас доошгүй/		1,27	0,87	1,27	0,87						
4.2	Технологи ажиллагааны шугам нь нэг чигийн урсгалтай		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.3	Тоног	Дулааны болон хөргөлтийн иж бүрдэл тоног төхөөрөмж	+	+	+	+	+	+	+	+	±	+

4.4		Дээжийн хөргөгч, хоолны дээжийн бүртгэлийн дэвтэртэй	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Аяга таваг угаагч төхөөрөмж	±	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Аяга таваг ариутгах төхөөрөмж	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.5	Үйлдвэрлэлийн зориулалттай багаж, хэрэгсэл	Зориулалтын ажлын ширээ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
		Тогоочийн багаж хэрэгсэл	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
		Зориулалтын ган, никелийн харьцаа нь 18/10 бүхий сав суулга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
		Давс хэмжигч халбага	+	+	+	+	±	±	+	±	+	±
		Термометр /электрон/	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Жин /түүхий эд хүлээн авах болон үйлдвэрлэлийн зориулалтаар ашиглах нарийвчилалтай/	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Түүхий болон бэлэн бүтээгдэхүүний тусдаа өнгөөр ялгасан гампанз, хутга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.6		Зориулалтын тавиур, хоол халуун байлгах төхөөрөмж	+	+	+	+	+	+	±	-	+	
4.7		Үйлчилгээний аяга, таваг, багаж хэрэгсэл /нэг суудалд ноогдох эргэлтийн тоо/	2 дахин их нөөцтэй									
4.8		Цэвэр ус нөөцлөх таглаатай зориулалтын сав, ус халаах бойлер	-	-	-	-	+	-	+	+	-	-
4.9		Агаар сэлгэх хоолой бүхий агааржуулалтын систем	"Үйлдвэрлэлийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага" MNS 5078:2001									
5.	Туслах байр											
5.1		Хөргөлттэй агуулах /температур хэмжигч бүхий/	±	±	±	+	+	+	+	±	+	-
5.2		Хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмж	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.3		Хуурай хүнсний агуулах, /температур, чийглэг хэмжигчтэй/	+	+	+	+	+	+	+	±	+	-
5.4		Ногооны агуулах /температур, чийглэг хэмжигчтэй/	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-
5.5		Үйлчилгээний зориулалтын хэрэглэлийн өрөө, шүүгээ /ширээний бүтээлэг, төрөл бүрийн сальфетка г.м/	+	+	+	+	+	±	+	±	+	-
5.6		Сав, багаж хэрэгслийн агуулах шүүгээ	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-
5.7		Ажилчдын ариун цэврийн өрөө	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.8		Ажилчдад зориулсан шүршүүр	+	±	±	+	+	+	±	±	±	±
5.9		Ажилчдын амрах өрөө	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Үйлдвэрлэл											
6.1		Түүхийд, бүтээгдэхүүний гарал үүсэл баталгаажуулалтын дагалдах бичиг, ул мөрийн бүртгэлийн дэвтэр	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.2		Нарийн технологитой олон нэрийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл	+	±	+	+	+	-	-	-	-	-
6.3		Нэршсэн болон захиалгат хоолны үйлдвэрлэл	+	±	±	+	+	-	-	-	-	-
6.4		Талх, нарийн боовны үйлдвэрлэл	+	±	±	+	+	+	±	±	±	±
6.5		Батлагдсан хоол үйлдвэрлэлийн технологийн карт, цэс	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.6		Хоолны температур хэмжсэн бүртгэл хөтлөлт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

7. Үйлчилгээ											
7.1	Ширээ засалт, үйлчилгээний бэлэн байдал		+	+	+	+	+	+	+	+	-
7.2	Барменаар үйлчлэх		+	+	+	+	+	-	-	-	-
7.3	Зөөгчөөр үйлчлэх		+	+	+	+	±	±	±	-	-
7.4	Бартендрээр үйлчлэх		±	+	+	+	±	±	+	+	±
7.5	Баристагаар үйлчлэх		±	+	+	+	±	+	+	-	±
7.6	Өглөөний хоолны үйлчилгээ		+	+	+	+	+	-	-	-	+
7.7	Хоолны цэс:										
	Үйлчилгээний онцлогийг тусгасан эмблем бүхий хавтас		+	+	+	+	+	-	-	-	-
	Монгол, англи хэл дээр дарааллын дагуу бичсэн, хоол, ундааны хэвлэмэл цэс /орц, хачир, сүмсний тайлбар/		+	+	+	+	+	+	+	±	+
	Хоолны шим тэжээлийн найрлага, давс, сахарын хэмжээг тодорхойлж, тусгасан		+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Хүүхдийн хоолны цэс		+	+	-	+	+	+	+	+	±
7.8	НМБЦ	Хөгжимчин, төрөл бүрийн хөгжмийн зэмсэг	±	-	+	+	-	-	-	-	-
		Цэнгүүнд зориулсан хөтөлбөртэй тоглолт	±	-	+	+	-	-	-	-	-
8. Үйлчилгээний сав, багаж хэрэгсэл, давуун эдлэл											
8.1	Болор нэг загварын шилэн эдлэлийн иж бүрдэл		±	+	+	±	±	±	-	-	-
8.2	Нэг загварын шаазан эдлэл /зориулалт тус бүрээр/		±	+	+	+	+	+	+	±	±
8.3	Ган эдлэл /ган, никелийн харьцаа 18/10/, багаж хэрэгсэл		+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.4	Нэг удаагийн /зөөврийн/ хүнсний зориулалтын аяга таваг, багаж хэрэгсэл /эрүүл ахуйн шинжилгээнд шинжлүүлсэн, баталгаажуулсан байна/		+	+	+	+	+	+	+	±	+
8.5	Ширээний зөөлөвч, бүтээлэг, тавагны суурь		+	+	+	+	+	-	±	±	±
8.6	Зориулалтын давуун болон цаасан амны алчуур		+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.7	Ариутгасан, чийгтэй халуун алчуур		+	+	+	±	+	+	±	+	±
9. Хүний нөөцөд тавих шаардлага											
9.1	Үйлчилгээний менежер		+	+	+	+	-	+	-	-	-
9.2	Технологи ажиллагаа хариуцсан мэргэжлийн менежер/технологич		+	+	-	+	±	+	±	±	±
9.3	Бусад менежер		±	±	±	±	±	±	±	±	±
9.4	Мэргэжлийн болон мэргэшсэн тогооч		+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.5	Мэргэжлийн зөөгч, бармен, бартендер, бариста		+	+	+	+	+	+	±	±	-
9.6	Энгэрийн тэмдэг бүхий дүрэмт хувцас		+	+	+	+	+	+	+	+	±
9.7	Зочин угтагч, бармен, зөөгч, бартендер, бариста, зэрэг үйлчилгээний ажилтнууд, менежерүүд нь гадаадын хэлний зохих мэдлэгтэй байна.		+	+	+	+	+	+	±	±	±

ТӨГСӨВ.