



БАЙГАЛЬ ОРЧИН,  
АЯЛАЛ ЖУУЛЧЛАЛЫН ЯАМ



# СТАНДАРТ АЖЛЫН ЗААВАР



## БАРТЕНДЕР





## ТАЛАРХАЛ

Дэлхий нийтээр Ковид-19 цар тахалтай нүүр тулгарч, аялал жуулчлалын үйл ажиллагаа зогсонги болсон энэ үед аялал жуулчлалын байгууллагууд үйлчилгээний ажилчдынхаа чадавхийг бэхжүүлэх тал дээр анхаарч ажиллах нь зүйтэй бөгөөд ингэхдээ өөрсдийгөө болон ажилчдаа эрсдлээс хамгаалах, урьдчилан сэргийлэхийн тулд Дэлхийн Эрүүл Мэндийн байгууллагаас гаргасан зөвлөмж, Монгол Улсын Онцгой комиссоос гаргасан шийдвэрийг хэрэгжүүлж, мөрдөж, аюулгүй ажиллагаагаа хангаж ажиллах шаардлагатай.

Аялал жуулчлалын салбарт үйлчилгээний ажилтан нь Монгол орныг, тухайн аялал жуулчлалын байгууллагыг төлөөлөн жуулчин, үйлчлүүлэгчидтэй харилцдаг. Монголд аялах хугацааны турш тэдэнтэй үйлчилгээний ажилчид нүүр тулан харилцах бөгөөд эерэг хандлага, харилцааны үр дүнд эргэн ирэх, дахин зочлох хүчтэй сэдэл төрүүлэх чадалтай, үйлчилгээний бизнесийг ашигтай ажиллахад нөлөөлөх гол хүчин зүйлийн нэг болдог. Ийм чухал сэдвээр мэргэжилтнүүдийн үнэтэй санал, зөвлөмжинд үндэслэн гарын авлага бэлтгэн хүргэж байгаадаа бид баяртай байна.

Аялал жуулчлал, жуулчлалын зочлох үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн чанарыг сайжруулах, хүний нөөцийн хөгжүүлэх төслийг дэмжин ажилласан Аялал жуулчлалын хөгжлийн төвийн хамт олон, Монголын бартендэр, баристагийн холбоо, Монголын Зочлох үйлчилгээний холбоо, Монголын баристагийн холбоо, Аялал жуулчлалын ур чадварын мэргэжлийн сургуулийн сургагч багш нарт, ажлын гарын авлагыг боловсруулсан баг хамт олонд чин сэтгэлээсээ талархал илэрхийлье.

## АГУУЛГА

АЖЛЫН БАЙРЫН ТОДОРХОЙЛОЛТ:.....	5
АЖЛЫН БАЙРЫН ЗОРИЛГО:.....	5
АЖИЛ ҮҮРГИЙН ХУВААРЬ: .....	6
SOP 1. АЖИЛ ЭХЛЭХЭЭС ӨМНӨ АЖИЛТАН ХУВИЙН БЭЛТГЭЛ ХАНГАХ.....	7
SOP 2. АЖЛЫН БАЙРНЫ ЗОХИОН БАЙГУУЛАЛТ .....	9
SOP 3. АЖЛЫН БАЙРНЫ АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГАА .....	11
SOP 4. БАРАА МАТЕРИАЛЫГ ХҮЛЭЭН АВАХ, ӨРӨЛТ, ХУРААЛТ, ТООЛЛОГО .....	14
SOP 5. БАРТЕНДЕРИЙН БАГАЖ ХЭРЭГСЭЛ .....	15
SOP 6. ШИЛЭН ЭДЛЭЛИЙН ТӨРӨЛ АНГИЛАЛ, ЗОРИУЛАЛТ .....	18
SOP 7. СОГТУУРУУЛАХ УНДААНЫ ҮНДСЭН ТӨРЛҮҮД.....	22
SOP 8. ДАРСНЫ ТӨРЛҮҮД.....	28
SOP 9. БААРНЫ ШИНГЭН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХЭМЖИХ НЭГЖ .....	30
SOP 10. ХОЛИМОГ УНДАА БЭЛТГЭХ, ҮЙЛЧЛЭХ.....	31
SOP 11. ХОЛИМОГ УНДААНЫ ЗОХИСТ ХЭРЭГЛЭЭ.....	34
SOP 12. ХОЛИМОГ УНДААНЫ ҮНЭ ТОГТООХ.....	35
SOP 13. ТӨЛБӨР ТООЦОО ХИЙХ, ҮЙЛЧЛҮҮЛЭГЧЭЭ ҮДЭХ.....	36
SOP 14. АЖЛЫГ ДУУСГАХ .....	37

## БАРТЕНДЕР

Хоол үйлдвэрлэлийн салбар нь хоол, ундааны борлуулалтаар ашиг орлого олдог бөгөөд үндсэн борлуулалтын багагүй хэсгийг ундаа, усны борлуулалт эзэлдэг.

Ундаа, усны борлуулалтыг эрүүл ахуйн нөхцөлд, оновчтой, төрөл зориулалтыг зөв зохистой хэрэглээг зохицуулдаг гол ажилтан бол Бармен буюу Бартендер байдаг.

Бартендер нь зоогийн газар, баар, зочид буудалд, холимог ундаа бэлтгэх, олгох үйлчилгээ үзүүлнэ. Түүнчлэн зочинд үйлчлэх үйлчилгээний стандарт, журмын дагуу эрүүл ахуйн шаардлага хангаж үйлчлэн, төрөл зориулалтыг зөв зохистой хэрэглээг зохицуулдаг зоогийн газрын гол ажилтан юм. Бартендер нь зоогийн газарт худалдаалагдаж буй бүх төрлийн ундаа, усны төрөл, зориулалт, хэрэглээ зохицлын талаар маш сайн мэдлэгтэй байхаас гадна олон төрлийн ундаа усаар холимог ундаа хийх чадамжтай байх ёстой.

Тухайн зоогийн газрын борлуулалтад гол цөм хэсгийг хариуцан ажилдаг чухал ажилтан байх ёстой.

### АЖЛЫН БАЙРЫН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Бартендер нь кофе, ундааны үндсэн цэс, өглөөний цайгаар үйлчилж, баарны техник эзэмшиж, кофе, коктейль чимэглэж, зууш бэлтгэж, цэс зохиож, орлого, зарлагын тооцоо хийхээс гадна мэдээллийн технологи ашиглаж мэдээлэл авах чадвартай, үйлчилгээний англи хэлний мэдлэгтэй байна.

### АЖЛЫН БАЙРЫН ЗОРИЛГО

- Халуун болон хүйтэн ундааны зүйлсийн захиалгыг зөөгч эсвэл шууд үйлчлүүлэгчдээс авах, согтууруулах болон бусад ундааны зүйлс, хөнгөн зуушаар үйлчилнэ.
- Баарны заалыг цэвэр байлгах, хэрэглэсэн аяга, хундагыг угаах, цэгцтэй байлгах, үйлчлүүлэгчээс мөнгө хураах, тэмдэглэл хөтлөх орлого бүртгэнэ.
- Бааранд ундааны зүйлсийн шаардлагатай нөөц, хундага, шилэн аяга болон бусад хэрэгслийг хангалттай байлгахад анхаарч ажиллана.
- Үйлчлүүлэгчийн тооцооны хуудсыг бэлтгэж, төлбөрийн тооцоо хийх, кассын хүмүүстэй бэлэн мөнгөний тооцоо нийлэх, гал зууханд захиалга дамжуулах ба бэлэн болсон хоолыг савлах, боох ба хүргэж өгнө.
- Үйлчлүүлэгчийн үнэмлэх, бичиг баримтыг шалгаж согтууруулах ундаа худалдан авах насанд хүрсэн эсэхийг тогтоох, согтууруулах ундаа хэтрүүлэн уух үйлчлүүлэгчид анхааруулж сануулна.
- Коктейль болон бусад ундны зүйлсийг технологийн дагуу бэлтгэх, шинэ арга технологи эзэмшихийн тулд хольж найруулна.

## **АЖИЛ ҮҮРГИЙН ХУВААРЬ**

- Ажил эхлэхээс өмнө ажилтан хувийн бэлтгэл хангах
- Ажлын байрны зохион байгуулалт
- Бараа материалыг хүлээн авах, өрөлт, хураалт, тооллого
- Бартендерийн багаж хэрэгсэл
- Шилэн эдлэлийн төрөл ангилал зориулалт
- Согтууруулах ундааны үндсэн төрлүүд
- Баарны шингэн бүтээгдэхүүний хэмжих нэгж
- Холимог ундаа бэлтгэх, үйлчлэх
- Холимог ундааны зохист хэрэглээ
- Холимог ундааны үнэ тогтоох
- Төлбөр тооцоо хийх, үйлчлүүлэгчээ үдэх
- Ажлыг дуусгах үүргүүд

## SOP 1. АЖИЛ ЭХЛЭХЭЭС ӨМНӨ АЖИЛТАН ХУВИЙН БЭЛТГЭЛ ХАНГАХ

### ЗОРИЛГО

Хоол ундааны үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүн үйлчилгээ нь зочны эрүүл мэндтэй шууд холбоотой байдаг учир зөвхөн хүнсний аюулгүй байдалд анхаарахаас гадна үйлчилгээний ажилтнуудын хувийн ариун цэвэр, гадаад байдалд онцгой ач холбогдол өгдөг. Өөрийн хувийн ариун цэвэр, гадаад байдалдаа анхаарал тавьж цэвэр цэмцгэр байх нь үйлчлүүлэгчид таатай сэтгэгдэл төрүүлэхээс гадна бартендер өөртөө итгэлтэй байхад тусална.

### ДҮРЭМ

#### Цамц

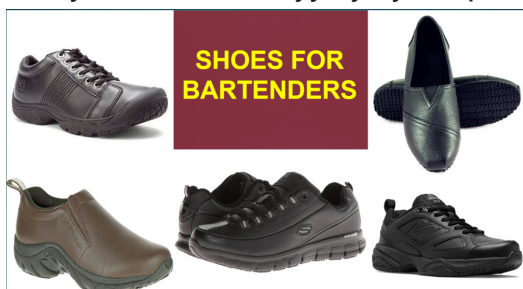
- Ханцуй тохойноос 5-10 см-ээс хэтрэхгүй урттай байна.
- Урагдаж сэмрээгүй, товч нь бүрэн бүтэн байна.
- Дотор өмссөн зүйл гэрэлтэхгүй зузаантай байна.
- Зөв сайхан индүүдлэгтэй, угааж цэвэрлэсэн байна.
- Биед эвтэйхэн, хөлс шингээдэг, агаар нэвтрүүлж, солилцуулахад тохиромжтой материалтай.
- Хормогч зүүнэ.

#### Өмд

- Гутал дарсан урттай.
- Хар өнгийн костюмын өмд өмсөнө.
- Бүс зүүхээр бол өнгө дагуу хар бор өнгийн бүс зүүнэ.
- Биед эвтэйхэн, хөлс шингээдэг, агаар нэвтрүүлж, солилцуулахад тохиромжтой материалтай байна.

#### Гутал

- Хар, бараан өнгийн элдэв чимэглэл гоёл зүүхгүй.
- 3 см –ээс дээшгүй өндөртэй хальтардаггүй гутал байна.
- Чийг бага татдаг.
- Гутал ямагт цэвэрхэн гялалзаж байна.
- Гутлын өнгө дагуу буюу баараан өнгийн хар өнгийн оймс өмсөнө.



## Үс

- Этгээд засалтгүй, этгээд өнгөөр будахгүй.
- Үсээ хаггүй цэвэр цэмцгэр байлгаж, шаардлагатай бол гель хэрэглэнэ.
- Эрэгтэй бол үсээ богино засна.
- Эмэгтэй бол үсээ зориулалтын хавчаараар боож, нүүрнийхээ урдуур үс унжуулахгүй.
- Тортой хавчаар зүүх, богино үстэй бол үсээ задгай байлгаж болох боловч бүтээгдэхүүн рүү үс унахааргүй урд үсээ хавчсан байх хэрэгтэй.
- Элдэв гоёл зүүхгүй.

## Бусад

- Гар хуурайшаагүй, хурц үнэртэй тос түрхэхгүй.
- Хумс хиргүй, богинохон, будаг нь тод биш зураг чимэглэлгүй байна.
- Сахал хуузыг нямбай жигд хуссан байх.
- Гоёл чимэглэлийн хувьд хүний нүдэнд тусахааргүй даруухан, унжсан болон хэт том байж болохгүй.
- Том бөгж зүүхгүй, хуримын бөгжийг зөвшөөрнө.
- Амны хөндийн ариун цэврийг маш сайн сахина. Хоол идсэний дараа амаа цэвэрлэх, амны хөндийн ямар нэг элдэв үнэргүй байлгах, байгаа бол эмчлүүлэх, мөн хэт хурц амт үнэртэй хоол унд идэхгүй.
- Хоол идэх, тамхи татах, ариун цэврийн өрөө орох бүртээ гараа заавал угаана.
- Эмэгтэй үйлчилгээний ажилтан нүүрэндээ энгийн будалт хийнэ. Хэт тод биш, мөн хиймэл сормуус болон янз бүрийн нэмэлт будалт хийхгүй байна.
- Үнэртэй ус болон, нүүрний тос, оо энгэсэг нь хэт хурц үнэртэй байж болохгүй.
- Нүүрэндээ сорвигүй байх.



## Эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал

- Эрүүл мэндийн шинжилгээ сорилд хамрагдсан байна.
- Ажлын байрны Эрүүл ахуй аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа авч, гарын үсэг зурж баталгаажуулсан байна.



## SOP 2. АЖЛЫН БАЙРНЫ ЗОХИОН БАЙГУУЛАЛТ

### ЗОРИЛГО

Ажлын байрыг зөв, оновчтой зохион байгуулснаар тухайн ажилбарыг гүйцэтгэхэд стандартын дагуу, чанартай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, түргэн шуурхай байна.

- Ажлын үр ашигтай орчныг бүрдүүлж, үйлчилгээ үзүүлнэ.
- Орц найрлага, тоног төхөөрөмж зэргийг хялбараар ашиглахад бэлэн байлгах үүднээс ундаа усны үйлчилгээний бүх хэрэглэгдэхүүнийг байх ёстой байранд нь бэлтгэнэ.
- Орц, найрлагуудыг тохирох сав хайрцагт бэлтгэн, бүтээгдэхүүний орц найрлагыг шинэлэг байдлаар нь хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлнэ.
- Үйлдвэрлэгчийн зааварчилгааны дагуу үйлчилгээнд автомат холигч, хөргөгч, хөргүүр, шил шаазан эдлэл угаагч машин, пивоны диспенсер, мөсний машин, виноны хөргүүрт кабинет зэргийг шалгаж бэлтгэнэ.

### Ажлын байрны цэвэрлэгээ:

Mise en place буюу бүх зүйлийг байх ёстой байранд нь бэлтгэх. Үйлчилгээ үзүүлэхийн өмнө, ажилтнууд бүх хэрэглэгдэхүүнүүд байх ёстой байрандаа байгаа эсэхийг сайтар шалгаж, байрлуулах. Ажлын байрны эмх цэгц, эрүүл ахуйн шаардлагыг шалгаж, тоног төхөөрөмж, хэрэглэгдэхүүнийг ажиллагаанд бэлтгэн байр байрандаа байгаа эсэхийг шалгах шаардлагатай.

### Үндсэн баарны хэсгийг үйлчилгээнд бэлдэх, цэвэрлэх:

- Үйлчилгээнд хэрэглэгдэх хангалттай тооны шилэн эдлэл байгаа эсэхийг шалгах
- Тэдгээрийн ариун цэвэр, гэмтэлгүй байдал зэргийг шалгах, /цуурч гэмтсэн шилэн эдлэл, төмөр хэрэглэгдэхүүн нь бактери бий болгож болзошгүй тул бүү хэрэглэ/
- Толбо тогтсон шилэн эдлэлүүдийн хэрэглэгдэхүүнийг шалгах, цэвэрлэгээнд өгөх
- Хэмжигч, холигч, автомат холигч, дарс онгойлгогч, мөсний сав зэргийг шалгах цэвэрлэх

### Шилэн эдлэл цэвэрлэгээ, өнгөлгөө, хадгалалт:

- Шилэн эдлэлийг төрлөөр нь ангилах.
- Шилэн эдлэлийг угаах зориулалтын бодис бүхий усанд шилэн эдлэлийг сайтар сойздон угаана.
- Дараа нь цэвэр усаар сайтар булхаж зайлна .
- Угаасны дараа тусгай хатаагч дээр шилэн эдлэлийг дээш харуулан хатаана.
- Шилэн эдлэлийг хатаасны дараа гэрэлтүүлэг бүхий өрөөнд түүн дээр хурууны хээ гаргахгүйгээр /зориулалтын бээлийтэй/ өнгөлнө.

- Тэдгээрийг өнгөлсний дараа цэвэр, хуурай газарт ирмэгийг нь доош харуулан тавьж хадгална.
- Гараар угаах тохиолдолд аяга, таваг, шилэн эдлэл, халбага зэрэг металл эдлэлүүдийг МХ-ын журмын дагуу аяга таваг ариутгагч төхөөрөмжинд хийж ариутгах, эсвэл нян бактери устгагч хүчин чадал бүхий аяга таваг угаагч машинаар цэвэрлэж ариутгана.
- Нэг удаагийн болон авч явах хэрэглэгдэхүүнүүд тухайн өдрийн үйлчилгээнд хүрэлцэхүйц хэмжээний нөөц байгаа эсэхийг хянах, нөөцийг бүрдүүлэх.

#### **Чимэглэлийн жимс, шүүс бэлтгэх:**

- Жимсний шүүс, сироп, жимс зэргийг сайтар бэлтгэн, хөргөгчид хадгална.
- Аливаа хуучирсан, муудсан, бохирдсон бүтээгдэхүүнийг устгах.
- Эхний үйлчлүүлэгч ирэх үед бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгдэхүүнүүдэд дүүргэсэн байх.

#### **Соруул, чимэглэл, амны цаас гэх мэт дагалдах хэрэгслүүдийг бэлтгэх:**

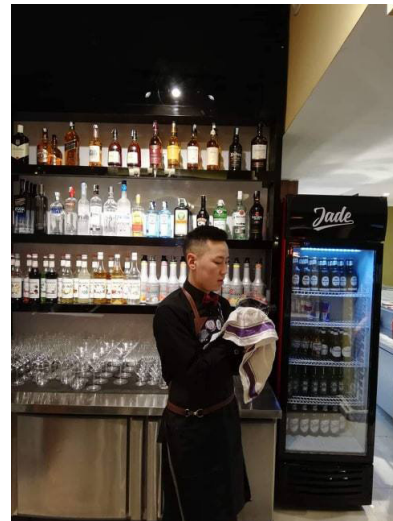
- Соруул болон жижиг хэрэгслүүдийг бүртгэн эвдэрсэн гэмтсэн эсэхийг шалгах, бэлтгэх.
- Үйлчлүүлэгчдийн болон өөрийн хэрэгцээнд амны цаасыг хангалттай эсэхийг шалгах, бэлтгэх.

#### **Цэвэрлэх төхөөрөмж алчуурууд, цэвэрлэгээний бодис:**

Алчуур, салфетка, аяга таваг угаах, машин цэвэрлэгээний бодис зэргийн хэрэглээ, үйлчилгээнд сайтар бэлтгэнэ. Алчуурууд шинэхэн цэвэрлэж ариутгасан байх ба өдөрт доод тал нь 3 удаа солих хэмжээний байна. Угаалтуурын цорго хэсэг цэвэрлэсэн байх.

#### **Үйлчилгээний цэс:**

- Цэс нь үйлчилгээнд бэлэн бүтээгдэхүүн, үнэ тарифыг тодорхой харах боломжтой, ойлгомжтой байх.
- Цэс нь цэвэр бохирдолгүй, хуучирч гэмтээгүй байх.



#### **Үйлчилгээний орчин:**

- Ерөнхий цэвэрлэгээний стандартыг хангасан, лангуу текний хэсэг ариун цэврийн шаардлага хангасан, ширээ, сандал, шал, ариун цэврийн өрөө зэргийг сайтар цэвэрлэж ариутган бэлтгэх.

## SOP 3. АЖЛЫН БАЙРНЫ АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГАА

### ЗОРИЛГО

Хоол, ундаагаар үйлчилдэг зоогийн газар, зочид буудал, бааранд бартендэр өөрийн болон үйлчлүүлэгчийн эрүүл, аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллана.

### ДҮРЭМ

Бартендэрийн эрүүл, мэнд аюулгүй байдалд дараах асуудлууд тулгардаг.

- Чимэглэлийн зориулалттай жимс хэрчиж байхдаа хуруугаа зүсэх
- Хагарсан шил, шилэн аяганд гараа зүсэх
- Цэвэрлэгээний болон бусад химийн бодисуудаас харшил өгөх
- Олон цаг сэгсрэх, холих зэрэг хөдөлгөөнүүдийг байнга хийснээр бугуй, мөр, тохой өвдөх, зогсоогоор ажилласнаас булчин өвдөх
- Хэт их дуу чимээтэй нөхцөлд ажилласнаас чих дүүгих
- Ус, мөс унасан газар хальтарч унах
- Амралтгүй олон цагаар ачаалалтай ажиллах
- Стресс
- Согтуу, дээрэлхүү үйлчлүүлэгчтэй харьцаж, сэтгэлзүйн дайралтад өртөх
- Хагархай шилэн эдлэлд гараа зүсэх
- Их хэмжээний мөнгөтэй ганцаараа ажиллах
- Гал түймэр
- Улирлын томуу бусад вирусын халдвар авах

### Урьдчилан сэргийлэх арга зам:

- Байгууллагын аюулгүй ажиллагааны дүрэм судалж мэд.
- Ундаа, пивоны торх солих, юм хэрчих, хүнд зүйлийг аюулгүй, зөв өргөх арга техникийг сайн эзэмшинэ.
- Замд хөндөлсөх утас, согтууруулах ундааны хоосон хайрцаг, хог хаягдлыг холдуулж чөлөөлөх нь ажлын үед тээглэх, хальтирч унахаас сэргийлнэ.
- Мөс, ус, ундаа зэрэг шингэн зүйл асгарсан даруйд арчиж байна.
- Урлагын тоглолттой үед зориулалтын дуу чимээ намсгагч чихэндээ зүүж болно.
- Эрүүл ахуйн зөв дадал хэвшлийг бий болгож, завсарлага авч, багахан сунгалт хий.
- Хоол идэхээс өмнө, дараа, ариун цэврийн өрөө хэрэглэсний дараа, тамхи татсаны дараа, ажил эхлэхээс өмнө, бохир зүйлд хүрэлцсэний дараа, өдрийн төгсгөлд байнга гараа зөв, угаах шаардлагатай.



- Хальтардаггүй зөөлөн ултай гутал, ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслээ зөв өмс.
- Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээ аюулгүй ажиллуулж сурах шаардлагатай.
- Согтуу дээрэнгүй, ууртай үйлчлүүлэгчидтэй хэрхэн харилцах, гомдол, асуудлыг шийдэх харилцааны арга техникт суралц. Шаардлагатай бол хамгаалалтын алба дуудаж болно.
- Бартендэрийн ажлын байранд аюулгүйн үүднээс хяналтын камер байрлуулсан байна.
- Стрессийг даван туулах, арилгах арга мэдэж, стрессээ тайлж сурсан байна.
- Анхны тусламжийн хайрцаг хаана байдгийг мэдэж авч, анхны тусламж үзүүлж сурсан байх шаардлагатай.
- Ажлын байранд хэрэглэдэг цэвэрлэгээний болон бусад химийн бодистой зааврын дагуу болгоомжтой харьцаж, өөрийгөө хамгаална.
- Барны багаж, цахилгаан хэрэгсэлтэй харьцахдаа галын аюулгүй ажиллагааны заавар зөвлөмжийг мөрдөн ажиллана.
- Ганцаараа ажиллаж байгаа нөхцөлд, яаралтай холбогдох хүн, ахлах албан тушаалтны утасны дугаарыг мэдэж, тэмдэглэж авсан байна.

- Ханиад томуу, бусад вирусын халдвараас хамгаалахын тулд амны хаалт, бээлийтэй ажиллана. Хүн хоорондын зай барьж ажиллаж, Дэлхийн Эрүүл Мэндийн Байгууллага болон Монгол Улсын Онцгой Комиссын заавар, зөвлөмжийг хэрэгжүүлж ажиллах шаардлагатай.

### **КОВИД-19 ЦАР ТАХЛЫН ҮЕИЙН АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГАА:**

#### **1. Бизнес эрхлэгчид, ажилчдын мөрдөх журам**

- Үйлчлүүлэгчдийн нэрсийн жагсаалтыг хөтлөнө.
- Үйлчлүүлэгчдийн биеийн байдлыг шалгаж, сэжигтэй байдал ажиглагдвал нэвтрүүлэхгүй.
- Ажил олгогч, ажилчид маск зүүж, үйлчлүүлэгчдийг маск зүүхийг шаардана.
- Ажилчдын биеийн халууныг өдөрт дор хаяж нэг удаа үзэж, шинж тэмдэг илэрвэл гэрт нь явуулах арга хэмжээ авна.
- Халдвар хамгаалал хариуцсан менежер томилно.
- Үйлчилгээний газруудыг нээхийн өмнө, хаасны дараа ариутгал, агааржуулалт хийнэ.
- Хаалганы бариул, хашлага гэх мэт хүний гар их хүрдэг газар, эд зүйлд халдваргүйжүүлэлтийг маш сайн хийнэ.
- Шилэн хаалтаар тусгаарлана.



#### **2. Үйлчлүүлэгчийн мөрдөх журам**

- Хоол идэх зэрэг зайлшгүй тохиолдлоос бусад тохиолдолд маск байнга зүүнэ.
- Биеийн халууныг үзэхэд саад учруулахгүй байх, шинж тэмдэг илэрвэл нэвтрэхгүй байна.
- Үйлчилгээний газруудаар үйлчлүүлэхдээ хүн хоорондын зайг 2м (хамгийн багадаа 1м) ба түүнээс дээш байлгах хэрэгтэй.

## SOP 4. БАРАА МАТЕРИАЛЫГ ХҮЛЭЭН АВАХ, ӨРӨЛТ, ХУРААЛТ, ТООЛЛОГО

### ЗОРИЛГО

Бартендерын үндсэн гол бүтээгдэхүүн нь маш олон нэр төрөл байдаг. Тэдгээрийн нэр төрөл, зориулалт, зохицол, өрөлт, хадгалалтыг стандартын дагуу маш нарийн баримтлах ёстой. Тухайн холимог ундааг найруулаад үлдсэн задгай бүтээгдэхүүнүүдийг зориулалтын стандартын дагуу хэрэглэж, хадгалж, устгах ёстой.

### ДҮРЭМ

#### Бараа материалыг хүлээн авах:

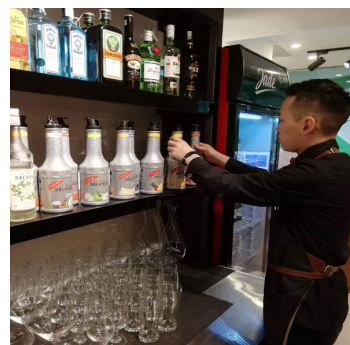
- Тухайн өдрийн ээлжид гарсан үндсэн Бартендер бараа материалын нэр төрөл, хадгалах хугацаа, битүүмжлэл зэргийг сайтар шалган зориулалтын орлогын падаан дээр нэр төрөл, тоо ширхэг, огноог үнэн зөв бөглөн гарын үсэг зурж баталгаажуулан санхүүгийн баримт болгон хадгална.

#### Өрөлт, Хураалт:

- Бүх төрлийн согтоогч болон үл согтоогч бүтээгдэхүүн нь өөрийн гэсэн өрөлтийн болон хадгалалтын горимтой.
- Ундаа, ус, шүүс нь зориулалтын хөргүүрт хадгалагдах ёстой. Хэт гэрэлтэй байлгаж болохгүй бөгөөд бараа өрөлтийн тек нь доороосоо халдаггүй гэрэл суурилуулах шаардлагатай.
- Хөргүүрт байгаа бараа бүтээгдэхүүнүүдийн задалсан хугацааг заавал тэмдэглэсэн байна.
- Хэрэв хөргүүрийг сэлбэн шинэ бүтээгдэхүүнүүдээр өрөлт хийх гэж байгаа бол хуучин бүтээгдэхүүнүүдийг заавал эхний нүүрэнд шилжүүлэн өрнө. Энэ нь бараа бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгдэхгүй муудаж хуучрахаас сэргийлнэ.

#### Тооллого, тооцоо:

- Борлуулах бүтээгдэхүүний зардал борлуулалтыг тооцсоноор агуулахад байх бүтээгдэхүүний харьцааг гарган нэмэгдэл зардал гаргалгүйгээр бүтээгдэхүүнийг худалдан авах, хяналт тавих боломжтой юм.
- Худалдан авалт хийсэн шилтэй уух зүйл болгон нь бүртгэгдэх шаардлагатай.
- Агуулахын борлуулалтыг хянах нь өдөр тутамд борлуулагдаж байгаа бүтээгдэхүүний хэмжээнд гаргаж дараа дараагийн борлуулалтад зарцуулагдах бүтээгдэхүүний худалдан авалтыг хяналт нэмэлт зардал гаргахаас сэргийлдэг байна.
- Сар бүрийн сүүлийн өдөр бараа материалын тооллого хийн тухайн сарын орлогын падаан болон борлуулсан бүтээгдэхүүний тоо ширхэгтэй харьцуулан тулгалт хийнэ.


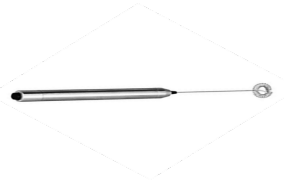






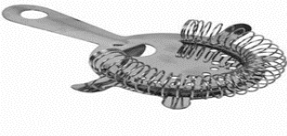







## SOP 5. БАРТЕНДЕРИЙН БАГАЖ ХЭРЭГСЭЛ

### ЗОРИУЛАЛТ

Бартендер нь ур чадвар, амт чанар, үзэмжтэй бүтээгдэхүүнээр үйлчилгээ үзүүлэхийн тулд зориулалтын, стандартын шаардлага хангасан, сайн чанартай ажлын багаж хэрэгслээр хангагдсан байх шаардлагатай.

### Ажлын багаж хэрэгсэл

№	Нэр	Зураг
1	Гар холигч	
2	Автомат жижиг холигч	
3	Автомат холигч	
4	Бостон холигч аяга	
5	Холигч аяга	
6	Баарны халбага	

7	Шүүгч	
8	Шүүгч	
9	Шүүгч	
10	Хальслагч	
11	Мөсний сав	
12	Мөс бутлагч	
13	Мөсний хавчаар	
14	Мөсний хутгуур	



15	Шүүс шахагч	
16	Хэмжигч	 <small>shutterstock.com · 1184065339</small>
17	Дарс онгойлгогч	
18	Оргилуун дарсны бөглөө хамгаалагч	
19	Бутлагч, нухагч	
20	Хошуу	
21	Хямсаа	

## SOP 6. ШИЛЭН ЭДЛЭЛИЙН ТӨРӨЛ АНГИЛАЛ, ЗОРИУЛАЛТ

### ЗОРИУЛАЛТ

Бартендерийн гол бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ нь зориулалтын гоёмсог шилэн эдлэлүүдэд олгогдож үйлчлүүлэгчийн гарт хүргэгддэг. Төрөл бүрийн ундаа, ус, үл согтоогч, согтоогч гэх мэт бүх төрлийн шингэн хүнс нь өөр өөрийн амт, үнэр, өнгө, согтоох хатуулгийн чанар гэх мэт онцлогоос хамааран тус бүр зориулалтын шилэн эдлэлүүдэд олгогддог.







#### Шилэн эдлэлийн төрлүүд:





<b>Болор эдлэл</b>	Болор эдлэл нь хар тугалганы өндөр агуулгатай шилэн эдлэлийн онцгой төрөл юм. Сайн чанарын болор эдлэлийн 30 хүртэлх хувь, ердийн болор эдлэлийн найрлагад 24 хүртэлх хувь хар тугалга агуулагддаг бөгөөд энэ нь жингэнэсэн тод дуутай, тунгалаг өнгөтэй, талстжуулан чимэглэсэн хээ нь гэрлийн дор гоёмсог солонгон цацраг үүсгэнэ.
<b>Хагас болор эдлэл</b>	Найрлагад нь хар тугалга бага агуулагддаг, бага зэргийн жингэнэсэн дуутай, гялалзсан өнгөтэй байна.
<b>Шилэн эдлэл</b>	Хямд үнэтэй, хөнгөн жинтэй, гялалзсан өнгөгүй. Үйлдвэрийн аргаар их хэмжээгээр үйлдвэрлэнэ.
<b>Нягтаршуулсан шилэн эдлэл</b>	Маш сайн нягтаршуулсан шилэн эдлэл юм. Материалын бат бөх чанарыг шахсан агаарын тусламжтайгаар түргэн хугацаанд хөргөх улмаар гарган авдаг.

#### Шилэн эдлэлд тавигдах шаардлага:

- Хөнгөн,
- Гөлгөр гадаргуу
- Нимгэн
- Бат бөх
- Чичиргээ, доргионд тэсвэртэй
- Гэрэл сайн нэвтрүүлнэ
- Цэвэр тунгалаг
- Гадны амт үнэргүй
- Өнгөлгөө сайн авдаг
- Өндөр хэмд тэсвэртэй

### Шилэн эдлэлийн зориулалт:

№	Нэр	Зураг	Зориулалт
1	Highball glass		Collins glass-с арай богино, old fashioned glass-с өндөр, Highball glass нь холимог ундаа, коктейльд ашиглахад тохиромжтой байдаг. 250- 350 мл
2	Collins glass		Collins glass нь өндөр, цилиндр хэлбэртэй, ямар ч ишгүй, энгийн шилээр хийсэн байна. Long cool drinks, fizzes and fresh fruit juices, Tom Collins, Weng-weng, Singapore Sling, Pina colada, Tequila sunrise зэрэг уух зүйлс бэлтгэхэд тохиромжтой. Дунджаар 350 мл багтаамжтай байдаг боловч зарим нь 400мл-с дээш байдаг.
3	Old fashioned		Мөн Lowball glass, Rock glass гэж нэрлэгддэг. Энэ glass нь зузаан суурьтай байдаг. Oldfashioned нь ихэвчлэн 180-300 мл агуулдаг бол Double oldfashioned glass 350-470 мл агуулдаг.
4	Martini glass		Энэ төрлийн glass нь урт шилбэтэй гурвалжин хэлбэртэй байдаг. Martini glass нь мөсгүй үйлчлэх коктейль буюу Martini, Manhattan, Rob Roy, Gin Sling, Gibson, Side Car, Negroni зэрэг уух зүйлс бэлтгэхэд тохиромжтой.
5	Brandy snifter		Энэ нь богино шилбэтэй Бренди уухад төгс зохицсон сонгодог загвартай байдаг бөгөөд өөр glass-аар орлуулах боломжгүй юм. Ихэвчлэн 180-240 мл байдаг боловч нийт багтаамжийнх нь багахан хэсгийг ашигладаг.
6	Shot glass		20-60мл багтаамжтай жижиг хун

7	Hurricane		<p>Богино шилбэтэй, ваар шиг хэлбэртэй, ихэвчлэн 590 мл багтаамжтай байдаг.</p>
8	Poco Grande		<p>Hurricane glass-тай адилхан хэлбэртэй боловч арай урт шилбэтэй.</p>
9	Champagne glass / champagne flute, Champagne coupe/		<p>Champagne flute нь өндөр конус хэлбэртэй урт нарийхан шилбэтэй хундага бөгөөд ерөнхийдөө 180-300 мл багтаамжтай. Champagne coupe нь ерөнхийдөө 120-240 мл багтаамжтай байдаг. Энэхүү хундага нь урт шилбэтэй өргөн, гүехэн байдаг бөгөөд хэрэглэхэд бага зэрэг төвөгтэй байдаг ч харагдах байдал нь гоёмсог үзэмжтэй. Ихэнхдээ Side Car, Martinez, Aviation зэрэг коктейльд тохиромжтой.</p>
10	Wine glass		<p>Хэрвээ халуун төрлийн согтууруулах ундаа бэлтгэх бол энэ төрлийн аяга тохиромжтой. Учир нь энэ нь жижиг бариултай, халуунд тэсвэртэй байдаг. Энэ нь гараа түлэхгүйгээр ундаагаа уух боломжтой болгодог.</p>

11	Irish Coffee Mug		<p>Улаан дарсны хундага нь дугуйрсан, өргөн байдаг нь исэлдүүлэх хурдыг нэмэгдүүлдэг. Агаарт байгаа хүчилтөрөгч нь дарсны амт, үнэртэй харилцан үйлчилж дарсны амтыг өөрчилдөг гэж үздэг. Энэхүү исэлдэлтийн үйл явц нь ерөнхийдөө улаан дарстай илүү нийцдэг гэж үздэг. Цагаан дарсны хундага нь улаан дарсны хундаганаас илүү өргөн амсартай байдаг. Дарсны хундага нь маш олон төрлийн загвартай байдаг бөгөөд хэмжээ, хэлбэрээсээ хамаарч дарсны янз бүрийн хэв маяг, өвөрмөц шинж чанарыг тодотгоход хэрэглэгддэг.</p>
12	Margarita		<p>Энэхүү коктейлийн шилэн хундага нь зөвхөн маргарита коктейльд ашигладаг үндсэн хундага юм.</p>
13	Beer Glass		<p>Шар айргийн шилэн аяга нь дунджаар 345-1000 мл багтаамжтай байдаг.</p>

## SOP 7. СОГТУУРУУЛАХ УНДААНЫ ҮНДСЭН ТӨРЛҮҮД

### ЗОРИЛГО

Маш олон төрлийн согтууруулах ундаа байдаг боловч тэдгээрийн үндсэн зургаан төрлийн согтууруулах ундаа байдаг ба тэдгээрийн үндсэн орц найрлага, нэрэлт, эсгэлтийн технологи, хадгалалтын горим зэргээс шалтгаалан өөр өөрийн онцгой, амт үнэртэй байдаг. Бартендер нь тэдгээрийн онцлог болон зохилдлогоог сайн мэддэг түүндээ суурилан үндсэн хэлбэрээр мөн холимог ундаа хэлбэрээр үйлчлэх чадамжтай байх ёстой.

### ҮНДСЭН ТӨРЛҮҮД

Төрөл	Үндсэн түүхий эд	Амт үнэр	Гарал үүсэл	Алкохолын хэмжээ	Хэрэглээ
<b>Vodka/ Архи</b> Vodka Martini Cosmopolitan Screwdriver Black or White Russia Moscow Mule Bloody Mary	Ихэвчлэн хөх тариа, эрдэнэ шиш, улаан буудай, төмс ашиглан хийдэг боловч зарим архинууд манжин, усан үзэм, болон бусад түүхий эдээр нэрж хийсэн байдаг.	Спирт / этанол	Польш болон Орост анх үүссэн. Дэлхий даяар архийг үйлдвэрлэдэг	40-50%	Хэрэглэх дүрэм гэж байхгүй ч ихэвчлэн цэврээр нь хэрэглэдэг.
<b>Rum/ Ром</b> Light Rum, Gold Rum, Dark Rum, Over-Proof Rum, Spiced Rum, Cacha-ca, Flavored Rum	Бурам буюу цэвэр чихрийн нишингийг исгэж, нэрж хийсэн байдаг.	Царс модон торхонд дарснаар модны амт үнэр шингэдэг.	Карибын тэнгисийн арлууд болон Латин Америкаас гаралтай.	Ихэвчлэн 40% байдаг боловч 75% хүртэл байдаг.	Румын чихэрлэг амт нь Халуун орны /tropical/ коктейль болон холимог ундаанд ашиглахад хамгийн тохиромжтой уян хатан орцуудын нэг юм.

<p><b>Tequila/ Текила</b></p> <p>Margarita</p> <p>Tequila sunrise</p> <p>Paloma</p> <p>Juan Collin</p>	<p>Agave</p>	<p>Ургамалын хурц, хагас чихэрлэг, spicy</p>	<p>Мексикээс гаралтай</p>	<p>40-50%</p>	<p>Давс, Ногоон нимбэг /lime/</p> <p>Текилаг олон төрлийн коктейльд ашиглагддаг. Ямар ч жимсний амттай Margarita болон Frozen коктейль хийхэд тохиромжтой. Мөн Spicy коктейльд төгс зохицдог, үдэшлэгийн шот коктейльд маш ихээр ашигладаг.</p>
<p><b>Whiskey/ Виски</b></p> <p>Whiskey sour</p> <p>Old fashioned</p> <p>Manhattan</p> <p>Hot toddy</p> <p>Irish coffee</p>	<p>Исгэсэн үр тариаг нэрж царс модон торхонд тодорхой хугацаанд дарсан хатуу төрлийн согтууруулах ундаа юм. Янз бүрийн үр тарианы сортуудыг ашигладаг бөгөөд жишээ нь арвай, эрдэнэ шиш, хөх тариа, улаан буудай г.м</p>	<p>Тухайн торхныхоо амтыг агуулсан байдаг</p>	<p>Ирланд, Шотланд</p>	<p>40-50% алкохолын агууламжтай байдаг.</p>	<p>Виски нь олон төрлийн коктейлийн үндсэн суурь болдог. Мөн бусад төрлийн согтууруулах ундаа болон, олон төрлийн жимс жимсгэнэтэй гайхалтай зохицдог. Вискитэй халуун ундаанууд нь маш алдартай байдаг.</p>

<p><u>Брэнди/</u> <u>Brandy</u></p> <p>Cognac Armagnac</p> <p>Spanish Bran- dy</p> <p>Pisco</p> <p>American Brandy</p> <p>Grappa</p> <p>Eau-de-vie</p> <p>Flavored Bran- dies</p>	<p>Усан үзмийн дарсыг нэрж гаргадаг</p> <p>ба ихэнхдээ хоолны дараа хэрэглэдэг. Брендийг хүрэн бор өнгөтэй болгохын тулд модон торхонд хадгалдаг бол зарим нь өнгө оруулагч ашигладаг.</p>	<p>Модны исгэлэн, чихэрлэг</p>	<p>Франц</p>	<p>35-60% -ийн спирт агуулдаг</p>	<p>Брэнди нь цөөн тооны найрлагатай хэд хэдэн сонгодог коктейльд хэрэглэгддэг. Орчин үед энэ хэв маягийг эвдэж, зарим онцгой өвөрмөц амттай холимог ундаанд брендийг ашиглаж байна.</p>
<p>Лекор/ Liqueurs &amp; Aperitifs</p> <p>Vermouth</p> <p>Campari</p> <p>Dubonnet</p> <p>Lillet</p> <p>Aperol</p> <p>Cynar</p>	<p>Үр тариа, жимс, хүнсний ногоог исгэж түүнийгээ нэрснээр архины агууламжийг (ABV) нэмэгдүүлсэн сахар эсвэл зөгийн балаар амталсан согтууруулах ундаа гэж ойлгох боломжтой байдаг.</p>	<p>Чихэрлэг, зөгийн бал</p>	<p>Итали</p>	<p>15%-иас 55%- ийн спирт агуулдаг</p>	<p>Хоолны өмнө хэрэглэхэд тохиромжтой хоолны дуршилд чухал нөлөөтэй архины агууламж (ABV) багатай согтууруулах ундаа юм. Энэ нь ихэвчлэн чихэрлэг биш хуурай амттай байдаг.</p>



### Үндсэн төрлүүд ба коктейль

Төрөл	Зураг	Коктейль
<p><b>Vodka/ Архи</b></p> <p>Vodka Martini Cosmopolitan Screw-driver Black or White Russia Moscow Mule Bloody Mary</p>		
<p><b>Rum/ Ром</b></p> <p>Daiquiri Pina Colada Mojito Mai Tai</p>		

<p><b>Tequila/ Текила</b></p> <p>Margarita</p> <p>Tequila sunrise</p> <p>Paloma</p> <p>Juan Col- lin</p>		
<p><b>Whiskey/ Виски</b></p> <p>Whiskey sour</p> <p>Old fash- ioned</p> <p>Manhattan</p> <p>Hot toddy</p> <p>Irish cof- fee</p>		
<p><b>Брэнди/ Brandy</b></p> <p>Cognac</p> <p>Armagnac</p> <p>Spanish Brandy</p> <p>Pisco</p> <p>American Brandy</p> <p>Grappa</p> <p>Eau-de-vie</p> <p>Flavored Brandies</p>		


<p>Лекор/ Liqueurs &amp; Aperitifs</p> <p>Vermouth</p> <p>Campari</p> <p>Dubonnet</p> <p>Lillet</p> <p>Aperol</p> <p>Cynar</p>		
--	---	--


## SOP 8. ДАРСНЫ ТӨРЛҮҮД

### ЗОРИЛГО




Усан үзмийг сортоор нь ялган, дарс тайлбарлан, зочдод санал болгож чаддаг байх ёстой.

#### Улаан дарс:

Төрөл	Тайлбар	Зураг
Cabernet Sauvignon	Улаан дарсанд хамгийн түгээмэл хэрэглэгддэг усан үзэм юм. Энэ усан үзэм нь хэмжээ жижиг, бараан өнгө, зузаан хальс, олон үртэйгээрээ ялгардаг.	
Merlot	Бусад үзэмний хатуу амтыг зөөллөх зорилгоор хольж хэрэглэх нь элбэг бөгөөд Бордо дарсанд кабарнерийн амтыг зөөлрүүлэхийн тулд мерлог хольдог.	
Pinot noir	Францын Бургунди мужид тариалсан дээд зэрэглэлийн усан үзэм юм. "Cabernet Sauvignon"-ээс зөөлөн, Мерлотын дарснаас илүү таннинтай.	

Shiraz	<p>Францын Рон-Вель мужид ихэвчлэн тариалсан энэхүү усан үзэм нь Эрмитажын улаан дарс үйлдвэрлэдэг гэдгээрээ алдартай. Австралийн сэрүүн нутагтай төстэй усан үзэм тариалдаг ба үүнийг Шираз гэж нэрлэдэг.</p>	
--------	--	---

### Цагаан дарс:

Төрөл	Тайлбар	Зураг
Chardonnay	<p>Энэ бол Бургунд ба Шампанск нутгийн цагаан дарсны төрөл бөгөөд дэлхийн өнцөг булан бүрт өргөн тархсан, өндөр чанарын цагаан дарсны төрөл юм. Энэ бол Шампанскийн бүс нутагт өргөн тархсан пинот шардонетэй ижил үүлдэр юм.</p>	
Riesling	<p>Герман цагаан дарсны хамгийн их тариалагддаг жимс бөгөөд Германы хамгийн сайн чанарын дарсанд хэрэглэгддэг төрөл юм.</p>	
Sauvignon Blanc	<p>Бордо, Südwest, Val De Loire мужуудад тариалдаг, хурц үнэртэй Францын Бордо цагаан дарсанд хэрэглэдэг усан үзмийн сорт юм. Sauvignon Blanc нь өвөрмөц ногоон усан үзэм бөгөөд ургамлын анхилуун үнэртэй, хүчиллэг, дунд зэргийн биетэй хуурай гэдгээрээ онцлогтой.</p>	

## SOP 9. БААРНЫ ШИНГЭН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХЭМЖИХ НЭГЖ

### ЗОРИЛГО

Холимог ундааг бэлтгэхэд бүтээгдэхүүний орц, найрлагыг маш нарийн тааруулах шаардлагатай байдаг. Өчүүхэн хэмжээ зөрөхөд тухайн бүтээгдэхүүний өнгө, амт чанар өөрчлөгдөн гологдмол бүтээгдэхүүн болно. Иймд тун хэмжээг сайтар тааруулах шаардлагатай учир хэмжээ, хэмжүүрийн нарийн мэдлэгтэй байна.

### ОЛОН УЛСЫН СТАНДАРТ ХЭМЖИГДЭХҮҮН

Хэмжигдэхүүн	Хэмжээ /мл/
1 dash	0.80 мл
1 splash	7.5 мл
1 floater	22.5 мл
1 teaspoon	4.9 мл
1 pony	29.4 мл
1 shot	44.1 мл
1 jigger	44.1 мл
1 wine glass	117.4 мл
Split oh champagne	176.4 мл
½ pint	200 мл
½ Fresh lime	15 мл
½ Fresh lemon	15-22.5 мл
Cup	230 мл
Pint	500 мл
Fifth	750 мл
Quart	1 л
½ Gallon	1.75 л

## SOP 10. ХОЛИМОГ УНДАА БЭЛТГЭХ, ҮЙЛЧЛЭХ

### ЗОРИЛГО

Бартендер хүний үндсэн үйл ажиллагааны чухал хэсэг нь холимог ундааг технологийн дагуу амт чанартай бэлтгэж үйлчлэхэд байдаг. Үүнд нарийн техник ажиллагаа буюу бартендерийн үндсэн техник шаардагдана.

#### Сэгсрэх /Shake/

Холимог ундааны найрлагад өндөг, жимсний шүүс эсвэл крем агуулж байвал нь сэгсрэх шаардлагатай. Сэгсрэх гэдэг нь коктейль сэгсрэгчид бүх найрлагаа нэгэн зэрэг холих арга юм. Ихэвчлэн шоо дөрвөлжин хэлбэртэй мөс ашигладаг. Орц найрлагуудаа шейкерт хийсний дараа хоёр гараараа сайн барьж богино хугацаанд хүчтэй сэгсэрч өгнө. Шейкерийн гадаргуу цантаж эхэлмэгц коктейль хангалттай хөрж бэлэн болсон гэж үздэг.



#### Хутгах /Stir/

Холимог ундаа бэлтгэх хоёр дахь үндсэн арга юм. Энэхүү аргыг эзэмшихэд маш их дасгал, тэвчээр шаарддаг. Энэ чадварыг сурч байхдаа зөвхөн халбагаа хэрхэн барих хэрхэн хутгахыг мэдэх нь чухал биш, таны хийхийг хүсэж буй холимог ундаанд хэрхэн нөлөөлөхийг мэдэх нь чухал юм.



#### Шүүх /Strain/

Нухах болон сэгсэрч бэлдсэн коктейлийг шүүхдээ Hawthorne strainer ашигладаг. Харин хутгаж бэлтгэсэн холимог ундаанд Julep strainer ашигладаг. Julep strainer ашиглан шүүх нь маш их ур чадвар, дадлага, туршлага шаарддаг.



### **Давхар шүүх /Double strain/**

Холимог ундааны орцонд жимс жимсгэнэ, ургамал, өндөг зэрэг бүтээгдэхүүн ашигласан тохиолдолд Hawthorne болон Julep шүүлтүүртэй хамт нарийн шүүлтүүр ашиглан үлдэгдлийг шүүхийг давхар шүүх гэнэ. Мөн хүчтэй сэгсрэх үед бутарсан мөсний жижиг хэсгүүдийг шүүдэг.



### **Ажилбарын үед анхаарах зүйлс:**

- Гар холигчийг маш сайн угааж ариутгана. Ямар нэгэн үнэргүй байна.
- Бостон холигчийн шилэн эдлэл нь хагарч цуураагүй бүрэн бүтэн байна.
- Холигчийн 2/3-г мөсөөр дүүргэнэ.
- Холимог ундааны орцуудыг хямдаас нь эхлэн хийнэ.
- Гар холигчийн тагийг сайн таглана.
- 2 гараараа сайн бариад холигчийн гадаргуу цанттал хүчтэй сэгсрэнэ.
- Коктейлийг сэгсэрсний дараа хундагалж өгөхдөө шүүлтүүр ашиглана.
- Тухайн коктейлийн зориулалтын хундганад олгоно.
- Коктейльд заавал шинэ мөс ашиглана.
- Чимэглэнэ.
- Зочинд үйлчлэнэ.

### **Үйлчилгээний санамж**

- Зочин орж ирэхэд 10 секундийн дотор мэндлэн, суудалд нь урин суулгана.
- Меню танилцуулах нэмэлт тайлбар хийнэ.
- Захиалгаа авна.
- Захиалгын дагуу түргэн шуурхай үйлчлэнэ.
- Зочны захиалсан коктейлийг тайлбарлахдаа 15 минутаас хэтрүүлж болохгүй.
- Орц найрлагаа технологийн картын дагуу зөв хийж сурсан байна.
- Хэд хэдэн коктейль нэг дор хийсэн тохиолдолд заавал амсаж шалгана.
- Коктейль бэлтгэхдээ зочинд харуулж хийнэ.
- Коктейль чимэглэхдээ шинэлэг, зохимжтой чимэглэх ур чадварт суралцана.
- Өөрийн гарын Коктейлийг зохиох чадварт суралцана. /Signature cocktail/
- Багаж хэрэгсэл, бараа бүтээгдэхүүнээ үргэлж бэлэн байлгаж үйлчилгээ үзүүлнэ.
- Байнгын үйлчлүүлэгчийнхээ уух дуртай коктейлийг мэддэг байх ёстой.
- Насанд хүрээгүй болон хэт согтуу хүнд үйлчлэхгүй байна.
- Илүү гарсан эсвэл үлдэгдэл коктейлийг уухгүй.
- Бараа бүтээгдэхүүний хаягдал аль болох бага гаргаж ажиллана.
- Хогоо ангилж хаяна.
- Нөхөрсөг, чадварлаг үйлчилгээгээр зочдоо гайхшируулж байнгын үйлчлүүлэгч болгох нь маш чухал юм.



- Бохь зажлахгүй.
- Үйлчилгээний танхимд хоол унд идэхгүй.
- Гар утас чихэвч хэрэглэхгүй байна.
- Удаан хугацаагаар ажлын байрыг орхиж явахгүй.
- Ажлын байран дээр хана, сандал ширээ налан биеэ сул хаяж унжийж зогсохгүй.
- Үйлчлүүлэгчтэй харилцахдаа өөр тийшээ харах, анзаараагүй, сонсоогүй дүр эсгэх, удаан хүлээлгэх, загнах, доромжлохгүй.
- Үйлчлүүлэгчийн нүүр царай, эд хөрөнгө бусад зүйлд хэт анхаарах, тийм яриа дэлгэх, хувийн чанартай юм асуугүй.
- Ажилтан, албан хаагчдад ажлын өрөө, тасалгаанд тамхи татахыг хатуу хориглох бөгөөд зөвхөн зориулалтын цэгт татна.
- Гараараа чичиж заахгүй байна.
- Өөр ямар нэг зүйл хэрэгтэй талаар лавлана.
- Зочинтой эелдэг зөөлөн харьцана.
- Бусдын сэтгэл хөдлөлийг мэдэрч үйлчилнэ.
- Өөрийгөө сайн хянаж, сэтгэл хөдлөлөө зөв удирдана.
- Зөв ярьж, бодсоноо зөв илэрхийлнэ.
- Зочинтой харилцахдаа анхаарлаа төвлөрүүлж ажиллана.
- Зочдын зан чанарыг ойлгож, тэдний сонголтод нөлөөлнө.
- Бүх зочинтой эрх тэгш эелдэг хандаж харьцана.



## SOP 11. ХОЛИМОГ УНДААНЫ ЗОХИСТ ХЭРЭГЛЭЭ

### ЗОРИЛГО

Согтууруулах төрлийн ундааны зохистой хэрэглээний талаар үйлчлүүлэгч тэр бүр мэддэггүй учир Бартендер зочинд зөв сонголтыг санал болгох чадамжтай байх. Жишээ нь: Хоолны өмнө болон дараа нь өөр өөрийн зохист согтууруулах төрлийн ундааг хэрэглэх шаардлагатай.

#### Оройн хоолны өмнөх холимог ундаа

Americano  
Bacardi cocktail  
Daiquiri  
Bronx  
Kir  
Kir royal  
Manhattan  
Manhattan dry  
Manhattan medium  
Margarita  
Martini dry  
Martini perfect  
Martini sweet  
Martini vodka  
Gibson  
Negroni  
Old fashioned  
Paradise  
Rob roy  
Rose  
Whiskey sour

#### Оройн хоолны дараах холимог ундаа

Brandy Alexander  
Black Russian  
White Russian  
French Connection  
God Father  
God Mother  
Golden Cadillac  
Golden Dream  
Grasshopper  
Porto Flip  
Rusty Nail

#### Зөвхөн уух зүйл

Bellini  
Bloody Mary  
Brandy Egg Nog  
Buck's Fizz  
Mimosa  
Banana Daiquiri  
Frozen Daiquiri  
Bull shot  
Champagne Cocktail  
John Collins  
Gin Fizz  
Harvey Wallbanger  
Horse's Neck  
Irish Coffee  
Pina Colada  
Planter's Punch  
Screwdriver  
Singapore sling  
Tequila Sunrise

## SOP 12. ХОЛИМОГ УНДААНЫ ҮНЭ ТОГТООХ

### ЗОРИЛГО

Бүтээгдэхүүний зардал болон үнэлгээг бодитоор үнэн зөв гаргах нь үйл ажиллагаа явуулж байгаа тухай байгууллагын ашиг орлогод шууд хамаарна.

#### **Хоол үйлдвэрлэлийн салбарт бэлэн бүтээгдэхүүний үнийг тодорхойлох:**

- Бэлэн бүтээгдэхүүний үнэ:
- Түүхий эд материалын өртөг 40%
- Хөдөлмөрийн хөлс 24%
- Нэмэлт зардлууд 20%
- Цэвэр ашиг 16%

#### **Холимог ундааны үнэ тогтоох:**

##### **1-р алхам**

- Бүтээгдэхүүний хэмжээг тодорхойл.
- Орц найрлагын хэмжээг тодорхойл. Жишээ нь: 750мл 30мл-т хуваагдаж = 25 хэмжигдэнэ.

##### **2-р алхам**

- Тухайн бүтээгдэхүүний 1 шилний үнийг тодорхойлж бүтээгдэхүүн нь хэр олон коктейльд хүрэлцээтэй болохыг тодорхойл. Жишээ нь 750мл виски 80.000 төгрөг. 80.000-ийг 25 хэмжигдэхүүнээр хувааж =3200 төгрөг

##### **3-р алхам**

- Тухайн бүтээгдэхүүний спиртийн түвшнийг тодорхойл. Жишээ нь: 1 холимог ундааны 20%-ийн спиртийн агууламжтай.
- Үнийн дүнг тодорхойлол. Жишээ нь: 3200- г 20%-д хуваавал 16000 төгрөг гарж байна.

## SOP 13. ТӨЛБӨР ТООЦОО ХИЙХ, ҮЙЛЧЛҮҮЛЭГЧЭЭ ҮДЭХ

### ЗОРИЛГО

Зочлох үйлчилгээний эцсийн алхам буюу сүүлийн үйлчилгээ нь зочны төлбөр тооцоог хийн үдэн гаргаснаар дуусгавар болно.

#### **Тооцооны хуудас нь дараах зүйлсийг агуулсан байна:**

- Тооцооны хуудасны дугаар
- Он, сар, өдөр
- Ширээ болон өрөөний дугаар
- Бүтээгдэхүүний нэр, тоо, үнэ эцсийн дүн
- Үйлчилсэн ажилтны дугаар, нэр, гарын үсэг

#### **Тооцооны хуудсыг бөглөх:**

- Үйлчлүүлэгч болон байгууллагын хяналтын ажилтанд ойлгомжтой байдлаар тэмдэглэнэ.
- Тод, гаргацтай, алдаагүй, үнэн зөв бичсэн байна.
- Зассан болон балласан тооцооны хуудас хэрэглэхгүй байна.
- Тухайн зоогийн газрын хэрэглэдэг товчилсон үг хэрэглэлийг хэрэглэнэ.

#### **Тооцооны хуудсыг хянах:**

- Тооцооны хуудсыг дугаараар юм уу өнгөөр ангилна.
- Тооцооны хуудасны үндсэн хэсэг тухайн ажилтанд, 1 хувь нь гал тогоруу, 2 дахь хувь нь үйлчлүүлэгчид үлдэнэ.
- Ажлын өдөр дуусахад тооцооны хуудасны үндсэн хэсгийн дүн хяналтын хэсэгт мэдээлэгдэнэ.

## SOP 14. АЖЛЫГ ДУУСГАХ

### ЗОРИЛГО

Тухайн өдрийн үйлчилгээний ажил дууссан боловч тухайн өдрийн борлуулалтын мэдээлэл гаргах, ажлын байрны цэвэрлэгээ хийх, тоног төхөөрөмжөө шалгах гэх мэт дараагийн ажлын өдрийн бэлтгэлээ хангаснаар дуусгавар болно.

Өдрийн борлуулалтын мэдээ гаргах:

Өдөр бүрийн борлуулалтын мэдээ гаргаснаар 7 хоног бүр, сар бүрийн борлуулалтын орлогын анализ хийхэд анхан шатны боловсруулалт хэрэг болно.

Ажлын байрны цэвэрлэгээ шалгах:

Ажлын байрыг цэвэрлэнэ.

Үйлчилгээнд хэрэглэсэн багаж хэрэгслийг цэвэрлэх, шалгана.

Задалсан бүтээгдэхүүнийг сайтар битүүмжлэн хадгалах, шалгана.


Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдал, горимыг шалгана.

Ажлын байраа маргаашийн үйлчилгээнд бэлэн эсэхийг нягтлан шалгаснаар тухайн өдрийн ажил дуусгавар болно.



БАРТЕНДЕР

 [www.mto.mn](http://www.mto.mn)

 (+976) 7777-7001

 [info@mto.mn](mailto:info@mto.mn)