


**МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР**

Утас: \_\_\_\_\_; E-mail: info@inspection.gov.mn;

Факс: \_\_\_\_\_; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ ШАЛГАХ  
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**
**А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ**

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Дууссан: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Зөвлөн туслах үйлчилгээ		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн				
Төрөл ААН Иргэн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйл ажиллагаа		Хүчин чадал	Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн	
Чиглэл :		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Төслийн хүчин чадал	Нэрс - - - - - -
			Одоогийн хүчин чадал	
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог	Технологи инженер/ зэрэгтэй тогооч	Мэргэжлийн тогооч
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

**Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ**

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
<b>Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>I. Хэсэг. Гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>195</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	Эрүүл ахуйн тухай хууль 7.1, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан	0	9		
2	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC RCP39:2011 стандартын 4.2	Ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	6		
3		Гадна орчин, авто машины зогсоолыг цардсан эсэх	0	6		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP	Хатуу шингэн хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж, графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	6		
5	1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.3 Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	3		
6		Усан хангамжийн систем нь төвлөрсөн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	3		
7	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн	Усан хангамж нь хэсгийн системд холбогдсон	0	9		
8	4.1.1, 5.1, 7.1 дэх зүйл, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003	Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	9		
9	Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3	Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл хөтлөлт	0	9		
10		Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэж буй ус нь "Ундны ус" MNS 900:2005 стандартын шаардлагыг хангасан	0	9		
11	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 4.4.4 Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын	Бохир усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	3		
12	5.6.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC RCP 39:2011	Бохир усны хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	6		
13	стандартын 4.3.13, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Бохир ус хаягдлыг зайлуулах Нvхэн	Стандартын шаардлага хангасан бохир усны цооногтой	0	9		

14	ус, хальдрын салгуулалт, түрэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	3			
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	9			
16	4.4.7, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.4.5, 5.5.5, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.12	Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	6			
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт	Агааржуулалтын хоолой нь зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, авч цэвэрлэхэд хялбар, шавьж хорхой, ялаанаас хамгаалагдсан торон хаалттай	0	3			
18	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.19.1	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	6			
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.1-4.3.7.5	Өрөөний шал	Шал нь зай завсаргүй, ус, чийгэнд тэсвэртэй, хальтирдаггүй, угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийсэн, хагарч цуураагүй, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	6		
20		Өрөөний хана	Хана нь ан цавгүй, будаг плита ховхроогүй, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, цэвэрхэн	0	6		
21			Ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийсэн	0	6		
22		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6			
23		Өрөөний тааз	Будаг нь ховхроогүй, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, цэвэрхэн	0	6		
24			гал, ус, чийгэнд тэсвэртэй, цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн,	0	6		
25		Өрөөний цонх	Хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
26			Тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	0	6		
27			будаг нь ховхроогүй, гадаргуу нь гөлгөр, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй ,цэвэрхэн	0	6		

28		Өрөөни	ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, өөрөө хаагддаг	0	6		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2 заалт, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7	Хүнсний агуулах	Хүнсний агуулахын хана, тааз, шаланд хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, будаг шохой хуурч унах, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, цэвэрхэн	0	6		
30			Зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн	0	6		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5 заалт		Үйлчлүүлэгч чөлөөтэй ашиглах боломжтой ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй байна.	0	9		
<b>II. Хэсэг. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй</b>				<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
32			Ажиллагсдын хувцасны өрөөтэй, цэвэрхэн	0	9		
33			Ариун цэврийн өрөөтэй, цэвэрхэн	0	6		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал		Гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай, бугуй тохойны ажиллагаатай, эсхүл мэдрэгчтэй, цэвэрхэн	0	6		
35	нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4		Саван, ариутгалын бодис хүрэлцээтэй	0	3		
36			Гар хатаагч эсхүл цаасан салфеткатай	0	3		
37			Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	6		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.16		Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд гар угаах цэгтэй, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай, цэвэрхэн	0	9		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 6.2, 6.3		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	9		
40			Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
41	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7 "Хоолны газрын нийтлэг журам" 9.5		Хоолны газрын ажилтан нь ямар нэг халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсвэл ийм өвчтэй хүн асарсан тохиолдол бүрт тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулж бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
42	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3		Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	6		

43	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 5.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAS/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хувцсаар бүрэн хангагдсан, хэрэглэдэг, цэвэрхэн өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хувцастай	0	9		
44	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 9.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAS/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарын ариун цэврийг сахидаг эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4	Ажил олгогч нь эрүүл мэндийн байгууллага, холбогдох мэргэжлийн төрийн бус байгууллагатай хамтран эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтыг зохиох байгуулж, сургалтанд шаардагдах бусад зардалд дэмжлэг үзүүлнэ	0	6		
46	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAS/RCP 39:2011 стандартын 6.6-6.8	Ажлын хувцас, хэрэгсэлийг тогтмол цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	6		
47	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.2	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг батлуулсан, мөрдөж ажилладаг 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай байна	0	9		
<b>III. Хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
48	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 5.5, 8.4	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хогийн савыг тухай бүр цэвэрлэдэг, битүүмжлэгдсэн тагтай	0	6		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хоолны газрын нийтлэг журам 5.5, 8.3, 8.4 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAS/RCP 39:2011 стандартын 5.2	Бохирын цооногийг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн	0	6		
50		Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг	0	6		
51		Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн бие засах газрыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн	0	6		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	9		
53		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	9		
54	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 8.1	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		

55	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 8.2	Цэвэрлэгээний багаж хэрэгсэл цэвэрхэн, цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа угааж халдваргүйжүүлсэн, бүртгэлтэй	0	6		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 9.7, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2.3	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	9		
57	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/		0	6		
58	"Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS4946:2005 стандартын 5.2.7, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.2.1	Тоног төхөөрөмжийн бүх хэсэгт жигд хүрч цэвэрлэх боломжоор хангагдсан, цэвэрлэсэн, цэвэрхэн	0	3		
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.4.6	Жимс, ногоо, угааж хэрэглэх түүхий эдийг угаах цэгтэй, технологийн нэг чигийн урсгалд нийцсэн	0	6		
60		Дамжлагат угаалгыг зааврын дагуу байрлуулсан	0	6		
61		Хоолны газарт ажлын сав, суулга угааж ариутгах цэгийг тусад нь технологийн урсгалд нийцүүлэн зохион байгуулсан, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	9		
62	"Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 5.3	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүн тус бүрт өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанэ\, тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, тогтмол цэвэрлэдэг	0	6		
63	"Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC RCP 39:2009 стандартын 7.5.1	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 өөс +8 хэмд 48-72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг	0	6		
64	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.6, МХЕГ-ын даргын 174 тоот тушаал	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад бэлэн бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетэн илрүүлэх эрүүл ахуйн арчдас шинжилгээ авч үнэлгээ, дүгнэлт өгөх	0	9		
<b>Хүнсний чанар, стандартын хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>Ү.Хэсэг. Түүхий эдийн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэх</b>			<b>0</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
65		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн, хөтлөлттэй	0	6		
66		Хангалттай хэмжээний хүнс, түүхий эдийг хадгалах хөргөх, хөлдөөх тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан	0	9		
67	Хүнсний тухай хууль 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжүүд бүгд температур хэмжих хэрэгсэлтэй	0	6		

68	хууль 10.1.9, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" стандартын MNS CAC/RCP стандартын 4.3.14.1, 7.9.1-7.9.5	Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь хаяглаж, зохих нөхцөлд хадгалдаг	0	9		
69		Хоол хүнсэнд баталгаажилттай хүнсний нэмэлтүүдийг хэрэглэдэг	0	6		
70		Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн	0	6		
71		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
72	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9 "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP стандартын 7.9.1-7.9.5	Хүнс түүхий эдийг зориулалтын тээврийн хэрэгслэлээр тээвэрлэдэг	0	9		
73		Хоолыг зориулалтын дулаан баригч, тусгаарлагч бүхий чингэлэг саванд тээвэрлэдэг эсэх	0	6		
<b>Ү.Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
74	Хүнсний тухай хууль 10.1.3, "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 3.1, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.2.3, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP стандартын 4.1.3	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагыг нэг чигийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
75	"Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.2.11, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP стандартын 4.3.2	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүнийг хүлээж авах, анхан шатны мэдрэхүйн үзүүлэлтээр шалгах, ангилан ялгалт хийх, цэвэрлэн хуваарилах зориулалтын цэгтэй	0	9		
76	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP стандартын 4.4.1, 7.5.1	Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж нь зориулалтын бөгөөд ган, ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	9		
77		Боловсруулсан хоол, түүхий эд, шарах тосны чанарыг шалгах орчин үеийн хурдавчилсан тест, багаж хэрэгсэлээр хангагдсан	0	6		
78	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 12,1 заалт	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	6		
79	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 5.1, 7.4.1	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж үйлдвэрлэдэг	0	6		
80	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" стандартын MNS CAC/RCP стандартын 7.4	Хөлдөөсөн түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг технологийн дагуу дам бохирдол үүсэхээс сэргийлсэн нөхцөлд гэсгээдэг	0	9		

81	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.1, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" стандартын MNS CAC/RCP стандартын 7.5.1, 7.5.2, Хоолны газрын нийтлэг журам 7.6.8,	Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	6		
82		Бүхлээр нь шанзалж болгосон шувууны мах болон шүүрхий, болгосон махны гүний температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
83		Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй	0	9		
84		Хөргөөсөн хоолыг 4 хэмээс ихгүй температурт хадгалдаг, гүний температурыг хэмждэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	9		
85	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10,1,3 даалт, ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
86		Дотоод хяналтын орон тооны ажилтантай, эсхүл ажилтаны чиг үүрэгт давхар тусгаж үүрэгжүүлсэн	0	6		
87		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
<b>ҮІ. Хэсэг. Мэргэжилтэй ажилтаны хангамж, мэргэжлийн түвшин</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
88	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5 "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, "Хоолны газрын нийтлэг журам"	Мэргэжлийн тогоочтой	0	9		
89		Мэргэжил дээшлүүлэн давтан сургалт явуулах тусгай хөтөлбөртэй, ажиллагсдыг сургалтад хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	6		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>600</b>	..... эрсдэлтэй	..... эрсдэлтэй
<b>ҮНЭЛГЭЭ</b>						

>=50%

[30%-49%]

<=29%

Өндөр эрсдэлтэй

Дунд эрсдэлтэй

Бага эрсдэлтэй



**В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ**

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		<b>а/ Акт</b> •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан <b>б/ Албан шаардлага</b> •Заалтын тоо <b>в/ Дүгнэлт</b> •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний <b>г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс</b> /төгрөг, ш, л, кг.../ <b>д/Нөхөн төлбөр</b> <b>е/Торгууль, шийтгэвэр</b> •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	_____	_____		_____
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	_____	_____		_____
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/
	_____	_____		_____

Тайлбар:

**Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ**

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Дууссан: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	_____	_____		_____
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	_____	_____		_____
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/
	_____	_____		_____

Тайлбар: