


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

Утас: _____; E-mail: info@inspection.gov.mn;
Факс: _____; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**ГАДНА ТАЛБАЙ, ЯВУУЛЫН
ҮЙЛЧИЛГЭЭТЭЙ ТҮРГЭН ХООЛНЫ
ЦЭГТ ХООЛ, ХҮНС, БЭЛТГЭХ,
БОРЛУУЛАХ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ
ГАЗРЫГ 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		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	Технологи инженер/ зэрэгтэй	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
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
I. Хэсэг Гадна орчин, барилга байгууламж			0	132	0	0
1	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.1, 5.1.2.1, 5.1.1.2, ба 8.1.5, 8.1.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.2, 8.3, 8.15, 10.1	Эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн цэгт байршсан, гадна талбайг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнээс өөр зориулалтаар ашигладаггүй	0	6		
2	талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.1, 5.1.2.1, 5.1.1.2, ба 8.1.5, 8.1.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.2, 8.3, 8.15, 10.1	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байр хүрэлцэхүйц талбайтай /явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэгт 10 м.кв-аас дээш/	0	9		
3	талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.6, 8.2.1.1	Байгууламж нь гадна талбай хог хаягдалгүй, бохирдлын эх үүсвэр, замын хөдөлгөөн, явган зорчигчоос тусгаарлагдсан, тоос, салхинаас хамгаалагдсан хана бүхий	0	9		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 7.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ6192 :2010 стандартын 12.1, 12.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.6, 8.2.1.1	Хатуу, шингэн хог, хоолны үлдэгдлийг нэг удаагийн нийлэг уут бүхий битүү саванд хадгалж тухай бүр зайлуулдаг, Хогийн савыг хоол үйлдвэрлэлийн болон үйлчлүүлэгчийн хэсэгт хоол хүнс бохирдуулахгүй нөхцөлд байршуулсан	0	6		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4,"Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.6, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192:2010 стандартын 12.3	Хогийн сав нь бат бөх, ус нэвтэрдэггүй, цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн, таг нь гишгүүрийн хөшүүргээр нээгдэж хаагддаг	0	6		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5 дахь заалт, Хоолны газрын нийтлэг журам" 3.5, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.4	Бохир усыг зөвшөөрсөн цэгт эсвэл бохирдол үүсэхгүйгээр зохистой зайлуулдаг /гэрээтэй/	0	9		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл	Худалдаа, үйлчилгээний байгууллага нь эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага хангасан үйлчлүүлэгч чөлөөтэй ашиглах боломжтой ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй	0	9		
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл	Зөөврийн устай бол ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг бүртгэл хөтлөлт	0	6		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл	Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	6		

10	ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.5, 5.1.3.1, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 5.11	Ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй	0	6			
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй	0	6			
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Хоолны газрын ангилал зэрэглэл, үндсэн шаардлага MNS 4946:2005 стандартын 5.5.1, 5.5.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.9	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	6			
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Хоолны газрын ангилал зэрэглэл, үндсэн шаардлага MNS 4946:2005 стандартын 5.5.1, 5.5.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.9	Хоол боловсруулалтын хэсэгт зориулалтын агааржуулалтын систем /вентилятор, сэнс/-тэй, хэвийн ажиллагаатай эсэх	0	6			
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.1, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.3, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.7, 8.8	Өрөөний шал	Ус, чийгэнд тэсвэртэй, угааж болох материалаар хийсэн, хальтардаггүй, зай завсаргүй	0	6		
15		Өрөөний хана	Ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийсэн, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй	0	6		
16		Өрөөний тааз, дээвэр	Тоос шороо, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, битүүмжлэлтэй	0	6		
17		Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цонх	Хорхой, шавьж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, цэвэрлэсэн	0	6		
18		Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цонх	Цонх, хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн нүүрэн тал нь хоол бэлтгэж боловсруулж байгаа байдлыг хэрэглэгчид шууд харагдахаар зохион байгуулсан	0	6		
19		Хүнс хадгалах, бэлтгэх	Хүнс бэлтгэх тавцан шалны түвшингээс 60-70 см-ээс өндөртэй	0	6		
20	Хүнс хадгалах, бэлтгэх	Хүнс бэлтгэх, хадгалах зориулалтын вандан тавиур, шүүгээ хүрэлцээтэй	0	6			
II. Хэсэг . Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй			0	63	0	0	
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.7, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192:2010 стандартын 8.11	Ажиллагсдын хувцасны өрөө, эсхүл шүүгээтэй, хоол бэлтгэх, хадгалах байрнаас тусгаарлагдсан	0	6			
22		Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд гар угаах цэгтэй, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай	0	6			
23		Гар угаах цэг халуун, хүйтэн устай, бугуй тохойны ажиллагаатай, эсхүл мэдрэгчтэй	0	3			
24		Гар угаалтуурыг хаалтаар тусгаарласан	0	3			

25		Ажиллагсад гараа бохирдох, ариун цэврийн өрөөнд орсон тохиолдол бүрт угааж халдваргүйтгэх санамж, заавар байрлуулсан	0	3		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, 10.3.2, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.1, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192:2010 стандартын 11.3	Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	6		
27	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2, "Хоолны газрын нийтлэг журам" 9.5, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.1, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 11.3	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		
28	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 5.1.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.2, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192:2010 стандартын 11.3	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хувцсаар бүрэн хангагдсан, хэрэглэдэг	0	3		
29	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.3, 5.2.5, 5.2.6, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.15	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг	0	6		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.15	Ажиллагсад ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, мөнгө болон хүнсний зүйлтэй зэрэг харьцдаггүй, эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
31	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	6		
32		Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	6		

33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, дэх заалт, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 11.2 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг , биечлэн харьцдаг ажилтаныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
III. Хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа			0	54	0	0
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.2,"Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.3.3, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэгТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 12.6	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх мэргэчгүйтгэл, шавьжгүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар улирал тутам хийлгэж бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
35	"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		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.1.7, 5.2.8.1, 8.2.5, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 6.4, 9.11	Багаж хэрэгслэл, тоног төхөөрөмж, ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг ажиллагааны эхлэл, төгсгөлд тогтмол хийдэг, бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
37	Цэвэрлэгээний багаж хэрэгсэл цэвэрхэн, цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа угааж халдваргүйжүүлсэн, бүртгэлтэй		0	3		
38	Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.1.3.3, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 9.12	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис хэрэглэдэг	0	3		
39	"Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 9.7, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.15	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг	0	3		
40		Хүнсний түүхий эдийг угаах цэгтэй, бохирдол үүсэхээс сэргийлж тусгаарласан	0	6		
41	"Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 8.2.5, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг	Төвлөрсөн ус хангамжид холбогдсон нөхцөлд аяга, таваг, халбага, сэрээ зэргийг угаах цэгтэй, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6		

42	үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 10.2	Зөөврийн ус хангамжтай бол зөвхөн нэг удаагийн аяга таваг, халбага, сэрээ, хутга хэрэгсэл, амны цаасан алчуур ашигладаг, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах зориулалтын савтай	0	6		
43	"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 \гампанз\, тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, тогтмол цэвэрлэдэг	0	6		
44	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 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		

Хүнсний чанар, стандартын хяналтын чиглэлээр

IV. Хэсэг. Түүхий эд хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэх ажиллагаа			0	87	0	0
45	Хүнсний тухай хууль 10.1.1, 9.9.5, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 4.1.1, 4.2.3, 6.1.3.1.3,	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн	0	6		
46	Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.15	Хүлээн авсан хүнс, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг нэг бүрчлэн шошгожуулсан	0	6		
47		Хоол, хүнсийг ажлын 4 цагт, эсвэл тухайн өдөрт хэрэглэх хэмжээгээр авч нөөцөлдөг	0	6		
48		Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
49		Амьтан, ургамлын гаралтай хүнс, түүхий эдийг тус тусад нь хадгалдаг	0	3		
50		Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг	0	3		
51		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 101.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 4.2.3,	Бэлтгэсэн хоол, хүнсийг 5 -аас доош хэмд хадгалж тухайн өдөрт багтаан борлуулдаг, хугацааг тэмдэглэсэн	0	6		
53	4.2.5, 4.2.7, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 5.1-5.3, 9.3, 9.6	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй	0	6		
54		Хэрэглэхийн өмнө халаах, гүйцээн болгох хоолыг 5-аас доош хэмд хадгалдаг, урьдчилан халаагаагүй	0	6		

55		Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг урьдчилан гүйцээн боловсруулалт хийлгүй 5-аас доош хэмд хадгалдаг, хэрэглэхийн өмнө боловсруулан олгодог	0	6		
56		Майонез, зуушны крем, бяслаг, мусс зэргийн орц бүхий бүтээгдэхүүнийг бэлдсэнээс хойш 3 цагаас илүү хугацаагаар хадгалдаггүй, бүртгэлтэй	0	6		
57		Өндөгтэй сүмс, майонез, ижил төрлийн бүтээгдэхүүнийг зөвхөн үйлдвэрийн аргаар бэлтгэсэнийг ашигладаг	0	6		
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9 "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 4.2.1, 4.2.2, 7.1-7.6.2, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 5.4, 7.1,	Хүнс, түүхий эдийг зориулалтын тээврийн хэрэгслэлээр тээвэрлэдэг	0	6		
59		Бэлтгэсэн хоол, хүнсийг зориулалтын, дулаан хадгалах саванд хийн битүүмжилж тээвэрлэдэг	0	3		
60		Бэлэн хоолыг 60 хэмийн халуунаар тээвэрлэх боломжгүй нөхцөлд урьдчилан хөргөж тээвэрлэдэг	0	3		
61		Тээврийн хэрэгслэл шаардлагагүй нөхцөлд зориулалтын зөөврийн сав, төхөөрөмжтэй	0	6		
V. Хэсэг.Технологи ажиллагаа, тоног төхөөрөмжийн хангамж			0	60	0	0
62	Хүнсний тухай хууль 11.1.2, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.2.3	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагыг нэг чигийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	6		
63		Хоол үйлдвэрлэл, богино хугацаанд гүйцээн боловсруулах зориулалтын тоног, төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	6		
64	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 11.1.2, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 6.1.1.4.1, 6.1.2.1, 6.1.3.1.1, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.15	Хүнс, түүхий эдийг хэрчих, зүсэх, бутлах зэрэг ажиллагааг хийх зориулалтын төхөөрөмжтэй	0	6		
65		Жимс, ногоог цэвэрлэх, хальслах, хэрчих ажиллагааг гүйцэтгэх тоног төхөөрөмжтэй	0	3		
66		Зөвхөн үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан бэлэн ба хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн ашиглан хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулдаг	0	6		
67		Хөлдөөсөн түүхий эдийг зохих хэмд хөргөгчид ба богино долгионы зуух ашиглан гэсгээдэг	0	3		
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ Хоолны газрын ангилал зэрэглэл, Ерөнхий шаардлага MNS4946-2005 стандартын Хавсралт "А" 6.4	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж үйлдвэрлэдэг	0	3		
69	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 12,1 заалт, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3 Эрүүл ахуйн тухай хуулийн	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	6		

70	10.1.3, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 4.1.1, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТESH MNS 6192 :2010 стандартын 10.2	Хоол, хүнсний түүхий эдийг богино долгионы зуух ашиглан халаах, гэсгээх ажиллагаанд зориулалтын, тэмдэглэгээтэй сав, баглаа боодол ашигладаг	0	3		
71	Хоолны газрын нийтлэг журам 9.4 "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 6.2.1	Хоолыг хайрч, шарах ажиллагаанд хэрэглэж буй тосны өнгө, үнэр, өөрчлөгдөөгүй, шинэлэг	0	6		
72	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.1,"Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 6.2.1-6.2.8, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТESH MNS 6192 :2010 стандартын 9.3, 9.6	Тухайн өдөрт хэрэглээгүй хоол, хүнсийг устгаж бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
73	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	3		
74		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	3		
ҮІ. Хэсэг. Мэргэжилтэй ажилтаны хангамж, мэргэжлийн түвшин			0	9	0	0
75	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5 "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, Эрүүл ахуйн тухай хууль 15.4, "Хоолны газрын нийтлэг журам" 7.7, 7.5.3, "Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадалын дүрэм" MNS CAC RCP 43:2011 стандартын 5.2.8.1, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТESH MNS 6192:2010 стандартын 9.3, 9.6	Мэргэжлийн тогоочтой	0	6		
76		Хоол хүнстэй харьцагч ажилтнуудыг мэргэжлийн чиглэлээр давтан сургалтад хамруулдаг	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	405		
ҮНЭЛГЭЭ				 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

>=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	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	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	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	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: