



**№1.10.2.НИЙТЭЭР НЬ ҮЙЛЧЛЭХ ХООЛ  
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

**Хяналтын байгууллага:**

**Шалгуулагч этгээдийн нэр:**

**Объектын нэр:**

**Регистрийн дугаар:**

Хяналт шалгалт хийсэн огноо: .../.../..

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

**ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ**

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	
1	2	3	4	5	
<b>I.Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжийн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>141</b>	<b>0</b>
1		Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагыг нэг чигийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9	
2		Технологийн тоног төхөөрөмжийн шугам 2 эгнээгээр ажиллах үед урт нь 3м хүртэл, хоорондын зай 1.2м, 1эгнээгээр ажиллах үед хоорондын зай 1.3 м-ээс багагүй, хана, технологийн шугамын төхөөрөмжийн хоорондын зай 1м зайтай үйлдвэрлэлийн ажиллагаа явуулахад тохиромжтойгоор зохион байгуулсан	0	6	
3		Хоол түгээх хэсгийн хоол олгох төхөөрөмж, хооллох танхимаас тусгаарлах хашлагын хооронд 07 м, хоол олгох хэсгийн арын ажлын байрны бүсийг 1м-ээс багагүй өргөнтэйгээр хоол үйлдвэрлэлийн ажиллагаанд саад болохооргүй талбай бүхий цэгтэй	0	3	

4		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүнийг хүлээж авах, анхан шатны мэдрэхүйн үзүүлэлтээр шалгах, ангилан ялгалт хийх, цэвэрлэн хуваарилах цэг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	6	
5	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, 10.1.3, 10.1.4, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005	Жимс, ногоо, түүхий эдийг цэвэрлэн ангилах, бэлтгэх цэгийг технологийн нэг чигийн урсгалд нийцүүлэн байршуулсан	0	6	
6	стандартын 4.4, 5.2.3, 5.2.7, 5.2.11, 5.3, 5.4.6, 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол	Үйлчилгээний аяга, таваг, хэрэгслэл угаах төхөөрөмж, хадгалах цэгтэй	0	6	
7	үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"	Үйлчилгээний аяга, таваг, хэрэгслэл хатаах төхөөрөмжтэй	0	6	
8	MNS CAC/RCP стандартын 4.1.3 Барилгын норм ба дүрэм БНБД П-Л 8-85 -ын 4.3 дахь	Хоол үйлдвэрлэлийн сав, суулга угаалга, хадгалах цэгийг тусгаарласан, тавиур төхөөрөмжтэй	0	6	
9	заалт. 1-6, 9 дүгээр хавсралт, "Хоолны газрын нийтлэг журам" 3.1, 5.5, 8.4,	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь бэлтгэх өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\, тогоочийн багаж хэрэгслэлээр хангагдсан	0	6	
10		Хүнсний агуулах зориулалтын вандан тавиур, чингэлэг (сав) төхөөрөмжтэй	0	6	
11		Хүнс, түүхий эдийг хадгалах хөргөх, хөлдөөх тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан,	0	9	
12		Бэлэн хоол, салат, зуушыг зохих хэмд хадгалж түгээх зориулалтын төхөөрөмжтэй	0	9	
13		Хүнсний агуулах зориулалтын чийглэг, температур хэмжигчтэй, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
14		Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж нь зориулалтын бөгөөд ган, ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	9	
15		Үйлчилгээний таваг, аяга, халбага, сэрээ, хутга хүрэлцээтэй /суудлын тоогоор 3 ээлж/	0	6	
16		Боловсруулсан хоол, түүхий эд, шарах тосны чанарыг шалгах орчин үеийн хурдавчилсан тест, багаж хэрэгслэлээр хангагдсан, хяналт тавьсан бүртгэлтэй	0	6	
17		Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	6	

18	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 12.1 заалт, Монгол Улсын Засгийн газрын 2015 оны 496 дугаар тогтоол	Ашиглаж буй нэг удаагийн болон хуванцар аяга таваг, халбага, сэрээ нь чанар, аюулгүй байдлын баталгаажилтад хамрагдсан	0	6	
19		Нэг удаагийн болон хуванцар аяга таваг, халбага, сэрээ нь хүнсний зориулалтын тэмдэг тэмдэглэгээтэй	0	6	
20	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"	Хүнс түүхий эдийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгслэлтэй, эсвэл гэрээт байгууллагаар тээвэрлэдэг	0	9	
21	MNS SAC/RCP стандартын 7.9.1-7.9.5	Хоолыг зөөвөрлөх зориулалтын дулаан баригч, тусгаарлагч, таглаатай сав, чингэлэгтэй	0	6	
<b>II. Хэсэг. Хоол, хүнс, түүхий эдийн чанар, хадгалалт, тээвэрлэлт</b>			<b>0</b>	<b>165</b>	<b>0</b>
22		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрэн бүрдүүлсэн, бүртгэлтэй	0	9	
23		Хоол хүнсэнд шошгын шаардлага хангасан хүнс, түүхий эдийг ашигладаг	0	9	
24		Урьдчилан боловсруулж хөргөж хэрэглэх хоолонд түргэн гэмтэж муудах, хадгалалтын тусгай нөхцөл шаардах түүхий эд ашиглаагүй	0	9	
25		Зөөврийн хоолыг савлах нам температур бүхий тусгай өрөөтэй	0	6	
26		Нарийн боов, амттаны цехийг тусад нь өрөө, хэсэг байдлаар байгуулсан	0	6	
27		Гүн хөлдөөсөн мах, түүхий эдийг гэсгээх нам температур бүхий өрөөтэй /хэсэг/	0	6	
28	Хүнсний тухай хууль 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.3.1, 12 дугаар зүйл	Урьдчилан боловсруулсан хоолыг тусгай нам температур бүхий өрөөнд хөргөдөг	0	6	
29		Хөргөсөн хоолыг хадгалах төхөөрөмж бүхий тусгай агуулахтай, хүрэлцээтэй	0	6	
30		Хүнсний хөргөлттэй болон мах, ногоо, жимс, хуурай бүтээгдэхүүн, хүнсний сав, баглаа боодлын г.м төрөлжсөн ердийн болон механик салхивч бүхий агуулахууд хүрэлцээтэй	0	6	

31		Хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжүүд бүгд температур хэмжих хэрэгсэлтэй	0	6	
32		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалж буй хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
33		Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь хаяглаж, зохих нөхцөлд хадгалдаг	0	9	
34		Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хугацааг тэмдэглэн хадгалдаг	0	6	
35		Гүн хөлдөөж, хөргөөж хадгалах хүнс, түүхий эдийн хөргөх төхөөрөмжийн хэмийг хянаж түрүүлж орсоныг эхэлж гаргах зарчим баримталдаг	0	6	
36		Хоолны жор, технологийн картад орц, илчлэг, шим тэжээллэг чанар, боловсруулах технологи ажиллагааг бүрэн тусгасан, мөрдөж ажилладаг	0	6	
37		Хэрэглэгчийн хоол, хүнс, түүхий эдийн нэр төрлийн сонголтод хяналт тавьдаг, хориглосон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн ашиглаагүй	0	9	
38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.3.1, 12 дугаар зүйл, "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 5.1, 7.4.1, 7.6.8	Зөөврийн хоолны ачилтын болон хүлээн авах үеийн хэмийг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
39		Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	6	
40		Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй	0	9	
41		Бүхлээр нь шанзалж болгосон шувууны мах болон шүүрхий, болгосон махны гүний температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
42		Боловсруулсан хоолыг хадгалахын өмнө хөргөөж гүний температурыг хэмждэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	6	
43		Хөргөөсөн хоолыг 4 хэмээс ихгүй температурт хадгалдаг, гүний температурыг хэмждэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	9	

44	"Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 9.4	Хоол шарж хайрахад ашиглаж буй тос шинэлэг, хэрэглэсэн тосыг дахин ашигладаггүй	0	6	
<b>III Хэсэг. Дотоод хяналт, мэргэжилтэй ажилтаны хангамж</b>			<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>
45	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5	Нярай, бага насны болон цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхийн өмнө МХБ-аар хуульд заасан шаардлага хангасан эсэх талаар дүгнэлт гаргуулсан	0	9	
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.2.2, 10.2.3, 17.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.1, 7.1.3, 10.1.2	Үйл ажиллагаандаа хүнсний чанарын удирдлага, хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо, хөдөө аж ахуйн болон хүнсний үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн, эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан	0	6	
47	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.5 заалт	Мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлж, эрсдэлийн үнэлгээ хийгдсэн	0	6	
48	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10,1,3 заалт, ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6	
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10,1,3 заалт, ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт	Дотоод хяналтын орон тооны ажилтантай, эсхүл ажилтаны чиг үүрэгт давхар тусгаж үүрэгжүүлсэн	0	6	
50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.5 заалт	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6	
51	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.5, 8.6, 9.1-9.4 заалт	Үлдэгдэл хоолыг устгадаг, бүртгэлтэй	0	3	
52	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.5, 8.6, 9.1-9.4 заалт	Хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн үл мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй	0	3	
53	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.5, 8.6, 9.1-9.4 заалт	Хүнс, түүхий эдийг буцаан таталт хийсэн, бүртгэлтэй	0	3	
54	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5	Мэргэжлийн тогоочтой	0	6	
55	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, "Хоолны газрын нийтлэг журам"	Мэргэжил дээшлүүлэн давтан сургалт явуулах тусгай хөтөлбөртэй, ажиллагсдыг сургалтад хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	6	
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>366</b>	<b>0</b>

**БАТАЛГААЖУУЛАЛТ**

<i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i>	<i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i>	<i>Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан</i>
<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>
<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>

Тайлбар: