



**№1.10.3.ГАДНА ТАЛБАЙ, ЯВУУЛЫН  
ҮЙЛЧИЛГЭЭТЭЙ ТҮРГЭН ХООЛНЫ ЦЭГТ ХООЛ,  
ХҮНС, БЭЛТГЭХ, БОРЛУУЛАХ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ  
ГАЗРЫГ 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. Түүхий эд хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэх ажиллагаа</b> |   |  | <b>0</b>           | <b>87</b>           | <b>0</b>   |
| 1   | 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, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.15 | Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ | 0                  | 6                   |            |
| 2   |   | Хүлээн авсан хүнс, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг нэг бүрчлэн шошгожуулсан   | 0                  | 6                   |            |
| 3   |   | Хоол, хүнсийг ажлын 4 цагт, эсвэл тухайн өдөрт хэрэглэх хэмжээгээр авч нөөцөлдөг   | 0                  | 6                   |            |
| 4   |   | Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг  | 0                  | 6                   |            |
| 5   |   | Амьтан, ургамлын гаралтай хүнс, түүхий эдийг тус тусад нь хадгалдаг  | 0                  | 3                   |            |

|  |  |  |          |           |          |
|--|--|--|----------|-----------|----------|
| 6  |  | Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг                             | 0        | 3         |          |
| 7  |  | Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг   | 0        | 3         |          |
| 8  | 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, 4.2.5, 4.2.7, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 5.1-5.3, 9.3, 9.6 | Бэлтгэсэн хоол, хүнсийг 5 -аас доош хэмд хадгалж тухайн өдөрт багтаан борлуулдаг, хугацааг тэмдэглэсэн                                       | 0        | 6         |          |
| 9  |  | Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй  | 0        | 6         |          |
| 10   |  | Хэрэглэхийн өмнө халаах, гүйцээн болгох хоолыг 5-аас доош хэмд хадгалдаг, урьдчилан халаагаагүй  | 0        | 6         |          |
| 11   |  | Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг урьдчилан гүйцээн боловсруулалт хийлгүй 5-аас доош хэмд хадгалдаг, хэрэглэхийн өмнө боловсруулан олгодог | 0        | 6         |          |
| 12   |  | Майонез, зуушны крем, бяслаг, мусс зэргийн орц бүхий бүтээгдэхүүнийг бэлдсэнээс хойш 3 цагаас илүү хугацаагаар хадгалдаггүй, бүртгэлтэй      | 0        | 6         |          |
| 13   |  | Өндөгтэй сүмс, майонез, ижил төрлийн бүтээгдэхүүнийг зөвхөн үйлдвэрийн аргаар бэлтгэсэнийг ашигладаг   | 0        | 6         |          |
| 14   |  | Хүнс, түүхий эдийг зориулалтын тээврийн хэрэгслэлээр тээвэрлэдэг   | 0        | 6         |          |
| 15   |  | Бэлтгэсэн хоол, хүнсийг зориулалтын, дулаан хадгалах саванд хийн битүүмжилж тээвэрлэдэг  | 0        | 3         |          |
| 16   | Бэлэн хоолыг 60 хэмийн халуунаар тээвэрлэх боломжгүй нөхцөлд урьдчилан хөргөж  | 0  | 3        |           |          |
| 17   | Тээврийн хэрэгслэл шаардлагагүй нөхцөлд зориулалтын температур баригч бүхий зөөврийн сав, төхөөрөмжтэй   | 0  | 6        |           |          |
| <b>II. Хэсэг.Технологи ажиллагаа, тоног төхөөрөмжийн хангамж</b> |  |  | <b>0</b> | <b>63</b> | <b>0</b> |

|    |   |   |   |   |  |
|----|---|---|---|---|--|
| 18 | 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 |  |
| 19 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.1, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3,   | Цонх, хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн нүүрэн тал нь хоол бэлтгэж боловсруулж байгаа байдлыг хэрэглэгчид шууд харагдахаар зохион байгуулсан | 0 | 3 |  |
| 20 | "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    | Хүнс бэлтгэх төхөөрөмж<br>Хүнс бэлтгэх тавцан шалны түвшингээс 60-70 см-ээс өндөртэй  | 0 | 3 |  |
| 21 |   | Хүнс бэлтгэх, хадгалах зориулалтын вандан тавиур, шүүгээ хүрэлцээтэй  | 0 | 3 |  |
| 22 |   | Хоол үйлдвэрлэл, богино хугацаанд гүйцээн боловсруулах зориулалтын тоног, төхөөрөмжөөр хангагдсан                                     | 0 | 6 |  |
| 23 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 11.1.2, "Гадна талбайд  | Хүнс, түүхий эдийг хэрчих, зүсэх, бутлах зэрэг ажиллагааг хийх зориулалтын төхөөрөмжтэй   | 0 | 6 |  |
| 24 | 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 | Жимс, ногоог цэвэрлэх, хальслах, хэрчих ажиллагааг гүйцэтгэх тоног төхөөрөмжтэй   | 0 | 3 |  |
| 25 |   | Зөвхөн үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан бэлэн ба хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн ашиглан хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулдаг          | 0 | 6 |  |
| 26 |   | Хөлдөөсөн түүхий эдийг зохих хэмд хөргөгчид ба богино долгионы зуух ашиглан гэсгээдэг   | 0 | 3 |  |
| 27 | 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 |  |
| 28 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 12,1 заалт, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3, Эрүүл ахуйн  | Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг   | 0 | 6 |  |

|  |   |  |          |            |          |
|--|---|--|----------|------------|----------|
| 29   | 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 ТЕШ 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          |          |
| 30   | 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          |          |
| 31   | "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 цэгТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 9.3, 9.6  | Тухайн өдөрт хэрэглээгүй хоол, хүнсийг устгаж бүртгэл хөтөлсөн   | 0        | 6          |          |
| <b>III. Хэсэг. Дотоод хяналт, мэргэжилтэй ажилтаны хангамж</b> |   |  | <b>0</b> | <b>21</b>  | <b>0</b> |
| 32   | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5 "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 8.1, 8.2, 8.5, 8.6, 9.1-9.4, 10.1.3, 10.1.7,ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд  | Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг  | 0        | 3          |          |
| 33   | дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол, "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 ТЕШ MNS 6192:2010 стандартын 9.3, 9.6 | Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг   | 0        | 3          |          |
| 34   |   | Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй  | 0        | 3          |          |
| 35   |   | Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний буцаан таталт хийсэн, бүртгэлтэй   | 0        | 3          |          |
| 36   |   | Мэргэжлийн тогоочтой   | 0        | 6          |          |
| 37   |   | Хоол хүнстэй харьцагч ажилтнуудыг мэргэжлийн чиглэлээр давтан сургалтад хамруулдаг   | 0        | 3          |          |
| <b>НИЙТ ОНОО</b>   |   |  | <b>0</b> | <b>171</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: