



**№1.10.5.ГАДНА ТАЛБАЙ, ЯВУУЛЫН  
ҮЙЛЧИЛГЭЭТЭЙ ТҮРГЭН ХООЛНЫ ЦЭГТ ХООЛ,  
ХҮНС, БЭЛТГЭХ, БОРЛУУЛАХ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ  
ГАЗРЫН ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛИЙГ 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>Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр</b>					
<b>I. Хэсэг Гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>
1	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын	Эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн цэгт байршсан, гадна талбайг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнээс өөр зориулалтаар ашигладаггүй	0	10	
2	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,	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байр хүрэлцэхүйц талбайтай /явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэгт 10 м.кв-аас дээш/	0	10	
3	Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 8.2, 8.3, 8.15, 10.1	Байгууламж нь гадна талбай хог хаягдалгүй, бохирдлын эх үүсвэр, замын хөдөлгөөн, явган зорчигчоос тусгаарлагдсан, тоос, салхинаас хамгаалагдсан хана бүхий	0	10	

4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 7.4, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг ТЕШ 6192 :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	10	
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	10	
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	10	
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 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	Худалдаа, үйлчилгээний байгууллага нь эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага хангасан үйлчлүүлэгч чөлөөтэй ашиглах боломжтой ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй	0	20	
8	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	Зөөврийн устай бол ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг бүртгэл хөтлөлт	0	10	
9	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	Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	6	
10	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	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 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	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,	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		Хүнсн хадгалах, бэлтгэх	Хүнс бэлтгэх тавцан шалны түвшингээс 60-70 см-ээс өндөртэй	0	6	
20	Хүнсн хадгалах, бэлтгэх	Хүнс бэлтгэх, хадгалах зориулалтын вандан тавиур, шүүгээ хүрэлцээтэй	0	6		
<b>II. Хэсэг . Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй</b>			<b>0</b>	<b>127</b>	<b>0</b>	
21		Ажиллагсдын хувцасны өрөө, эсхүл шүүгээтэй, хоол бэлтгэх, хадгалах байрнаас тусгаарлагдсан	0	10		
22	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	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд гар угаах цэгтэй, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай	0	20		
23		Гар угаах цэг халуун, хүйтэн устай, бугуй тохойны ажиллагаатай, эсхүл мэдрэгчтэй	0	10		
24		Гар угаалтуурыг хаалтаар тусгаарласан	0	10		

25		Ажиллагсад гараа бохирдох, ариун цэврийн өрөөнд орсон тохиолдол бүрт угааж халдваргүйтгэх санамж, заавар байрлуулсан	0	5	
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	10	
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	10	
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	10	
29	"Хүнсний тухай" 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 11.3	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг	0	6	
30	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	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	10	

31	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	Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10	
32	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	
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	10	
<b>III. Хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>106</b>	<b>0</b>
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	10	
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	10	
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"	Багаж хэрэгслэл, тоног төхөөрөмж, ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг ажиллагааны эхлэл, төгсгөлд тогтмол хийдэг, бүртгэл хөтөлсөн	0	10	

37	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	Цэвэрлэгээний багаж хэрэгсэл цэвэрхэн, цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа угааж халдваргүйжүүлсэн, бүртгэлтэй	0	10	
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	10	
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	10	
40		Хүнсний түүхий эдийг угаах цэгтэй, бохирдол үүсэхээс сэргийлж тусгаарласан	0	10	
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 ТЕШ MNS 6192 :2010 стандартын 10.2	Төвлөрсөн ус хангамжид холбогдсон нөхцөлд аяга, таваг, халбага, сэрээ зэргийг угаах цэгтэй, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	10	
42		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	10	
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	10	
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>395</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: