



**№3.11.2.СУВИЛЛЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР
ХАМГААЛЛЫН ДЭГЛЭМИЙГ 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
1. Барилга байгууламж, орчны эрүүл ахуйн шаардлага			0	63	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, MNS 6392:2013 стандартын 4.2.1	Сувилал нь зориулалтын байртай	0	5	
2	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 11.1.2	Сувилал нь 5га-гаас багагүй /рашаан ашиглаж байгаа бол 15 га/ эдэлбэр газартай	0	5	
3	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.1.6	Гадна орчны талбайн гэрэлтүүлэг хангалттай	0	3	
4	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын С хавсралт	Эмчилгээ, сувилгаа, дэмжих үйлчилгээний тасаг нэгжүүд нь стандартад заасан шаардлагатай өрөө тасалгаануудаар хангагдсан.	0	5	
5	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 5.1	Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон /эмийн сан, гал тогоо нь тусдаа байртай бол үүнд хамруулж үнэлнэ/	0	3	

6	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.1	Ариун цэврийн байгууламж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон	0	3	
7	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.13	Үйлчлүүлэгчийн өрөөнд ариун цэврийн өрөөгүй бол 10 эрэгтэй үйлчлүүлэгчдэд 1 суултуур, 1 шээлтүүр, 8 эмэгтэй үйлчлүүлэгчдэд нэг суултуур бүхий ариун цэврийн өрөөтэй	0	5	
8	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.13.	Ариун цэврийн өрөө нь 1 суултуурт 1,1x1,6 метр зай хэмжээтэй, хаалга нь гадагшаа онгойдог.	0	5	
9	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.3.1, 4.3.2	Настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд зориулагдсан шат, ариун цэврийн өрөө, суултуур, хана дагасан бариул, тэргэнцэр гэх мэт тусгай зориулалтын хэрэгслээр хангагдсан	0	3	
10	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 11.8.4	Хүүхдийн сувилал нь хүүхдийн нас, биед тохирсон сандал ширээ, угаагуур, суултууртай	0	5	
11	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.4.2	Сувилуулагчийн болон эмчилгээний өрөөнүүд нь 20 хэмийн дулаантай	0	3	
12	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.7	Ариун цэврийн төвлөрсөн болон хэсгийн байгууламжид холбогдоогүй бол энгийн бие засах газар нь сувиллын байрнаас 30м-ээс холгүй зайд гэрэлтүүлэгтэй, хүрч очих замыг тэгшилж зассан	0	3	
13	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл	Энгийн бие засах газар /нүхэн жорлон/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5	
14	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл.	Бохирын цооног /угаадасны нүх/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5	
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3	Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5	
2. Байгалийн эмчилгээ /рашаан, шавар, ус/ -ний хүчин зүйлийг түшиглэдэг сувилалд тавих шаардлага			0	45	0
16	Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.10.1	Рашааны орд, эх булгийн эргэн тойронд 100 метрийн зайд эрүүл ахуйн бүсийг тогтоож, хашаажуулсан	0	5	

17	Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.10.2	Эрүүл ахуйн бүсийн эргэн тойронд 200 метрээс доошгүй зайд хориглолтын бүсийг тогтоож, тэмдэгжүүлсэн	0	5	
18	Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.11, 22.12, 22.13	Эрүүл ахуйн, хориглолтын, хязгаарлалтын бүсэд хориглосон үйл ажиллагаа явуулдаггүй	0	10	
19	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1	Эмчилгээний шаврыг тоосгон болон төмөр бетон хийцтэй саванд хадгалдаг	0	3	
20	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1.	Эмчилгээнд хэрэглэх шаврыг дулааны улиралд 15-20 хэмээс ихгүй, өвлийн улиралд 5-6 хэмээс багагүй хэмд хадгалдаг	0	3	
21	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1,	Шаврыг 20-30см зузаан нуурын ус юмуу давсны уусмалын үе дор хадгалдаг	0	3	
22	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.2	Эмчилгээнд хэрэглэх шаврын хадгалалтын горимыг баримтлан 1 жилээс дээш хугацаагаар хадгалаагүй	0	3	
23	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.3	Хэрэглэсэн шаврыг төлжүүлэн дахин хэрэглэх тохиолдолд 5-25 хэмд хадгалдаг	0	3	
24	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 5.1	Эмчилгээний шаврын физик, химийн шинж чанар болон аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг тодорхойлуулсан, тэдгээр нь стандартын шаардлага хангасан	0	10	
3. Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрийн хяналт			0	40	0
25	Усны тухай хуулийн 22.3	Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож, хашаажуулсан	0	10	
26	Усны тухай хуулийн 22.3.	Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт энгийн хамгаалалтын бүс тогтоож, тэмдэгжүүлсэн	0	10	
27	Ус хангамж, гадна сүлжээ байгууламж БНБД 40-02-16	Эх үүсвэрийн худгийн барилга байгууламж эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5	
28	БОНХАЖ,БХБ-ын сайдын 2015 оны А-230/127-р хамтарсан тушаалын хавсралтын 3.9	Хамгаалалтын бүсэд мод бут огтлох, элс хайрга чулуу авах үйл ажиллагаа явуулах болон бохир ус, хог хаягдлаар бохирдуулаагүй	0	5	
29	Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих хяналт MNS 0900:2005	Ундны усны эх үүсвэрийн худгийн усанд жилд 1 удаа химийн үзүүлэлтээр, сар бүр нян судлалын үзүүлэлтээр /нянгийн тоо, E.Coli/ шинжилгээ хийлгэдэг, тэдгээр нь стандартын шаардлага хангасан	0	10	

4. Халдварын сэргийлэлт, хяналтын нийтлэг чиг үүрэг		0	28	0	
30	ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын I хавсралтын 5.1.6	Халдвар судлагч эмчтэй	0	10	
31	ЭМС-ын 2017 оны А/169 дүгээр тушаалын I хавсралт	Халдварын сэргийлэлт, хяналтын чиглэлээр дотоод хяналтын үнэлгээний хуудсууд ашиглан, үйл ажиллагаагаа үнэлж, холбогдох арга хэмжээг авч ажиллаж хэвшсэн	0	5	
32	ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын 5.1.7	ЭТҮХХ-аас сэргийлэх чиглэлээр эмч, мэргэжилтнүүдэд сургалт хийж, мэргэжил арга зүйн зөвлөлгөөгөөр хангаж ажилладаг	0	3	
33	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын 3-р хавсралт	Ажилтнууд хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгслийг зориулалтын дагуу, зөв хэрэглэдэг	0	5	
34	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 12.6. ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 3.3, 3.4, VI хавсралт	Сувилал нь тусламж, үйлчилгээндээ нэг удаагийн зориулалтын багаж, материалыг хэрэглэдэг, давтан хэрэглэхээс сэргийлж нөөцийг бүрдүүлсэн	0	5	
5. Гарын эрүүл ахуй		0	26	0	
35	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.4	Үзлэгийн, тариа, сэргээн засах зэрэг ажилбарын өрөө болон ариун цэврийн өрөөнд мэдрэгчтэй эсвэл хөл, тохойг ашиглан нээж хаах ажиллагаатай гарын угаалтууртай	0	5	
36	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.2	Гар угаахад нянгийн эсрэг шингэн саван, спиртэн суурьтай халдваргүйжүүлэх бодисыг хэрэглэдэг, нөөцтэй	0	5	
37	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.2.	Гар угаахад олон хэрэглээтэй даавуун алчуур, гар хатаагч сэнсийг ашигладаггүй	0	5	
38	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 2.1	Гар угаах дараалал, санамж, анхааруулга бүхий зурагт хуудсыг гарын угаагуур бүрийн дэргэд байрлуулсан	0	3	
39	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.3	Эрүүл мэндийн ажилтан ажил, үүргээ гүйцэтгэхдээ 5 мөчид гарыг угааж, халдваргүйтгэдэг	0	5	
40	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.5	Төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжгүй бол гар угаахад хүрэлцэхүйц ус нөөцөлсөн	0	3	
6. Угаалга, цэвэрлэгээ		0	19	0	
41	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2 дугаар хэсэг	Угаалгын газар нь нэг чигийн урсгалтай, бохир, цэвэр хэсэгтэй	0	5	

42	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2.2	Угаалгын газар ус хангамжийн төвлөрсөн системд холбогдоогүй бол угаалгын үйлчилгээнд хүрэлцэхүйц ус нөөцлөх савтай, ус зөөвөрлөх, халаах хэрэгслээр хангагдсан	0	5	
43	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2.5	Угаалганд ирсэн материалыг халдвартай, бохир, гал тогооны, эмчлүүлэгчийн, ажилчдын гэж ялган ангилж, угаадаг	0	3	
44	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 9 дүгээр хавсралтын 3 дугаар хэсэг, Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 10.6.6, 10.6.7	Үйлчлүүлэгч сувиллаас гарсаны дараа хөнжил, гудас, дэрийг физикийн аргаар, орны бүтээлэг, матрац, гудасны хүүдий, хөнжлийг тухай бүр угааж цэвэрлэдэг	0	3	
45	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.1.5	Өрөө бүрийн цэвэрлэгээний материал /шалны мод, хувин, алчуур /тус тусдаа, өрөө дамжуулан хэрэглэдэггүй	0	3	
7. Ариутгал, халдваргүйтгэл			0	76	0
46	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.4	Төвлөрсөн ариутгалын хэсгийн өрөөнүүд нь нэг чиглэлийн урсгалтай, бохир, цэвэр, ариун гэсэн 3 бүстэй	0	5	
47	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.6	Ариутгалын хэсгийн өрөөний шал нь резинэн хулдаас	0	3	
48	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.6.	Хана, шаазан хавтан эсвэл тосон будагтай тааз нь эмульсэн өнгөлгөөтэй	0	3	
49	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.10	Ариутгалын хэсэг нь тусламж, үйлчилгээний төрөл, багаж материалын тоо, овор хэмжээнээс хамааран ариутгалын тоног төхөөрөмжүүдээр бүрэн хангагдсан	0	5	
50	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.12	Автоклавын даралт, хэмийн хэмжүүрийг баталгаажуулсан. /Автомат программтай автоклавт хамаарахгүй/	0	3	
51	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 4.2	Ариутгалын тасаг хэсэгт ажиллах эмнэлгийн мэргэжилтэн нь халдварын сэргийлэлт, халдваргүйтгэл, ариутгал, шавжгүйтгэл, мэргэгчгүйтгэлийн чиглэлээр сургалтанд хамрагдсан гэрчилгээтэй	0	5	
52	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.7	Ариутгалын чанарыг химийн болон техникийн хяналтаар өдөр бүр шалгадаг	0	3	
53	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.5	Ариутгалын чанарыг биологийн индикатороор улиралд нэг удаа шалгадаг	0	5	

54	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 3.2	Ариутгалын хэсгийг зохион байгуулах боломжгүй бол мэргэжлийн байгууллагаар гүйцэтгүүлэх гэрээтэй /Гэрээ, хүлээлгэн өгсөн, хүлээн авсан бүртгэлтэй/	0	5	
55	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 5	Ариутгасан материалын хадгалах хугацааг баримталж хадгалсан	0	10	
56	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 5 дугаар зүйлийн 1	Халдварын эрсдэл багатай гэмтээгүй арьс салсттай хүрэлцдэг багаж, хэрэгслийг (бумба, ванн) халдваргүйжүүлэх бодистой бүлээн усанд сайтар угааж, цэвэр усаар зайлж хатаан, халдваргүйтгэдэг	0	5	
57	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 5 дугаар зүйлийн 2	Чагнуур, халууны шил, даралтны аппарат, чанд авиа болон физик эмчилгээний тоног төхөөрөмжийн датчик зэргийг 70 хувийн спирт болон зориулалтын халдваргүйжүүлэх бодисоор цэвэрлэж арчдаг	0	5	
58	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 7.2	Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, тухайн онд хэрэглэх химийн бодисын жагсаалтад орсон химийн бодисыг ариутгал, халдваргүйтгэлд хэрэглэдэг, нөөцтэй	0	3	
59	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.1.5, ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 4.12, 7.4	Халдваргүйтгэлийн бодисыг зааврын дагуу бэлтгэж, бодисын үйлчлэх хугацааг мөрддөг	0	10	
60	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага. MNS 6392:2013 стандартын 10.1	Мэргэжлийн байгууллагаар шавжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэлийг хийлгэх гэрээтэй	0	3	
61	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага. MNS 6392:2013 стандартын 10.1.	Шавжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэлийг жилд 2-оос доошгүй удаа хийлгэсэн	0	3	
8. Хог хаягдлын менежмент			0	27	0
62	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 3.5	Хог хаягдлын уут, савыг байршуулсан газарт ангилан ялгалтын заавар байрлуулсан	0	3	
63	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 2,3,4 дүгээр зүйл	Хог хаягдлыг цуглуулах уут, сав /өнгийн уут, хогийн сав, уут тогтоогч, аюулгүй хайрцаг/ нь хог хаягдлын ангилалд тохирох шаардлага хангасан, тэмдэг тэмдэглэгээтэй, хүрэлцээтэй	0	3	

64	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын I хавсралт	Ангилан ялгалтын зааврын дагуу зөв ангилж цуглуулсан	0	5	
65	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 1.3	Ууттай хог хаягдлыг түр хадгалах байр хүртэл зөөвөрлөхдөө тагтай, бариултай, "Биоаюултай" таних тэмдэг бүхий саванд хийдэг	0	3	
66	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 5.4, 5.5	Хог хаягдлыг түр хадгалах байр /цэг/ нь эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын шаардлага хангасан	0	5	
67	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 5.4.11	Хог хаягдал устгах нэгдсэн байгууламжгүй орон нутгийн эмнэлгийн түр хадгалах байр нь халдвартай хог хаягдлыг халдваргүйжүүлэх хэсэгтэй ба хог хаягдлыг халдваргүйжүүлдэг	0	5	
68	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа 5232:2013 стандартын 11.1.13	Ахуйн хог хаягдлын цэгийг зонхилох салхины доод зүгт 15-20 м зайд байрлуулж, 48 цагийн дотор зайлуулдаг	0	3	
9. Тусгаарлан сэргийлэлт			0	16	0
69	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 1.3	ОУЭМД-ээр зохицуулагддаг ХӨ, тархах эрсдэл өндөртэй, өндөр хоруу чанартай үүсгэгчээр үүсгэгдсэн халдвартай үйлчлүүлэгчийг тусгаарлах өрөөтэй	0	5	
70	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 3.2	Тусгаарлах өрөө нь халдвараас сэргийлэх дэглэмийн дагуу 3 бүстэй	0	5	
71	ЭМС-ын 2012 оны 375 дугаар тушаалын V хавсралтын 5.1.4	Олныг хамарсан халдварт өвчний үед авах хариу арга хэмжээний /эм урвалж, ХХХ, халдваргүйтгэлийн бодис г.м/ бэлэн байдал хангагдсан	0	3	
72	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 3.2.2, 3.4	Хамгаалах хувцас хэрэгсэл өмсөх, тайлах дарааллыг ногоон болон шар бүсэд байрлуулж, зөв хэрэглээний дадлыг хэвшүүлсэн	0	3	
10. Эрүүл мэндийн ажилтныг халдвараас сэргийлэх арга хэмжээ			0	24	0
73	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.4	Эмнэлгийн мэргэжилтнүүдийг тархвар судлалын заалтаар болон сайн дурын хэлбэрээр дархлаажуулах ажлыг зохион байгуулсан	0	5	
74	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.3	Шинээр орох ажилтныг сүрьеэ, халдварт саа, сахуу, хөхүүл ханмад, татран, вируст гепатит В-ийн дархлаажуулалтад хамрагдсан эсэхийг баталгаажуулдаг	0	3	
75	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.7.4	Ажилтны эрүүл мэндийн байдалд үнэлгээ хийж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	3	

76	ЭМС-ын 2017 оны A/145 дугаар тушаалын 2.1	Эмийн сан, хоол үйлдвэрлэлийн ажилтнуудыг урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хуваарийн дагуу хамруулдаг.	0	5	
77	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын 4 дүгээр хавсралтын 2.6	Бүх, тасаг нэгжийг өртөлтийн дараах сэргийлэлтийн анхны тусламж үзүүлэхэд шаардлагатай эм, хэрэгсэл бүхий цомгоор хангасан	0	5	
78	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын 4 дүгээр хавсралтын 2.7	Ажилтан цусаар дамжих халдварын эрсдэлд өртсөн үед өртөлтийн дараах сэргийлэлтийн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлсэн	0	3	
11. Лабораторид тавих нэмэлт шаардлага			0	16	0
79	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 7.1	Лаборатори нь сувиллын бусад хэсгээс галд тэсвэртэй материалаар тусгаарлагдсан	0	5	
80	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 5.3, 5.3.2, 5.5.1	Лабораторийн ажлын өрөөнүүд цэвэрхэн, тухайн өрөөнд хийгдэх ажилд хамааралгүй /хоол унд, аяга, гоо сайхны г.м/ эд зүйлсгүй	0	3	
81	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 4.2.1	Лабораторийн өрөө бүрт гар угаах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	3	
82	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 6.3.2	Химийн хорт болон аюултай бодис , урвалж оношлуурууд нь шаардлага хангасан хаяг, шошготой	0	5	
12. Сувиллын цогцолборын эмийн санд тавих шаардлага			0	14	0
83	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2	Эмийн сангийн өрөө тасалгаа нь 15-25 хэмийн дулаантай	0	5	
84	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2.	Эмийн сангийн өрөө тасалгааны агаарын харьцангуй чийглэг 30-60%	0	3	
85	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2,	Өрөө тасалгаа нь нарны шууд тусгалаас хамгаалагдсан	0	3	
86	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.10	Эмийн санд найруулсан эм, бэлдмэлийг савлах шил савны угаалт, ариутгалын байдлыг тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	3	
13. Сувиллын хоол үйлдвэрлэл			0	87	0
87	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл,үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлалгыг нэг чигийн урсгалтайгаар зохион байгуулсан	0	5	

88	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	3	
89	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.18	Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн, гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ хоол бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	3	
90	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 8.1.3	Хүнсний төрөлжсөн /түүхий бүтээгдэхүүн, хуурай хүнс, махны г.м/ агуулахтай	0	3	
91	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"-ын 4.3.7	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, таазанд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	3	
92	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.4	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3	
93	MNS 6392:2013 стандартын 8.1.5, Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 599:2009 стандартын 4.1	Эмчилгээний хоолны тогоочтой	0	5	
94	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.2	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн эмчилгээний хоолны 7 хоногийн үлгэрчилсэн цэстэй байна	0	3	
95	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.2.	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж мөрддөг	0	3	
96	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.3	Эмчилгээний хоолны тэжээллэг чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдалд мэргэжлийн байгууллагаар улиралд 1 удаа үнэлгээ, дүгнэлт хийлгүүлдэг	0	5	
97	ЭМС-ын 2007 оны 11 дүгээр тушаалын 1.4, MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.11.2	Бэлэн хоолны чанарт зааврын дагуу хяналт тавьж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	3	
98	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.11.3	Нэг ээлжинд бэлтгэсэн бүх төрлийн хоол хүнснээс 150 гр-аас багагүй дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн +4 хэмд 3-аас доошгүй хоног хадгалж, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг	0	5	

99	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 8.1.10	Хоолыг зөөвөрлөхдөө хөрөх, бохирдохоос сэргийлэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, зориулалтын саванд хийж, тэргэнцэр болон хүнсний зориулалттай цахилгаан шатаар зөөвөрлөдөг	0	3	
100	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, эмх цэгцтэй	0	3	
101	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.5	Түүхий хүнс болон бэлэн хоол, хүнсийг тусад нь өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\, тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, цэвэрхэн	0	3	
102	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.2	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн	0	5	
103	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.1	Амьтан, ургамлын гаралтай хүнс, түүхий эдийг болсон түүхий хүнс, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, цэвэрхэн нөхцөлд хадгалдаг	0	3	
104	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	5	
105	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.1	Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав баглаа боодол нь зориулалтын бөгөөд ган болон ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй		3	
106	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1, 6.5	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хүрэлцэхүйц тооны гар угаах цэгтэй, халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, гарын алчуур /хатаагч эсвэл цаасан салфетка/-тай, цэвэрхэн	0	3	
107	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15	Хоол үйлдвэрлэлийн ажилчдад зориулсан хувцас солих, усанд орох өрөө, бие засах газартай, цэвэрхэн	0	3	

108	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15, 6.5	Ажиллагсад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	3	
109	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад нь цэвэрхэн, өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхалхуйц толгойны өмсгөл/ хувцсаар хангагдсан, хэрэглэдэг	0	3	
110	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/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	3	
111	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	3	
НИЙТ ОНОО			0	481	0

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: