



**№3.18.ХҮҮХДИЙН ЗУСЛАНГИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙ,
ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН 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
I. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	70	0
1	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.5, "Хүүхэд өсвөр үеийнхний амралтын төв, зуслангийн эрүүл ахуй, ариун цэврийн үлгэрчилсэн дүрэм	Хүүхдийн зуслан нь өөрийн эдэлбэр газартай	0	5	
2		Зуслангийн эзэмшлийн газарт гадны объект байхгүй, хамгаалалт, хашаатай	0	5	
3		Эдэлбэр газар дахь барилга хооронд шөнийн гэрэлтүүлэгтэй	0	5	
4	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 10.1.1	Насанд хүрэгчдийн амралт, сувиллын газар, согтууруулах ундаагаар үйлчлэх цэг нь зуслангийн эдэлбэр газраас 500 м-ээс гадагш зайд байрладаг	0	10	
5		Биеийн тамир, спортын арга хэмжээг шаардлага хангасан талбайд явуулдаг /осол гэмтлээс сэргийлсэн, зүлэгжүүлсэн, бохирдолгүй гэх мэт/	0	5	

6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын А хавсралтын 10, 13	Биеийн тамир, спортын тоног төхөөрөмж, хэрэгслийн хэвийн ажиллагаа, стандартын шаардлага хангасан, осол гэмтлээс хамгаалагдсан	0	5	
7		Соёл хүмүүжлийн ажлыг зориулалтын эсвэл ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байр, талбайд явуулдаг. /Агаарын дулаан 18-22 хэм, чийглэг 40-60%, агаар сэлгэлт хийх боломжтой/	0	5	
8		Хөгжмийн зэмсэг, техник хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай, цахилгааны аюулгүй байдлыг хангасан	0	5	
9	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын А хавсралтын 4	Улс, хот сууринтай холбогдох холбоо, мэдээллийн хэрэгслээр бүрэн хангасан	0	5	
10	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын А хавсралтын 19	Бохир усны цооног, бие засах газар, хогийн цэг нь хүүхдийн байрнаас зонхилох салхины доор 30-50м зайтай	0	10	
11	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2	Хогийн сав нь тагтай, цементлэсэн талбайд байрлах ба хог хаягдлыг тухай бүр тээвэрлэдэг	0	5	
12	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	
II. Усан хангамж, бохир ус зайлуулалт, халаалт			0	85	0
13	Усны сан бүхий газар, усны эх үүсвэрийн онцгой болон энгийн хамгаалалтын, эрүүл ахуйн бүсийн дэглэмийг мөрдөх журам	Унд, ахуйн усаар тасралтгүй хангах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	10	
14		Ус хангамжийн эх үүсвэр нь стандартын шаардлага хангасан, хамгаалалтын бүс тогтоосон	0	5	
15	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Зөөврийн ус хангамжтай тохиолдолд хүнсний зориулалтын саванд усаа нөөцөлдөг	0	10	
16	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 7.7	Зөөврийн ундны ус нөөцлөх савыг 3 хоног тутамд угааж, халдваргүйтгэдэг/арчдас шинжилгээгээр/	0	10	
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Ундны ус MNS 0900:2005 стандарт	Ундны ус нь стандарт, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан	0	10	
18	Барилгын доторх усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-98/2005, Монгол Улсын "Нүүдэл зохион	Бохир ус зайлуулах систем нь шаардлага хангасан, байгальд хор нөлөө үзүүлдэггүй	0	5	

19	Улсын тусгай угаадасны нүх. шаардлага MNS стандарт	Ерөнхий 5924-2008	Халаалт, дулааны систем нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5	
20	Монгол Улсын “Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. шаардлага MNS стандарт	Ерөнхий 5924-2008	Энгийн бие засах газрын загвар, хэмжээс нь стандартын шаардлага хангасан	0	5	
21			Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5	
22			Эрэгтэй, эмэгтэй хүүхдийн бие засах газар тусдаа, ялгах тэмдэгтэй	0	5	
23	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын А		Ариун цэврийн өрөөнд 20 хүүхдийн дунд нэг гар угаагуур ноогдохоор суурилуулсан, хүрэлцээтэй	0	5	
24	хавсралтын 19		15 хүүхэд тутамд нэг суултуур ноогддог, хүрэлцээтэй	0	5	
25			25 хүүхдэд 1 шүршүүр ноогдохоор эрэгтэй, эмэгтэй хүүхдүүд тусдаа усанд орох эрүүл ахуйн шаардлага хангасан халуун усны газартай	0	5	
III. Амрах байрны эрүүл ахуйн шаардлага				0	50	0
26			Амралтын байранд нэг хүүхдэд ноогдох талбай стандартын шаардлага хангасан./7-11 насанд 2.5- 3мкв, 11-16 насанд 3-4 мкв/	0	10	
27	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын А		Эрэгтэй, эмэгтэй сурагчдын амрах байр тусдаа	0	5	
28	хавсралтын 8, 9, 18		Хүүхдийг шаардлага хангасан ор, ширээ, сандал, хувцасны шүүгээ, өлгүүрээр бүрэн хангасан	0	10	
29			Хөнжил, гудас, цагаан хэрэглэл нь шаардлага хангасан, хүрэлцээтэй. /цэвэр, угааж цэвэрлэхэд хялбар, харшлын нөлөөгүй/	0	10	
30			Өрөөний дулаан 18-20 0С, харьцангуй чийглэг нь 40-60 хувь	0	10	
31	"Хүүхэд өсвөр үеийнхний амралтын төв, зуслангийн эрүүл ахуй, ариун цэврийн үлгэрчилсэн дүрэм" -ийн 3.3, 3.4, 3.5		Байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент нь 1:5-аас багагүй, шалны 1м2 талбайд тусах зохиомол гэрэлтүүлэг нь ердийн гэрэл 5 ватт, өдрийн гэрэл 16 люксээс багагүй	0	5	
IV. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ				0	85	0
32	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 25 дугаар зүйлийн 25.1		Мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөл бүхий эмчтэй	0	5	
33			Шаардлагатай тохиолдолд анхны болон яаралтай тусламж үзүүлдэг	0	5	
34	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага		Шаардлагатай тоног төхөөрөмж бүхий эмчийн үзлэгийн өрөөтэй	0	5	

35	MNS 5633:2013 стандартын 9.2.2, 9.2.3, 9.5, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар	Хүүхэд хүлээн авах хүчин чадалд суурилсан, хүрэлцээтэй ор, тоног төхөөрөмж бүхий тусгаарлах өрөөтэй	0	5	
36	хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.4	Эмнэлгийн анхны тусламж, үйлчилгээнд шаардагдах, чанарын баталгаатай эм тариа, боолтын материал, эмнэлгийн хэрэгсэлтэй	0	5	
37	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 9.4.1, 9.4.2	Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээг бүрэн хийлгэж, эрүүл болох нь батлагдсан хүүхдийг хүлээн авч хэвшсэн/шээс буюу цесний пигмент, цагаан хорхой, сүрьеэ/	0	5	
38	ЭМС-ын 2017 оны А/145 тоот тушаал	Зуслангийн багш, туслах багш, хоолны газрын ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээ хийлгэсэн	0	5	
39	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 9.2.4, 9.3	Хүүхдүүдийн дунд эрүүл мэндийн талаар сургалт, сурталчилгаа хийж хэвшсэн, үзүүлэн таниулах материал хүрэлцээтэй	0	5	
40		Амрагч хүүхдийн эрүүл мэндийн байдалд үзлэг хийж үнэлгээ өгдөг	0	5	
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ТХШТХ-ийн 7.2 ЗГ-ын тогтоол 311, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.1, 8.8, 8.11	Хүнсний гаралтай халдвар хордлого гарах эрсдэлийг дотооддоо хянаж бүртгэн, залруулах арга хэмжээ авдаг, тогтмолжсон	0	5	
42		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5	
43		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5	
44	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 10,	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг улирал тутам мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5	
45	МХЕГ-ын даргын 2017 оны А/179 дүгээр тушаалын VII хавсралтын 3.5	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5	
46		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад эрүүл зүйн нян судлалын арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	15	
Ү. Хүүхэд хамгаалал			0	15	0

47	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 10.1.3, 10.1.4	Гал түймэр, гэмт халдлага, гамшгийн үед ажиллах шуурхай ажлын төлөвлөгөө, авралтын зам гарцын зургийг ил байрлуулсан, аврах хаалга, шатны хонгилыг чөлөөтэй байлгадаг	0	10	
48	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 10.1.8, 10.2.7, 10.2.8 дахь заалт	Хүүхдийг бие махбодь, сэтгэл санааны шийтгэл, хүчирхийлэл, гэмт хэрэг эрх зүйн зөрчилд холбогдох, архи, тамхи, мансууруулах бодист донтохоос урьдчилан сэргийлэх төлөвлөгөө боловсруулан, хэрэгжүүлдэг	0	5	
VI. Хоол үйлдвэрлэл			0	170	0
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.1	Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд харъяалах нутаг дэвсгэр дэх мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15	
50	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1	Хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн өрөө тасалгаа нь хүрэлцээтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	15	
51	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	10	
52	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, хүнсийг бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	5	
53	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.18	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	5	
54	“Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ын 4.3.7	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, тааз, хаалганд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	5	
55	“Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ын 4.3.7.4	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн, тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	0	5	

56	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"-ын 6.1	Хоол хүнс боловсруулагч ажилтан бүрт хоол хүнсийг бохирдлоос сэргийлэх мэдлэг олгох хүнсний эрүүл ахуй, хувийн ариун цэврийн талаарх сургалтыг тогтмол зохион байгуулж эрүүл ахуйн зохистой дадлыг эзэмшүүлдэг	0	5	
57	Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5	Хоолыг батлагдсан цэсийн дагуу хийдэг	0	10	
58	ЭМС-ын 2017 оны А/74 тоот тушаал, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.15	Хүүхдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож үнэлэлт дүгнэлт өгдөг	0	5	
59	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	10	
60	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 7.6.2-7.6.3, 7.9.1-7.9.5	Хоолыг зөөвөрлөхдөө хөрөх, бохирдохоос сэргийлэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, зориулалтын саванд хийж, тэргэнцэрээр зөөвөрлөдөг.	0	10	
61	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 5.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 7.9	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикайн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, бүртгэл хөтөлдөг	0	5	
62	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 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	5	
63	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 7.5	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5	
64	ХБАБХ тухай хуулийн 9.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.8	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	10	

65	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.2.1	Түүхий эд, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, цэвэрхэн нөхцөлд хадгалдаг	0	5	
66	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүнийг зохих хэмд хадгалж, хяналт тавьдаг	0	5	
67	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2013 стандартын 7.3	Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав, баглаа боодол нь зориулалтын бөгөөд ган, ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	10	
68	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.16, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP1:2003 стандартын 7.3	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	5	
69	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 6.5	Ажиллагсад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	5	
70	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNSCAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын/халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг /хувцсаар бүрэн хангагдсан, хэрэглэдэг, цэвэрхэн өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хувцастай	0	5	
71	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNSCAC/RCP39:2011 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	5	
72	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 6.6	Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	5	
VII. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа			0	15	0

73	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, ТХШТХ-ийн 7.2, ЗГ-ын тогтоол 311, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.4	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулж батлан мөрдөж ажилладаг	0	5	
74	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, ТХШТХ-ийн 7.2, ЗГ-ын тогтоол 311, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.4	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10	
НИЙТ ОНОО			0	490	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: