



**№3.24. ДОТУУР БАЙРНЫ 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. Сургуулийн дотуур байрны гадна орчин, барилга байгууламж			0	40	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1 дэх заалт, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.1	Барилга байгууламжийн байршил тогтоох, барилгын зураг зохиох, шинээр барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөн засварлахдаа холбогдох хяналтын байгууллагаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан	0	15	
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, 4.4.4,	Хог хаягдлын зориулалтын цэг, ариун цэврийн байгууламжийг эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын дагуу байгуулж, ашигладаг, хогийн цооног, хог цуглуулах цэг нь сургуулийн болон усны эх үүсвэрээс 100 метр, барилга байгууламжаас 30 метрээс доошгүй зайд байрладаг, хана, хашаагаар тусгаарлагдсан битүүмжлэл сайтай хаалттай	0	5	
3	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл	Дотуур байрны эдэлбэр газар нь нэг сурагчид 40 м.кв талбайтай	0	5	

4	ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4, 2.7, 2.8, Цэцэрлэг, ерөнхий	Эдэлбэр газрын 40%-аас багагүй хэсгийг зүлэгжүүлж, мод тарьж, цэцэрлэгжүүлсэн	0	5	
5	боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 7.2, 7.4	Биеийн тамирын задгай талбай нь гүйлтийн тойрог, гимнастикийн дасгал хөдөлгөөн хийхэд зориулагдсан турниктэй, гар бөмбөг, сагсан бөмбөгийн талбайтай, тэдгээр нь хүүхдийн эрүүл мэнд, аюулгүй байдалд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй байх нөхцөл бүрдсэн	0	5	
6		Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5	
II. Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламж			0	125	0
7		Усны чанар, аюулгүй байдалд жилд 2-оос доошгүй удаа шинжилгээ хийлгэж, дүгнэлт гаргуулдаг	0	15	
8		Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг 50 метрээс доошгүй зайд тогтоосон, дэглэмийг мөрддөг	0	10	
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, 4.4.1, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 1.1.2, 1.1.3, 1.1.5, 1.1.6, 1.1.8, 1.2.6, 3.1.2, 3.2.2, 6.4 дэх заалтууд	Ундны ус зөөх, хадгалах сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10	
10	/БСШУ-ны сайд, ЭМС-ын сайд,	Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж, халдваргүйжүүлдэг/арчдас шинжилгээгээр/	0	15	
11	Сангийн сайдын 2015 оны А/253, 251,173/ "Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга байгууламж" БНБД/66-88	Дотуур байрны сурагч бүр өдөрт 2 литрээс доошгүй ундны ус уух боломжоор хангагдсан	0	5	
12		30 хүүхдэд 1 гар угаах угаагуур ноогдохоор байрлуулсан	0	10	
13		Гадна жорлонтой сургуулийн дотуур байрны гар угаах угаагуурыг дотор байрлуулсан	0	5	
14		Эрүүл ахуйн шаардлага, норм, норматив хангасан ариун цэврийн өрөөтэй	0	10	
15		20 охид, хөвгүүд тутамд нэг шүршүүр ноогдохоор байгуулсан	0	15	
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.4, Барилгын доторхи усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-98/2005,	Бохирын цооногтой	0	5	
17		Ажилчдын ариун цэврийн өрөө тусдаа байх ба 1 угаалтуур 1 суултууртай	0	5	
18	Монгол Улсын "Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Ерөнхий шаардлага MNS 5924-2008 стандарт	Бохир усыг цэвэрлэх бага оврын цэвэрлэх байгууламжтай	0	5	
19		Ариун цэврийн байгууламж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10	

20	Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03	Төвийн дулаан хангамжийн систем эсвэл шаардлага хангасан хэсгийн халаалтанд холбогдсон	0	5	
III. Дотуур байрны эрүүл ахуйн шаардлага			0	90	0
21	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга байгууламж” барилгын норм ба дүрэм БНБД /66-88,	Оюутан, сурагчдын байрлах өрөө нь эрүүл ахуйн шаардлага, норм, норматив хангасан	0	10	
22	Оюутны дотуур байрны үйлчилгээ ерөнхий шаардлага 5869:2008 стандартын-4.2.5, 4.2.6	Угаалга, хатаалгын өрөөтэй, 50 хүүхэд тутам 1 угаалгын машинтай	0	10	
23	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын үйл ажиллагаанд мөрдөх эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн 10 дахь заалт	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад эрүүл зүйн нян судлалын арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	15	
24	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.1.6, 9.1.8, 9.3	Байрны дотоод болон гаднах орчинд угаат тамхи татахгүй байх талаарх зохицуулалтыг дотоод журамд тусгасан, хэрэгжилтэнд нь хяналт тавьдаг	0	5	
25		Орох хаалга, хонгил, бие засах газар болон бусад шаардлагатай газарт тамхи татахыг хориглосон анхааруулах тэмдэг байршуулсан	0	5	
26	Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03-ын 2.8 дахь заалт, Оюутны дотуур байрны үйлчилгээ ерөнхий шаардлага 5869:2008 стандартын-4.3	Өрөө бүр цонхтой байх ба байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент 1.5-аас багагүй	0	5	
27		Өрөөний дулаан 18-20 0C, харьцангуй чийг 40-60 хувь	0	10	
28		Дотуур байрны өрөө тасалгаанууд амьдрах хүний тоогоор сандал, ор, гудас, хувцасны шүүгээтэй, өрөө бүрт ширээ, ширээний гэрэл, хогийн савтай	0	5	
29	Оюутны дотуур байрны үйлчилгээ MNS5869:2008 стандартын 5.4	Дотуур байрны үүдний хэсэгт хальтиргаа, гулгаанаас хамгаалсан шалавчтай, тэргэнцэрийн зориулалтын замтай	0	5	
30		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5	
31	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 10, МХЕГ-ын даргын 2017 оны А/179 дүгээр тушаалын VII	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5	
32		Шавж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйтгэлийг улирал бүр мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5	

33	хавсралтын 3.5	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5	
IV. Хоол үйлдвэрлэл			0	175	0
34	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.1	Хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15	
35	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.1	Хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн өрөө тасалгаа нь хүрэлцээтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	15	
36	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	
37	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 гэргийн бүрхүүлтэй	0	5	
38	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	
39	“Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ын 4.3.7, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.2	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, тааз, хаалганд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	5	
40	“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	

41	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	
42	Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5	Хоолыг батлагдсан цэсийн дагуу хийдэг	0	10	
43	ЭМС-ын 2017 оны A/74 тоот тушаал, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.14, 6.15	Хүүхдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож үнэлэлт дүгнэлт өгдөг	0	5	
44	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 7.11.3, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.8	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	
45	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	
46	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 5.2, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.10, 6.11	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикайн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, бүртгэл хөтөлдөг	0	5	
47	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.2.5, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.7	Түүхий хүнс болон бэлэн хоол, хүнсийг тусад нь өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур (гампанз), тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, цэвэрхэн	0	5	

48	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.6	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5	
49	ХБАБХ тухай хуулийн 9.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.8	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	10	
50	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	
51	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	
52	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.1	Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав баглаа боодол нь зориулалтын бөгөөд ган, ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	10	
53		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	
54		Ажиллагсад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	5	
55	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, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус	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	

56	Сургуулийн дотоод хяналтын үндэсний ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 6.5	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	
57		Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	5	
58		Хүүхдүүдэд хооллохын өмнө гар угаах, ариутгах орчин нөхцөлийг эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн бүрдүүлсэн	0	5	
V. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа			0	15	0
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, ТХШТХ-ийн 7.2, ЗГ-ын тогтоол 311, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулж батлан мөрдөж ажилладаг	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулж батлан мөрдөж ажилладаг	0	5	
60	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	445	0

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

Тайлбар: