



**№3.26.ХҮҮХДИЙН АСРАМЖ, ХАЛАМЖИЙН
БАЙГУУЛЛАГЫН 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. Байгууллагын гадна орчин, барилга байгууламж			0	57	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.1, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.1.5	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	"Олон нийт иргэний барилга БНБД 31.03.03" Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.2.1, 9.2.2, Сургалт хүмүүжлийн	Барилга байгууламж нь хөдөлгөөн, дуу шуугиан ихтэй гудамж, төмөр зам, үйлдвэрийн дуу шуугиан, химийн хорт бодис, хорт хий, утаа, тортог, цацраг тоос болон бусад бохирдуулагч эх үүсвэр, баар цэнгээний болон олон нийтийн үйлчилгээний газраас 500 метрээс доошгүй зайд байрладаг	0	10	

3	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4	Үйлдвэр, ахуйн хатуу, шингэн хог хаягдлаас 200 метрээс доошгүй зайд, үер, гал усны аюулд өртөхөөргүй газарт байрладаг	0	5	
4		Шатахуун түгээх станцаас 2 км-ээс доошгүй зайд оршдог	0	5	
5	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.5, 2.8	Эдэлбэр газрын хөрсний ариун цэврийн байдал нь шаардлага хангасан, үнэлгээ хийлгэсэн	0	5	
6	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга байгууламжийн зураг төсөл боловсруулах норм, дүрэм БНБД II -66-88-ын 3.38, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.2.5	Эдэлбэр газрын 40%-иас багагүй хэсгийг зүлэгжүүлж, мод тарьж, цэцэрлэгжүүлсэн	0	3	
7		Гадаа тоглоомын талбайн хэмжээ 30 м2 -аас доошгүй, хөдөлгөөнт тоглоомоор хангагдсан	0	3	
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, 4.4.3, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.2.6, 9.2.7, 9.4.3	Зүлэгжүүлээгүй хэсэгт хүүхэд тоглох эрүүл агаарт зугаалах, амарч суухад зориулан замыг цементлэх, чулуу тоосго шигтгэх, хөрсийг дагтаршуулах зэргээр засч, замын дагуу 50 м тутамд сандал, хогийн сав байрлуулсан	0	3	
9		Хог хаягдлыг түр хадгалах цэг нь ариун цэврийн шаардлага хангасан, тогтмол цэвэрлэдэг	0	3	
10		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	46	0
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Ундны ус /MNS 0900:2005/ стандарт, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.1.6, 9.3.6	Хэсгийн болон зөөврийн усан хангамжтай тохиолдолд ундны усны шинжилгээ хийлгэсэн, стандарт аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10	
12		Хэсгийн усан хангамж нь эх үүсвэрийн хамгаалалтын бүстэй	0	5	
13		Унд, ахуйн усаар тасралтгүй хангах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	5	
14	Барилгын доторхи усан хангамж, ариутгах татуурга	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн системд холбогдсон	0	3	
15	БНБД 40-05-98/2005, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.1.6, 9.3.6	Бохирын цооногтой	0	5	
16		Халаалт дулааны системд холбогдсон	0	3	

17	үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.3.6	Хэсгийн халаалттай бол эрүүл, аюулгүй ажиллагааг бүрэн хангасан	0	5	
18	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.3.7, 9.3.8	10 хүүхдэд 1 шүршүүр, 10 эмэгтэй, 15 эрэгтэйд 1 суултууртай	0	5	
19		Ажилтнуудад зориулсан ариун цэврийн болон шүршүүрийн өрөөтэй	0	5	
III. Сургалт хүмүүжлийн байрны эрүүл ахуйн шаардлага			0	116	0
20		Нэг хүүхдэд ноогдох амрах өрөөний талбайн хэмжээ 5 м2-аас доошгүй	0	3	
21		Хүүхдийн тоглоомын өрөөний талбайн хэмжээ 20 м2-аас доошгүй	0	3	
22	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.4.3, 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.3.4, 9.3.5	Номын сан, уншлагын танхим, биеийн тамирын танхимтай, талбайн хэмжээ 20 м2-аас доошгүй	0	3	
23		Хүүхдийн нас, хөгжлийн онцлогт тохирсон ор, ширээ, сандал, эд зүйлсээ хадгалах шүүгээ болон ахуйн, ариун цэврийн хэрэглэл хүрэлцээтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	10	
24		Багш, ажилчдад зориулсан амралтын өрөө, ариун цэврийн болон шүршүүрийн өрөөтэй	0	5	
25	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга байгууламжийн зураг, төсөл боловсруулах норм, дүрэм БНБД I-66-88-ын 5.98, 5.100	Барилгын хүчин чадал нь 50 хүүхдийн багтаамжтай бол угаалгын 1 өрөө, 50-150 бол угаалга, индүүдлэгийн гэсэн 2 өрөөтэй	0	5	
26		Угаалгын өрөөний талбайн хэмжээ нь 1 ээлжинд угаах 1 кг цагаан хэрэглэлд 0.8м2 -иас багагүй	0	5	
27	ХНХУА-ны даргын 2001 оны 03 тоот тушаал, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.9, 10.16	Байгууллагын хэмжээнд үйлчлэгч нарын тоо хангалттай, ажиллагсдын хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хувцас солих өрөөтэй	0	3	
28	Тоглоомын аюулгүй байдал MNS ISO8124-3-2011,	Тоглоом нь хүүхдэд бэртэл, гэмтэл учруулах хурц өнцөг, ирмэг хэсэггүй	0	5	
29	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 9.3.9,	Хүүхдийн тоглоомын физик болон хими үзүүлэлт нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5	
30	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл	Анги, танхим үндсэн өрөөнүүдийн агаарын хэм 18-20 0C, харьцангуй чийг 40-60 хувь	0	5	

31	Байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.16, 3.22, 5.9-5.22	Байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент нь 1.5-аас багагүй, /цонхны талбайг шалны талбайд харьцуулсан харьцаа 1:4-1:6-ээс багагүй/	0	3	
32	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.4.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 5.1-5.8	Хүүхдийн өсөлт хөгжил, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн хувцсаар хангасан	0	5	
33		Агаар, эрүүл зүйн нян судлалын арчдасын шинжилгээгээр гэдэсний савханцар стандартад заасан хэмжээнээс хэтрээгүй	0	10	
34		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хийх хуваарьтай, бүртгэл хөтөлж хэвшсэн	0	5	
35		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5	
36	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.13, 10.1-10.15	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5	
37		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг улирал тутам мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5	
38		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5	
39		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад эрүүл зүйн нян судлалын арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	15	
40	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 9.3, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.16	Байгууллагын дотоод болон гаднах орчинд угаат тамхи татахгүй байх талаарх зохицуулалтыг дотоод журамд тусгасан, хэрэгжилтэнд нь хяналт тавьдаг	0	3	
41		Байгууллагын орох хаалга, хонгил, бие засах газар болон бусад шаардлагатай газарт тамхи татахыг хориглосон анхааруулах тэмдэг байршуулсан	0	3	
IV. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ			0	35	0

42	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.2.5, 10.3.7, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.10, 8.20, 8.23-8.25	Шинээр ирж байгаа хүүхэд бүрийг төрөлжсөн мэргэжлийн эмчийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт хамруулж, эмчлэн эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	5	
43	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 10.1.5, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.4	Шаардлагатай тоног төхөөрөмж бүхий эмчийн болон тусгаарлах өрөөтэй	0	5	
44	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 25 дугаар зүйлийн 25.1, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 10.1.5, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.3	Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны байгууллагаас мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөлтэй эмчтэй /3 хүртэлх насны 10 ба түүнээс дээш, 4-өөс дээш насны 30 ба түүнээс дээш хүүхэдтэй бол эмч орон тоогоор ажиллана /	0	5	
45	Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.2.2, 6.2.3, 6.2.10	Хүүхэд бүрийг товлолын дархлаажуулалтанд бүрэн хамруулсан	0	5	
46	СӨБТХ-ийн 11.2.10, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.2.7, 6.2.8, 6.2.9, 10.3.2, 10.3.6, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.9, 8.14, 8.15, 8.17, ЭМС-ын 2017 оны А/145	Эмнэлгийн анхны тусламж, үйлчилгээнд шаардагдах эм тариа, боолтын материалтай, эмийг шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалж, хэрэглээний талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	3	
47	Хүүхдүүдэд болон багш, туслах багш, үйлчилгээний ажиллагсад эрүүл ахуй, ариун цэврийн зөв дадал хэвшил олгох сургалт сурталчилгаа хийдэг	Ажиллагсад болон хүүхдүүдийг жил бүр, хоолны газар ажиллагсдыг 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	10	
48			0	2	
V. Хоол үйлдвэрлэл			0	165	0

49	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 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, гэрэлтүүлгийн 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 A/74 тоот тушаал, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.15, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.5.1, 6.5.2, 6.5.4, 6.5.5	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, Хүүхдийн асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.5.6	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	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 \гампанэ\, 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 асрамж, халамж, хамгааллын үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2008 стандартын 6.5.3	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 үл 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	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	
VI. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа			0	15	0
72	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	
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	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10	

НИЙТ ОНОО	0	434	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: