



**№3.32.СУМ, ТОСГОНЫ ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН ТӨВИЙН  
ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ, 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
<b>1. Барилга байгууламж, орчны эрүүл ахуйн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
1	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.1	Эмнэлэг нь зориулалтын байртай /зориулалтын дагуу ашигладаг/	0	5	
2	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 5.1	Усан хангамж нь хэсгийн системд холбогдсон /эмийн сан, гал тогоо нь тусдаа байртай бол үүнд хамруулж үнэлнэ/	0	5	
3	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.2	Ариун цэврийн төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдоогүй бол нүхэн жорлон нь эмнэлгээс 30м-ээс холгүй зайд байрласан, хүрч очих замыг тэгшилж зассан, гэрэлтүүлэгтэй	0	3	
4	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл.	Нүхэн жорлон нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5	
5	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13.	Бохирын цооног /угаадасны нүх/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5	

6	Сум, тосгоны эрүүл мэндийн төв, сум дундын эмнэлгийн бүтэц үйл ажиллагаа MNS 5081:2013 стандартын 12.2.5	Тасаг, кабинетын өрөө нь 18-20 хэмээс доошгүй дулаантай	0	3	
7	Сум, тосгоны эрүүл мэндийн төв, сум дундын эмнэлгийн бүтэц үйл ажиллагаа MNS 5081:2013 стандартын 12.2.9	Тасаг, нэгжийн дотор хана, таазны будаг шохой ховхроогүй, ан цавгүй, тоос тортоггүй, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой	0	3	
8	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.5.4	Төрөх, мэс заслын өрөө 1500-3000 люкс, мэс ажилбарын талбай 3000-6000 люкс, эмчлүүлэгчийн өрөө 60 люкс, үзлэгийн өрөө 100 люкс бүхий флуоросценцийн гэрэлтүүлэгтэй	0	3	
9	Сум, тосгоны эрүүл мэндийн төв, сум дундын эмнэлгийн бүтэц үйл ажиллагаа MNS 5081:2013 стандартын 12.2.1	Мэс засал, төрөх, лаборатори, сэргээн засах эмчилгээ, угаалга, ариутгал зэрэг газрууд нь агааржуулалтын механик системтэй, хэвийн ажилладаг	0	5	
10	Сум, тосгоны эрүүл мэндийн төв, сум дундын эмнэлгийн бүтэц үйл ажиллагаа MNS 5081:2013 стандартын B хавсралт	Эмчилгээ, оношилгоо, дэмжих үйлчилгээний тасаг нэгжүүд нь стандартад заасан шаардлагатай өрөө тасалгаануудаар хангагдсан	0	20	
11	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 10.4, 10.5	Барилга нь шавж, мэрэгч болон бусад амьтан нэвтрэхээс хамгаалагдсан, ан цав, нүх цоорхойгүй /цонхны онгойдог хэсгүүд торон хаалттай/	0	5	
<b>2. Халдварын сэргийлэлт, хяналтын багийн үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
12	ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын I хавсралтын 5.1.6	Халдвар хяналтын ажилтантай	0	5	
13	ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын I хавсралтын 5.1.2	Үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон ЭТҮХХ, ХСХ-ын хөтөлбөр, төлөвлөгөөг хэрэгжүүлж ажилладаг	0	3	
14	ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын I хавсралтын 5.1.7	ЭТҮХХ-аас сэргийлэх чиглэлээр эмч, мэргэжилтнүүдэд сургалт хийж, мэргэжил арга зүйн зөвлөлгөөгөөр хангаж ажилладаг	0	3	
15	ЭМС-ын 2017 оны A/169 дүгээр тушаалын I хавсралт	Халдварын сэргийлэлт, хяналтын чиглэлээр батлагдсан дотоод хяналтын үнэлгээний хуудсуудаар үйл ажиллагаагаа үнэлж, холбогдох арга хэмжээг авч ажиллаж хэвшсэн	0	15	
16	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын III хавсралт	Ажилтнууд хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгслийг зориулалтын дагуу, зөв хэрэглэдэг	0	5	

17	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 3.3, 3.4, VI хавсралт	Эмнэлгийн тусламж, үйлчилгээний нэг удаагийн зориулалтын багаж, материалыг хэрэглэдэг, давтан хэрэглэхээс сэргийлж нөөцийг бүрдүүлсэн	0	5	
<b>3. Гарын эрүүл ахуй</b>			<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>
18	Сум, тосгоны эрүүл мэндийн төв, сум дундын эмнэлгийн бүтэц үйл ажиллагаа MNS 5081:2013 стандартын 12.2.6	Мэс засал, мэс ажилбар түүнтэй адилтгах тасаг, төрөх, нярай, үзлэгийн, тарианы зэрэг өрөө болон ариун цэврийн өрөөнд хөл, тохойг ашиглан нээж хаах ажиллагаатай гарын угаалтууртай	0	5	
19	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	
20	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.2.	Гар угаахад олон хэрэглээтэй даавуун алчуур, гар хатаагч сэнсийг ашигладаггүй	0	5	
21	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	
22	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.3	Эрүүл мэндийн ажилтан ажил, үүргээ гүйцэтгэхдээ 5 мөчид гарыг угааж, халдваргүйтгэдэг	0	5	
23	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.5	Төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжгүй бол гар угаахад хүрэлцэхүйц ус нөөцөлсөн	0	3	
<b>4. Угаалга, цэвэрлэгээ</b>			<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>
24	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2 дугаар хэсэг	Угаалгын газар нь нэг чигийн урсгалтай, бохир, цэвэр хэсэгтэй	0	5	
25	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.2.3	Эмч ажилчдын хувцсыг нэгдсэн угаалгын тасаг, хэсэгт угаадаг	0	3	
26	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 3 дугаар хэсэг	Гудас, матрасны гаднах уутыг үйлчлүүлэгч эмнэлгээс гарах болон бохирдсон тохиолдол бүрт угаалганд өгч, цэвэр хэрэгслээр сольдог	0	5	
27	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	
28	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын V хавсралтын 2.8	Цэвэрлэгээний багаж, хэрэгслийг өрөө хооронд нь сольж хэрэглэдэггүй	0	5	

29	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын V хавсралтын 2.9	Цэвэрлэгээний материалыг өнгөөр ялгаж, хэрэглэдэг	0	5	
30	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.1.5	Үйлчлэгч нар цэвэрлэгээ хийсэн тухай тэмдэглэгээг тусгай хуудсан дээр тэмдэглэж, хананд байрлуулсан	0	3	
31	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын V хавсралтын 3 дугаар зүйл	Асгарсан, цацагдсан цус, биологийн шингэнийг халдваргүйжүүлэн цэвэрлэх иж бүрдлийг бэлтгэсэн	0	3	
<b>5. Ариутгал, халдваргүйтгэл</b>			<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>
32	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	
33	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.6	Ариутгалын хэсгийн өрөөний шал нь резинэн хулдаастай	0	3	
34	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.6.	Хана нь шаазан хавтан эсвэл тосон будагтай тааз нь эмульсэн өнгөлгөөтэй	0	3	
35	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.10	Багаж хэрэгслийн угаах, халдваргүйжүүлэх, ариутгахад зайлшгүй шаардлагатай багаж, тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, тэдгээр нь хэвийн ажиллагаатай	0	5	
36	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.12	Автоклавын даралт, хэмийн хэмжүүрийг баталгаажуулсан./Автомат программтай автоклавт хамаарахгүй/	0	3	
37	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	
38	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 4.6	Бохир хэсэгт ажиллах ажилтан нь ус нэвтэрдэггүй халад, хормогч, ханцуйвч нэмэлтээр өмссөн	0	3	
39	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.7	Ариутгалын чанарыг химийн болон техникийн хяналтаар өдөр бүр шалгадаг	0	3	
40	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.5, 6.6	Ариутгалын чанарыг биологийн индикатороор улиралд нэг удаа шалгадаг	0	5	

41	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II 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	
42	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II 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	
43	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 7.1, 7.2	Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, тухайн онд хэрэглэх химийн бодисын жагсаалтад орсон химийн бодисыг ариутгал, халдваргүйтгэлд хэрэглэдэг, нөөцтэй	0	3	
44	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 4.12, 7.4	Эмнэлэгт хэрэглэх халдваргүйтгэлийн бодисыг зааврын дагуу бэлтгэж, бодисын үйлчлэх хугацааг мөрддөг	0	3	
<b>6. Хог хаягдлын менежмент</b>			<b>0</b>	<b>43</b>	<b>0</b>
45	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 3.5	Хог хаягдлын уут, савыг байршуулсан газарт ангилан ялгалтын заавар байрлуулсан	0	3	
46	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	
47	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын I хавсралт	Ангилан ялгалтын зааврын дагуу зөв ангилж цуглуулсан	0	5	
48	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	
49	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	
50	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	

51	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын IV хавсралтын 4.2.4	Эхсийн нүх нь эмнэлгийн барилгаас 5-15м, ундны усны худгаас 150-250м зайд зонхилох салхины чиглэлийн доор байрласан	0	5	
52	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын IV хавсралтын 4.2	Эхсийн нүх нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	3	
53	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын IV хавсралтын 4.2.10	Эхсийн нүхний таглааг байнга хаалттай байлгаж цоожилдог	0	3	
54	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын IV хавсралтын 4.3.4	Халдвартай бус, эмгэг хог хаягдал, эхсийг гадуураа нийлэг уут, савгүйгээр эхсийн нүхэнд шууд хаядаг	0	3	
55	ЭМС-ын 2011 оны 359-р тушаалын III хавсралт	Дархлаажуулалтын кабинетад хэрэглэсэн зүү тариур, үлдэгдэл вакциныг устгасан тухай бүрт тэмдэглэл хөтөлдөг	0	5	
<b>7. Дархлаажуулалт</b>			<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
56	ЭМСС-ын 2015 оны 261-р тушаалын III хавсралтын 1.2	Үзлэгийн болон тарианы өрөөнөөс тусдаа дархлаажуулалтын өрөөтэй	0	5	
57	ЭМС-ын 2011 оны 122-р тушаалын II хавсралт	Олон тунтай вакциныг задалсан өдөр, цагийг тэмдэглэн, хадгалах нөхцөл, хугацааг мөрдөж хэрэглэдэг	0	5	
<b>8. Тусгаарлан сэргийлэлт</b>			<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>
58	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	
59	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 3.2	Тусгаарлах өрөө нь халдвараас сэргийлэх дэглэмийн дагуу 3 бүстэй	0	5	
60	ЭМС-ын 2012 оны 375 дугаар тушаалын V хавсралтын 5.1.4	Олныг хамарсан халдварт өвчний үед авах хариу арга хэмжээний /эм урвалж,XXX, халдваргүйтгэлийн бодис г.м/ бэлэн байдал хангагдсан	0	3	
61	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	
<b>9. Эрүүл мэндийн ажилтныг халдвараас сэргийлэх арга хэмжээ</b>			<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>
62	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	

63	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.3	Шинээр орох ажилтныг болон цаашид жил бүр урьдчилан сэргийлэх үзлэг болон сүрьеэ, вируст гепатит В,С илрүүлэх шинжилгээнд хамруулдаг	0	3	
64	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.7.4	Ажилтны эрүүл мэндийн байдалд үнэлгээ хийж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	3	
65	ЭМС-ын 2017 оны А/145 дугаар тушаалын 2.1	Эмийн сан, хоол үйлдвэрлэлийн ажилтнуудыг урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хуваарийн дагуу хамруулдаг.	0	5	
66	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.6	Бүх, тасаг нэгжийг өртөлтийн дараах сэргийлэлтийн анхны тусламж үзүүлэхэд шаардлагатай эм, хэрэгсэл бүхий цомгоор хангасан.	0	5	
67	ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.7	Ажилтан цусаар дамжих халдварын эрсдэлд өртсөн үед өртөлтийн дараах сэргийлэлтийн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлсэн.	0	3	
<b>10. Халдварын эрсдэл өндөртэй болон үйл ажиллагааны онцлогоос хамааран тавигдах нэмэлт шаардлагууд</b>			<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>
<b>10.1 Мэс заслын тасаг, хэсэгт тавих нэмэлт шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>
68	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын XI хавсралтын 2.2	Мэс заслын өрөөний шал-хана, тааз-хананы уулзвар ирмэг нь мохоо, зай завсаргүй, хийц материал нь цайвар өнгөтэй, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	5	
69	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын XI хавсралтын 2.6.5	Мэс заслын өрөө нь үйлчлүүлэгч, эмнэлгийн ажилтны тусдаа орох хаалгатай	0	3	
70	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын XI хавсралтын 2.1	Хагалгааны дараах хэсэг болон боолтын өрөөг цэвэр болон идээт гэж тусгаарлах боломжийг бүрдүүлсэн	0	3	
71	ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын XI хавсралтын 2.4	Мэс засалд орсон үйлчлүүлэгчийн цагаан хэрэглэлийг 3 хоногт болон бохирдсон тохиолдол бүрт сольдог	0	3	
<b>10.2 Лабораторид тавих нэмэлт шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>
72	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 7.1	Лаборатори нь эмнэлгийн бусад хэсгээс галд тэсвэртэй материалаар тусгаарлагдсан	0	3	
73	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 4.2.1	Лабораторийн өрөө бүрт гар угаах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	5	
74	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 5.3, 5.3.2, 5.5.2	Лабораторийн ажлын өрөөнүүд цэвэрхэн, тухайн өрөөнд хийгдэх ажилд хамааралгүй /хоол унд, аяга, гоо сайхны г.м/ эд зүйлсгүй	0	3	

75	Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 6.3.2	Химийн хорт болон аюултай бодис, урвалж оношлуурууд нь зориулалтын сав, баглаа боодол, стандартын шаардлага хангасан хаяг, шошготой	0	3	
<b>11. Эргэлтийн эмийн санд тавих шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>
76	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандарт 8.1.1	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байранд үйл ажиллагаа явуулдаг	0	5	
77	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандарт 8.1.3	Эмийн сан нь стандартын С хавсралтад заасан өрөө тасалгаагаар хангагдсан	0	5	
78	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандарт 8.1.6	Өрөө тасалгаанууд нь хоорондоо тусгаарлагдсан ба хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөлөхгүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, зориулалтын материалаар хийгдсэн	0	3	
79	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2	Эмийн сангийн өрөө тасалгаа нь 15-25 хэмийн дулаантай, чийглэг 30-60%	0	3	
80	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2.	Өрөө тасалгаа нь нарны шууд тусгалаас хамгаалагдсан	0	3	
81	Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандарт 16.3	Эмийн сангийн ажиллагсад нь 2-3 ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын хувцастай, өмсөж хэвшсэн	0	3	
82	“Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 16.5	Ажиллагсдын ажлын болон гадуур хувцсыг хадгалах шүүгээтэй	0	3	
<b>12. Эмчилгээний хоол үйлдвэрлэл</b>			<b>0</b>	<b>79</b>	<b>0</b>
83	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1	Хоол үйлдвэрлэл нь үйл ажиллагааны урсгалын дагуу зөв зохион байгуулагдсан	0	5	
84	"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	
85	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	
86	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, таазанд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	5	



87	"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	
88	MNS 6392:2013 стандартын 8.1.5, Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991: 2009 стандартын 4.1	Эмчилгээний хоолны тогоочтой.	0	5	
89	MNS 6392:2013 стандартын 8.1.5, 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	
90	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.2	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж мөрддөг	0	3	
91	ЭМС-ын 2018 оны 16-р тушаалын 6.2	Бэлэн хоолны чанарт зааврын дагуу хяналт тавьж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	3	
92	"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	3	
93	"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	5	
94	"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	5	
95	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.2, ЭМС-ын 2018 оны 16 дугаар тушаалын 4.2.1	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн.	0	5	
96	"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	3	

97	"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	3	
98	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.16	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хүрэлцэхүйц тооны гар угаах цэгтэй, хангалттай ус нөөцөлсөн, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, гарын алчуур, хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай	0	5	
99	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNSCAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15	Хоол үйлдвэрлэлийн ажилчдад зориулсан хувцас солих өрөөтэй	0	3	
100	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNSCAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.15, 6.5	Ажиллагсад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	3	
101	"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	5	
102	"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	
103	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6,	Ажлын хувцас, хэрэгсэлийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	3	
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>434</b>	<b>0</b>

<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>		
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/

<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>

Тайлбар: