



**№3.6.ЦЭЦЭРЛЭГИЙН 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
<b>I. Боловсролын байгууллагын гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 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		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 үүсвэрээс 500 метрээс доошгүй зайд байрладаг	0	5	
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, 4.4.4, "Олон нийт,	Үйлдвэр, ахуйн хатуу, шингэн хог хаягдлаас 200 метрээс доошгүй зайд, үер, гал, усны аюулд өртөхөөргүй газарт байрладаг	0	5	

4	иргэний барилга БНБД 31.03.03”, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4, 2.6, 2.8, 2.15, Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 7.2, 7.4	Хог хаягдлын зориулалтын цэг, ариун цэврийн байгууламжийг эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын дагуу байгуулж, ашигладаг, хогийн цооног, хог цуглуулах цэг нь цэцэрлэгээс болон усны эх үүсвэрээс 100 метр, барилга байгууламжаас 30 метрээс доошгүй зайд байрладаг, хана, хашаагаар тусгаарлагдсан битүүмжлэл сайтай хаалттай	0	5	
5		150 хүртэл хүүхэдтэй бол нэг хүүхдэд 40 м.кв, 300 хүртэл хүүхэдтэй бол нэг хүүхдэд 35 м.кв талбай ногдохоор эдэлбэр газартай	0	5	
6		Эдэлбэр газрын хөрс нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, дүгнэлттэй /шинжилгээгээр/	0	10	
7	Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.1.3, Тоглоомын аюулгүй байдал ISO 8124:4-2011 стандарт	Тоглоомын болон биеийн тамирын талбайд хүүхдийн хөгжлийн онцлог, хэрэгцээ сонирхолд нийцсэн, хөдөлгөөнийг дэмжсэн тоглоомыг байрлуулсан, гадна хөдөлгөөнт тоглоомыг бат бэх суурилуулж, чанар, аюулгүй байдлыг хангасан	0	10	
8	Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.2.2	Цэцэрлэгийн орох, гарах хаалганы шат довжоог хальтиргаанаас хамгаалсан, хаалганы гадна орчинд цардсан талбайтай	0	5	
9	Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.2.3	Цэцэрлэг нь орон сууцны барилгын нэгдүгээр давхарт байрладаг бол оршин суугчдын орцноос тусдаа хаалгатай	0	10	
10	Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.2.7	Хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэд, хүүхдэд зориулсан бол барилгын хаалганы хэсэгт MNS 6055:2009 стандартын шаардлагыг хангасан замтай	0	5	
11	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	
<b>II. Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>85</b>	<b>0</b>
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1 Цэцэрлэг ерөнхий	Усны чанар, аюулгүй байдалд жилд 2-оос доошгүй удаа шинжилгээ хийлгэж, дүгнэлт гаргуулдаг	0	15	

13	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 дах заалтууд	Цэцэрлэгийн хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг 50 метрээс доошгүй зайд тогтоосон, дэглэмийг мөрддөг	0	10	
14	/БСШУ-ны сайд, ЭМС-ын сайд, Сангийн сайдын 2015 оны А/253, 251,173/	Ундны ус зөөх, хадгалах сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10	
15		Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	15	
16	Барилгын доторхи усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-98/2005, Монгол Улсын “Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Ерөнхий шаардлага MNS 5924-2008 стандарт	Бохир ус зайлуулалтын систем нь стандартын шаардлага хангасан	0	5	
17	Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын	15-аас ихгүй хүүхдэд нэг суултуур ноогддог	0	10	
18	2.1.11, 2.1.13, 3.1.8, 3.1.10 дах заалтууд	Суултуур, шээлтүүр нь хүүхдийн нас, өндөрт тохирсон хийцтэй, бүрэн ажиллагаатай	0	5	
19	/БСШУ-ны сайд, ЭМС-ын сайд, Сангийн сайдын 2015 оны 06 сарын 29-ны өдрийн А/253,	20-оос ихгүй хүүхдэд нэг гар угаагуур ноогддог, хүүхдийн өндөрт тохирсон	0	10	
20		Хүүхдийн ариун цэврийн хэрэглэл нь тус бүрдээ таних тэмдэгтэй	0	5	
<b>III. Цэцэрлэгийн анги танхимын эрүүл ахуйн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>175</b>	<b>0</b>
21	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга	Бүлэг тус бүр хүлээн авах өрөөтэй	0	5	
22	байгууламжийн норм ба дүрэм БНБД 66-88-ын 5.1 заалт, Сургуулийн өмнөх	Бүлэг бүр тоглох болон унтлагын өрөөтэй	0	5	
23	боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.1, 5.4.2	Бүлэг бүр ариун цэврийн өрөөтэй, агааржуулалтын системтэй, цонхны салхивч нь дээд талдаа байрласан	0	5	
24	Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.4.4	Ариун цэврийн өрөөний шал нь хальтирдаггүй материалаар хийгдсэн, нэг түвшинд байрласан	0	5	
25		Нэг хүүхдэд ноогдох нийт талбай ердийн цэцэрлэгт 5.6м.кв, тусгай цэцэрлэгт 8.1 м.кв	0	10	

26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Бүлгийн өрөө нь агаарын солилцоо хангалттай явагдах нөхцөлтэй, салхивч нь чөлөөтэй хаагдаж нээгддэг, шороо тоос орохоос хамгаалагдсан, ердийн болон механик агааржуулалтын төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	10	
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Бүлгийн болон ариун цэврийн өрөөний хана, шалны дэвсгэр нь хэт эрээн бус, цайвар өнгөтэй, цэвэрлэгээ хийх боломжтой	0	10	
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Анги, танхим, бүлгийн үндсэн өрөөнүүдийн агаарын хэм 20-25 0C /физик хэмжилтээр/	0	5	
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Харьцангуй чийг нь 45%(±7%) /физик хэмжилтээр/	0	5	
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент 1.5-аас багагүй /хэмжилтээр/	0	5	
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Зохиомол гэрэлтүүлэг 150-300 люкс /физик хэмжилтээр/	0	5	
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.2, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Агааржуулалт хэвийн явагдах нөхцөл бүрдсэн, өрөөний агаарт нүүрсхүчлийн хий 0.1%, агаарын хөдөлгөөний хурд 0.25 м/сек-ээс ихгүй /изик хэмжилтээр/	0	5	
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.13, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.3.3, 5.3.5	Анги, бүлгийн тасалгааны агаарт байх цус задлагч кокк, нянгийн тоо зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй, аюулгүй байдлыг хангасан	0	10	
34	Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03” стандартын 2.1,3.65, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандартын 5.2.6	Шатны хашлагын өндөр болон бариул нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан /хашлага 1.2м-ээс багагүй, хөгжлийн бэрхшээлтэй хүүхдэд зориулсан шатны хашлагын өндөр 1.5-1.8м, босоо элементээс бүрдэх бөгөөд хоорондох зай 0.1м-ээс ихгүй/	0	5	
35	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.22, Сургууль, цэцэрлэгийн мебель техникийн шаардлага БНМАУ-ын стандарт УСТ 4-87 стандарт	Хүүхдийн нас, биений онцлогт тохирсон, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ширээ, сандалтай /хэмжилтээр/	0	5	

36	Цэцэрлэгийн хүүхдийн хөнжил цагаан хэрэглэл. Техникийн шаардлага MNS 6353:2012, Нэхмэл сүлжмэл, оёмол бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын нийтлэг шаардлага MNS 6295:2011	Хүүхдийн хөнжил, цагаан хэрэглэл нь хөвөн даавуун материалаар хийгдсэн, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, хүрэлцээтэй	0	5	
37	Цэцэрлэгийн хүүхдийн гудас. Техникийн шаардлага. MNS 6354:2012	Хүүхдийн гудас нь эрүүл ахуйн болон аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5	
38	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.13, 5.9-5.22, 10, "Тоглоомын аюулгүй байдал ISO 8124:2011 стандарт	Тоглоом нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, баталгаажилттай	0	10	
39	байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.13, 5.9-5.22, 10, "Тоглоомын аюулгүй байдал ISO 8124:2011 стандарт	Өнгийн болон харандаа, баримлын шавар, зургийн цаас бусад хэрэглэгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	5	
40	байдал ISO 8124:2011 стандарт	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад эрүүл зүйн нян судлалын арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	15	
41		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг улирал тутам мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5	
42	Цэцэрлэг, ерөнхий боловсролын сургууль, дотуур байрны ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлагын 3.1.11, 6.12, дэх заалтууд	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5	
43	/БСШУ-ны сайд, ЭМС-ын сайд, Сангийн сайдын 2015 оны 06 сарын 29-ны өдрийн А/253, 251,173 дугаар тушаал/	Угаалгын өрөө нь бохир, цэвэр хэрэгслийг хадгалах тусгай тавиур буюу шүүгээтэй, бохир зөөлөн эдлэлийг хүлээн авах савтай	0	5	
44	Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын сургалтын орчин. Ерөнхий шаардлага MNS 6558:2015 стандарт 5.2.11, 5.3.2, 5.4.6, 5.4.9, МХЕГ-ын даргын 2017 оны А/179 дүгээр тушаалын VII хавсралтын 3.5	Хөтөвч ашигладаг хүүхэд тус бүр тусдаа хөтөвчтэй	0	5	
45		Хөтөвчийг хэрэглэх бүрт угааж цэвэрлэн, халдваргүйжүүлдэг	0	5	
46		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5	
47		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5	
48		Угаалга, цэвэрлэгээний бодис, хэрэглэгдэхүүнийг хүүхдийн гар үл хүрэх түгжээтэй шүүгээнд хадгалдаг	0	5	
<b>IV. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ</b>			<b>0</b>	<b>70</b>	<b>0</b>
49		Мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөлтэй эмчтэй	0	10	
50	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн	Шаардлагатай тоног төхөөрөмж бүхий эмчийн өрөөтэй	0	5	

51	25.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.3, 8.4	Халдвар хамгааллын дэглэмийн шаардлага хангасан тусгаарлах өрөөтэй	0	5	
52		Бүлэгт эмнэлгийн анхны тусламжийн иж бүрдэлтэй, шалнаас дээш 1.5-1.8м өндөрт байрлуулсан	0	5	
53	ЭМС-ын 2017 оны A/145 тоот тушаал	Багш, туслах багш, хоолны газрын ажиллагсад нь журамд заасны дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан	0	10	
54	Сургуулийн өмнөх боловсролын тухай хуулийн 14 дүгээр зүйл 14.2.3	Хүүхдийг эрүүл мэндийн үзлэгт жил бүр оруулдаг, дархлаажуулалтад бүрэн хамруулсан	0	5	
55	ЭМС-ын 2012 оны 216 тоот тушаалын 6.1-6.2	Багш, туслах багш, үйлчилгээний ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулан эрүүлжүүлэх, чийрэгжүүлэх ажлыг зохион байгуулж үр дүнг тооцсон	0	10	
56	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.13	Хүүхдэд эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээг зааврын дагуу хийлгэн, өвчний сэжигтэй хүүхдийг түр тусгаарлах буюу өрхийн эмчийн хяналтанд гэрт нь буцаах арга хэмжээ авдаг	0	5	
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.1, ЭМС-ын 2012 оны 216 тоот тушаалын 4.1-4.4	Хүүхдэд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг төлөвшүүлэх сургалт сурталчилгааг зохион байгуулдаг	0	5	
58	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.10	Хүүхдийн бие бялдрын өсөлт хөгжилтийн байдалд антропометрийн үзүүлэлтээр судалгаа хийж үнэлгээ өгдөг	0	10	
<b>V. Хоол үйлдвэрлэл</b>			<b>0</b>	<b>170</b>	<b>0</b>
59	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.1	Цэцэрлэгийн хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15	
60	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	
61	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	

62	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	
63	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	
64	“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	
65	“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	
66	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	
67	Хүнсний тухай” хуулийн 10.1.5	Хоолыг батлагдсан цэсийн дагуу хийдэг	0	10	
68	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	
69	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	
70	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	
71	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	

72	"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	
73	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5	
74	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	
75	"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	
76	"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	
77	"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	
78	"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	
79	"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	
80	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNSCAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын/халад, гугал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг /хувцсаар бүрэн хангагдсан, хэрэглэдэг, цэвэрхэн өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хувцастай	0	5	



81	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	
82	"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	
<b>VI. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>
83	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	
84	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	
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>595</b>	<b>0</b>

<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>		
<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: