



**№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	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1		2	3	4	5	6
<b>I. Байгууллагын гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>57</b>	<b>0</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	"Олон нийт иргэний барилга БНБД 31.03.03" Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.7, 12.8, 12.10, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4	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		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	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.6, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.5, 2.8	Эдэлбэр газрын хөрс нь үйлдвэр, ахуйн хаягдал, химийн бодисын бохирдолгүй, хөрсний ариун цэврийн үзүүлэлтийн шаардлага хангасан	0	5		
6	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга байгууламжийн зураг төсөл боловсруулах норм, дүрэм БНБД II -66-88-ын 3.38, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.11	Эдэлбэр газрын 40%-иас багагүй хэсгийг зүлэгжүүлж, мод тарьж, цэцэрлэгжүүлсэн	0	3		
7		Гадаа тоглоомын талбайн хэмжээ 30 м <sup>2</sup> -аас доошгүй, хөдөлгөөнт тоглоомоор хангагдсан	0	3		
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.12, 12.13, 13.4,	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		
<b>II. Усан хангамж, бохир ус зайлуулалт, халаалт</b>			<b>0</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018/ стандарт, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Ундны ус нь стандарт, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан, төвлөрсөн бус усан хангамжтай тохиолдолд усны pH, булингар, E.Coli, нянгийн тоог улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлдэг	0	10		
12		Хэсгийн усан хангамж нь эх үүсвэрийн хамгаалалтын бүстэй	0	5		

13	стандартын 12.6, 12.19	Унд, ахуйн усаар тасралтгүй хангах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	5		
14	Барилгын доторхи усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-98/2005,	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн системд холбогдсон	0	3		
15		Бохирын цооногтой	0	5		
16	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Халаалт дулааны системд холбогдсон	0	3		
17		Хэсгийн халаалттай бол эрүүл, аюулгүй ажиллагааг бүрэн хангасан	0	5		
18	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	10 хүүхдэд 1 шүршүүр, 6 эмэгтэй, 10 эрэгтэйд 1 суултууртай	0	5		
19		Ажилтнуудад зориулсан ариун цэврийн болон шүршүүрийн өрөөтэй	0	5		
<b>III. Сургалт хүмүүжлийн байрны эрүүл ахуйн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
20		Нэг хүүхдэд ноогдох унтлагын өрөөний талбайн хэмжээ 5м <sup>2</sup> -аас доошгүй, нэг өрөөнд 4 хүүхэдтэй	0	3		
21		Хүүхдийн тоглоом, амралтын өрөөний талбайн хэмжээ 20 м <sup>2</sup> -аас доошгүй	0	3		
22	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Номын сан, уншлагын танхим, биеийн тамирын танхимтай, талбайн хэмжээ 20 м <sup>2</sup> -аас доошгүй	0	3		
23		Хүүхдийн нас, хөгжлийн онцлогт тохирсон ор, ширээ, сандал, хүүхэд бүрт эд зүйлсээ хадгалах шүүгээ болон ахуйн хэрэглэлээр хангасан, 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 0.8м <sup>2</sup> -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 үйлчлэгчийн тоо хангалттай, ажиллагсдын хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хувцас солих өрөөтэй	0	3		
28		Тоглоом нь хүүхдэд бэртэл, гэмтэл учруулах хурц өнцөг, ирмэг хэсэггүй	0	5		
29	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Хүүхдийн тоглоомын физик болон химийн үзүүлэлт нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5		
30	стандартын 9.13.2, 12.21, 12.22, 12.24, 12.25, Тоглоомын аюулгүй байдал	Өрөө, тасалгаа нь 20°C-хэмээс доошгүй хэмийн дулаантай	0	5		
31	MNS ISO8124-3-2011, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.16, 5.9-5.22	Өрөө, тасалгаа нь агаарын хэвийн солилцоог хангах ердийн болон механик салхивчтай	0	5		
32		Хүүхэд байрлах өрөө, коридор байгалийн болон ердийн гэрэлтүүлэгтэй /хэмжилтээр/	0	3		
33		Гадна талбайг гэрэлтүүлгээр хангасан	0	3		
34	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Хүүхдийн өсөлт хөгжил, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн хувцсаар хангасан	0	5		
35	стандартын 7.3.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 5.1-5.8	Агаар, эрүүл зүйн нян судлалын арчдасын шинжилгээгээр гэдэсний савханцар стандартад заасан хэмжээнээс хэтрээгүй	0	15		
36		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хийх хуваарьтай, бүртгэл хөтөлж хэвшсэн	0	5		
37	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.13, 10.1-10.15, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5		
38		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5		

39	7.3.1, 9.13.2, 13	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг улирал тутам мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5		
40		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5		
41	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 9.3, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад	Байгууллагын дотоод болон гаднах орчинд утаат тамхи татахгүй байх талаарх зохицуулалтыг дотоод журамд тусгасан, хэрэгжилтэнд нь хяналт тавьдаг	0	3		
42	мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.16	Байгууллагын орох хаалга, хонгил, бие засах газар болон бусад шаардлагатай газарт тамхи татахыг хориглосон анхааруулах тэмдэг байршуулсан	0	3		
<b>IV. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ</b>			<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
43	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.1.1, 9.14.4, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.10, 8.20, 8.23-8.25	Хүүхдийг хүлээн авсан өдрөөс эхлэн эрүүл мэндийн бүрэн шинжилгээ, оношлогоонд хамруулж, мэдээллийг хувийн хэрэгт бүртгэдэг	0	5		
44	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.27, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.4	Шаардлагатай тоног төхөөрөмж бүхий эмчийн болон халдварт өвчний сэжиг илрэх үед тусгаарлах өрөөтэй	0	5		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10, ЭМС-ын 2018 оны А/142 тушаалын 2.1	50 ба түүнээс дээш ажиллагсадтай бол эрүүл ахуйн асуудал хариусан мэргэжлийн ажилтантай /50-аас доош ажилтантай бол гэрээгээр гүйцэтгүүлж болно/	0	5		

46	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 25 дугаар зүйлийн 25.1, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 11.7, 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		
47	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.1.3, 7.1.12	Хүүхдийг товлот болон урьдчилан сэргийлэх вакцинжуулалтад хамруулсан	0	5		
48	СӨБТХ-ийн 11.2.10, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 6.2.8, 7.1.2, 7.2.9, 11.10, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.9, 8.14, 8.15, 8.17, ЭМС-ын 2017 оны А/145 тушаал	Яаралтай тусламжийн үйлчилгээ үзүүлэх эмийн сантай, эм бэлдмэлийг шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалж, хэрэглээний талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
49	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 6.2.8, 7.1.2, 7.2.9, 11.10, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.9, 8.14, 8.15, 8.17, ЭМС-ын 2017 оны А/145 тушаал	Ажиллагсад болон хүүхдүүдийг жилд 2 удаа, хоолны газар ажиллагсдыг 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	10		
50	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 6.2.8, 7.1.2, 7.2.9, 11.10, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.9, 8.14, 8.15, 8.17, ЭМС-ын 2017 оны А/145 тушаал	Хүүхдүүдэд болон багш, туслах багш, үйлчилгээний ажиллагсдад энгийн дадал эрүүл ахуй, ариун цэврийн зөв дадал хэвшил олгох сургалт сурталчилгаа хийдэг	0	2		
<b>V. Хоол үйлдвэрлэл</b>			<b>0</b>	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
51	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 нэгдсэн газартай бол харъяалах нутаг дэвсгэр дэх мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15		
52	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		

53	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		
54	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		
55	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		
56	“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		
57	“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		
58	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		
59	Хүнсний тухай” хуулийн 10.1.5	Хоолыг батлагдсан цэсийн дагуу хийдэг	0	10		
60	ЭМС-ын 2017 оны А/74 тоот тушаал, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.15, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.3.1, 9.13.4	Хүүхдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож үнэлэлт дүгнэлт өгдөг	0	5		

61	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		
62	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		
63	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		
64	"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		
65	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 9.13.4	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5		
66	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		
67	"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		



68	"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		
69	"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		
70	"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		
71	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 6.5	Ажиллагсдад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	5		
72	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		
73	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		
<b>VI. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
74	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, ТХШТХ-ийн 7.2, ЗГ-ын тогтоол 311, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуйн дадал	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулж батлан мөрдөж ажилладаг	0	5		

75	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>437</b>	<b>0</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: