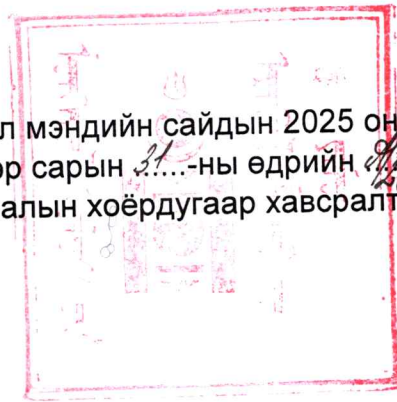


Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 31-ны өдрийн 16 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт



№10.6.2

ЕРӨНХИЙ БОЛОВСРОЛЫН
СУРГУУЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙ,
ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН
НӨХЦӨЛИЙГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН
ХУУДАС

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин; Дууссан: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага				
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчилгээний No		Регистрийн No
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйл ажиллагааны төрөл,хэв шинж /тохирохыг + тэмдэглэнэ/				
1. Ердийн				
2. Тусгай				
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

Б. 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
I. Сургуулийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	50		
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 4.2.1-4.2.6, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.5.1	Барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөн засварлахдаа холбогдох хяналтын байгууллагаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан	0	15		
2		Хог, хаягдлын зориулалтын цэг, ариун цэврийн байгууламжийг эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын дагуу байгуулж, ашигладаг, хог хаягдлыг цуглуулах цэг нь усны эх үүсвэрээс 100 метр, барилга байгууламжаас 30 метрээс доошгүй зайд ноёлох салхины доод талд байрласан, хана, хашаагаар тусгаарлагдсан, хаалттай, эрх бүхий байгууллагатай гэрээ байгуулж, зайлуулдаг	0	5		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт норм, дүрэм-БНБД 31-25-22-ын 4.1, 4.6.1, 4.6.2, 4.14, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 4.1.3, 4.1.5, 4.2.1, 6.11, 6.12, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 5.3, 5.6.1, Байгаль хамгаалал.Хөрс.Хот, суурин газрын хөрсний эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт, бохирдлыг үнэлэх MNS 3297:2019 стандартын 6.2	Эдэлбэр газрын хэмжээг хот төлөвлөлтийн норм, дүрмийн дагуу төлөвлөсөн	0	5		
4		Эдэлбэр газрын талбайн 40-өөс доошгүй хувь нь ногоон байгууламжтай, 50 хүртэлх хувийг цардсан	0	5		
5		Эдэлбэр газрын хөрс нь эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлага хангасан, жилд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораториор шинжлүүлдэг	0	10		
6		Биеийн тамирын задгай талбай нь гүйлтийн тойрог, гимнастикийн дасгал хөдөлгөөн хийхэд зориулагдсан турник, гар бөмбөг, сагсан бөмбөг, хөл бөмбөгийн талбайг норм, дүрмийн дагуу төлөвлөсөн, тэдгээр нь хүүхдийн эрүүл мэнд, аюулгүй байдалд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй байх нөхцөл бүрдүүлсэн	0	5		
7		Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5		
II. Ус, дулаан хангамж, ариун цэврийн байгууламж			0	125		
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6,	Усны чанар, аюулгүй байдалд жилд 2-оос доошгүй удаа, төвлөрсөн бус усан хангамжтай тохиолдолд усны pH, булингар, E.coli, нянгийн тоог улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлдэг	0	15		

9	Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.6.1-6.6.6, 8.14, 8.16, Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт БНБД 31-25-22 норм, дүрмийн 7.1.1	Ундны усны төвлөрсөн бус эх үүсвэртэй бол ус хангамжийн эх үүсвэрээс 50 метрээс доошгүй зайд эрүүл ахуйн хориглолтын бүс тогтоосон, дэглэмийг мөрддөг	0	10		
10		Ундны ус зөөх, хадгалах сав, цэвэршүүлэх төхөөрөмж нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэх боломжтой	0	10		
11		Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж, халдваргүйжүүлдэг /арчдас шинжилгээгээр/	0	15		
12		Сургуульд хүүхэд бүр өдөрт 1 литрээс доошгүй ундны ус уух боломжоор хангагдсан	0	5		
13	Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт БНБД 31-25-22 норм, дүрмийн 7.2	Халаалт, агаар сэлгэлт, агаар цэвэршүүлэхэд шаардлагатай системээр тоноглогдсон	0	5		
14	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 6.3, 6.4, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.7.2.6, 6.7.2.7, Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт БНБД 31-25-22 норм, дүрмийн 7.1.1	Хэсгийн цэвэрлэх байгууламжтай бол цэвэрлэгдсэн ус нь MNS 6561, MNS 4943 стандартын шаардлага хангасан	0	5		
15		Бохир усны цооногтой тохиолдолд хаягдал усыг тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгж, байгууллагатай гэрээ байгуулж, зайлуулдаг	0	5		
16		Нэг ээлжинд хичээллэх 20 эмэгтэй хүүхдэд 1 суултуур, 30 эрэгтэй хүүхдэд 1 суултуур, 1 шээлтүүр, бага ангийн 30 хүүхдэд 1 суултууртай, хүүхдийн өндөрт тохирсон, байнгын устай	0	10		
17		30 хүүхдэд 1 гар угаагуур ногддог, хүүхдийн өндөрт тохирсон, байнгын устай	0	10		
18		Хөгжлийн бэрхшээлтэй хүүхдэд зориулсан ариун цэврийн өрөөг давхар бүрт төлөвлөн ашигладаг	0	5		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.4, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 6.9, 6.10, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.5.4, 6.5.7, 6.6.9, 6.7.2.1-6.7.2.5, 6.13.10, Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт БНБД 31-25-22 норм, дүрмийн 5.2.17.3, 5.2.17.4, 5.2.17.6, 5.2.17.7	Биеийн тамирын заалны дэргэд хувцас солих, усанд орох болон ариун цэврийн өрөөтэй	0	5		
20		Барилгын засвар, үйлчилгээнд хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материал ашигласан, биеийн тамирын заал, ариун цэврийн болон угаалгын өрөөний шалыг халтирдаггүй зориулалтын материалаар хийсэн	0	5		
21		Шүршүүр, угаалга, гал тогооны бэлтгэлийн өрөөний шал нь ус зайлуулах хоолой (трап)-той	0	5		
22		Сургууль нь гадна бие засах газартай бол "Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага" MNS 5924:2015 стандартын шаардлагыг хангасан, сургуулийн барилга байгууламжаас 30м-ээс холгүй зайд, зонхилох салхины доод талд, бие засах газар хүрэх зам гэрэлтүүлэгтэй	0	10		
23		Гадна бие засах газартай тохиолдолд гар угаагуурыг сургууль дотор суурилуулсан, угаагуурын дэргэд саван, алчуур/гар хатаагч, таглаатай хогийн савтай	0	5		
III. Сургуулийн анги танхимын эрүүл ахуйн шаардлага			0	130		
24		Сургуулийн хичээлийн танхимд нэг хүүхдэд 2.0 м.кв талбай ногддог	0	5		

25		Компьютерийн танхимд 1 хүүхдэд 4-5 м.кв талбай ногддог, дуу шуугианы хэмжээ 45-50 ДБА-аас ихгүй, хана нь дуу шуугиан тусгаарлагчтай, 2-оос цөөнгүй салхивч бүхий цонхтой	0	5		
26		Технологийн кабинет, лаборатори, биеийн тамирын заал, урлаг, соёл, хурлын болон компьютерийн танхим нь агааржуулалтын механик болон автомат тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай /физик хэмжилтээр/, агааржуулагчийн торны бохирдлыг сар бүр цэвэрлэдэг	0	5		
27		Хими, физикийн хичээлийн кабинет нь 1 хүүхдэд 3.5 м.кв талбайтай, халуун, хүйтэн усаар хангасан угаагууртай, дадлага хичээл хийх тусгай тоноглон ширээтэй	0	10		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 4.2.2, 4.3.2, 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6, 4.4.2, 4.4.3, 7.1.1, 7.1.6, 7.1.8, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.2.1, 6.2.2, 6.2.6, 6.2.7, 6.2.8, 6.2.10, 6.2.11, 6.11.4, 6.11.7, 6.11.8, 6.11.9, 6.11.12-6.11.15, 6.12.4, 6.14.2, 8.8, Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт БНБД 31-25-22 норм, дүрмийн 5.2.4.4, 7.2.2, 6.1, 6.2, 6.3	Химийн кабинетийн лаборантын өрөө нь урвалж бодисыг хадгалах шаардлага хангасан сорох шүүгээтэй	0	10		
29		Кабинет, лаборатори нь эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны хэм хэмжээг тусгасан дүрэм, заавартай, сурагчдад танилцуулдаг	0	5		
30		Ангийн өрөө, сургалтын танхим, лабораторийн өрөө, эмчийн кабинет, спорт заалны хувцас солих өрөө (20)°C, урлаг танхим, номын сан, дугуйлангийн өрөө, ариун цэврийн өрөө(18)°C /физик хэмжилтээр/	0	5		
31		Анги танхимын доторх агаар дахь бохирдуулагч бодис, физик болон ариун цэврийн үзүүлэлт нь стандартын шаардлага хангасан	0	15		
32		Анги танхим, өрөө тасалгааны харьцангуй чийгшилт 40-60 хувь /физик хэмжилтээр/	0	5		
33		Анги танхимын агаар сэлгэлтийг стандартад заасан давтамж, хугацаагаар тогтмол хийдэг, агаар сэлгэх боломжгүй тохиолдолд агаар цэвэршүүлэгч төхөөрөмж суурилуулж ашигладаг	0	10		
34		Анги танхим бүрт агаарын хэм, харьцангуй чийгшилд хяналт тавих хэрэгсэл байршуулсан, тогтмол хянадаг	0	5		
35		Цонх бүр салхивчтай, байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент 1.5-аас багагүй /физик хэмжилтээр/	0	5		
36		Зохиомол гэрэлтүүлэгт ердийн болон өдрийн гэрлийг хэрэглэх ба гэрэлтүүлгийн хэмжээ стандартын шаардлага хангасан /физик хэмжилтээр/	0	5		
37	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 8.4, 8.5	Сурах бичиг нь эрүүл ахуйн болон MNS 5418 стандартын шаардлага хангасан	0	10		
38		Хүүхдийн нэг өдрийн хичээлд хэрэглэх сурах бичиг, дэвтрийн жин стандартын шаардлага хангасан	0	5		
39	Сурагчийн ширээ ба сандал Техникийн шаардлага MNS 6582:2016 стандарт, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 7.1.2, 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.9.1-6.9.4	Ширээ, сандал нь хүүхдийн нас, биеийн онцлогт тохирсон, стандартын шаардлага хангасан, хүрэлцээтэй /хэмжилтээр/	0	10		
40		Ширээ, сандал, самбар, дэлгэцийг стандартад заасан зай хэмжээгээр байрлуулсан /хэмжилтээр/	0	10		

41	Номын сангийн орчны нөхцөл, үйл ажиллагаанд тавих шаардлага MNS 5742:2019	Сургуулийн номын сангийн эрүүл ахуйн нөхцөл, халаалт, гэрэлтүүлэг, агаар солилцох давтамж нь стандартын шаардлага хангасан	0	5		
IV.Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ			0	160		
42	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 8.9	Хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд урьдчилсан хяналт хийлгэж, дүгнэлт гаргуулсан	0	15		
43	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 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		
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.14, 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.20	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай, түүхий эд, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, зохих хэмд хадгалж, хяналт тавьдаг	0	5		
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.19, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.8	Хоол үйлдвэрлэлийн газрын агаар сэлгэлтийн систем нь хүчин чадалдаа тохирсон, мэргэжлийн байгууллагаар суурилуулсан, шаардлага хангасан, цэвэрлэхэд хялбар, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, уур, хиншүү, чийг гаргах тоног төхөөрөмжийн чанх дээр агаар сорох хоолой бүхий төхөөрөмжийг суурилуулсан	0	5		
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.7.1-4.3.7.3, 4.3.8, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.12	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын шал, хана, тааз нь ус чийгт тэсвэртэй, угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн	0	5		
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 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		
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.13, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.10	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой битүүмжлэгдсэн, хоол үйлдвэрлэл, мах бэлтгэлийн өрөө, аяга, таваг угаах хэсгийн бохир ус зайлуулах шугам сүлжээнд өөх, тос баригчийг суурилуулсан	0	5		
49	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.1, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 5.2.1, 5.6	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга, хүнстэй шууд хүрэлцэх гадаргуу нь стандартын шаардлага хангасан, хүнсний зориулалтын бус хуванцар сав, хэрэгслийг хэрэглэдэггүй	0	5		

50	ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 5.5, 7.8	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний аяга таваг, сав суулга, багаж, хэрэгслийг ариутгах зориулалтын төхөөрөмжтэй, тогтмол ашигладаг	0	5		
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 7.1.1, 7.4.1, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	10		
52	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг, хоол, хүнснээс шалтгаалсан хордлого, халдвар гарсан тохиолдолд бүртгэлийг ашигладаг	0	10		
53	Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 7.4.3, 7.4.4, 9.1.2, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.14, 6.2, 6.3, 7.12	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, сав, баглаа боодол, хаяг шошго нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
54	ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.14, 6.2, 6.3, 7.12	Үдийн хоолны цэсийг 7 хоног, сар, улирлаар боловсруулан баталж мөрддөг	0	5		
55		Үдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож үнэлэлт дүгнэлт өгдөг	0	10		
56	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 7.11.3, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 6.7	Нэг ээлжинд бэлтгэсэн бүх төрлийн хоол, хүнснээс 150 гр-аас багагүй дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн +4 хэмд 3-аас доошгүй хоног хадгалж, тогтмол бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
57	ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 7.1	Сурагчдын гар угаах нөхцөл боломж бүрдүүлсэн	0	5		
58	"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/RCP1:2023 стандартын 9.2.3	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		
59	ЭМС-ын 2021 оны A/370 дугаар тушаал	Сургуулийн орчинд хориглосон хүнсний бүтээгдэхүүн худалдаалдаггүй	0	10		
60	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 7.11, 8.7, 8.8	Хоолыг аягалж түгээж буй тогооч, зөөгч, багш, суралцагч зориулалтын хувцас, хормогч, малгай, бээлий, амны хаалт зүүж үйлчилдэг, хоол үйлдвэрлэлийн ажилтнууд ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумсыг ургуулж будаагүй	0	5		
61	ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 8.4	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилтныг сургах сургалтын төлөвлөгөөтэй, хэрэгжүүлдэг	0	5		
62	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, бүртгэл хөтөлдөг /арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан/	0	10		
V. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ			0	90		

63		Мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөлтэй эмчтэй	0	10		
64	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 25.1, Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 9.3, 9.4, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 6.6.8, 6.11.2, 6.15.1, 6.15.2, 6.15.3	Эмчийн үзлэгийн өрөөтэй, гар угаагууртай, халуун, хүйтэн усаар хангагдсан, бие засах газартай ойрхон байрладаг	0	5		
65		Шаардлагатай тоног төхөөрөмж, эм, багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан	0	10		
66		Эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх эмийн санг танхимд байршуулсан	0	5		
67		Халдвар хамгааллын дэглэмийн шаардлага хангасан тусгаарлах өрөөтэй	0	5		
68	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 9.2, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 8.2	1-5 дугаар ангийн багш, хоолны газрын ажиллагсад холбогдох журамд заасны дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан	0	15		
69	ЭМС-ын 2014 оны А/340 тоот тушаалын 2-р хавсралт "Ажил мэргэжлээс хамааран эрүүл мэндийн үзлэг хийх жагсаалтын 12, БШУС-ын 2022 оны А/259 тушаал	Сургуулийн багш, ажилчдыг жилд 1 удаа эрүүл мэндийн урьдчилсан үзлэг, шинжилгээнд хамруулж, эмчийн магадлагаа дүгнэлт гаргуулан, өвчлөлөөс урьдчилан сэргийлэх, эрүүлжүүлэх арга хэмжээг авч ажилладаг	0	10		
70	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 9.5	Хүүхдийн бие бялдрын өсөлт хөгжилтийн байдалд антропометрийн үзүүлэлтээр үнэлгээ өгч, жингийн хоцрогдолтой болон илүүдэлтэй хүүхдийг эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	5		
71	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 9.1	Хүүхдэд эрүүл ахуйн зохистой дадал хэвшүүлэх, эрүүл мэндэд үзүүлэх сөрөг нөлөөллөөс урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтыг зохион байгуулдаг	0	5		
72		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг улирал тутам мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5		
73	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 9.7, Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал. ЕШ MNS 6782:2019 стандартын 8.15, 8.17, 8.18	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5		
74		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5		
75		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, тогтмол хэрэглэдэг	0	5		
VI. Дотоод хяналт шалгалт			0	15	0	
76	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7.2, ЗГ-ын 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналтын журамтай, мөрдөж ажилладаг	0	5		
77		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
НИЙТ ОНОО			0	570		

>=50%
[30%-49%]
<=29%

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр •Шинжилгээний дээж •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага/ •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг. ш. л. кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Албан тушаалтано төл/мангач •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			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:

Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн:20__он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин; Дууссан:20__он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга	Биелэлт
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
	Улсын байцаагчийн албан тушаал		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/