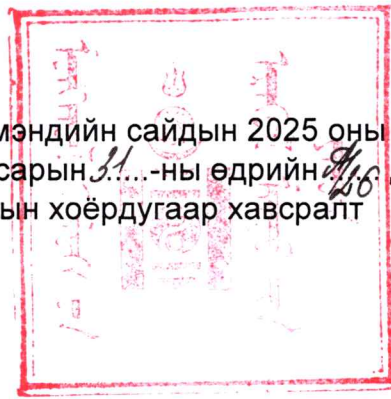


Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 31-ны өдрийн 166 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт



№10.6.9

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

ЦЭЦЭРЛЭГ БОЛОН СУРГУУЛИЙН
БАГА АНГИЙН СУРАГЧДЫН ХООЛ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ШИНЭЭР ЭРХЛЭХЭД
УРЬДЧИЛСАН ХЯНАЛТ ХИЙХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

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				
3. Салбар бүлэг				
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

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. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	100		
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагын барилгын төлөвлөлт норм, дүрэм БНБД 31-24-22-ын 2.2, 2.4, 4.1.1, Ерөнхий боловсролын сургуулийн барилгын төлөвлөлт норм, дүрэм БНБД 31-25-22-ын 4.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.1.1, 9.1.2, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.1	Барилга байгууламжийн байршил тогтоох, барилгын зураг зохиох, шинээр барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөн засварлахдаа холбогдох хяналтын байгууллагаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан, өрөө тасалгаа нь хүрэлцээтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	15		
2	Ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	Ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	10		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP39:2011 стандартын 5.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.1, 11.3.1	Хог, хаягдлын зориулалтын цэгтэй эсэх, цэг нь усны эх үүсвэрээс 100 метр, барилга байгууламжаас 30 метрээс доошгүй зайд ноёлох салхины доод талд байрласан, хашаагаар тусгаарлагдсан, хаалттай, графикийн дагуу зайлуулах гэрээ байгуулсан	0	10		
4	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	5		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.14, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.7	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай, зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн, хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	10		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.1.3, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.1-4.3.7.5, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.12	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, тааз нь цайвар өнгийн, будаг, шохой ховхроогүй, шал, тааз, хаалганд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	15		
7	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн, тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн, тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	0	5		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2 заалт, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.19, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.5, 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, хэвийн ажиллагаатай	0	10		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.6, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.18	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн ажиллагаатай. /физик хэмжилт/ Хоол үйлдвэрлэл, өрөөнүүдийн чийдэн гэрэлтүүлгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	10		
10			0	10		
II. Ус, дулаан хангамж, ариун цэврийн байгууламж			0	85		
11		Төвлөрсөн болон төвлөрсөн бус ус хангамжийн эх үүсвэртэй, усны эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг 50 метрээс доошгүй зайд тогтоосон, дэглэмийг мөрддөг	0	15		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.12, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.3	Ундны ус нь стандарт, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан, усны чанар, аюулгүй байдалд шинжилгээ хийлгэж, дүгнэлт гаргуулсан, стандартын шаардлага хангасан	0	10		
13		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	5		
14		Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл хөтлөх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	5		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3, 6.2, 7.1, Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03	Дулаан хангамжийн систем нь норм, стандарт, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.13, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.1, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.10	Бохир усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10		
17		Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн системд холбогдоогүй бол хэсгийн цэвэрлэх байгууламж, цооног, ариун цэврийн байгууламж нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцын ойролцоо байрлаагүй, ноёлох салхины дор байрлуулсан	0	10		
18		Бохир усны цооногт цуглуулсан хаягдал усыг тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгж, байгууллагатай гэрээ байгуулж, зайлуулдаг	0	10		
19		Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	10		

20		Хоол үйлдвэрлэл, мах бэлтгэлийн өрөө, аяга, таваг угаах хэсгийн бохир ус зайлуулах шугам сүлжээнд өөх, тос баригчийг суурилуулсан	0	5		
III. Хэсэг. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд, бүтээгдэхүүн			0	50		
21	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 9.3.1, 9.3.2, 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, зориулалтын, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй, хүнсний зориулалтын бус хуванцар сав, хэрэгслийг хэрэглэдэггүй	0	5		
22	ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 5.5, 7.8	Аяга таваг, сав суулга угаах зориулалтын машин тоног төхөөрөмжтэй, аяга таваг халбагыг хатаах, хадгалах тусгай шүүгээтэй	0	5		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.3	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүн тус бүрт өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур /гампанз/, тогоочийн багаж хэрэгсэлтэй	0	10		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2009 стандартын 7.11.3, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 6.7	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч 0 +4 хэмд 72 цаг хадгалах, бүртгэл хөтлөх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	10		
25	Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 7.4.4, ЕБС, дотуур байр, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага MNS 7005:2023 стандартын 4.14	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй газартай гэрээ байгуулсан	0	10		
26	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	Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ханган нийлүүлэх газартай гэрээ хийсэн	0	10		
IV. Хэсэг. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, халдвараас сэргийлэх ажиллагаа			0	80		

27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, 10.3.2, Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны А/340, 2017 оны А/145 дугаар тушаал, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 12.1, 12.2	Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан, эрүүл мэндийн үзлэгийн дэвтэрт бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	15		
28	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 12.3	Ажиллагсдад зориулсан хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, шүлсэвч зэрэг/ хувцсаар бүрэн хангагдсан, 2-оос доошгүй ээлжийн хувцастай	0	10		
29		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	10		
30		Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	10		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, 6.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.3	Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн ариун цэврийн өрөөтэй, гар угаах хэрэгсэлтэй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн	0	10		
32		Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хүрэлцэхүйц тооны гар угаах цэгтэй, халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай, цэвэрхэн	0	10		
33	Сургалт, хүмүүжлийн орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6799:2019 стандартын 9.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 11.2.1-11.2.5	Хортон шавж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй	0	10		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2, 5.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 11.1.2	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийх, бүртгэл хөтлөх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	5		
НИЙТ ОНОО			0	315		

>=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 авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	Биелэлт
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага/Зөвлөмж •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 тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
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/