

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

№10.12.1

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ
ГАЗАРТ ТАВИГДАХ ЭРҮҮЛ АХУЙН
НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ
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 Дугаар	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Урьдчилан сэргийлэх Гүйцэтгэлийн			
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	
Үйлчилгээний чиглэл		Хүчин чадал/суудлын тоо	
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

Эрсдэл үүсэх магадлал

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь
магадлалын хувь:

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэл
Нэг. Гадна орчинд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	9	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP39:2011 стандартын 4.1, 4.2.	Хоолны газрын гадна орчин ус, намаг, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, орчны талбай цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	3		
2	Хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд хүртээмжтэй дэд бүтэц UCS 1001C2023 стандартын 11.1, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 6.8.	Хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэний хэрэгцээ шаардлага хангасан орох, гарах хаалгын хэсэгт стандартад нийцсэн налуу шаттай, бариултай	0	3		
3	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4.	Гадна талд хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 30метр, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх зайтай, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн, битүүмжлэлтэй	0	3		
Хоёр. Барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	232	0	0
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлт, гэрчилгээтэй	0	20		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Хүнсний барилга, байгууламж төлөвлөлт, зохион байгуулалт 9.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.6, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын А хавсралт норматив 4.1.	Хоол үйлдвэрлэлийн байрны талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнс дам бохирдохоос сэргийлсэн нэг чигийн урсгалтай, түүхий мах, хүнсний ногоог хүлээн авах, бэлтгэх, сав суулга, хоолны хэрэгслийн угаалгын г.м цех, өрөөг тусд нь байрлуулж тусгаарласан	0	20		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Усны тухай хуулийн 22.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.12.	Усан хангамжийн төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10		
7		Хэсгийн усан хангамжтай, худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон, байгууламжтай, хамгаалалтын болон эрүүл ахуйн бүсийн дэглэм зөрчөөгүй, худгийн гэрчилгээ, гэрээ, тоолууртай, эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага хангасан	0	10		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ус нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, сав нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, угааж, халдваргүйтгэл хийх боломжтой диаметртай тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юүлэх цорготой	0	5		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ундны ус нөөцлөх савыг улиралд 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг, сав нь цэвэрхэн	0	10		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP39:2011 стандартын 4.3.12.1 Санамж, "MNS 0900:2018 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал.Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандарт	Ундны ус болон технологийн зориулалттай ус, мөсийг стандарт, техникийн шаардлагад заасан давтамжаар шинжлүүлсэн сорилтын дүн, дүгнэлттэй, холбогдох материалыг баримтжуулан хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	10		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.12. 2.	Халуун ус хангамжийн төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 8.4.	Хэсгийн усан хангамжтай хоолны газар хэрэглээний хүчин чадалд тохирсон ус халаагч бойлерыг суурилуулсан	0	5		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлуулах байгууламж 9.2.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.13.	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны А/82/128 дугаар тушаалын хавсралт "Ус ашиглагч иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллага нь ахуйн бохир ус зайлуулах цэгээ ус	Бохирын цооногтой, цооногийг бетон, төмөр бетон, геомембран болон бусад ус үл нэвчих материалаар доторлосон, ноёлох салхины дор, хоол үйлдвэрлэлийн газрын гарц, орцоос 30 метрийн зайтай байрласан	0	5		
15	тусгаарлагчаар тусгаарлаж тохижуулах журам", "MNS 5924, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх.Техникийн шаардлага."	Бохир ус тээвэрлэх, зайлуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	3		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.8.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	5		
17	Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5975:2009 стандарт	Хоолны газрын хаягдал усны шугамын төгсгөлд зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагчтай	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Гэрэлтүүлэг 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 асдаг, хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	10		

19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.19.	Агааржуулалтын систем нь хүчин чадалдаа тохирсон, халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан /физик хэмжилт/, хоолойг барилгаас дээш гаргасан	0	10		
20		Халуун боловсруулалтын чаналгын тогоо, халаах, жигнэх хэрэгслийн чанх дээр уур, утааг сорж зайлуулах хэрэгсэл суурилуулсан	0	10		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын А хавсралт 2.1	Үйлчлүүлэгчдийн танхим чийглэг, температурын автомат тохируулга бүхий агааржуулалт, халаалтын систем, төхөөрөмжтэй	0	5		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	5		
23		Хэсгийн халаалтын системтэй бол, галлагааны хэсэг тусдаа, шаардлага хангасан утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	3		
24		Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус, чийг нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, ан цавгүй	0	5		
25	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Дотоод бүтээц, тоноглол 9.1.3, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.1-4.3.7.6,	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийгэнд тэсвэртэй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	5		
26		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	3		
27	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын барилга байгууламж, газар сонголтонд тавигдах шаардлага 2.8.	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	5		
28		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
29		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Хүнсний барилга байгууламжийн төлөвлөлт 9.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.3.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнөөс бусад давхарт байршилтай үйлчилгээний зааланд хоол, хүнс хүргэдэг бол хөрөх, бохирдохоос сэргийлэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, зориулалтын саванд хийж, тэргэнцэрээр үйлдвэрлэлийн зориулалттай цахилгаан шатаар зөөвөрлөдөг эсвэл тус давхарт зогсох зориулалтын хоол зөөврийн цахилгаан тавцантай	0	3		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын Хадгалалт 9.2.7	Зориулалтын төрөлжсөн агуулахтай (түүхий эд, туслах болон савлалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах), зориулалтын вандан тавиуртай, зориулалтын температур, чийг хэмжигч байршуулсан, цэвэрхэн	0	10		
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5, Хоол	Үйлчлүүлэгч чөлөөтэй ашиглах боломжтой ариун цэврийн өрөөтэй, хоол хүнс боловсруулах талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй(30 хүртэл суудал тутамд эр, эм тус бүр нэгээс дээш тоогоор)	0	5		

33	Үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын А хавсралт 2.3	Хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэнд зориулсан ариун цэврийн өрөө, гар угаах цэгтэй, хэрэгцээг хангасан тоноглолтой	0	5		
34		Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай)	0	10		
Гурав. Ажиллагсад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	93	0	0
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3.	Ажилчдын хувцасны өрөөтэй(эрэгтэй, эмэгтэй) ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	10		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023	Ажиллагсдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		
37	Хувийн ариун цэврийн байдал, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай, гар угаах санамж байрлуулсан)	0	10		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3.	Үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдийн эрсдэлтэй цэгт гар угаах цэгтэй, гар угаах бүрэн нөхцөлөөр хангасан(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайд суурилуулсан	0	20		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	20		
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.8.	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөдөг	0	5		
41	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3.	Ажиллагсад нь ажлын байранд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг бүрэн хэрэгжүүлдэг(ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй г.м) дотоодын хяналтын бүртгэлтэй	0	5		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.11, 15.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Ажлын зааварчилгаа болон хяналт 10.3, Давтан сургалт 10.4.	Ажилтныг эрүүл ахуйн, ариун цэврийн сургалтад хамруулдаг, сургалтын төлөвлөгөө, хөтөлбөртэй	0	5		
43	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Ажилтанд анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	3		
44	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Зочин, гаднаас ирэх бусад хүн 12.5.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай г.м / өмсүүлдэг	0	5		
Дөрөв. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, хоолны хэрэгсэл, тээвэрлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	148	0	0

45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2, 5.3, 5.2.5.	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, бүртгэл хөтөлдөг, цэвэрхэн	0	10		
46		Цэвэрлэгээний багаж хэрэгсэл цэвэрхэн, цэвэрлэгээний хувин, алчуур, бээлий зэргийг хэрэглэх зориулалтаар нь өнгөөр ялгасан эсхүл таних тэмдэгтэй, цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа угааж халдваргүйжүүлдэг, хадгалах өрөө, шүүгээтэй	0	5		
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Тоног төхөөрөмж 9.3, Цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийх арга 11.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.1, 4.4.2.	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд ашиглаж буй тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга, хоолны хэрэгсэл нь хүнсний зориулалттай, угааж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой гадаргуутай, цэвэрхэн	0	5		
48		Тоног төхөөрөмжийн бүх хэсэгт жигд хүрч цэвэрлэх боломжоор хангагдсан, цэвэрхэн (өндөрийн цэвэрлэгээ хийдэг)	0	5		
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.2.1	Жимс, ногоо гэх мэт угааж хэрэглэх түүхий эдийг угаах цэгтэй, технологийн нэг чигийн урсгалд нийцсэн	0	5		
50		Аяга таваг, хоолны хэрэгсэл угаах автомат төхөөрөмжтэй	0	20		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2.1, 5.2.2, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 6.7, 8.5.	Угаалгын 3 дамжлага угаалтууртай, тосгуурын бохирын шугамд тос баригч суурилуулсан, цехийн бүтэцгүй газарт гал тогооны хэсгээс 1.5 метрээс доошгүй өндөртэй хаалтаар тусгаарласан	0	20		
52		Үйлчилгээний аяга, таваг, халбага, сэрээ зэрэг хэрэгслийг ариутгагч төхөөрөмжтэй, ашиглалтын бүртгэлтэй	0	20		
53		Угааж, ариутгасан аяга, таваг, халбага, сэрээ, хэрэгслийг дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах хэсэгтэй, тавиур болон шүүгээтэй	0	20		
54	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын төлөвлөлт, тоног төхөөрөмж байршуулахад тавигдах шаардлага 6.10.	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүн тус бүрт өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур /гамланз/, тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, тогтмол цэвэрлэдэг	0	5		
55	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.4.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хогийн савыг төрөлжүүлэн ангилсан, хөл гишгүүрээр онгойдог, хогны уут хэрэглэдэг, тагтай, савыг тогтмол угааж цэвэрлэдэг	0	5		
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлуулах байгууламж 9.2.1.	Бохирын трапаа цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		
57	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химийн хорт	Бүртгэлтэй, дагалдах гарал үүсэл, баталгаажилттай халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг зориулалтын химийн бодисын агуулах эсхүл тусгай шүүгээнд шошгожуулан хадгалсан	0	5		

58	болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 10.3, 13.9.	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг, зааврын дагуу үлдэгдэл бодисыг цэвэр усаар бүрэн зайлж буй эсэх	0	5		
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5.	Хөргөгч, хөлдөөгч нь агаар сэлгэлт хангалттай, зохих температур, чийгшилтэй, цэвэр, хуурай, хяналтын бүртгэлтэй	0	5		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.9.	Хүргэлтийн хоолоор үйлчилдэг бол савалсан хоол, хүнсийг хүргэдэг хайрцаг нь халуун, хүйтэн хэм баригчтай, угааж цэвэрлэх халдваргүйтгэхэд тохиромжтой материалтай, цэвэрхэн	0	5		
61		Тээврийн хэрэгсэл нь зориулалтын цэвэрлэх халдваргүйтгэх нөхцөл бүрдүүлсэн, цэвэрхэн	0	5		
Тав. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэхэд тавих шаардлага			0	13	0	0
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын Хортон шавж, мэрэгч хянах систем 11.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.6.	Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэхээр гэрээ байгуулсан, гүйцэтгэлийн акт, холбогдох баримт бичигтэй, гэрээний биелэлтэд дотоод хяналт тавьж ажилладаг	0	10		
63		Нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг, Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулан, нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглах арга хэмжээг авдаг	0	3		
Зургаа. Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодолд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	35	0	0
64	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.2.	Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүнсний нэмэлт, амтлагчууд нь эрүүл ахуй, чанарын баталгаажилттай	0	10		
65	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 11.1.7, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7.	Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүнсний нэмэлт, амтлагчуудын шошгын мэдээлэл нь холбогдох хууль, стандартын шаардлагад нийцсэн, хадгалах болон хэрэглэх хугацаа дуусаагүй, шошгод тусгагдсан зааврын дагуу хэрэглэдэг	0	10		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, 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.	Амьтны гаралтай болон хөргөлт шаардлагатай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүнсний ногоо зэрэг орц материалыг зөв хэмд тусд нь хадгалдаг, хэмийн бүртгэлтэй	0	5		
67	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1.	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнд хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав баглаа, боодол хэрэглэдэг	0	10		
Долоо. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	50	0	0
68	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3, 8.4.	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулж баталсан, мөрдөж ажилладаг	0	10		
69	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	Үйлдвэр нь 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол гэрээгээр эрүүл ахуйч ажиллуулдаг(томилсон тушаал)	0	10		

70	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Засгийн Газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол.	Өөрийн үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон дотоод хяналтын журамтай, илэрсэн зөрчил, дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлж, тайланг гаргадаг	0	10		
71	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.11.3.	Хоолны дээжийн хөргөгчтэй, нэг удаад бэлтгэсэн бүх хоол хүнснээс хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 хэмд 72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг зааврын дагуу тогтмол хөтөлдөг	0	10		
72	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад бэлэн бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетэн илрүүлэх эрүүл ахуйн арчдас шинжилгээгээр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
73	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн болон шугамын ус, хүнсний зориулалттай мөс, түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоолны дээж зэрэг нь шинжилгээний дүнгээр эрүүл ахуй, стандарт, техникийн шаардлага хангасан	0	5		
Нийт оноо			0	580	0	0
Үнэлгээ(эрсдэл)						

>=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 түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэглэл •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо б/ Зөвлөмж •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний •Ундны усны г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн Албан даалгавар ё/ Зах зээлээс буцаан татан авахуулсан тоо/хэмжээ мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Улсын (ахлах) 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
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Улсын (ахлах) 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/