



№3.29.2.АМРАЛТЫН ГАЗАР, ЖУУЛЧНЫ БААЗЫН ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ, ШААРДЛАГЫГ 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
Дотоод хяналт						
1	ТХШТХ-ийн 7.2, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	5		
2		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлдэг	0	5		
Амралт, жуулчны баазын орчны тохижилтод тавих шаардлага						
3	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	Зочны байр, болон гэр бусад байгууламжуудын хоорондох зай 5 метрээс багагүй	0	3		
4		Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудлын нийтийн эзэмшил талбайг цэцэрлэгжүүлж, цэцгийн мандал, мод, бут тарьж, зүлэгжүүлсэн	0	3		
5	Тусгай хамгаалалттай газар нутаг дахь эко аялал жуулчлалын зориулалттай байр сууц. Үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 6426 : 2013	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудлын нийтийн эзэмшлийн талбай, үйлчилгээний орчинд шаардлага хангасан хогийн сав байрлуулсан	0	3		

6	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудлын гадна орчин шөнийн цагт аюулгүй байдлыг хангасан гэрэлтүүлэгтэй.	0	3		
7	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1	Тээврийн хэрэгслийн /авто/ зогсоолыг байр, сууц, байгууламжаас 200 м-ээс багагүй зайд байрлуулсан, тэмдэг, тэмдэглэгээтэй	0	3		
Амралт, жуулчны баазын барилга байгууламжид тавих шаардлага						
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.1	Эрх бүхий байгууллагаас баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, зориулалтын буюу үйлчилгээний шаардлага хангахуйц барилга байгууламжтай	0	3		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.4	Амралт, жуулчны бааз нь хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдийг хүлээн авах, үйлчлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн.	0	3		
10	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	24 цагийн турш халуун, хүйтэн ус хангамжтай	0	3		
Амралт, жуулчны баазын эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага						
11	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудлын барилга байгууламжид галын аюулгүй байдлын дүгнэлт гаргуулсан	0	3		
12		Амралт, жуулчны баазын зочны өрөө нь агаарын хэвийн солилцоог хангах ердийн салхивчтай	0	3		
13	Жуулчны баазын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл, үндсэн шаардлага MNS 4934:2002	Нийтийн үйлчилгээний байр, хоолны газар, угаалга, ариун цэврийн өрөө ердийн болон механик агааржуулалтын төхөөрөмжтэй	0	10		
14		Амралт, жуулчны баазын барилга байгууламжийн дуу чимээний хамгаалалт 35 ДБ буюу түүнээс бага	0	3		
15	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	Амралт, жуулчны баазад үйлчлүүлэгчдэд эрүүл мэндийн анхан шатны тусламж үйлчилгээ үзүүлэх сургалтад хамрагдсан ажилтантай	0	3		
16		Хатаалгын болон цэвэр, бохир хэрэглэлийг тусдаа хадгалах тусгай тавиур бүхий өрөөтэй, зөв урсгалтай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан угаалгын газартай	0	10		
17	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм	Шүршүүрийн өрөөнд халтиралтаас хамгаалсан хөлийн сараалжин гишгүүр мод, резинэн дэвсгэртэй	0	3		
18		Зочинд олгох нэг удаагийн ариун цэвэр гоо сайхны бүтээгдэхүүн баталгаажилт хийгдсэн, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	3		

19		Нэг оронд цагаан хэрэглэл 3-аас цөөнгүй иж бүрдэлтэй	0	3		
20		Цагаан хэрэглэлийг угааж халдваргүйжүүлдэг	0	3		
Амралт, жуулчны баазын ус хангамж, ариутгах татуурга						
21	Усны сан бүхий газар усны эх үүсвэрийн онцгой болон энгийн хамгаалалтын, эрүүл ахуйн бүсийн дэглэмийг мөрдөх журам	Төвлөрсөн ус хангамжийн системд холбогдсон	0	3		
22		Хэсгийн ус хангамжтай тохиолдолд ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож, хашаажуулсан	0	5		
23		Эх үүсвэрийн худгийн эргэн тойрны хөрсний бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, ан цав цууралт үүсээгүй	0	3		
24		Эх үүсвэрийн худгуудын барилга байгууламж шаардлага хангасан	0	3		
25	Ус хангамж , гадна сүлжээ ба байгууламж БНБД 40-02-06	Худгийн амсрын хийц нь яндан хоорондын болон яндангийн араар ус нэвтрэхгүй байхаар битүүмжлэгдсэн	0	5		
26		Ус нөөцлөх савны хийцийн материал усны чанар, аюулгүй байдалд нөлөө үүсгэхгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
27		Ус нөөцлөх савны тагийг таглаж лацдан усыг бохирдохоос хамгаалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	5		
28	Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018	Ус нөөцлөх санд халдваргүйжүүлэлт хийж, үлдэгдэл бодисын хэмжээг лабораториар хянан баталгаажуулсан	0	5		
Хатуу шингэн хог хаягдлын менежментэд тавих шаардлага						
29	Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус.Ерөнхий шаардлага MNS 4943:2015	Төвлөрсөн бохир усны системд холбогдсон	0	3		
30		Хэсгийн цэвэрлэх байгууламжтай нөхцөлд цэвэрлэсэн бохир ус стандартын шаардлага хангасан	0	20		
31		Бохирын цооног, энгийн бие засах газар Нүхэн жорлон, угаадасны нүх Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын шаардлага хангасан	0	5		
32		Бохирын цооногт хуримтлагдсан бохир усыг зөвшөөрөгдсөн цэгт зайлуулах зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй болон эрх бүхий байгууллагатай гэрээ хийсэн	0	5		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.6 Нүхэн жорлон, угаадасны нүх Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандарт	Нүхэн жорлон, угаадасны нүхийг зочны байр болон гэр, барилга байгууламжаас 50 метр зайд байрласан	0	3		
34		Ундны усны худгаас 500 метр зайд байрласан	0	5		

35		Булаг шанд, голын эргээс 200-250 метр зайд ноёлох салхины доод талд байрлуулсан	0	3		
36		Өндөр настан болон хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд зориулсан жорлон стандартад заасан шаардлага хангасан	0	3		
37		Нийтийн эзэмшлийн талбай, үйлчилгээний орчинд өнгө үзэмжтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хогийн савыг байрлуулсан	0	3		
38	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	Хог хаягдлын цэгийг зочны байр болон гэр, барилга байгууламжаас 60 м-ээс багагүй зайд, зонхилох салхины доод зүгт байрлуулсан	0	3		
39		Хог хаягдлыг тээвэрлэн зайлуулах эрх бүхий газартай гэрээ хийсэн	0	3		
40	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.1	Хогийн сав хог хаягдлыг ангилах, ачих, цуглуулах технологид нийцсэн	0	3		
41	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.2	Хогийн сав нь галд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	3		
42	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.3	Хогийн сав нь хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлагдах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн	0	3		
43	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2.3	Хог хаягдал цуглуулах, тээвэрлэх эрх бүхий иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагатай хог тээврийн үйлчилгээний гэрээ байгуулсан	0	3		
Лабораторийн шинжилгээ						
44	Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018	Ундны ус химийн шинжилгээгээр стандартын шаардлага хангасан	0	20		
45		Ундны ус нян судлалын шинжилгээгээр стандартын шаардлага хангасан	0	20		
Хүний нөөцөд тавих шаардлага						
46	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6034:2009	Ажилчид эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	3		
47		Ажилчид нь мэргэжлийн сургалтанд хамрагдаж мэргэшсэн, үйлчилгээний үед ажлын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан.	0	3		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, ЭМС-ын 2018 оны А/142 тоот тушаалын 2.1	Үйлдвэр, үйлчилгээний байгууллага, аж ахуйн нэгж нь 50 ба түүнээс дээш ажиллагсадтай бол эрүүл ахуйн асуудал хариуцсан мэргэжлийн ажилтантай	0	2		
Хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй						
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3	Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15		

50	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		
51	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		
52	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		
53	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		
54	“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		
55	“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		
56	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		
57	Хүнсний тухай” хуулийн 10.1.5	Хоолыг батлагдсан цэсийн дагуу хийдэг	0	10		
58	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		
59	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		

60	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		
61	"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		
62	"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		
63	ХБАБХ тухай хуулийн 9.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
64	"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		
65	"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		
66	"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		
67	"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		
68	"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		

69	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		
70	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		
71	"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		
НИЙТ			0	393	0	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
<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: