



**№3.37.ӨДӨР ӨНЖҮҮЛЭХ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ 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
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	
1		2	3	4	5
I. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	35	
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Сургалт хүмүүжлийн байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.1, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 2.2, 2.3	Хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааны чиглэлээр урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан, аймаг нийслэл, дүүргийн Хүүхдийн төлөө орон нутгийн зөвлөлөөс дэмжсэн шийдвэртэй	0	15	
2	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.1	Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээний ерөө, тасалгаа нь барилга байгууламжийн 3 хүртэлх давхарт байрладаг, зоорийн давхарт /B1 давхар/ үйл ажиллагаа явуулдаггүй	0	15	
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3	Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, хальтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5	
II. Ус, дулаан хангамж, ариун цэврийн байгууламж			0	50	

4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандартын 6.3, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.12	Ундны усны чанар, аюулгүй байдалд 6 сар тутам мэргэжлийн байгууллагын дүгнэлт гаргуулдаг	0	15	
5	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.13	Зөөврийн усан хангамжтай тохиолдолд ундны ус зөөх, хадгалах сав нь хүнсний зориулалтын, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	5	
6	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.13	Ундны усны савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	5	
7	Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03	Дулаан хангамжийн систем нь норм, стандарт, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5	
8	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.10	Ариун цэврийн өрөө нь хүүхдийн нас, хүйсийн онцлогт тохирсон суултуур, гар угаагууртай, байнгын бүрэн ажиллагаатай	0	5	
9	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.10	Ажилтнуудад зориулсан тусдаа суултуур, ариун цэврийн өрөөтэй	0	5	
10	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.11	Гадна бие засах газар, хэсгийн бохир ус зайлуулах систем нь "Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага. MNS 5924" стандартын шаардлагыг хангасан	0	10	
III. Бүлгийн анги танхимын эрүүл ахуйн шаардлага			0	75	
11	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.2	Хүүхэд амрах тоглох, хичээллэх, хооллох өрөө, ариун цэврийн өрөө, хувцас солих хэсэгтэй	0	15	
12	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 2.7	Бүлгийн зохион байгуулалттай, нэг бүлэгт 15 хүртэл хүүхэдтэй	0	10	
13	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.3	Өрөө тасалгааны нийт талбайн нэг хүүхдэд ногдох хэмжээ 5м ² -аас багагүй	0	10	
14	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.4	Хүүхдийн хөгжлийг дэмжихэд чиглэсэн ном, сургалтын хэрэглэгдэхүүн, тоглоом, хичээл давтах, хооллох ширээ, сандал, хувцасны өлгүүр, шүүгээтэй	0	10	

15	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.5	Өрөө тасалгааны тавилга хэрэгслийн бүрэн бүтэн байдлыг хангаж, хөдөлгөөнгүй, тогтвортой байрлуулж, хүүхэд бэртэх, гэмтэхээс урьдчилан сэргийлсэн, аюулгүй байдлыг хангасан	0	10	
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.7	Өрөө тасалгаа нь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй, хүрэлцээтэй	0	5	
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.7, 3.1.8	Өрөө, тасалгааны агаарын хэм 18-22°С, агаарын хэвийн солилцоог хангах ердийн болон механик салхивч, агааржуулалтын системтэй/физик хэмжилтээр/	0	5	
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.8	Өрөө, тасалгааны агаарын харьцангуй чийгшил 40-60 хувь/физик хэмжилтээр/	0	5	
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.9	Өрөө, тасалгааны ханын дээд хэсэг, тааз нь цагаан, бусад хэсэг нь цайвар өнгөтэй	0	5	
IV.Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	80	
20	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.2.2	Хүүхдийн хоолны цэсийг эцэг эх, асран хамгаалагчийн саналыг үндэслэн 7 хоног тутамд боловсруулж, жор, технологийн дагуу хийдэг	0	10	
21	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.2.1, 3.2.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь гарал үүслийн бичигтэй, шинжилгээ баталгаажилттай, хаяг, шошго бүрэн бүтэн, стандартын шаардлага хангасан	0	15	
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.9, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.2.4	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шаардлага хангасан нөхцөлд тээвэрлэж, хадгалдаг	0	10	
23	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.2.5	Нэг ээлжинд бэлтгэсэн бүх төрлийн хоол, хүнснээс 150 гр-аас багагүй дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн хаяглаж, +4 хэмд 72 цагаас доошгүй хугацаанд хадгалж, устган бүртгэл хөтөлдөг	0	10	
24	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.2.6	Хүүхдийн хоол хүнсийг бэлтгэх тусгайлсан хэсэгтэй, сав суулгыг тогтмол угааж цэвэрлэн аяга, таваг, халбага, сэрээг тогтмол ариутгадаг	0	10	
25	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.3.5	Хүүхэд хүссэн үедээ ундны цэвэр ус уух боломжийг бүрдүүлсэн	0	5	

26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.4.5	Хүүхдийн хоол хүнсийг боловсруулах ажилтан нь хоол үйлдвэрлэлийн чиглэлээр мэргэшсэн	0	10	
27	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.4.6	Хоёроос дээш бүлэг хичээллэж буй тохиолдолд орон тооны мэргэжлийн тогооч, бэлтгэгч /угаагч/ ажиллуулдаг	0	10	
V. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ			0	70	0
28	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.4.2	Багш, ажилтан нь сэтгэцийн болон халдварт өвчин эмгэггүй	0	10	
29	ЭМС-ын 20017 оны А/145 тушаал, "Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.3.1	Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд өдөр өнжүүлэх бүлгийн багш жилд нэг удаа, багшийн туслах, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, хадгалалт, боловсруулалт, түгээлтийн үйл ажиллагаанд оролцдог ажилтан, ажиллагсад 6 сар тутамд хамрагддаг	0	15	
30	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.3.2	Өвчний шинж тэмдэг илэрсэн, хоолны хордлого, халдвар гарсан тохиолдолд эцэг эх, асран хамгаалагч, эрүүл мэндийн байгууллагад яаралтай мэдээлж, халдвараас урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг холбогдох журам, зааврын дагуу авч хэрэгжүүлдэг	0	15	
31	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.3.3	Хүүхдэд яаралтай тусламжийн үйлчилгээ үзүүлэх анхны тусламжийн эм, хэрэгслийг бэлтгэсэн, хэрэглэсэн тухай бүр бүртгэл хөтөлдөг	0	5	
32	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.3.8	Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээний өрөө, тасалгаанд хүн амьдардаггүй, гадны хүн оруулдаггүй	0	10	
33	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.14, 3.3.4	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг шинжилгээ баталгаажилттай, батлагдсан бодисоор өдөр тутам зааврын дагуу хийдэг	0	5	
34	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.15	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтэд хэрэглэж буй бодисыг хүүхдийн гар хүрэхгүй газарт байрлуулдаг	0	5	
35	"Өдөр өнжүүлэх үйлчилгээ эрхлэхэд тавих нийтлэг шаардлага"-ын 3.1.16	Шавж, мэрэгч устгал болон халдваргүйжүүлэлтийг тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгж, байгууллагатай гэрээ байгуулж хийлгэдэг	0	5	

VI. Дотоод хяналт шалгалт			0	15	0
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, ТХШТХ-ийн 7.2, ЗГ-ын 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналтын журамтай, мөрдөж ажилладаг	0	5	
37		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10	
НИЙТ ОНОО			0	325	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	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:

