

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	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Гүйцэтгэлийн		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага				
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний 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	Төрөлжсөн нэр төрөл	
Ресторан Кафе Бар Цайны газар Буфет Түргэн хоолны газар		Үйлчлүүлэгчийн 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

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

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 орчин, барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	325		
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, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 7.3.	Хоолны газрын гадна орчин ус, намаг, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, орчны талбай цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	5		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3, Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 6.1.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын болон эрүүл ахуйн урьдчилсан хяналтаар баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, байнгийн ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлт, гэрчилгээтэй	0	20		
3	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	5		
4	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, 6.3, 6.7.	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын үйлдвэрлэлийн байрны талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнс дам бохирдохоос сэргийлсэн нэг чигийн урсгалтай	0	20		
5		Цехийн бүтэцтэй, түүхий мах, хүнсний ногоог хүлээн авах, бэлтгэх, сав суулга, хоолны хэрэгслийн угаалгын г.м цех, өрөөг тусд нь байрлуулж тусгаарласан	0	10		

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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 8.1.	Усан хангамжийн төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	20		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 8.1.	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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 8.3.	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	10		
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	0	5		
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	5		
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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 8.4.	Халуун ус хангамжийн төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	20		
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	10		
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	20		

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 20-30 метрийн зайтай байрласан	0	10		
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	5		
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	10		
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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 10.3.	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	5		
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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын 8.11.	Агааржуулалтын систем нь хүчин чадалдаа тохирсон, халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан /физик хэмжилт/	0	10		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын А хавсралт 2.1, 8.7.	Халуун боловсруулалтын чаналгын тогоо, халаах, жигнэх хэрэгслийн чанх дээр уур, утааг сорж зайлуулах хэрэгсэл суурилуулсан	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага. MNS 4946:2019 стандартын А хавсралт 2.1, 8.7.	Үйлчлүүлэгчдийн танхим чийглэг, температурын автомат тохируулга бүхий агааржуулалт, халаалтын систем, төхөөрөмжтэй	0	5		
22		Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, агаар, орчны бохирдлыг бууруулах технологийн шийдэлтэй	0	5		
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	5		
27		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 7.1, 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	5		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын Хадгалалт 9.2.7	Хүнсний агуулахын хана, тааз, шаланд хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, будаг шохой хуураагүй, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, цэвэрхэн	0	10		
32		Агуулахад шаардлага хангасан агааржуулалтын системтэй	0	10		
33		Зориулалтын вандан тавиуртай, зориулалтын температур, чийг хэмжигч байршуулсан, цэвэрхэн	0	5		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 6.8, А хавсралт нарматив 2.3.	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	10		
35		Хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэнд зориулсан ариун цэврийн өрөө, гар угаах цэгтэй, хэрэгцээг хангасан тоноглолтой	0	10		
36		Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай)	0	5		

37	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 7.1.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас зайтай(10-30метр), тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх зайтай, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	5		
38		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	5		
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	93		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.6.	Ажилчдын хувцасны өрөөтэй, ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	5		
40	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 SAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Ажиллагсдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай руу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		
41		Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай, гар угаах санамж байрлуулсан)	0	5		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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	10		
43	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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.7.	Ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	20		
44		Ажилчдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулахаар Эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	5		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8.	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөдөг	0	3		
46		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг	0	10		

47	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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.2.	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг бүрэн хэрэгжүүлдэг(биечлэн хөндлөнгийн хяналт тавих), бүртгэлтэй	0	5		
48	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	10		
49	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	5		
50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Зочин, гаднаас ирэх бүсэд хүн 12.5	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай,г.м / өмсүүлдэг	0	5		
Гурав. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, хоолны хэрэгсэл, тээвэрлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	135	0	0
51	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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.2.	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, бүртгэл хөтөлдөг, цэвэрхэн	0	5		
52		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		
53	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, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.2.	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд ашиглаж буй тоног төхөрөөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга, хоолны хэрэгсэл нь хүнсний зориулалттай, угааж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой гадаргуутай, цэвэрхэн, хяналт тавьдаг	0	10		
54		Тоног төхөөрөмжийн бүх хэсэгт(овор ихтэй) жигд хүрч цэвэрлэх боломжоор хангагдсан, цэвэрхэн, тогтмол хяналт тавьдаг	0	5		
55	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	10		

56	Хүнсний тухай хуулийн 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 8.4.	Аяга таваг, хоолны хэрэгсэл угаах автомат төхөөрөмжтэй	0	10		
57	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 8.4.	Угаалгын 3 дамжлага угаалтууртай	0	5		
58	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2.2, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 8.5.	Үйлчилгээний аяга, таваг, халбага, сэрээ, хэрэгслийг ариутгагч төхөөрөмжтэй, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	20		
59	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.4.	Угааж, ариутгасан аяга, таваг, халбага, сэрээ, хэрэгслийг дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах хэсэгтэй, тавиур болон шүүгээтэй	0	10		
60	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 4.4.1 Эгзэгтэй цэгийн хяналтын санамж	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүн тус бүрт өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанэ\ тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, тогтмол цэвэрлэдэг, хяналт тавьдаг	0	10		
61	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.4, 4.4.3, 5.4.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хогийн савыг төрөлжүүлэн ангилсан, хогны уут хэрэглэдэг, тагтай, савыг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, хяналт тавьдаг	0	5		
62	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 цооногийг цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн, хяналт тавьдаг	0	5		
63		Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй	0	10		
64	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2,10.3, 13.9.	Халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь хадгалсан	0	5		
65		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.9.	Хөргөгч хөлдөөгч камерыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжийг бүрдүүлсэн, цэвэрхэн	0	5		

67	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, хяналт тавьдаг	0	5		
68		Тээврийн хэрэгсэл нь хүнс тээвэрлэх зориулалттай, цэвэрлэх халдваргүйтгэх нөхцөл бүрдүүлсэн, цэвэрхэн	0	5		
Дөрөв. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэхэд тавих шаардлага			0	30	0	0
69	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, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.2.	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	20		
70		Нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	5		
71		Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглах арга хэмжээг авдаг	0	5		
Тав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодолд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	40		
72	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, 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, байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10		
73	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, 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	0	10		
74	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 хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	10		
75	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		
Зургаа. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	80		
76	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Хоол үйлдвэрлэлийн газар нь өөрийн үйл ажиллагаанд мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг баталсан, мөрдөж ажилладаг	0	10		

77	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 12.4.	Үйлдвэр нь 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай байна	0	10		
78	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 дэх заалт, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.11.3, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага.MNS 4946:2019 стандартын 10.2.	Хоолны дээжийн хөргөгчтэй, нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 хэмд 72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг зааврын дагуу тогтмол хөтөлдөг	0	10		
79	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.6.	Эрүүл ахуйн зохистой дадлыг мөрдүүлэх бүртгэл хөтлөлтүүдийн тэмдэглэлтэй, дотоодын хяналт тавьдаг, үл тохирлыг залруулах арга хэмжээг тухай бүрд авч хэрэгжүүлсэн	0	10		
80	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	20		
81	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	20		
Нийт оноо			0	703		
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 хэмжээ		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 в/ Зөвлөмж •Заалтын тоо г/ Дүгнэлт -Үйл ажиллагааны -Ажлын байрны -Усны шинжилгээний дүгнэлт -Бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүгнэлт д/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ е/Нөхөн төлбөр ё/Торгууль, шийтгэвэр •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн ЭБАТ-ны албан даалгавар ж/ 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 хэмжээ		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/