

БАНГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: \_\_\_\_\_;

Факс: \_\_\_\_\_;

ХҮҮХДИН АСРАМЖ,  
ХАЛАМЖИЙН ГАЗРЫН ЭРҮҮЛ  
АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН  
НӨХЦӨЛИЙГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН  
ХУУДАС

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин; Дууссан: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

<b>Хяналт шалгалтын төрөл</b>		<b>Удирдамж</b>		<b>Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн</b>	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус		Дугаар			
<b>Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага</b>					
төрийн хувийн		Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчлэгээний No		Регистрийн No
<b>Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан</b>				<b>Хяналтын объект</b>	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		Хаяг, байршил	
<b>Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан</b>					
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл			
<b>Үйл ажиллагааны төрөл, ангил /тохирохыг + тэмдэглэнэ/</b>					
1. Төвлөрсөн 2. Асралт гэр бүл					
<b>Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ</b>					
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

№	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
<b>I. Байгууллагын гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>70</b>		
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.1-12.5	Барилга байгууламжийн байршил тогтоох, барилгын зураг зохиох, шинээр барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөн засварлахдаа холбогдох хяналтын байгууллагаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан	0	15		
2	"Олон нийт иргэний барилга БНБД 31.03.03" Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.7, 12.8, 12.10	Барилга байгууламж нь хөдөлгөөн, дуу шуугиан ихтэй гудамж, төмөр зам, үйлдвэрийн дуу шуугиан, химийн хорт бодис, хорт хий, утаа, тортог, цацраг тоос болон бусад бохирдуулагч эх үүсвэр, баар цэнгээний болон олон нийтийн үйлчилгээний газраас 500 метрээс доошгүй зайд байрладаг	0	10		
3		Үйлдвэр, ахуйн хатуу, шингэн хог хаягдлаас 200 метрээс доошгүй зайд, үер, гал усны аюулд өртөхөөргүй газарт байрладаг	0	5		
4		Шатахуун түгээх станцаас 2 км-ээс доошгүй зайд байрладаг	0	10		
5	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.6, Байгаль хамгаалал.Хөрс.Хот, суурин газрын хөрсний эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт, бохирдлыг үнэлэх MNS 3297:2019 стандартын 6.2	Эдэлбэр газрын хөрс нь үйлдвэр, ахуйн хаягдал, химийн бодисын бохирдолгүй, хөрсний эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлага хангасан	0	5		
6	Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын барилга байгууламжийн зураг төсөл боловсруулах норм, дүрэм БНБД II -66-88-ын 3.38, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.11	Эдэлбэр газрын 40 хувиас багагүй хэсгийг зүлэгжүүлж, мод тарьж, цэцэрлэгжүүлсэн	0	5		
7		Гадна тоглоомын талбайн хэмжээ 30 м2 - аас доошгүй, хөдөлгөөнт тоглоомоор хангагдсан	0	5		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.12, 12.13, 13.4,	Зүлэгжүүлээгүй хэсэгт хүүхэд тоглох эрүүл агаарт зугаалах, амарч суухад зориулан замыг цементлэх, чулуу тоосго шигтгэх, хөрсийг дагтаршуулах зэргээр засч, замын дагуу 50 м тутамд сандал, хогийн сав байрлуулсан	0	5		
9		Хог хаягдлыг түр хадгалах цэг нь ариун цэврийн шаардлага хангасан, тогтмол цэвэрлэдэг	0	5		
10		Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5		
<b>II. Усан хангамж, бохир ус зайлуулалт, халаалт</b>			<b>0</b>	<b>90</b>		
11		Ундны ус нь стандарт, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан, төвлөрсөн бус усан хангамжтай тохиолдолд усны рН, булингар, E.Coli, нянгийн тоог улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлдэг	0	15		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандарт, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.6, 12.19	Ундны усны төвлөрсөн бус эх үүсвэртэй бол ус хангамжийн эх үүсвэрээс 50 метрээс доошгүй зайд эрүүл ахуйн хориглолтын бүс тогтоосон, бүсийн дэглэмийг мөрддөг	0	10		
13		Ундны ус зөөх, хадгалах сав нь таглаатай хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10		
14		Зөөврийн ундны ус нөөцлөх савыг 3 хоног тутамд угааж, халдваргүйтгэдэг/арчдас шинжилгээгээр/	0	15		
15		Унд, ахуйн усаар тасралтгүй хангах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	5		
16	Барилгын доторхи усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-98/2005, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.19	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн системд холбогдсон	0	5		
17		Бохирын цооногтой	0	5		
18		Халаалт дулааны системд холбогдсон	0	5		
19		Хэсгийн халаалттай бол эрүүл ахуйн шаардлага, аюулгүй ажиллагааг бүрэн хангасан	0	5		
20	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.20, 12.21	Хүүхдийн нас, хүйсийн онцлогт тохирсон ариун цэврийн болон шүршүүрийн өрөөтэй, 10 хүүхдэд 1 шүршүүр, 6 эмэгтэй, 10 эрэгтэйд тус бүр 1 суултууртай	0	10		
21		Ажилтнуудад зориулсан ариун цэврийн болон шүршүүрийн өрөөтэй	0	5		
<b>III. Амьдрах болон сургалт хүмүүжлийн байрны эрүүл ахуйн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>110</b>		
22	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.3.1, 9.13.1, 12.14, 12.15, 12.16, 12.17, 12.18, 12.21	Нэг хүүхдэд ноогдох унтлагын өрөөний талбайн хэмжээ 5м <sup>2</sup> -аас доошгүй, нэг өрөөнд 4 хүүхэдтэй	0	10		
23		Хүүхдийг эрэгтэй, эмэгтэй хүйсээр нь тусдаа өрөө, давхарт байрлуулсан	0	5		
24		Хүүхдийн тоглоом, амралтын өрөөний талбайн хэмжээ 20 м <sup>2</sup> -аас доошгүй	0	5		

25		Номын сан, уншлагын танхим, биеийн тамирын танхимтай, талбайн хэмжээ 20 м <sup>2</sup> -аас доошгүй	0	5		
26		Хүүхдийн нас, хөгжлийн онцлогт тохирсон ор, ширээ, сандал, хүүхэд бүрт эд зүйлсээ хадгалах шүүгээ болон ахуйн хэрэглэлээр хангасан, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	10		
27		Багш, ажилчдад зориулсан амралтын өрөө, ариун цэврийн болон шүршүүрийн өрөөтэй	0	5		
28	Сургалт байгууллагын байгууламжийн зураг, төсөл	Барилгын хүчин чадал нь 50 хүүхдийн багтаамжтай бол угаалгын 1 өрөө, 50-150 бол угаалга, индүүдлэгийн гэсэн 2 өрөөтэй	0	5		
29	боловсруулах норм, дүрэм БНБДИ-66-88-ын 5.98, 5.100	Угаалгын өрөөний талбайн хэмжээ нь 1 ээлжинд угаах 1 кг цагаан хэрэглэлд 0.8м <sup>2</sup> -иас багагүй	0	5		
30		Тоглоом нь хүүхдэд бэртэл, гэмтэл учруулах хурц өнцөг, ирмэг хэсэггүй	0	5		
31		Хүүхдийн тоглоомын физик болон химийн үзүүлэлт нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5		
32	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 9.13.2, 12.21, 12.22, 12.24, 12.25, Тоглоомын аюулгүй байдал MNS ISO8124-3-2011	Өрөө, тасалгаа нь 20°C-хэмээс доошгүй хэмийн дулаантай	0	5		
33		Өрөө, тасалгаа нь агаарын хэвийн солилцоог хангах ердийн болон механик салхивчтай	0	5		
34		Хүүхэд байрлах өрөө, коридор байгалийн болон ердийн гэрэлтүүлэгтэй /хэмжилтээр/	0	5		
35		Гадна талбайг гэрэлтүүлгээр хангасан	0	5		
36	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.3.1	Хүүхдийн өсөлт хөгжил, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн хувцсаар хангасан	0	5		
37		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хийх хуваарьтай, бүртгэл хөтөлж хэвшсэн	0	5		
38		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5		
39	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5		
40	стандартын 13	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг улирал тутам мэрэгжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5		
41		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5		
<b>IV. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ</b>			<b>0</b>	<b>50</b>		
42	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.1.1, 9.14.4	Хүүхдийг хүлээн авсан өдрөөс эхлэн эрүүл мэндийн бүрэн шинжилгээ, оношлогоонд хамруулж, мэдээллийг хувийн хэрэгт бүртгэдэг	0	5		

43	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 12.27	Шаардлагатай тоног төхөөрөмж бүхий эмчийн болон халдварт өвчний сэжиг илрэх үед тусгаарлах өрөөтэй	0	5		
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 11.2	50 ба түүнээс дээш ажиллагсадтай бол эрүүл ахуйн асуудал хариусан мэргэжлийн ажилтантай /50-аас доош ажилтантай бол гэрээгээр гүйцэтгүүлж болно/	0	5		
45	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 25 дугаар зүйлийн 25.1, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 11.2, 11.7	Мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөлтэй эмчтэй /3 хүртэлх насны 10 ба түүнээс дээш, 4-өөс дээш насны 30 ба түүнээс дээш хүүхэдтэй бол эмч орон тоогоор ажиллана /	0	5		
46	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.1.3, 7.1.12	Хүүхдийг товлोलт болон урьдчилан сэргийлэх вакцинжуулалтад хамруулдаг	0	5		
47	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.1.3, 7.1.12	Яаралтай тусламжийн үйлчилгээ үзүүлэх эмийн сантай, эм бэлдмэлийг шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалж, хэрэглээний талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
48	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 6.2.8, 7.1.2, 7.2.9, 11.10	Ажиллагсад болон хүүхдийг жилд 2 удаа, хоолны газар ажиллагсдыг 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг	0	15		
49	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 6.2.8, 7.1.2, 7.2.9, 11.10	Хүүхдүүдэд болон багш, туслах багш, үйлчилгээний ажиллагсад энгийн дадал эрүүл ахуй, ариун цэврийн зөв дадал хэвшил олгох сургалт сурталчилгаа хийдэг	0	5		
<b>V. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ</b>			<b>0</b>	<b>170</b>		
50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.1.1, 9.1.2	Хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн нэгдсэн газартай бол харьяалах нутаг дэвсгэр дэх хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15		
51	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		
52	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	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	10		
53	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.18, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.6	Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн, гэрэлтүүлгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ хоол, хүнсийг бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	5		

54	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		
55	“Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7, 4.3.7.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.1.3	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, тааз, хаалганд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	10		
56	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн, тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй		0	5		
57	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, “Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 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		
58	Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.3.1, 9.13.4	Хүүхдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож үнэлэлт дүгнэлт өгдөг	0	10		
59	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		
60	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		
61	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 5.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 11.1.2	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
62	“Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.3, 7.2.1, 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		
63	“Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2, Хүүхэд асрах хувилбарт үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5852:2017 стандартын 7.1.2	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5		
64	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг, хоол хүнснээс шалтгаалсан хордлого, халдвар гарсан тохиолдолд бүртгэлийг ашигладаг	0	10		

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, 7.2.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.2.7	Түүхий эд, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, зохих хэм, цэвэрхэн нөхцөлд хадгалдаг, хяналт тавьдаг	0	10		
66	"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 стандартын 9.3.1, 9.3.2	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/RCP1:2023 стандартын 9.2.3	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 MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 12.3	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		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		
<b>VI. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>15</b>		
71	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7.2, Засгийн газрын 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналтын журамтай, мөрдөж ажилладаг	0	5		
72		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>505</b>		

>=50%

*Их эрсдэлтэй*

[30%-49%]

*Дунд эрсдэлтэй*

<=29%

*Бага эрсдэлтэй*

**В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ**

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		<b>а/ Акт</b> •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан <b>б/ Албан шаардлага/Зөвлөмж</b> •Заалтын тоо <b>в/ Дүгнэлт</b> •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний <b>г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс</b> /төгрөг, ш, л, кг.../ <b>д/Нөхөн төлбөр</b> <b>е/Торгууль, шийтгэвэр</b> •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	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
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>			
	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/