

## БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: \_\_\_\_\_;

Факс: \_\_\_\_\_;

ХҮҮХДИЙН ЗУСЛАНГИЙН 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 гэрчилгээний 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, өмчи /тохирохыг + тэмдэглэнэ/</b>					
1. Төрийн					
2. Хувийн					
<b>Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ</b>					
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа					
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал					

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

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			3	4	5	6
<b>I. Гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>70</b>		
1	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 6.1.2, 11.6, 11.14, А хавсралт	Хүүхдийн зуслан нь өөрийн өмчийн эсвэл эзэмшил газар, байртай	0	5		
2		Зуслангийн эзэмшлийн газарт гадны объект байхгүй, хамгаалалт, хашаатай	0	5		
3		Үерийн хамгаалалт, хальтиргааны аюулгүй байдлыг хангасан, зуслангийн бүс, барилга хооронд шөнийн гэрэлтүүлэгтэй	0	5		
4	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 11.11, 11.13	Насанд хүрэгчдийн амралт, сувиллын газар, согтууруулах ундаагаар үйлчлэх цэг, салбар нь зуслангийн хамгаалалтын бүсээс 500-аас доошгүй метр зайд байрладаг	0	10		
5		Хүүхдийн зуслангийн бүс нь шатахуун түгээх газраас 2 км-ээс доошгүй зайд байрладаг	0	10		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	Сагсан бөмбөг, гар бөмбөг, хөл бөмбөг болон тоглоомын тусгайлан тохижуулсан талбайтай, осол гэмтлээс сэргийлсэн, зүлэгжүүлсэн, бохирдолгүй байх	0	5		
7	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 11.9, А хавсралт	Улс, хот сууринтай холбогдох холбоо, мэдээллийн хэрэгслээр бүрэн хангасан	0	5		
8	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 11.5, А хавсралт	Бохир усны цооног, бие засах газар, хогийн цэг нь хүүхдийн байрнаас зонхилох салхины доор 30-50м зайд байрласан	0	10		
9		Хогийн сав нь тагтай, цементлэсэн талбайд байрлах ба хог хаягдлыг тухай бүр тээвэрлэдэг	0	5		
10		Шат довжоог хальтиргаанаас хамгаалсан, тусгай хэрэгцээт хүүхэд саадгүй зорчих боломжтой орох, гарах хаалгатай	0	5		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3	Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5		
<b>II. Ус, дулаан хангамж, ариун цэврийн байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>125</b>		

12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ	Зуслангийн үйл ажиллагаа эхлэхээс өмнө ундны усны дээжийг шинжилгээнд хамруулж стандартын шаардлага хангасан усаар хангах нөхцөлийг бүрдүүлсэн, төвлөрсөн бус усан хангамжтай тохиолдолд усны рН, булингар, E.Coli, нянгийн тоог улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлдэг	0	15		
13	MNS 0900:2018 стандартын 6.3, 7.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.5, А хавсралт	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		
14		Ундны ус зөөх, хадгалах сав нь таглаатай хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10		
15		Зөөврийн ундны ус нөөцлөх савыг 3 хоног тутамд угааж, халдваргүйтгэдэг/арчдас шинжилгээгээр/	0	15		
16	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.6, А хавсралт	Хүүхдийг цэвэр ус уух боломжийг бүрдүүлсэн	0	5		
17	Барилгын доторх усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-98/2005, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага	Бохир ус зайлуулах систем нь шаардлага хангасан, байгаль орчинд хор нөлөө үзүүлдэггүй	0	5		
18	MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	Халаалт, дулааны систем нь норм, стандарт, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	5		
19		Ариун цэврийн өрөөнд 15 хүүхдийн дунд нэг гар угаагуур ногдохоор суурилуулсан, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
20	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага	10 хүүхэд тутамд нэг суултуур ногддог, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
21	MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	Эрэгтэй, эмэгтэй хүүхдийн бие засах газар тусдаа, ялгах тэмдэгтэй	0	5		
22		Ажилтнуудад зориулсан ариун цэврийн өрөөтэй	0	5		
23		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
24	Монгол Улсын “Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Ерөнхий шаардлага MNS 5924-2015 стандарт	Гадна бие засах газартай бол “Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага” MNS 5924:2015 стандартын шаардлагыг хангасан, бие засах газар хүрэх зам гэрэлтүүлэгтэй	0	5		
25		Халуун усны газартай, 20 хүүхдэд 1 шүршүүр ногдохоор эрэгтэй, эмэгтэй хүүхдүүд тусдаа усанд орох нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	10		
27	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	Цагаан хэрэглэлийн агуулахтай, амрагч хүүхдийн 20-25 хувьд хүрэлцэхүйц цагаан хэрэглэлийн нөөцтэй	0	10		
28		20 хүүхдэд 1 шүршүүр бүхий халуун ус, угаалгын газартай, байнгын үйл ажиллагаатай, цэвэрхэн, цэвэрлэгээний материалаар хангагдсан	0	10		
<b>III. Амрах байрны эрүүл ахуйн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>45</b>		

29		Амралтын байранд нэг хүүхдэд ноогдох талбай стандартын шаардлага хангасан./7-11 насанд 2.5-3м.кв, 11-16 насанд 3-4 кв/	0	10		
30		Эрэгтэй, эмэгтэй сурагчдын амрах байр тусдаа	0	5		
31		Амрах байранд хүүхдийн тоогоор ор, ширээ, сандал, хувцасны шүүгээ, өлгүүрээр хангасан, хогийн сав байршуулсан	0	10		
32	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	Хөнжил, гудас, цагаан хэрэглэл нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, хүрэлцээтэй. /цэвэр, угааж цэвэрлэхэд хялбар, харшлын нөлөөгүй/	0	10		
33		Байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент нь 1:5-аас багагүй, шалны 1м.кв талбайд тусах зохиомол гэрэлтүүлэг нь ердийн гэрэл 5 ватт, өдрийн гэрэл 16 люксээс багагүй	0	5		
34		Амрах өрөө 18-20 хэмийн дулаантай, 40-60 хувийн харьцангуй чийгшилтэй, агааржуулалттай	0	5		
<b>IV. Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ</b>			<b>0</b>	<b>105</b>		
35	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 25.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 6.2.2, А хавсралт	Мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөл бүхий эмчтэй	0	5		
36		Эрүүл ахуйч эмчтэй эсвэл гэрээгээр ажиллуулдаг	0	5		
37	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 9.1.2, 9.1.3, 9.1.8, 11.1, А хавсралт	Шаардлагатай тоног төхөөрөмж бүхий эмчийн үзлэгийн өрөөтэй	0	5		
38		Шаардлагатай тохиолдолд анхны болон яаралтай тусламж үзүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	5		
39		Хүүхэд хүлээн авах хүчин чадалд суурилсан 3-5 ор бүхий тусгаарлах өрөөтэй	0	5		
40		Эмнэлгийн анхны тусламж, үйлчилгээнд шаардагдах, чанарын баталгаатай эм тариа, боолтын материал, эмнэлгийн хэрэгслийн нөөцийг бүрдүүлсэн	0	5		
41	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 9.1.4	Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээг бүрэн хийлгэж, эрүүл болох нь батлагдсан хүүхдийг хүлээн авч хэвшсэн (шээс/цөсний фегмент/, цагаан хорхой, сүрьеэ/	0	5		
42	ЭМС-ын 2017 оны А/145 тоот тушаал, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 6.2.3	Зуслангийн багш, туслах багш, хоолны газрын ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан	0	10		
43	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 6.2.6	Зусланд ажиллах багш, ажилтан, албан хаагчид нь жил бүр эрүүл мэндийн анхан шатны тусламж үйлчилгээ үзүүлэх чиглэлээр эрх бүхий байгууллагаас зохион байгуулсан сургалтад хамрагддаг	0	5		

44	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 9.2.1-9.2.4, 9.3.1-9.3.4	Хүүхдэд осол гэмтэл, өвчлөлөөс хамгаалах, анхан шатны тусламж үзүүлэх, нөхөн үржихүйн эрүүл мэнд, хорт зуршлаас урьдчилан сэргийлэх талаар мэдлэг, мэдээлэл өгөх сургалт, сурталчилгаа хийх төлөвлөгөө, хөтөлбөртэй, тогтмол зохион байгуулдаг	0	5		
45		Хүүхэд өвчилсөн тохиолдолд эмч яаралтай тусламж үзүүлж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	5		
46	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.9	Хүнсний гаралтай халдвар, хордлого гарах эрсдэлийг дотооддоо хянаж бүртгэн, залруулах арга хэмжээ авч ажилладаг	0	10		
47		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай	0	5		
48		Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, тогтмол хэрэглэдэг	0	5		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.4, А хавсралт	Шавж, мэрэгчгүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг	0	5		
50		Шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг	0	5		
51		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад эрүүл зүйн нян судлалын арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	15		
<b>V. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ</b>			<b>0</b>	<b>185</b>		
52	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5.3, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.1.1, 9.1.2	Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд харьяалах нутаг дэвсгэр дэх мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан	0	15		
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.1, А хавсралт	Хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн өрөө тасалгаа нь хүрэлцээтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	15		
54	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 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		

55	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 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 ерөөний чийдэн, гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ хоол, хүнсийг бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	5		
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.14, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.5, 7.2.7, А хавсралт, 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	5		
57	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, “Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ын 4.3.7, 4.3.7.4, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.1, 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	5		
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, “Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ын 4.3.7, 4.3.7.4, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 9.1.3	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн, тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	0	5		
59	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 6.2.8, А хавсралт	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар нь мэргэжлийн, мэргэшсэн ажилтантай байна.	0	10		
60	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, “Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ын 6.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.3	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		
61	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.4, 7.2.5	Хоол хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	5		
62	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.6, А хавсралт	Хүүхдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож, баталсан цэсний дагуу мөрдөж ажилладаг	0	10		
63	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 7.11.3, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	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		

64	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1, 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		
65	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 5.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.4, А хавсралт, 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		
66	"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\ тогочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, цэвэрхэн	0	5		
67	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.2, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.2, А хавсралт	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5		
68	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		
69	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.2.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.5, 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		
70	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.1, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.3, 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, хүний биед хор нөлөөгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	10		
71	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын 7.2.8	Аяга, таваг, халбага, сэрээг угааж ариутгах нөхцөлөөр хангасан	0	5		

72	"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		
73	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 6.5, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт	Ажилтанд зориулсан угааж, халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүрт байрлуулсан	0	5		
74	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6, Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа ерөнхий шаардлага MNS 5633:2023 стандартын А хавсралт, 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		
75		Ажиллагсад ажлын байранд эзэмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарын ариун цэврийг сахидаг эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
76		Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	5		
<b>VI. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>15</b>		
77	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, ТХШТХ-ийн 7.2, Засгийн газрын 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналтын журамтай, мөрдөж ажилладаг	0	5		
78		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>545</b>		

>=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	
		<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/