

БАТЛАВ
НИЙТЛЭГ ҮЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗРЫН
ДАРГЫН АЛБАН ҮҮРГИЙГ ТҮР ОРЛОН
ГҮЙЦЭТГЭГЧ Х.ЭРДЭНЭБИЛЭГ

2018 оны сарынөдөр

АЖЛЫН ХЭСГИЙН УДИРДАМЖ

2018 оны 03-р сарын 15 өдөр

Улаанбаатар хот

1. Зорилго:

Зоогийн газрын эрүүл ахуй, хоол үйлдвэрлэлийн аюулгүй ажиллагаа, хөдөлмөр хамгааллыг шалгаж, зөрчил дутагдал, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэхэд оршино.

2. Хамрах хүрээ:

Нийслэлийн засаг захиргааны 2-р байранд байрлах Хангарди зоогийн газар

3. Хугацаа:

2018 оны 03 дугаар сарын 16-ны өдрөөс 03 дугаар сарын 29-ний өдрүүдийн хооронд

4. Ажлын хэсэг:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан	Ч.Шинэчимэг
Үйлчилгээний албаны дарга	Л.Уранхайч
Их эмч	Н.Энхзаяа
Сантехникийн инженер	Б.Доржбалжир

5. Шалгах чиглэлүүд:

5.1 Гал тогооны ерөнхий эмх цэгц, цэвэрлэгээ үйлчилгээний чанар

5.2 Ажилчид зоогийн газарт өдөр тутам дагаж мөрдвөл зохих хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны байдлыг сахин мөрдөж байгаа эсэх, ажлын хувцасны жигдрэлтийг шалгах

5.3 Гал тогооны хэвийн үйл ажиллагаанд хяналт тавих

5.4 Хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй болон өдөр тутмын хоолны дээж авалт, тэмдэглэл хөтөлж байгаа байдалд тавих хяналт

5.5 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалт, хамгаалалт, ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөлт

5.6 Ажлын байрны цэвэрлэгээ хийх журмын хэрэгжилт, цэвэрлэгээний хуваарь, бүртгэл хөтлөлт

5.7 Хөргөх төхөөрөмжийн заалтын бүртгэл хөтлөлт хэвшсэн эсэх

Боловсруулсан:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан

Ч.Шинэчимэг

НИЙТЛЭГ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗРЫН ЗООГИЙН ГАЗРЫН
ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ХИЙСЭН ДОТООД ХЯНАЛТЫН ТАЙЛАН

2018.04.01

Улаанбаатар хот

Зорилго:

Зоогийн газрын эрүүл ахуй, хоол үйлдвэрлэлийн аюулгүй ажиллагаа, хөдөлмөр хамгааллыг хянаж, зөвлөгөө өгөх

Шалгасан хугацаа:

2018 оны 03 дугаар сарын 19-28-ны өдрүүд

Дотоод хяналт хийсэн албан тушаалтан:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан Ч.Шинэчимэг
Үйлчилгээний албаны дарга Л.Уранхайч
Их эмч Н.Энхзаяа
Сантехникийн инженер Б.Доржбалжир

Дотоод хяналтанд хамрагдсан нэгж, албан тушаалтан:

Хангарди зоогийн газар

Шалгалтын үр дүн:

Гал тогооны үйл ажиллагаа, эмх цэгц, цэвэрлэгээ үйлчилгээнд хяналт хийхэд үйл ажиллагаа хэвийн, цэвэрлэгээ үйлчилгээ тогтмол, өдөр тутмын хоолны дээж авалт, бичилт хийгддэг ололттой сайн талууд байгаа хэдий ч дараах

- хөргөгч, хөлдөөгчийн заалтын хэмжигч дутуу, зарим нь хагарч эвдэрсэн, бүртгэл хөтлөлт дутуу
- дээжний сав дутмаг
- ариутгалын бодис ашиглах зааварыг бүрэн мөрдөөгүй зэрэг зөрчлүүд илэрсэн.

Дүгнэлт:

Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар, 2018 оны цэвэрлэгээний хуваарийг гарган газрын даргаар батлуулан мөрдөж байна. Мөн дээжний савыг 20ш нэмж авсан, амтлагчийн савуудыг шинэчлэн бүрэн хаягжуулан жигдрүүлсэн. Хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөлдөөгч, хөргөгчийг дугаарлан хаягжуулж, температур хэмжигч байршуулснаар заалтыг тогтмол хянаж бүртгэл хөтлөлт хийж байна. Ариутгалын бодис хлорамин, жавеолиныг ашиглах заавар, гар ариутгагч зэргийг угаалтуурын орчим байршуулан, хог хаягдлыг 2 ангилан хийх стандартын хогийн савтай, бүртгэл хөтлөлт хэвийн явагдаж байгаа зэрэг сайн талууд байна.

Цаашид анхаарах асуудлууд:

- Мэргэжлийн байгууллагаас сургалт авах
- Зоогийн газарт мөрдөгдөх, мөн хүнсний бүтээгдэхүүний ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөлтийг хийж хэвших
- Ариутгалын бодисыг зааврын дагуу ашиглаж хэвших
- Зоогийн газрын бүх ажилчдыг жилийн 2-р хагаст эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулах

Тайлан бичсэн:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан

Ч.Шинэчимэг

2018.04.01