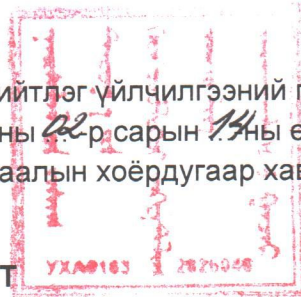


Нийслэлийн Нийтлэг үйлчилгээний газрын  
даргын 2019 оны 22-р сарын 14-ны өдрийн  
21/18 дүгээр тушаалын хоёрдугаар хавсралт

## БАЙГУУЛЛАГЫН СТАНДАРТ



Хоол цайны үйлчилгээнд тавигдах ерөнхий шаардлага	НҮГ - 02:2019
--	---------------

Энэхүү стандарт нь батлагдсан өдрөөс эхлэн хүчин төгөлдөр үйлчилнэ.

### 1. Зорилго

Нийслэлийн Нийтлэг Үйлчилгээний газрын зоогийн үйлчилгээний чанарт тавих нийтлэг шаардлагыг тогтооход оршино.

### 2. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь нийслэлийн засаг захиргааны байруудад нэгэн адил мөрдөгдөнө.

### 3. Норматив ишлэл

Энэхүү стандартад иш татаж хэрэглэсэн дараах баримт бичигт өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас иш татаж хэрэглэнэ. Үүнд:

- MNS 4946: 2005 Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл;
- MNS CAC RCP 39:2011 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал.

### 4. Нэр томъёо, тодорхойлолт

#### 4.1. Хоолны газар

Хоолны үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлсэн явуулдаг объектыг;

#### 4.2. Хэрэглэгч

Бараа ажил, үйлчилгээг, аж ахуйн үйл ажиллагааны бус, зөвхөн хувийн болон гэр бүл, ахуйн хэрэгцээг хангахад зориулан захиалж, худалдан авч, үйлчлүүлж байгаа, эсвэл хэрэглэж байгаа хувь хүнийг;

#### 4.3. Хоолны газрын үйлдвэрлэл

Шаардлага хангасан байранд зориулалтын тоног төхөөрөмж, чанарын баталгаатай түүхий эд, материал ашиглан зөвшөөрөгдсөн жор технологиор, мэргэжлийн ажиллагсад тулгуурлан хэрэглээний шаардлага хангахуйц чанартай хоол, унд үйлдвэрлэх үйл ажиллагааг;

#### 4.4. Мэдрэхүйн шалгалт

Мэдрэхүйн эрхтнээр хоол, бүтээгдэхүүнийг шалгах явц /харах, үнэрлэх, хүрэх болон амтлах гэх мэт/;

#### **4.5. Түүхий эд**

Эцсийн бүтээгдэхүүн болтол боловсруулах төрөл бүрийн хүнсний зүйлийг.

### **5. Хоолны газрын барилга, тоног төхөөрөмжид тавигдах шаардлага**

5.1 Уг газар нь үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи хөдөлмөр хамгаалал, техникийн болон галын аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангасан байна.

5.2 Агаар сэлгэлтийн систем нь халуун цехэд ялгаруулж буй хоолны үнэр, утаа, уурыг үйлчилгээний танхимд тархахгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлсэн, арчигч цэвэрлэхэд хялбар, шавьж хорхой, ялаанаас хамгаалагдсан байна.

5.3 Халуун цехэд суурилуулсан агаар сэлгэлтийн системийн дуу нь 67 децибеллээс дээшгүй байна.

5.4 Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний шал, хана, таазыг ус нэвтэрдэггүй, бат бөх, тэгш гөлгөр гадаргуутай, өнгө үзэмж сайтай, цэвэрлэхэд хялбар, засаж сэлбэх боломжтой материалаар хийж, хортон шавж, бичил биетэн үржих, мөөгөнцөр үүсэхээс хамгаалсан байна.

5.5 Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, хагарч гэмтэх үед хамгаалах бүрхүүлтэй байх ба өрөөний цонхыг хааж битүүмжлээгүй байна.

5.6 Хэрэглэгчдэд зориулсан гар угаах, хатаах төхөөрөмж бүхий бие засах газар, хувцасны өлгүүр, гутал арчигч зэргийг байрлуулсан байна.

5.7 Ажилтнуудын амралтын болон хувцас солих зориулалтын өрөөтэй байна.

5.8 Гал түймэр унтраах хэрэгслүүдийг байрлуулсан байна.

5.9 Техник, тоног төхөөрөмж нь цахилгааны болон галын аюулгүй ажиллагаа, техник ашиглалтын дүрмийн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

5.10 Хоолны газар нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологийн урсгал шугамыг баримталсан, ажлын байр нь шаардлагатай тоног, төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, шаардлагатай тохиолдолд шинэ техник, технологи нэвтрүүлсэн байна.

5.11 Ажил дууссаны дараа ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын ариутгалын бодисоор цэвэрлэж ариутган, дараа өдрийн буюу ээлжийн ажилд бэлэн болгосон байна.

5.12 Хоол үйлдвэрлэлд ашиглаж буй түүхий эд бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тоног төхөөрөмж, агуулахаас бусад газарт ил задгай тавьж, хадгалахыг хориглоно.

### **6. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах**

6.1 Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг худалдан авахдаа /гарал үүслийн, ариун цэврийн гэрчилгээ/ гадаад байдал, амт, үнэр, өнгийг мэдрэхүйн эрхтний тусламжтайгаар сайтар шалгаж, баримт үйлдэн хүлээн авна.

6.2 Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол дээрх үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг, үйлдвэрлэсэн огноо, хадгалах хугацаа болон нөхцөл, үйлдвэрлэлийн стандартыг шалгана.

6.3 Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний шинж чанар, хадгалалтын нөхцөлд нийцүүлэн шаардлага хангасан хөргүүр, хөлдөөгч агуулахад хадгална.

6.4 Түүхий эд материалыг хагас боловсруулсан, түргэн муудах хүнсний бүтээгдэхүүнээр ангилан, зориулалтын болон хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

6.5 Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын нөхцөлийн дагуу эмх цэгцтэй хадгалж, гэмтэж, муудах бохирдохоос сэргийлнэ. Хадгалалтын хугацаа дууссан хүнсний бүтээгдэхүүнийг хэрэглэхийг хориглоно.

6.6 Хоол, хүнсний түүхий эд, бараа бүтээгдэхүүнийг химийн болон хортой бодисын хамт тээвэрлэхгүй.

6.7 Үйлчлэгч, слесарь зэрэг туслах ажилтныг хоол бэлтгэлийн ажиллагаанд оролцуулахгүй байна.

6.8 Хоолны газарт хэрэглэгдэх цэвэрлэгээ, ариутгалын химийн бодис, урвалжийг хүнсний агуулахад хадгалахгүй.

## **7. Хоол үйлдвэрлэлд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага**

7.1 Ангилал, зэрэглэл, онцлогоос хамааруулан хоол ундны жор технологи, цэсийг боловсруулж, байгууллагын удирдлагаар батлуулсан байна.

7.2 Газрын удирдлагаар батлуулсан хоолны технологийн дагуу хоол үйлдвэрлэнэ.

7.3 Түүхий эд боловсруулах, хоол бэлтгэхдээ хэрэглэх ажлын ширээ, багаж хэрэгслийг болсон ногоо /БН/, түүхий ногоо /ТН/, болсон мах /БМ/, түүхий мах /ТМ/, талх /Т/, гэх мэт тэмдэг тавих буюу өнгөөр ялгаж ангилна.

7.4 Усан хангамж нь "Ундны ус, Эрүүл ахуйн шаардлага түүнд тавих хяналт MNS 900: 2005" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

7.5 Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан бохир усны цооногтой байна.

7.6 Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар байна.

7.7 Хог хаягдлыг шинж чанараар нь зориулалтын таглаатай саванд ангилан цуглуулж, устгах үйл ажиллагааг орон нутгийн хог хаягдал ачиж, тээвэрлэх байгууллагатай байгуулсан гэрээний дагуу ачуулна.

7.8 Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой, материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй байна.

7.9 Үйлчилгээнд хэрэглэсэн аяга, таваг хэрэгслийг угааж, өнгөлнө

7.10 Хоол шарж хайрахад хэрэглэсэн тосыг дараагийн өдрийн хоол үйлдвэрлэлд дахин хэрэглэхгүй.

## **8. Хоолны газрын үйлчилгээнд тавигдах шаардлага**

8.1 Үйлчилгээний танхим нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байна.

8.2 Тавилгыг эмх цэгцтэй байрлуулж, үйлчилгээг тухайн хоолны газрын төрөл, зэрэглэлд нийцүүлэн явуулна.

8.3 Үйлчилгээ эхлэхийн өмнө хооллох танхимд цэвэрлэгээ заавал хийнэ.

8.4 Хооллох танхимд зөөгчийн туслах ширээг байрлуулна.

8.5 Хоолны ширээн дээр хоол амтлагч, цаасан болон даавуун амны алчуур тавьж, хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, төрөл үйлчилгээний хэлбэрээс хамааруулан зочны ширээнд нэмэлт засал хийнэ.

8.6 Өөрийн албан ёсны нэр хаяг, төрөл ангилал, ажиллах журам, цагийн хуваарийг хэрэглэгчдэд ил тод байхаар хийж байрлуулна.

8.7 Үйлчилгээний тухай бүх мэдээлэл нь зөвхөн Монгол, шаардлагатай тохиолдолд Англи хэл дээр байна.

8.8 Захиалгаар хоол хийх хугацааг үйлчлүүлэгчдэд урьдчилан мэдэгдэнэ.

8.9 Явуулын үйлчилгээ нь хоол, бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчдэд харагдахуйц байдлаар бэлтгэн савлана.

8.10 Үйлдвэрлэл үйлчилгээг шууд гардаж явуулах ажилчид эрүүл мэндийн үзлэгт орж, шинжилгээнд хамрагдсан дэвтэртэй байна.

8.11 Ажилтнууд нь ажлын дүрэмт хувцастай, өөрийн нэр бүхий энгэрийн тэмдэгтэй байна.

8.12 Хөдөлмөр хамгааллын хэрэгслээр хангагдсан байна.

8.13 Ажилтан, албан хаагчдын мэргэжил мэдлэгийг дээшлүүлэх зорилгоор сургалтад хамруулсан байна.

8.14 Хоолны чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавьж, хэрэглэгчдэд нийцсэн үйлчилгээ үзүүлнэ.

8.15 Ажилтан нь эрүүл мэндийн зөрчилтэй бол эрүүл болсон тухайн эмнэлгийн магадлагаа гартал уг ажилтныг ажиллуулахгүй.

## 9. Технологи ажиллагаанд тавигдах шаардлага

9.1 Хоолны жор, технологи боловсруулж мөрдүүлэх, технологийн карт боловсруулах, бүтээгдэхүүний амт, чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавих, хоолны амт, чанарыг тогтмол сайжруулах.

9.2 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг саадгүй явуулахад шаардагдах хөдөлмөрийн багаж хэрэгслээр хангасан байна.

9.3 Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хүнсний түүхий эдийг нөөцөлнө.

9.4 Төлөвлөгөөт цэс болон захиалгын дагуу хоол үйлдвэрлэж үйлдвэрлэсэн хоолны амт чанар, өнгө үзэмжийг шалгаж худалдаа, үйлчилгээнд шилжүүлнэ.

9.5 Тухайн өдөр үйлдвэрлэгдсэн хоол, зууш, ундаанаас дээж авч зориулалтын саванд хийж  $0^{\circ}$  -  $+4^{\circ}$  С хөргөгчид 48-72 цаг хадгалсны дараа дээжийг устгаж тэмдэглэл хөтөлнө.

9.6 Тогооч нь хоол, нормыг таваглан олгохдоо орц, норм халууны хэмийг баримтална.

9.7 Хоолыг зориулалтын хоол халуун баригчид 2-3 цагаас илүүгүй хугацаанд хадгална.

9.8 Шөлтэй хоолыг  $+75^{\circ}$  хэмээс доошгүй, хоёрдугаар хоол, хачир, сүмсийг  $+65^{\circ}$  хэмээс доошгүй хэмд олгож, хүйтэн хоол, зуушийг хөргөгчид байлгаж  $+7^{\circ}$   $+14^{\circ}$  хэмтэй олгоно.

9.9 Хоолны газарт ашиглагдаж буй багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа, ариутгал цэвэрлэгээний зааврыг боловсруулж ажлын байранд мөрдүүлнэ.

9.10 Хоолны газрын дотоод дэг журам, хөдөлмөр хамгаалал, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн зарчмыг баримталж ажиллана.

9.11 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бүрэн бүтэн байдал, аюулгүй ажиллагаанд хяналт тавьж ажиллана.

9.12 Үйлчлүүлэгчээс хоолны амт, чанартай холбоотой гарсан санал гомдлыг судалж тухай бүр барагдуулна.

#### **10. Ажилтанд тавигдах шаардлага**

10.1 Ажилтан нь хэрэглэгчид түргэн шуурхай үйлчилж тэдэнтэй эелдэг, боловсон харилцана.

10.2 Хэрэглэгчтэй хийх хоолны тооцоог төлбөрийн хуудсанд үнэн зөв бичнэ. Талоноор үйлчилдэг бол талоныг хураан авна.

10.3 Цэсэд бичигдсэн хоол, бүтээгдэхүүний талаар зохих мэдлэгтэй байна.

10.4 Хэрэглэгчийг хоол сонгож, захиалахад нь мэргэжлийн туслалцаа үзүүлнэ.

10.5 Хоолны орц, технологи ажиллагааны талаар тайлбарлах чадвартай байна.

#### **11. Хоолны газрын цэвэрлэгээ, үйлчилгээнд тавигдах шаардлага**

11.1 Хоолны газрын шал, хана, хаалгыг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгах ба их цэвэрлэгээг 14 хоног тутамд хийнэ.

11.2 Хэрэглэсэн сав, багаж, хэрэгсэл тоног төхөөрөмжийг угааж ариутган дараагийн үйлчилгээнд бэлэн болгоно.

11.3 Цэвэрлэгээний багаж хэрэгслийг тусгай байранд хадгалж, тэдгээрийг цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа халуун усаар угааж, ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлнэ.

11.4 Хоолны газрын бие засах газар, бохир усны цооног, хогийн савыг 5-10 хувийн хлорын шохойн уусмал болон ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлнэ.

11.5 Бохир усны нүх, бие засах газар, хогийн цэгийн орчмыг цементлэн хог хаягдлыг таглаатай саванд цуглуулж, хог дүүрэх бүр ачуулж, зайлуулах ба хогийн савыг өдөр бүр халдваргүйжүүлэгч уусмалаар угааж цэвэрлэнэ.

11.6 Хэрэглэсэн багаж хэрэгсэл сав суулгыг тухай бүр зориулалтын угаалгын бодисоор сойздож угаана. Угаалгын бодисын үлдэгдлийн 80<sup>0</sup>-90<sup>0</sup> С-ийн хэмтэй халуун усаар сайтар зайлж зориулалтын тавиур дээр хатаана.

11.7 Хортон шавж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйтгэлийг улирал бүр мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.

#### **12. Цайны үйлчилгээнд тавигдах ерөнхий шаардлага**

12.1 Цайны үйлчлэгч нь ажлын байранд үйлчилгээний өнгө төрхийг илэрхийлсэн байна. Үүнд:

- дүрэмт хувцсыг бүрэн өмсөх;
- дүрэмт хувцас нь цэвэр, ямар нэгэн толбо, үрчлээгүй, ханзарч урагдаагүй, товч нь бүрэн бүтэн, индүүдлэгтэй байх;
- энгэрийн тэмдгийг цээжний зүүн дээд хэсэгт ил харагдахаар зүүх;
- хэт тод буюу том зүүлт, бугуйвч, ээмэг зэрэг гоёл чимэглэлийн зүйлс зүүх, ил харагдах шивээстэй байхыг хориглох;
- үсний өнгө, засалт хэт этгээд биш байх;
- эмэгтэй ажилтан үсээ хойш самнаж, ардаа шууж боосон байх;

- нүүрний болон уруулын будаг бүдэг, хумсыг бүдэг өнгөөр будсан буюу будаагүй, үйлчлүүлэгчдэд таагүй сэтгэгдэл таагүй сэтгэгдэл төрүүлэхээргүй энгийн байх;
- гутал нь элдэв гоёл чимэглэл, тоноглолгүй байх;
- нүүрний баясгалантай байх;
- цай авч орохдоо зочидтой мэндлэх;
- үйлчлүүлэгчтэйгээ хамт нэг ширээнд суухгүй байх.

12.2 Цайны үйлчлэгчийн өдөр тутмын дүрэмт хувцас:

Эмэгтэй зөөгч:

- үндэсний маягийн хар хөх өнгийн хослол;
- пиджак, желит, юбка /юбка нь өвдөгнөөс доош урттай/ өмсөх;
- цамц нь урт ханцуйтай цагаан захтай;
- салангид өсгийтэй хар өнгийн битүү туфльтэй /намхан хүн өндөр өсгийтэй, өндөр хүн намхан өсгийтэй туфль өмсөнө/;
- биеийн өнгөтэй эсхүл арай боровтор өнгийн тирко;
- 43:52 мм-ийн салфеткатай байх.

Ёслол хүндэтгэлийн үед:

- үндэсний дээл;
- тирко;
- туфль;
- 43:52 мм-ийн салфеткатай байх.

Эрэгтэй зөөгч:

- хар өнгийн костюм;
- цагаан цамц;
- хар эрвээхий зангиа;
- хар ботинк, хар оймс;
- 43:52 мм-ийн салфеткатай байх.

12.3 Цайны үйлчлэгч нь цэвэрлэгээний дараах хэрэгсэлтэй байна:

- резинэн бээлий;
- зөөлөн даавуу;
- аяга угаагч шингэн;
- аяга өнгөлөгч крем;
- шил, толь өнгөлөгч;
- угаалгын порлон;
- марль;
- гарын саван;
- угаалгын нунтаг;
- цайрдагч /кархмал/ цамцаа угааж цардана: ;
- гарын тос;
- хувин.

12.4 Цайны үйлчлэгчид тавигдах шаардлага:

- цайны үйлчлэгч нь нэгдүгээр зэрэгтэй байна;
- сургалтад хамрагдсан мэргэжлийн үнэмлэхтэй байх; ;
- жилд 2 удаа эмнэлгийн үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан байх
- үйлчилгээний ажилд тохирсон ажлын дүрэмт хувцастай байх;
- үсээ шууж хүзүүгээ ил гаргасан байх;
- хөнгөн будалт хийж цэвэр цэмцгэр байх;
- үйлчилгээний багаж хэрэгслээр хангагдсан байх;
- сандралгүй цэгцтэй ажиллах;
- эрүүл ахуйч эмч цайны үйлчилгээнд байнга хяналт тавьж ажиллах;
- цайны аяга нь цагаан эсвэл шилэн байх;
- цайны өнгийг улаан шаргал байхаар найруулах ба цай нь хар хүрэн эсхүл хэт шингэн байж болохгүй.

#### 12.5 Ханд бэлтгэх:

- цайны гүцээ халуун ширэм дээр халаана.
- идээг гүцний 1/3 -р хийнэ.
- буцалсан усыг 2/3-р хийж, 50-60 градуст 30 минут байлгана.
- уг хандаар байхуу цайг хандална
- цайны халбагыг цайны баруун талд нь тавина.

#### 12.6 Нэг удаагийн савалгаатай байхуугаар ханд бэлтгэх:

- 200-250 мл сэнжтэй шилэн аяганд буцалсан цэвэр ус хийнэ
- суурин дээр нь /зүүн талд/ савалгаатай цай 2 ширхэг сахарын хамт тавина.
- цайны халбагыг суурийн баруун талд нь тавина.

#### 12.7 Визит үйлчилгээний дараалал:

##### 12.7.1 байхуу цай /Хандалсан байхуу эсхүл нэг удаагийн байхуу цай өгнө/;

- кофе;
- зөөлөн чихрийн цуглуулга;
- цэвэр ус;
- хэлэлцээрт гарын үсэг зурах үед оргилуун дарс барина.

##### 12.7.2 Уулзалтын ширээг засах

- зочдыг ирэхээс 30 минутын өмнө ширээ засна.
- 30:40 см-ийн даавуун салфеткийг хошуулдаж тавина.
- элсэн чихэртэй сав 4 хүний дунд нэгийг тавина.
- цэвэр ус хүн тус бүрт өгнө.
- болор стаканыг зочны суух талын өөдөөс харуулж тавина

##### 12.7.3 Заал, Танхимд:

- цайг 1 цаг 30 минутын зайтайгаар өгнө
- цайг зочны хойноос баруун гар талаар өгнө
- цайг өгснөөс 15 минутын дараа аягыг зочны хойноос баруун гар талаар нь хураана.

12.7.4 Дуудлагаар цай өгөхдөө:

- дуудлага өгснөөс 3-5 минутын хугацаанд цайг зочинд өгнө.

***“Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хууль”-ийн 12 дугаар зүйлийн 12.5-д заасны дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсхүл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү Нийтлэг үйлчилгээний газарт хадгалагдана.***