

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

2019 оны 3 сарын 28 өдөр



ХЯНАЛТ ШИНЖИЛГЭЭ, ҮНЭЛГЭЭ ХИЙХ АЖЛЫН ХЭСГИЙН УДИРДАМЖ

2020 оны 03-р сарын 25-ны өдөр

Улаанбаатар хот

1. Зорилго

Нийслэлийн нийтлэг үйлчилгээний газрын зоогийн газар, цайны газруудын эрүүл ахуй, хоол үйлдвэрлэл, түүний хөдөлмөр хамгаалал аюулгүй ажиллагааны хэвийн ажиллагааг хангах, зөрчил дутагдал, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэхэд оршино.

2. Хамрах хүрээ

Нийслэлийн засаг захиргааны 1, 2-р байруудад байрлах зоогийн газар, цайны газар

3. Хугацаа

Ажлын хэсэг хяналт-шинжилгээ, үнэлгээг 2020 оны 03 дугаар сарын 27-ны өдрөөс эхлэн 04 дүгээр сарын 02-ны өдрийг дуустал

4. Ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн

Гишүүд: Захиргаа, санхүүгийн хэлтсийн дарга Ч.Шинэчимэг

Их эмч

Н.Энхзаяа

Дотоод хяналт-шинжилгээ,
үнэлгээний ажилтан

Т.Итгэл

5. Хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийх чиглэл

5.1 Хяналтын хуудасны асуултуудын хүрээнд хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийх;

5.2 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн зааварчилгаа, түүний мөрдөлтөнд хяналт тавих;

5.3 Шаардлагатай гэж үзсэн бусад ажил;

6. Бусад

6.1 Ажлын хэсэг хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийхдээ холбогдох баримт бичгийг судлах, асуулга явуулах зэрэг дүн шинжилгээний түгээмэл аргуудыг хэрэглэнэ.

6.2 Хяналтын хуудас нь энэхүү удирдамжийн салшгүй хэсэг байна.

6.3 Ажлын хэсгийн гишүүд хариуцсан чиглэл тус бүрээр хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийж, аливаа дутагдал, түүний шалтгаан нөхцөл, арилгах арга замын тухай саналыг боловсруулж, газрын даргад танилцуулна.

**ЗООГ, ЦАЙНЫ ГАЗРУУДЫН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ХЯНАЛТ-ШИНЖИЛГЭЭ, ҮНЭЛГЭЭ
ХИЙХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

2020.03.25

д/д	Асуултууд	Хяналтын огноо		Авсан оноо		Тайлбар
		Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	
I хэсэг. Орчин, барилга байгууламж		0	67			
1	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөө эмх цэгцтэй цэвэрхэн эсэх	0	6			
2	Хогийн сав нь тусгай таних тэмдэгтэй, битүүмжлэгдсэн тагтай эсэх	0	10			
3	Ундны усны шинжилгээ хийгдсэн эсэх	0	10			
4	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн эсэх	0	10			
5	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй эсэх	0	9			
6	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний чийдэн гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй эсэх	0	6			
7	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн эсэх	0	10			
8	Хүнсний агуулахад хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн эсэх	0	6			
II хэсэг. Ажилтан, албан хаагчийн эрүүл ахуй		0	30			
9	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан эсэх	0	10			

10	Анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай эсэх	0	10			
11	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцасаар жигдэрсэн эсэх	0	10			
III хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх		0	90			
12	"Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар"-ын хэрэгжилт хангалттай эсэх	0	6			
13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг эсэх	0	10			
14	Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн бие засах газрыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн эсэх	0	6			
15	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг эсэх	0	10			
16	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг эсэх	0	9			
17	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг эсэх	0	6			
18	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэсэн, цэвэрхэн эсэх	0	10			
19	Сав, суулгыг дамжлагат угаалгын зааврын дагуу угаан ариутгаж, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг эсэх	0	6			
20	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тусад нь ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан эсэх	0	9			
21	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 өөс +8 хэмд 48-72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг эсэх	0	10			
22	Шинэ коронавирус /Covid-19/ халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, ариутгал, халдваргүйтгэл тогтмол хийсэн эсэн	0	8			

IV хэсэг. Түүхий эдийн хүлээн авах, хадгалах		0	6			
23	Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн эсэх	0	6			
V Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага		0	30			
24	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг эсэх	0	6			
25	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан баталж үйлдвэрлэдэг эсэх	0	6			
26	Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг эсэх	0	9			
27	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй эсэх	0	9			
VI хэсэг. Бүртгэл, хөтлөлт		0	100			
28	Ажлын байрны өдөр тутмын цэвэрлэгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
29	Их цэвэрлэгээ, ариутгал халдваргүйтгэлийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
30	Температурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
31	Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
32	Аюулгүй ажиллагааны бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
33	Ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
34	Мэргэжлийн сургалтын талаарх бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
35	Лабораторын сорилын дүнгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
36	Хүнсний бүтээгдэхүүний ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
37	Бичил цаг уурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10			
Нийт		0	323			

**НИЙСЛЭЛИЙН НИЙТЛЭГ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗАР,
ЗАХИРГАА САНХҮҮГИЙН ХЭЛТЭС**

ИЛТГЭХ ХУУДАС

Зоогийн газар, цайны газруудын үйл ажиллагаанд
хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийсэн тухай

2020 оны 04 дүгээр сарын 15

Улаанбаатар хот

Нийслэлийн нийтлэг үйлчилгээний газрын даргын баталсан удирдамжийн дагуу НЗЗ-ны 2-р байр буюу Хангарди ордны зоогийн газар, НЗЗ-ны 1-р байрны цайны газрын үйл ажиллагаанд хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийх ажлын хэсэгт захиргаа, санхүүгийн хэлтсийн дарга Ч.Шинэчимэг, их эмч Н.Энхзаяа, дотоод хяналт-шинжилгээ, үнэлгээний ажилтан Т.Итгэл нар ажилласан ба 2020 оны 04 дүгээр сарын 13-ны өдрөөс 15-ны өдрүүдэд хяналт-шинжилгээ, үнэлгээг хяналтын хуудасны 6 хэсгийн 37 шалгуур зүүлэлтээр үнэллээ.

Ажлын хэсэг тус газрын даргын 2018 оны А/44 дүгээр тушаалаар батлагдсан “Бодлогын болон захирамжлалын баримт бичгийн хэрэгжилт, Нийтлэг үйлчилгээний газрын үйл ажиллагаанд хяналт-шинжилгээ хийх журам”-ын удирдлага болгон ажиллалаа.

Дүнг нэгтгэж хүснэгтээр харуулав

Хүснэгт 1

д/д	Асуултууд	Гүйцэтгэлийн хувь		Зөвлөмж	
		Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар
I хэсэг. Орчин, барилга байгууламж		78.2	83		
1	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөө эмх цэгцтэй цэвэрхэн эсэх	83.3	100	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цэвэрлэгээг сайжруулах, их цэвэрлэгээ хийх	
2	Хогийн сав нь тусгай таних тэмдэгтэй, битүүмжлэгдсэн тагтай эсэх	84	100	Хогийн савыг битүүмжлэгдсэн тагаар тогтмол таглах	
3	Ундны усны шинжилгээ хийгдсэн эсэх	0	0	Ундны усны шинжилгээг богино хугацаанд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгүүлэх	
4	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн эсэх	100	100		
5	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй эсэх	100	100		

6	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний чийдэн гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй эсэх	100	100		
7	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн эсэх	64	64	Агааржуулагчийн агаар сорох хүчийг сайжруулах	
8	Хүнсний агуулахад хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн эсэх	95	100	Хүнсний агуулахад байгаа ашиглалтын хугацаа дууссан, болон хугацаа дуусах дөхсөн бараа материалд хяналт тавих	
II хэсэг. Ажилтан, албан хаагчийн эрүүл ахуй		92.3	100		
9	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан эсэх	100	100		
10	Анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай эсэх	77	100	Эмийн сангийн бүрдлийг хангаж, эмийн санг зориулалтын дагуу ашиглах	
11	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцасаар жигдэрсэн эсэх	100	100		
III хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа		65.8	72.2		
12	"Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар"-ын хэрэгжилт хангалттай эсэх	56.6	66.6	Цэвэрлэгээ, үйлчилгээний чанарыг сайжруулах, их цэвэрлэгээг тогтмол хийх, цэвэрлэгээний материал, алчуур шинэчлэх	
13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг эсэх	44	57	Бохирын трап, сифон хоолойг цэвэрлэх, ариутгах	
14	Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн бие засах газрыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн эсэх	100	100		

15	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг эсэх	60	100		
16	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг эсэх	71.1	71,1	Мэргэжлийн байгууллагын зөвшөөрөлтэй аяга, таваг угаагч бодис судлах /Ферри бодис ашиглаж байна/	
17	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг эсэх	66.6	16.6	Цэвэрлэгээний бодисыг хаягжуулж, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалах, жавелин хэрэглэж хэвших	
18	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэсэн, цэвэрхэн эсэх	57	100	Халуун цехийн тоног төхөөрөмжийг тогтмол цэвэрлэх	
19	Сав, суулгыг дамжлагат угаалгын зааврын дагуу угаан ариутгаж, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг эсэх	100	100		
20	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тусад нь ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан эсэх	77.7	100	Түүхий махыг төрлөөр нь ялгаж, тусад нь хадгалах	
21	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 өөс +8 хэмд 48-72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг эсэх	70	100	Дээжний савны хүрэлцээг нэмэгдүүлж, хаягжуулах, бүртгэл тогтмол хөтлөх	
22	Шинэ коронавирус /Covid-19/ халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, ариутгал, халдваргүйтгэл тогтмол хийсэн эсэн	21.2	83.7	Шинэ коронавирус /Covid-19/ -ийн халдвараас урьдчилан сэргийлэх анхааруулга, зөвлөмж байрлуулах	
IV хэсэг. Түүхий эдийн хүлээн авах, хадгалах		100	100		
23	Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн эсэх	100	100		
V Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага		79.1	70.8		

24	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг эсэх	100	100		
25	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж үйлдвэрлэдэг эсэх	16.6	0	Хоолыг технологийн картын дагуу үйлдвэрлэх /технологийн картыг боловсруулах/	
26	Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг эсэх	100	100		
27	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй эсэх	100	100		
VI хэсэг. Бүртгэл, хөтлөлт		55.1	57.5		
28	Ажлын байрны цэвэрлэгээ, ариутгалын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	34	34	Ариутгал, халдваргүйтгэл, их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын цэвэрлэгээний хуваарийг гарган батлуулж, тэмдэглэл хөтлөх	
29	Их цэвэрлэгээ, ариутгал халдваргүйтгэлийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	34	34		
30	Температурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100		
31	Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100		
32	Аюулгүй ажиллагааны бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100		
33	Ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	34	67	Ажилчдад өдөр тутам хийсэн ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл тогтмол хөтлөх	
37	Хүнсний бүтээгдэхүүний ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	0	Хүнсний бүтээгдэхүүний ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөх, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн баталгаажилтын бүрдлийг хангах	
Нийт		78.4	80.5		

Дээрх хүснэгтээс хархад НЗЗ-ны 2-р байр буюу Хангарди ордны зоогийн газрын үйл ажиллагаа 78.4% буюу ажил сайжруулах шаардлагатай, Тамгын цайны газрын үйл ажиллагаа 80.5% буюу хангалттай гэж тус тус дүгнэгдсэн байна.

Шийдвэрлэх шаардлагатай тоног төхөөрөмж, бусад зүйлс:

- НЗЗ-ны 1-р байрны цайны газарт
 - Цахилгаан зуухны 2 ширэмний халаалт муу болсныг солих;
 - Хоол бэлтгэлийн төмөр тавцантай ширээг шинэчлэх;

- НЗЗ-ны 2-р байр буюу Хангарди ордны зоогийн газарт
 - Хүнсний агуулахад чийг хэмжигч байрлуулж, бүртгэл хөтлөх;
 - Том хөлдөөгч 1, хөргөгч 1 ажиллахгүй байгааг шийдвэрлэх;

Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлын мөрөөр сайжруулах, хэвшүүлэх шаардлагатай дараах ажлууд байна. Үүнд:

- Ажилтнууд ажлын цагаар халуун цехэд гар утас ашиглахыг хориглох;
- Орос, ангил, монгол хэл дээр заавартай, хаяг, шошгын зөрчилгүй, хүнсний бүтээгдэхүүнийг худалдан авах;
- Хүнсний бүтээгдэхүүнийг бэлтгэн нийлүүлэгчээс авахдаа эрүүл ахуйн бичгийг хүлээн авч, хэвших;
- Нярав хүнсний агуулахаас хүнсний бүтээгдэхүүнийг холбогдох тооцооллын дагуу ерөнхий тогооч болон ахлах тогоочид олгох;
- Ерөнхий тогооч, ахлах тогооч хүнсний бараа, бүтээгдэхүүнийг зүй зохистой зарцуулах;
- Дараа өдрийн хоол, хүнсийг өмнөх өдөр нь буюу урьдчилан боловсруулж, хадгалахгүй байх;
- Үйлчлүүлэгчдэд зээлээр хоол олгож байгаа тооцоо, зээлийн эргэн төлөлтөд санхүүгээс зохих хяналтыг сайжруулах;
- Хүнсний агуулах болон хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалагдаж байгаа өрөө болон зоогийн газрыг лацдаж хүлээлцэх, тэмдэглэл хөтлөх;
- Холбогдох албан хаагчид /нягтлан, нярав, зоогийн газрын менежер, зоогийн газрын ажилтан гм/ хүнсний бараа, бүтээгдэхүүний зарцуулалт, шил, шаазан эдлэл, эд хөрөнгийн ашиглалт, хамгаалалтад онцгой анхаарч, бүртгэл тэмдэглэл хөтөлж, явцын тооллогыг тогтмол хийх;

Тус хяналт-шинжилгээ, үнэлгээний ажлаар өгсөн зөвлөмж, шийдвэрлэх шаардлагатай тоног төхөөрөмж, сайжруулах, хэвшүүлэх шаардлагатай ажлуудын талаар тодорхой арга хэмжээ авч, хэрэгжилтийн талаарх тайланг 2020 оны 06 дугаар сарын 01-ний өдрийн дотор газрын даргын дэргэдэх зөвлөлийн хуралд танилцуулах үүргийг ажлын хэсгээс алба, нэгжийн удирдлагад өгч байна.

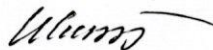
ТАНИЛЦСАН:

ГАЗРЫН ДАРГЫН АЛБАН ҮҮРГИЙГ
ТҮР ОРЛОН ГҮЙЦЭТГЭГЧ



Х.ЭРДЭНЭБИЛЭГ

ИЛТГЭХ ХУУДАС БИЧСЭН:
ЗАХИРГАА, САНХҮҮГИЙН
ХЭЛТСИЙН ДАРГА



Ч.ШИНЭЧИМЭГ

ИХ ЭМЧ



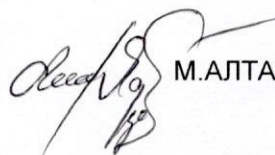
Н.ЭНХЗАЯА

ДОТООД ХЯНАЛТ-ШИНЖИЛГЭЭ,
ҮНЭЛГЭЭНИЙ АЖИЛТАН



Т.ИТГЭЛ

ИЛТГЭХ ХУУДАС ХҮЛЭЭН АВСАН:
ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ АЛБАНЫ ДАРГА



М.АЛТАНТУЯА

**НИЙСЛЭЛИЙН НИЙТЛЭГ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗАР,
ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ АЛБА**

ИЛТГЭХ ХУУДАС

Хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийсэн ажлын хэсгийн ирүүлсэн
зөвлөмжийн хэрэгжилтийн тухай

2020 оны 06 дугаар сарын 02

Улаанбаатар хот

Нийслэлийн нийтлэг үйлчилгээний газрын даргын 2018 оны А/44 дүгээр тушаалаар батлагдсан "Бодлогын болон захирамжлалын баримт бичгийн хэрэгжилт, Нийтлэг үйлчилгээний газрын үйл ажиллагаанд хяналт-шинжилгээ хийх журам"-ын баталсан удирдамжийн дагуу хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийх ажлын хэсгийн зөвлөмжийн дагуу НЗЗ-ны 2-р байр буюу Хангарди ордны зоогийн газар, НЗЗ-ны 1-р байрны цайны газрын үйл ажиллагаанд хийгдсэн ажлын тайлан.

№	Ажлын хэсгийн зөвлөмж		Хэрэгжилт
	Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	
1	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цэвэрлэгээг сайжруулах, их цэвэрлэгээ хийх		Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цэвэрлэгээг өдөр бүр тогтмол хийлгэж, 14 хоногт 1 удаа ажилчид их цэвэрлэгээ хийж байна.
2	Хогийн савыг битүүмжлэгдсэн тагаар тогтмол таглах		Хогийн савыг битүүмжлэгдсэн тагаар тогтмол тагладаг.
3	Ундны усны шинжилгээг богино хугацаанд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгүүлэх		Ундны усны шинжилгээг 2020-оны 04-р сарын 14-ны өдөр НМХГ-т дээж явуулж 2020оны 05-р сарын 27-ны өдрийн хариугаар "Ундны ус.Эрүүл ахуйн шаардлага,чанар,аюулгүй байдлын үнэлгээ"МNS 0900:2018 стандартын шаардлага хангасан гэж үзсэн.
4	Агааржуулагчийн агаар сорох хүчийг сайжруулах		Зоогийн газруудын агааржуулалтын системийг шалгаж бохирдол үүссэн хэсэгт засвар үйлчилгээг хийлгэсэн болно.
5	Хүнсний агуулахад байгаа ашиглалтын хугацаа дууссан, болон хугацаа дуусах дөхсөн бараа материалд хяналт тавих		Хяналт тавин ажиллаж байна.
6	Эмийн сангийн бүрдлийг хангаж, эмийн санг зориулалтын дагуу ашиглах		Зоогийн ажилчид хуримтлал үүсгэн анхны тусламж үзүүлэхэд шаардлагатай зүйлсийн жагсаалт гаргаж хэсэгчилэн авч байна.
7	Цэвэрлэгээ, үйлчилгээний чанарыг сайжруулах, их цэвэрлэгээг тогтмол хийх, цэвэрлэгээний материал, алчуур шинэчлэх		Цэвэрлэгээ, үйлчилгээнд шаардлагатай цэвэрлэгээний бодис болон материалаар хангаж, их цэвэрлэгээг 14 хоногт 1 удаа хийж байна.

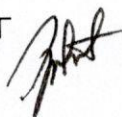
8	Бохирын трап, сифон хоолойг цэвэрлэх, ариутгах	2020 оны 04-сараас эхлэн бохирын трап, сифон хоолойг цэвэрлэх, ариутгах өдөр тутмын тэмдэглэл хөтлүүлж байна.
9	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг эсэх	5-р сард 8 удаагийн давтамжтай шавьжгүйтгэл болон тандалтуудыг мэргэжлийн байгууллагаар /"ТҮВШИН БИЛЭГ ТӨГӨЛДӨР"ХХК/ хийлгэж ажилласан.
10	Мэргэжлийн байгууллагын зөвшөөрөлтэй аяга, таваг угаагч бодис судлах /Ферри бодис ашиглаж байна/	Өдөр тутмын аяга, таваг, сав угаахдаа угаагч бодис болон содын уусмалаар ариутгаж цэвэрлэж байна.
11	Цэвэрлэгээний бодисыг хаягжуулж, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалах, жавелин хэрэглэж хэвших	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээнд жавелин болон хлорсефтийг 10литр усанд 1ш таблеткаар найруулж цэвэрлэгээ, ариутгал хийж, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь байршуулж хадгалдаг.
12	Халуун цехийн тоног төхөөрөмжийг тогтмол цэвэрлэх	Халуун цехийн тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээг өдөр тутмын цэвэр байдлыг тогтмол хангуулж, их цэвэрлэгээг 14 хоногт 1 удаа хийдэг.
13	Түүхий махыг төрлөөр нь ялгаж, тусад нь хадгалах	Бэлтгэгч тогооч нарт түүхий махыг төрлөөр нь ангилан ялгаж, тусад нь хадгалж ажиллахыг үүрэг болгож сануулсан.
14	Дээжний савны хүрэлцээг нэмэгдүүлж, хаягжуулах, бүртгэл тогтмол хөтлөх	Дээжний савны хүрэлцээг 10ширхэгээр нэмэгдүүлж, хаягжуулах, бүртгэл тогтмол хөтлүүлж байна.
15	Шинэ коронавирус /Covid-19/ -ийн халдвараас урьдчилан сэргийлэх анхааруулга, зөвлөмж байрлуулах	Шинэ коронавирус /Covid-19/ -ийн халдвараас урьдчилан сэргийлэх зурагт анхааруулга, зөвлөмж, гар ариутгагч байршуулан ажиллаж байна.
16	Хоолыг технологийн картын дагуу үйлдвэрлэх /технологийн картыг боловсруулах/	Хоол бүрийн жор технологийн картыг боловсруулалт хийж байгаа.
17	Ариутгал, халдваргүйтгэл, их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын цэвэрлэгээний хуваарийг гарган батлуулж, тэмдэглэл хөтлөх Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	2020 оны 04-р сарын 15-ны өдрөөс эхлэн ариутгал, халдваргүйтгэл, их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын цэвэрлэгээ хийх тэмдэглэлийн хүснэгттэй болсон Нийт зоогийн ажилчдыг 6-р сард нэгдсэн эрүүл мэндийн шинжилгээнд хамрагдуулна.

18	Ажилчдад өдөр тутам хийсэн ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл тогтмол хөтлөх	Зоогийн газрын ажилчид өдөр бүр ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлт хийдэг.
19	Хүнсний бүтээгдэхүүний ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөх, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн баталгаажилтын бүрдлийг хангах	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан мэргэжлийн байгууллагын шалгалтаар баталгаажсан хүнсний бүтээгдэхүүнээр хангагдаж, мах махан бүтээгдэхүүнд тухай бүрт, хүнсний ногоонд сардаа 1 удаа шинжилгээний бичгийг авч ажиллаж байна.

Захиргаа санхүүгийн хэлтэс болон дотоод хяналт шалгалтын ажилтны хийсэн үнэлгээнд тулгуурлаж зоогийн газруудын үйл ажиллагаанд шаардлагатай тэмдэглэл хөтлөлт, шинэчлэлт, сайжруулалтыг хийж ажилласан болно. Мөн шийдвэрлэх шаардлагатай тоног төхөөрөмж, хэвшүүлэх шаардлагатай ажлуудын талаар тодорхой арга хэмжээ аван ажиллаж байна.

ТАНИЛЦСАН:

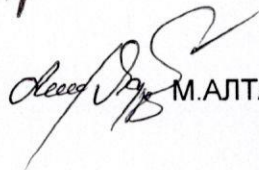
ГАЗРЫН ДАРГЫН АЛБАН ҮҮРГИЙГ
ТҮР ОРЛОН ГҮЙЦЭТГЭГЧ



Х.ЭРДЭНЭБИЛЭГ

ХЯНАСАН:

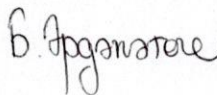
ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ АЛБАНЫ ДАРГА



М.АЛТАНТУЯА

ИЛТГЭХ ХУУДАС БИЧСЭН:

ЗООГИЙН ГАЗРЫН МЕНЕЖЕР



Б.ЭРДЭНЭТӨГС