

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

2020 оны 06 сарын 11 өдөр



ХЯНАЛТ ШИНЖИЛГЭЭ, ҮНЭЛГЭЭ ХИЙХ АЖЛЫН ХЭСГИЙН УДИРДАМЖ

2020 оны 06-р сарын 11-ний 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 06 дугаар сарын 12-ны өдрөөс эхлэн 06 дугаар сарын 16-ны өдрийг дуустал

4. Ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн

Гишүүд:	Орлогч дарга	С.Доржсүрэн
	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 Өмнөх хяналт-шинжилгээ, үнэлгээний чиглэлээр өгсөн зөвлөмжийн хэрэгжилтийг

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

5.4 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.

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

2020.06.09

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 сангийн бүрдэл хангасан 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			