

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

2020 оны сарын өдөр



ХЯНАЛТ ШИНЖИЛГЭЭ, ҮНЭЛГЭЭ ХИЙХ АЖЛЫН ХЭСГИЙН УДИРДАМЖ

2020 оны 08-р сарын 20-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, 5-р байруудад байрлах зоогийн газар, цайны газар

3. Хугацаа

Ажлын хэсэг хяналт-шинжилгээ, үнэлгээг 2020 оны 08 дугаар сарын 21-ний өдрөөс эхлэн 08 дугаар сарын 24-ний 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 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**

2020.08.20

д/д	Асуултууд	Оноо		Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	Улаанбаатар чуулгын цайны газар	Авсан оноо	Тайлбар
		Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй					
I хэсэг. Удирдлага, зохион байгуулалт		0	64					
1	Зоогийн газар цайны газрын ажилчдын хурлын тэмдэглэл, шийдвэрлэсэн асуудлын хэрэгжилт, бүртгэл, тэмдэглэл байгаа эсэх	0	10					
2	Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврын бүртгэл, хэрэгжилтийг хангасан тухай тайлан, биелэлт гаргаж удирдлагад танилцуулсан эсэх	0	8					
3	Ажилтнуудад үүрэг даалгавар өгч, түүний хэрэгжилтэд хяналт тавьдаг эсэх	0	8					
4	Хүлээн авалт, цай завсарлагад үйлчилсэн, зохион байгуулсан тухай бүртгэл, тайлан хийсэн эсэх	0	8					
5	Ажилтнуудын талаар судалгаа байгаа эсэх	0	10					
6	Холбогдох бүртгэл тэмдэглэлтэй танилцдаг эсэх	0	10					
7	Хоолыг технологийн картын дагуу хийж байгаа эсэхэд хяналт тавьдаг эсэх	0	10					
II хэсэг. Орчин, барилга байгууламж		0	57					
8	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөө эмх цэгцтэй цэвэрхэн эсэх	0	6					
9	Хогийн сав нь тусгай таних тэмдэгтэй, битүүмжлэгдсэн тагтай эсэх	0	10					
10	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн эсэх	0	10					
11	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй эсэх	0	9					
12	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний чийдэн гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй эсэх	0	6					

13	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн эсэх	0	10					
14	Хүнсний агуулахад хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн эсэх	0	6					
III хэсэг. Ажилтан, албан хаагчийн эрүүл ахуй		0	30					
15	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан эсэх	0	10					
16	Анхны тусламж үзүүлэх эмийн сангийн бүрдэл хангасан эсэх	0	10					
17	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцасаар жигдэрсэн эсэх	0	10					
IV хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх		0	90					
18	"Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар"-ын хэрэгжилт хангалттай эсэх	0	6					
19	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг эсэх	0	10					
20	Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн бие засах газрыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн эсэх	0	6					
21	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг эсэх	0	10					
22	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг эсэх	0	9					
23	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг эсэх	0	6					
24	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэсэн, цэвэрхэн эсэх	0	10					
25	Сав, суулгыг дамжлагат угаалгын зааврын дагуу угаан ариутгаж, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг эсэх	0	6					
26	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тусад нь ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан эсэх	0	9					

27	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					
28	Шинэ коронавирус /Covid-19/ халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, ариутгал, халдваргүйтгэл тогтмол хийсэн эсэн	0	8					
V хэсэг. Түүхий эдийн хүлээн авах, хадгалах		0	6					
29	Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн эсэх	0	6					
VI Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага		0	30					
30	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг эсэх	0	6					
31	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан баталж үйлдвэрлэдэг эсэх	0	6					
32	Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг эсэх	0	9					
33	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй эсэх	0	9					
VII хэсэг. Бүртгэл, хөтлөлт		0	100					
34	Ажлын байрны өдөр тутмын цэвэрлэгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
35	Их цэвэрлэгээ, ариутгал халдваргүйтгэлийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
36	Хөргөгч, хөлдөөгч, зэргийн температурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
37	Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
38	Аюулгүй ажиллагааны бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
39	Ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
40	Хүнсний материалын хэрхэн хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл	0	10					
41	Хүнсний материалын зарцуулалтын тухай бүртгэл, тэмдэглэл хийсэн эсэх	0	10					

42	Бичил цаг уурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	10					
43	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж байгаа эсэх	0	10					
Нийт		0	377					

НИЙСЛЭЛИЙН НИЙТЛЭГ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗАР,
ЗАХИРГАА САНХҮҮГИЙН ХЭЛТЭС

ИЛТГЭХ ХУУДАС

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

2020 оны 08 дугаар сарын 25

Улаанбаатар хот

Нийслэлийн нийтлэг үйлчилгээний газрын даргын баталсан удирдамжийн дагуу НЗЗ-ны 2-р байр буюу Хангарди ордны зоогийн газар, НЗЗ-ны 1-р байр, НЗЗ-ны 5-р байранд байрлах цайны газруудын 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 08 дугаар сарын 21-ний өдөр хяналт-шинжилгээ, үнэлгээг хийлээ.

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”-ыг удирдлага болгон ажиллалаж хяналтын хуудсын 7 хэсгийн 42 шалгуур үзүүлэлтээр оноогоор дүгнэлээ.

НЗЗ-ны 5-р байр буюу Улаанбаатар чуулгын цайны газар удаан хугацаанд ажиллаагүй байгаа тул шалгуур үзүүлэлтийн дагуу дүгнээгүй болно.

Гүйцэтгэлийн хувийг нэгтгэж хүснэгтээр харуулав

Хүснэгт 1

д/ д	Асуултууд	Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	Улаанбаатар чуулгын цайны газар	Авсан оноо
I хэсэг. Удирдлага, зохион байгуулалт		-	-	-	48.6
1	Зоогийн газар цайны газрын ажилчдын хурлын тэмдэглэл, шийдвэрлэсэн асуудлын хэрэгжилт, бүртгэл, тэмдэглэл байгаа эсэх	-	-	-	40
2	Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврын бүртгэл, хэрэгжилтийг хангасан тухай тайлан, биелэлт гаргаж удирдлагад танилцуулсан эсэх	-	-	-	0
3	Ажилтнуудад үүрэг даалгавар өгч, түүний хэрэгжилтэд хяналт тавьдаг эсэх	-	-	-	0
4	Хүлээн авалт, цай завсарлагад үйлчилсэн, зохион байгуулсан тухай бүртгэл, тайлан хийсэн эсэх	-	-	-	50
5	Ажилтнуудын талаар судалгаа байгаа эсэх	-	-	-	100
6	Холбогдох бүртгэл тэмдэглэлтэй танилцдаг эсэх	-	-	-	75
7	Хоолыг технологийн картын дагуу хийж байгаа эсэхэд хяналт тавьдаг эсэх	-	-	-	75

II хэсэг. Орчин, барилга байгууламж		96.4	82.1	-	89.2
8	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөө эмх цэгцтэй цэвэрхэн эсэх	100	100	-	100
9	Хогийн сав нь тусгай таних тэмдэгтэй, битүүмжлэгдсэн тагтай эсэх	75	100	-	62.5
10	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн эсэх	100	100	-	100
11	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй эсэх	100	94.4	-	97.2
12	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний чийдэн гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй эсэх	100	100	-	100
13	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн эсэх	100	30	-	65
14	Хүнсний агуулахад хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн эсэх	100	100	-	100
III хэсэг. Ажилтан, албан хаагчийн эрүүл ахуй		100	100	-	100
15	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан эсэх	100	100	-	100
16	Анхны тусламж үзүүлэх эмийн сангийн бүрдэл хангасан эсэх	100	100	-	100
17	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцасаар жигдэрсэн эсэх	100	100	-	100
IV хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа		82.9	90.7	-	86.8
18	"Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар"-ын хэрэгжилт хангалттай эсэх	100	100	-	100
19	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг эсэх	75	75	-	75
20	Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн бие засах газрыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн эсэх	100	100	-	100
21	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг эсэх	65	100	-	82.5
22	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг эсэх	22.2	22.2	-	22.2
23	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг эсэх	100	100	-	100
24	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэсэн, цэвэрхэн эсэх	100	100	-	100
25	Сав, суулгыг дамжлагат угаалгын зааврын дагуу угаан ариутгаж, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг эсэх	100	100	-	100
26	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тусад нь ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан эсэх	50	100	-	75
27	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 өөс +8 хэмд 48-72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг эсэх	100	100	-	100

28	Шинэ коронавирус /Covid-19/ халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, ариутгал, халдваргүйтгэл тогтмол хийсэн эсэн	100	100	-	100
V хэсэг. Түүхий эдийн хүлээн авах, хадгалах		58.3	100	-	79.2
29	Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн эсэх	58.3	100	-	79.2
VI Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага		79.9	91.7	-	85.8
30	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг эсэх	100	100	-	100
31	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан баталж үйлдвэрлэдэг эсэх	75	75	-	75
32	Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг эсэх	100	100	-	100
33	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй эсэх	44.4	-	-	44.4
VII хэсэг. Бүртгэл, хөтлөлт		55	88.9	-	71.9
34	Ажлын байрны өдөр тутмын цэвэрлэгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	-	100
35	Их цэвэрлэгээ, ариутгал халдваргүйтгэлийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	-	100
36	Хөргөгч, хөлдөөгч, зэргийн температурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	0	100	-	50
37	Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	-	100
38	Аюулгүй ажиллагааны бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	95	100	-	97.5
39	Ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	-	100
40	Хүнсний материалын хэрхэн хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл үйлдсэн эсэх	0	100	-	50
41	Хүнсний материалын зарцуулалтын тухай бүртгэл, тэмдэглэл хийсэн эсэх	0	100	-	50
42	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж байгаа эсэх	0	0	-	0
Нийт		79	92	-	80

Хяналтын хуудасны шалгуур үзүүлэлтийн дагуу гүйцэтгэлийн хувийг харьцуулбал:



График 2. Шалгуур үзүүлэлтийн гүйцэтгэлийн хувь

Графикаас харахад I хэсэг буюу удирдлага зохион байгуулалтын хэсэг хамгийн бага гүйцэтгэлтэй байна

Зоогийн газар болон цайны газрын үйл ажиллагааны гүйцэтгэлийн хувийг харьцуулбал:

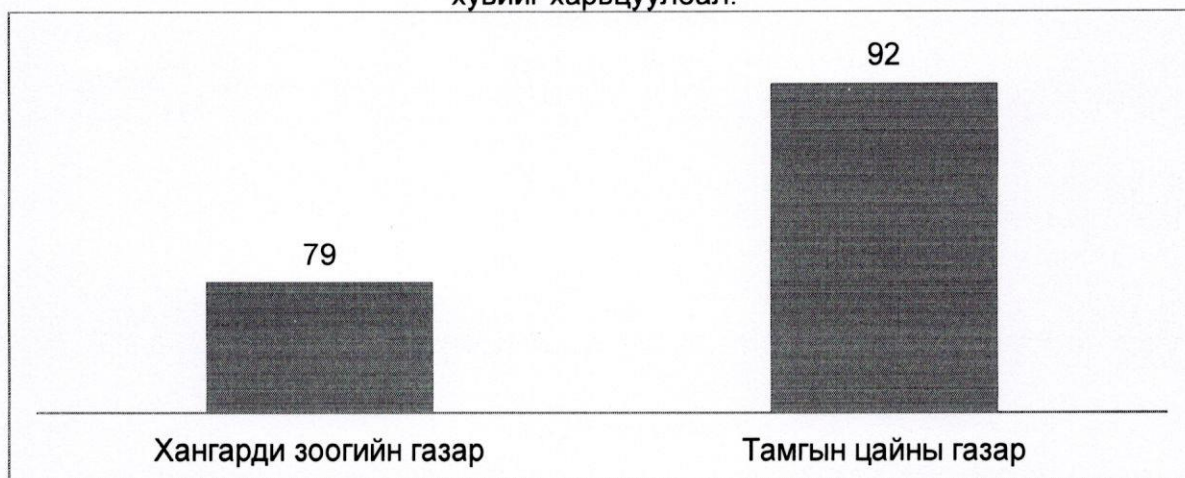


График 1. Зоогийн газар, цайны газрын гүйцэтгэлийн хувь

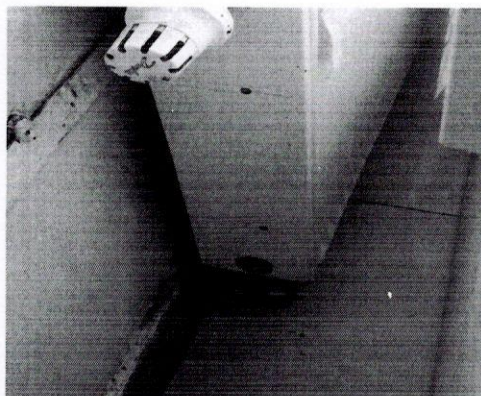
Графикаас харахад Хангарди зоогийн газар 79%-ийн гүйцэтгэлтэй буюу доогуур үнэлгээ авсан байна.

Удирдлага, зохион байгуулалт

№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Зоогийн газар цайны газрын ажилчдын хурал хийж тэмдэглэл хөтөлдөг гэх боловч, ямар нэгэн албажуулсан тэмдэглэл байхгүй.	Зоогийн газар, цайны газрын ажилчдын хурлын тэмдэглэл хөтөлж хэвших, шийдвэрлэсэн асуудлын хэрэгжилтийг дараагийн хуралд танилцуулж, хийх ажлаа хэлэлцсэн тухайгаа хурлын тэмдэглэлд тусгах.
2	Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврын бүртгэл, хэрэгжилтийг хангасан тухай тайлан байхгүй.	Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврын бүртгэл хөтөлж, хэрэгжилтийг хангасан тухай тайлан, биелэлт гаргаж удирдлагад танилцуулж хэвших.
3	Ажилтнуудад үүрэг даалгавар өгсөн тухай бүртгэл, тэмдэглэл байхгүй, хэрэгжилтэд хэрхэн хяналт тавьдаг нь тодорхойгүй.	Ажилтнуудад үүрэг даалгавар өгсөн тухай бүртгэл хөтөлж, хэрэгжилтийн тухай тэмдэглэж хэвших.
4	Хүлээн авалт, цай завсарлагад үйлчилсэн, зохион байгуулсан тухай баримт материал эмх цэгцтэй байгаа боловч, дүн мэдээг нэгтгэхэд хүндрэлтэй байна.	Хүлээн авалт, цай завсарлагад үйлчилсэн, зохион байгуулсан тухай баримт материалыг товъёогжуулж, дүн мэдээг гаргахад хялбаршуулах. Компьютер дээрх файлуудыг эмх цэгцтэй болгох.
5	Холбогдох бүртгэл тэмдэглэлтэй танилцдаг эсэх тодорхойгүй.	Холбогдох бүртгэл тэмдэглэлтэй танилцаж, танилцсан тухай тэмдэглэл хийж хэвших.
6	Хоолыг технологийн картын дагуу хийж байгаа эсэхэд хяналт тавьдаг эсэх тодорхойгүй.	Хоолыг технологийн картын дагуу хийж байгаа эсэхэд хяналт тавьсан тухай тэмдэглэгээг өдөр тутмын хоолны менюнд тэмдэглэх.

Хангарди ордны зоогийн газар /НЗЗ-ны 2-р байр/

№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Хогийн савны битүүмжлэгдсэн тагийг тавиагүй.	Хогийн савны битүүмжлэгдсэн тагийг тогтмол тавьж хэвших.
2	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй боловч бүрэн устаагүй тухай ажилтнууд хэлж байна.	Хоол бэлтгэлийн өрөөний паарны арын зай завсрыг бөглөх зэрэг шавж үүрлэж байгаа болон үүрлэж болзошгүй газруудыг битүүмжилж, ариутгал шавжгүйтгэл хийх.
3	Фэрри угаалгын бодисыг аяга, шаазан эдлэл угаахад ашиглаж байна. Мэргэжлийн хяналтын газраас тус бодисыг ашиглаж болохгүй гэсэн зөвлөмж өгч байсан байна.	Аяга, шаазан эдлэл угаахад зөвшөөрөгдсөн бодис хэрэглэх.
4	Болсон болон түүхий, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь хадгалаагүй.	Болсон болон түүхий, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь хадгалж хэвших.
5	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг гэх боловч хөргөх төхөөрөмжийн температур хэмжигч байхгүй, бүртгэл хөтлөөгүй.	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг хадгалдаг хөргөх төхөөрөмжид температур хэмжигч тавих, температурын бүртгэл хөтлөх.
6	Хөргөгч, хөлдөөгч, зэргийн температурын бүртгэл хөтлөлттэй боловч температур хэмжигчүүд ажиллагаагүй, батарей дууссан.	Хөргөгч, хөлдөөгч, зэргийн температурын бүртгэлийг үнэн, бодитой хөтлөх, температур хэмжигчүүдийг ажиллагаанд оруулах.
7	Хүнсний материалыг хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл байхгүй.	Хүнсний материалыг хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл хөтлөх.
8	Хүнсний материалын зарцуулалтын тухай бүртгэл, тэмдэглэл байхгүй	Хүнсний материалын зарцуулалтын тухай бүртгэл, тэмдэглэл хөтлөх.
9	Шил, шаазан эдлэлийн хорогдлыг бүртгэл хөтөлж байгаа гэх боловч тодорхойгүй	Шил, шаазан эдлэлийн хорогдлын бүртгэл хөтөлж хэвших, албажуулах.
10	Коронавирусын эсрэг авч хэрэгжүүлж байгаа арга хэмжээ суларсан байна.	Коронавирусын эсрэг авч хэрэгжүүлж байгаа арга хэмжээний чанарыг сайжруулах. /Ариутгал, халдваргүйтгэл, зөвлөмжийг хангах/
11	Дээжийг 48 цаг хадгалж байна.	Дээжний шилийг нэмэгдүүлж, хоолны дээжийг 72 цаг хадгалах.
12	Том хөлдөөгч ажиллагаагүй байна.	Ажиллагаагүй байгаа том хөлдөөгчийг засварлах, засварлах боломжгүй бол шинэчлэх, ажиллагаагүй болсон тоног төхөөрөмжийг солих, сайжруулах тал дээр саналаа удирдлагад танилцуулж хэвших.



НЗДТГ-ын цайны газар /НЗЗ-ны 1-р байр/

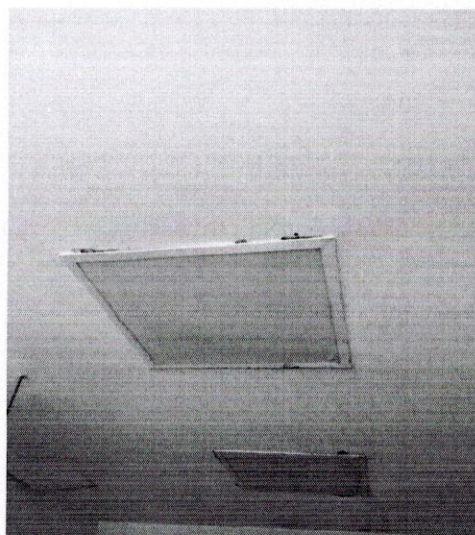
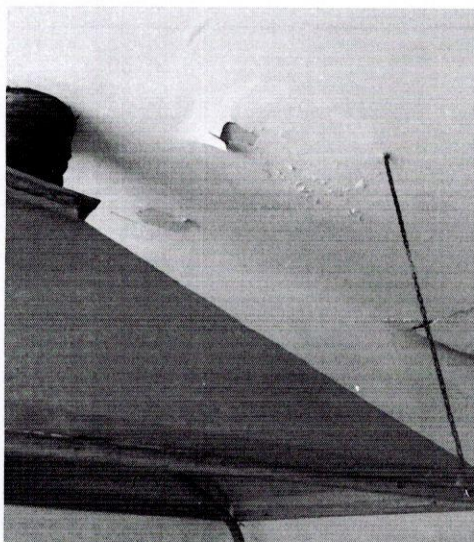
№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Агааржуулалтын хоолой муу сордог, хуушуур хайрагч агааржуулалтын хоолойноос хол зайд байрлаж байгаа нь хуушуур хайрахад үнэр тархах нөхцөл үүсгэж байна.	Агааржуулалтын хоолойн хүчин чадлыг нэмэгдүүлэх, хуушуур хайрагчийн дээд талд агааржуулалтын хоолой нэмж суурилуулах.
2	Фэрри угаалгын бодисыг аяга, шаазан эдлэл угаахад ашиглаж байна. Мэргэжлийн хяналтын газраас тус бодисыг ашиглаж болохгүй гэсэн зөвлөмж өгч байсан байна.	Аяга, шаазан эдлэл угаахад зөвшөөрөгдсөн бодис хэрэглэх.
3	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж байгаа эсэх.	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж хэвших, албажуулах.
4	Өвлийн цагт VIP болон хувцасны өрөө хүйтэн байдаг тухай ажилчид хэлсэн.	VIP болон хувцасны өрөөний халаалт, дулаалгыг шийдвэрлэх.
5	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цонхны үзэмж муу байна.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний цонхны үзэмжийг сайжруулах.
6	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хана, таазны өнгө, үзэмж муудсан.	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хана, таазанд засвар хийх.



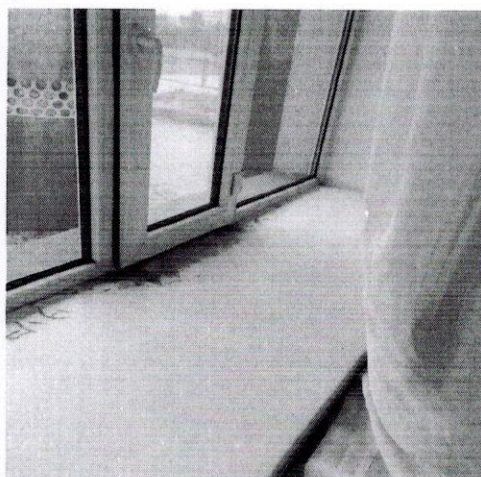
Зураг 2. Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний үзэмж муудсан цонх

Улаанбаатар чуулгын цайны газар /НЗЗ-ны 5-р байр/

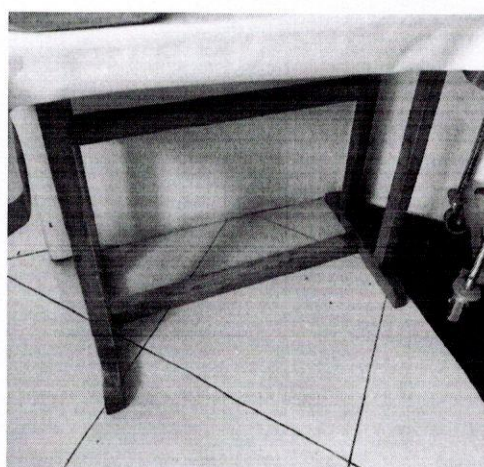
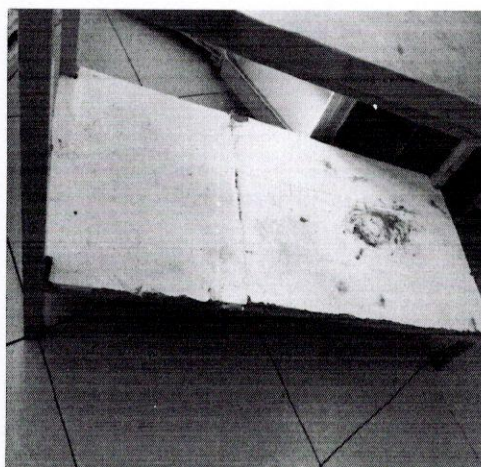
№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэх батламж, гэрчилгээгүй.	Үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулах зөвшөөрлийн бичиг баримтыг бэлэн болгох.
2	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хана, тааз, цонхы тавцан өнгө үзэмж муудсан.	Үйлчилгээ эхлүүлэхээс өмнө засварын ажил хийх.
3	Шөлний аяга 30ш, цайны халуун сав зэрэг хэрэгсэл дутагдалтай байгаа талаар тогооч Ч.Эрдэнэбилэг хэлж байлаа.	Дутагдалтай байгаа шаазан эдлэлийг гүйцээх.



Зураг 3. Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний таазны ховхорсон, халтартсан хэсэг



Зураг 4. Заалны цонхны халцарсан будаг, паарны хаалтны эвдэрсэн байдал



Зураг 5. Өнгө, үзэмж мүүдсэн тавиар, тавцангууд

Дүгнэлт, цаашид авах арга хэмжээ:

Зоогийн газар, цайны газруудын хэвийн үйл ажиллагаанд хийсэн дотоод хяналт-шинжилгээ, үнэлгээгээр 80% буюу “Хангалттай” үнэлгээтэй дүгнэгдлээ. Хяналт-шинжилгээ, үнэлгээгээр өгсөн зөвлөмжийг 2020 оны 09 дүгээр сарын 15-ны өдрийн дотор хэрэгжүүлж, хэвшүүлэн тайланг газрын даргад танилцуулахыг үүрэг болгож байна.

Цаашид авах арга хэмжээ:

- Дээр дурдсан зөвлөмжүүдийг заасан хугацаанд хэрэгжүүлэн ажиллаж, зөрчлийг арилгах,
- Ариутгал, халдваргүйжүүлэлт, цэвэрлэгээ, үйлчилгээг сайжруулах

ТАНИЛЦСАН:
ГАЗРЫН ДАРГЫН АЛБАН ҮҮРГИЙГ
ТҮР ОРЛОН ГҮЙЦЭТГЭГЧ

Х.ЭРДЭНЭБИЛЭГ

ИЛТГЭХ ХУУДАС БИЧСЭН:
ЗАХИРГАА, САНХҮҮГИЙН
ХЭЛТСИЙН ДАРГА

Ч.ШИНЭЧИМЭГ

ДОТООД ХЯНАЛТ-ШИНЖИЛГЭЭ,
ҮНЭЛГЭЭНИЙ АЖИЛТАН

Т.ИТГЭЛ

ИЛТГЭХ ХУУДАС ХҮЛЭЭН АВСАН:
ОРЛОГЧ ДАРГА

С.ДОРЖСҮРЭН

ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ АЛБАНЫ ДАРГА

М.АЛТАНТУЯА

ЗООГИЙН ГАЗРЫН МЕНЕЖЕР

Б.ЭРДЭНЭТӨГС