

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

ИЛТГЭХ ХУУДАС

Зоогийн газар, цайны газруудын үйл ажиллагаанд
Хяналт шалгалт хийсэн тухай

2021 оны 05 дугаар сарын 27

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 шалгалт хийх ажлын хэсэгт захиргаа, санхүүгийн хэлтсийн дарга Ч.Шинэчимэг, их эмч Н.Энхзаяа, дотоод хяналт хариуцсан ажилтан Б.Хэнмэдэх нар ажилласан ба 2021 оны 05 дугаар сарын 27-28-ний өдрүүдэд хяналт шалгалт хийлээ.

Гүйцэтгэлийн хувийг нэгтгэж хүснэгтээр харуулав

Хүснэгт 1

д/д	Асуултууд	Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	Улаанбаатар чуулгын цайны газар
I хэсэг. Удирдлага, зохион байгуулалт		80.9%	-	-
1	Зоогийн газар цайны газрын ажилчдын хурлын тэмдэглэл, шийдвэрлэсэн асуудлын хэрэгжилт, бүртгэл, тэмдэглэл байгаа эсэх	66.7	-	-
2	Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврын бүртгэл, хэрэгжилтийг хангасан тухай тайлан, биелэлт гаргаж удирдлагад танилцуулсан эсэх	66.7	-	-
3	Ажилтнуудад үүрэг даалгавар өгч, түүний хэрэгжилтэд хяналт тавьдаг эсэх	66.7	-	-
4	Хүлээн авалт, цай завсарлагад үйлчилсэн, зохион байгуулсан тухай бүртгэл, тайлан хийсэн эсэх	66.7	-	-
5	Ажилтнуудын талаар судалгаа байгаа эсэх	100	-	-
6	Холбогдох бүртгэл тэмдэглэлтэй танилцдаг эсэх	100	-	-
7	Хоолыг технологийн картын дагуу хийж байгаа эсэхэд хяналт тавьдаг эсэх	100	-	-
II хэсэг. Орчин, барилга байгууламж		96.4%	82.1%	92.8%
8	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөө эмх цэгцтэй цэвэрхэн эсэх	100	100	100
9	Хогийн сав нь тусгай таних тэмдэгтэй, битүүмжлэгдсэн тагтай эсэх	75	100	100
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	100

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	50
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		90%	97.7%	97.2%
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	85
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	85
22	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг эсэх	100	100	100
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	100
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%	100%
29	Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн эсэх	58.3	100	100
VI Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага		79.9%	91.7%	91.7%

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	-	-
VII хэсэг. Бүртгэл, хөтлөлт		55%	88.9%	83.3%
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	100
37	Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	100
38	Аюулгүй ажиллагааны бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	95	100	100
39	Ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	100
40	Хүнсний материалын хэрхэн хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл үйлдсэн эсэх	0	100	100
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%	94%

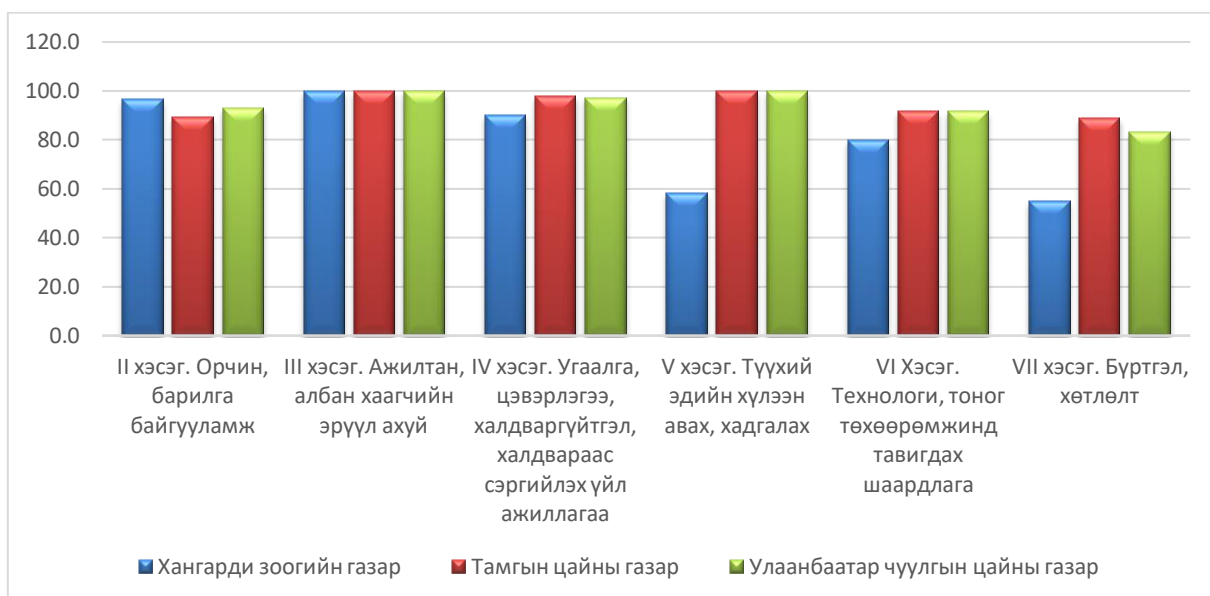


График 1. Хяналтын хуудасны шалгуур үзүүлэлтийн дагуу гүйцэтгэлийн хувийг харьцуулбал:

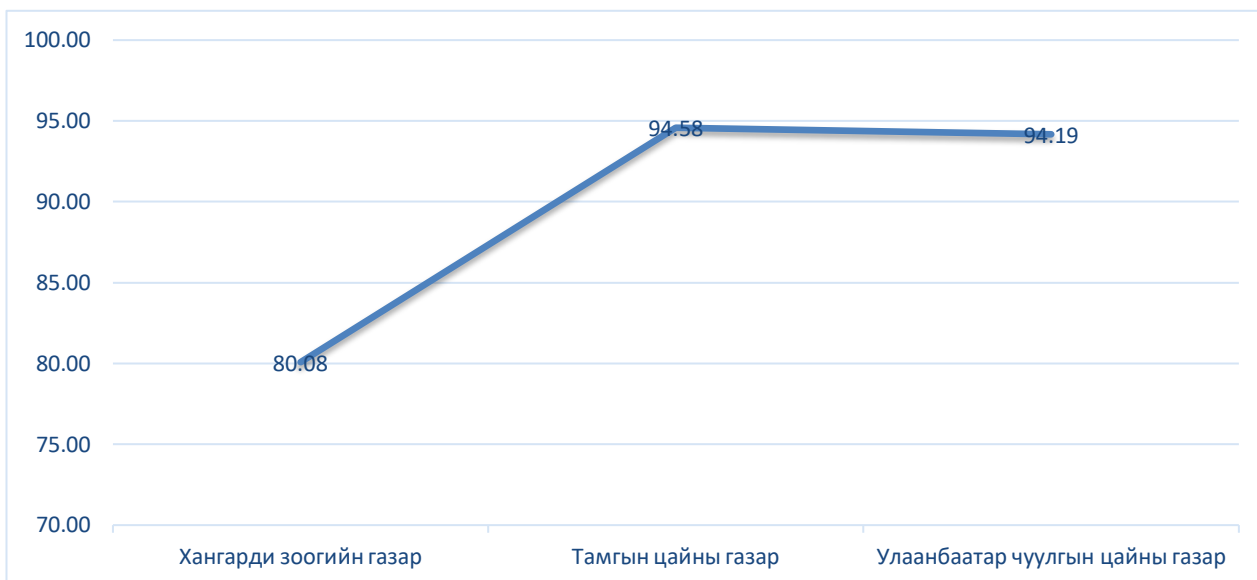


График 2. Зоогийн газар, цайны газрын гүйцэтгэлийн хувь

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 дээр нэгтгэж хөтлөлт хийж байх.
5	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 таг байхгүй шинээр таг хийх	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	Гал тогооны хоол таваглалтын ширээний тавцан элэгдэж өнгө үзэмжгүй болсон байна	ИТА-нд мэдэгдэж ширээний тавцанг нэн дариу шинэчилж хийх.
4	Болсон болон түүхий, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь хадгалаагүй.	Болсон болон түүхий, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь хадгалж хэвших.
5	Угаалтуурын хажуу талын разетик устай их ойр байгаа тул эрсдэл гарч тогонд цохиулах магадлал их	Угаалтуурын хажуу талын разетикыг өөр газарт хурдан шуурхай байршуулах.
6	Хөргөгч, хөлдөөгч, зэргийн температурын бүртгэл хөтлөлттэй боловч температур хэмжигчүүд	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	Эд хөрөнгийг картжуулаагүй менежерт байдаггүй	Эд хөрөнгийг хурдан картжуулж дуусгаж менежерт хүлээлгэж өгөх тооцооны нягтлан Г.Халиунаад үүрэг болгосон
11	Зоогийн газрын менежер ажилд орсноос хойш хийсэн ажлын бүртгэл хөтлөлт сул байна.	Зоогийн менежер 2021 оны 01-р сараас 2021 оны 06-р сар хүртлэх ажлаа дараагийн даргын зөвлөлийн хуралд танилцуулах
12	Зоогийн газруудад шатсан туузан болон нүдэн гэрлүүд шатсан	Шатсан гэрлүүдийг хурдан шуурхай сольж хэвийн болгох



Зураг 1. Хогийн савны таг байхгүй



Зураг 2. Хортон шавьж үүрлэж болзошгүй газар



Зураг 3. Хөлдөөгчинд хийж байгаа зүйлсээр ангилан яалгалт хийх

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

№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Тог цохидог цахлгааны утас ил задгай байна	Цахилгааны утасыг янзалж газардуулагч хийх
2	2-р хоолны тогоо жигд биш ажиллаж байна	Дуудлага өгч нэн түрүүнд шалгуулж засч янзлах
3	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж байгаа эсэх.	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж хэвших, албажуулах.
4	Агааржуулалтын хоолойноос муухай үнэр гарч байна	Агааржуулалтын хоолойноос гарч байгаа үнэрийг нэн дариу дарж холбогдох хүмүүсээр хурдан шуурхай янзлуулах
5	Үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэх батламж сунгасан эсэх, байхгүй байсан	Үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэх батламж бэлэн болгох сунгалт хийлгэх

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

№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Складанд байгаа хагархай шилэн эдлэл их хэмжээгээр байна	Складанд байгаа хагархай шилэн эдлэлийн учрыг олж актлах арга хэмжээ авах
2	Цахилгааны хайрцаг томруулж солих	Цахилгааны хайрцаг жижиг учир утас шамбааралдаж тог цохиж масладаг газардуулагч байхгүй учир хурдан шуурхай холбогдох ажилтанд хэлж газардуулгч тавиулж хайрцгийг солиулах
3	Цахилгааны пускатл өөрчилж өөр газар байршуулах	Цахилгааны пускатл өөрчилж байршуулахгүй бол угаалтуурын хажууд байрладаг тул устай хэт ойрхон тул эрсдэл гарах магадлалтай туоцл хурдан шуурхай солиулах
4	Халуун бүгчим ажиллахад хүнд байгаа	Халуун бүгчим байдаг тул агааржуулалт болон нэмэлт сэнс байршуулах
5	Складны тавиур эмх цэгц ангилан ялгалт хийх эмх замбараагүй байх	Складны тавиурыг өөрчилж ангилан ялгалт хийж эмх замбараатай болгох



Зураг 1. Цахилгааны хайрцаг байрлалыг солих



Зураг 2. Угаалтуурын хажуу дахь пускатл солих тог цохидог



Зураг 3. Складны тавиурыг өөрчилж нэр төрлөөр ангилан ялгаж эмх цэгцтэй болгох

ДҮГНЭЛТ

Газрын зоогийн газар, цайны газруудын хэвийн үйл ажиллагаанд байгууллагаас төлөвлөгөөт дотоод хяналт шалгалтыг хийж

- Хангарьд ордоны зоогийн газар 79% буюу “Хангалттай” үнэлгээтэй
- НЗДТГ-ын цайны газар 92% буюу Хангалттай үнэлгээтэй
- УБ чуулгын цайны газар 94% буюу Хангалттай үнэлгээтэй

тус тус дүгнэлээ.

Хяналт шалгалтаар өгсөн зөвлөмжийг 2021 оны 06 дүгээр сарын 30-ны өдрийн дотор хэрэгжүүлж, хэвшүүлэн тайланг газрын даргын зөвлөлийн хуралд танилцуулахыг үүрэг болгож байна.

Цаашид авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээ:

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

ТАНИЛЦСАН:

ДАРГА

Х.ЭРДЭНЭБИЛЭГ

ИЛТГЭХ ХУУДАС ХЯНАСАН:

ЗАХИРГАА, САНХҮҮГИЙН
ХЭЛТСИЙН ДАРГА

Ч.ШИНЭЧИМЭГ

ИЛТГЭХ ХУУДАС БИЧСЭН:

ДОТООД ХЯНАЛТ ХАРИУЦСАН
АЖИЛТАН

Б.ХЭНМЭДЭХ

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

2021 оны 05-р сарын 24-н өдөр

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АЖЛЫН ХЭСГИЙН УДИРДАМЖ

2021 оны 05-р сарын 24-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, 5-р байруудад байрлах зоогийн газар, цайны газар

3. Хугацаа

Ажлын хэсэг хяналт шалгалтыг 2021 оны 05 дугаар сарын 27-ны өдрөөс эхлэн 05 дугаар сарын 28-ний өдрийг дуустал

4. Ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн

Гишүүд: Захиргаа, санхүүгийн хэлтсийн дарга Ч.Шинэчимэг

Их эмч Н.Энхзаяа

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан Б.Хэнмэдэх

5. Хяналт шалгалт хийх чиглэл

5.1 Хяналтын хуудасны асуултуудын хүрээнд хяналт шалгалт хийж үнэлгээ өгөх;

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 шалгалт хийхдээ холбогдох баримт бичгийг судлах, асуулга явуулах зэрэг дүн шинжилгээний түгээмэл аргуудыг хэрэглэнэ.

6.2 Хяналтын хуудас нь энэхүү удирдамжийн салшгүй хэсэг байна.