

БАТЛАВ  
НИЙСЛЭЛИЙН НИЙТЛЭГ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ  
ГАЗРЫН ДАРГЫН АЛБАН ҮҮРГИЙГ ТҮР  
ОРЛОН ГҮЙЦЭТГЭГЧ *[Signature]* Х.ЭРДЭНЭБИЛЭГ

2021 оны 09 сарын 09 өдөр

## ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АЖЛЫН ХЭСГИЙН УДИРДАМЖ

2021 оны 09-р сарын 09-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 09 дүгээр сарын 09-ний өдрөөс эхлэн 09 дүгээр сарын 10-ны өдрийг дуустал

### 4. Ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн

Гишүүд:	Үйлчилгээний албаны дарга	Л.Уранхайч
	Их эмч	Н.Энхзаяа
	Дотоод хяналт шинжилгээ-үнэлгээний ажилтан	Т.Итгэл
	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.

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

**ИЛТГЭХ ХУУДАС**

Зоогийн газар, цайны газруудын үйл ажиллагаанд  
Хяналт шалгалт хийсэн тухай

2021 оны 09 дүгээр сарын 09

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 үйлчилгээний албаны дарга Л.Уранхайч, их эмч Н.Энхзаяа, дотоод хяналт шинжилгээ-үнэлгээний ажилтан Т.Итгэл, дотоод хяналт хариуцсан ажилтан Б.Хэнмэдэх нар ажилласан ба 2021 оны 09 дүгээр сарын 09-10-ны өдрүүдэд хяналт шалгалт хийлээ.

Гүйцэтгэлийн хувийг нэгтгэж хүснэгтээр харуулав

Хүснэгт 1

д/д	Асуултууд	Хангарди зоогийн газар	Тамгын цайны газар	Улаанбаатар чуулгын цайны газар
<b>I хэсэг. Удирдлага, зохион байгуулалт</b>		<b>62.9%</b>	-	-
1	Зоогийн газар цайны газрын ажилчдын хурлын тэмдэглэл, шийдвэрлэсэн асуудлын хэрэгжилт, бүртгэл, тэмдэглэл байгаа эсэх	0	-	-
2	Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврын бүртгэл, хэрэгжилтийг хангасан тухай тайлан, биелэлт гаргаж удирдлагад танилцуулсан эсэх	90	-	-
3	Ажилтнуудад үүрэг даалгавар өгч, түүний хэрэгжилтэд хяналт тавьдаг эсэх	75	-	-
4	Хүлээн авалт, цай завсарлагад үйлчилсэн, зохион байгуулсан тухай бүртгэл, тайлан хийсэн эсэх	100	-	-
5	Ажилтнуудын талаар судалгаа байгаа эсэх	100	-	-
6	Холбогдох бүртгэл тэмдэглэлтэй танилцдаг эсэх	62.5	-	-
7	Хоолыг технологийн картын дагуу хийж байгаа эсэхэд хяналт тавьдаг эсэх	12.5	-	-
<b>II хэсэг. Орчин, барилга байгууламж</b>		<b>98.9%</b>	<b>92.1%</b>	<b>90%</b>
8	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөө эмх цэгцтэй цэвэрхэн эсэх	100	100	100
9	Хогийн сав нь тусгай таних тэмдэгтэй, битүүмжлэгдсэн тагтай эсэх	100	100	100
10	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн эсэх	100	97.5	82.5
11	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй эсэх	100	100	100

12	Хоол үйлдвэрлэлийн нөрөөний 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	92.5	47.5	47.5
14	Хүнсний агуулахад хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн эсэх	100	100	100
<b>III хэсэг. Ажилтан, албан хаагчийн эрүүл ахуй</b>		<b>80.8%</b>	<b>75.7%</b>	<b>75%</b>
15	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан эсэх	55	47.5	25
16	Анхны тусламж үзүүлэх эмийн сангийн бүрдэл хангасан эсэх	87.5	79.5	100
17	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцасаар жигдэрсэн эсэх	100	100	100
<b>IV хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа</b>		<b>90.9%</b>	<b>87.7%</b>	<b>91.4%</b>
18	"Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар"-ын хэрэгжилт хангалттай эсэх	54.2	54.2	54.2
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	100	100	100
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	95.9	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	66.7
26	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тусад нь ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан эсэх	75	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	57.5	100
28	Шинэ коронавирус /Covid-19/ халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, ариутгал, халдваргүйтгэл тогтмол хийсэн эсэн	100	71.9	100
<b>V хэсэг. Түүхий эдийн хүлээн авах, хадгалах</b>		<b>83.3%</b>	<b>70.9%</b>	<b>100%</b>
29	Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, цэвэрхэн эсэх	83.3	70.9	100
<b>VI Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага</b>		<b>91.6%</b>	<b>94.4%</b>	<b>94.4%</b>

30	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг эсэх	100	100	100
31	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан баталж үйлдвэрлэдэг эсэх	99,6	83,3	83,3
32	Бэлтгэсэн хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалдаг эсэх	100	100	100
33	Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалдаг эсэх	66,7	-	-
<b>VII хэсэг. Бүртгэл, хөтлөлт</b>		<b>94,4%</b>	<b>91,7%</b>	<b>95%</b>
34	Ажлын байрны өдөр тутмын цэвэрлэгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	75	75	100
35	Их цэвэрлэгээ, ариутгал халдваргүйтгэлийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	75	75	100
36	Хөргөгч, хөлдөөгч, зэргийн температурын бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	100
37	Эрүүл мэндийн шинжилгээний бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	100
38	Аюулгүй ажиллагааны бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	100
39	Ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл хөтлөлттэй эсэх	100	100	100
40	Хүнсний материалын хэрхэн хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл үйлдсэн эсэх	100	75	75
41	Хүнсний материалын зарцуулалтын тухай бүртгэл, тэмдэглэл хийсэн эсэх	100	100	80
42	Шил, шаазан эдлэлийн хоргодлийн бүртгэл хөтөлж байгаа эсэх	100	100	100
<b>Нийт</b>		<b>86.1%</b>	<b>85.4%</b>	<b>91%</b>

### 1. Зоогийн газар, цайны газрын гүйцэтгэлийн хувь

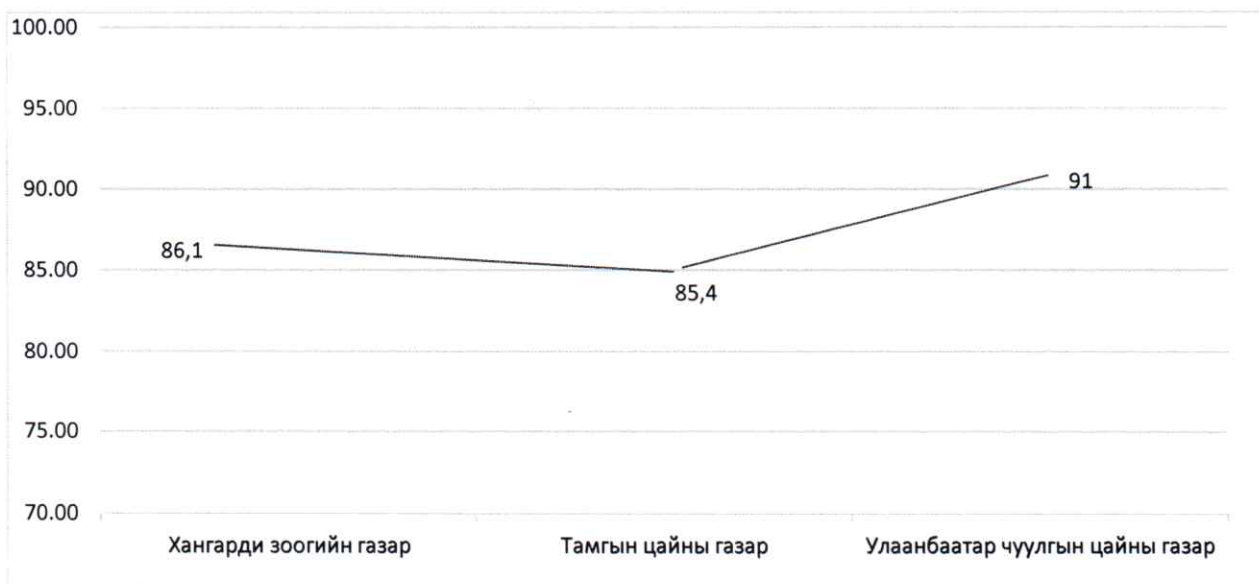


График 1.

Графикаас харахад НЗДТГазрын цайны газар 85,4%-ийн гүйцэтгэлтэй буюу Хангарди болон Улаанбаатар чуулгын цайны газраас арай 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.
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
4	Болсон болон түүхий, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь хадгалдаггүй.	Болсон болон түүхий, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь хадгалж хэвших.
10	Эд хөрөнгийг картжуулаагүй менежерт байдаггүй	Эд хөрөнгийг хурдан картжуулж дуусгаж менежерт хүлээлгэж өгөх тооцооны нягтлан Г.Халиунаад үүрэг болгосон

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

№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулаагүй	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад яаралтай байршуулах
2	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг эсэх	Хүнсний зориулалтаар хэрэглэдэг стандрын угаалгын бодис авч хэрэглэх
3	Хоолны дээжний сав дутуу учир дээж хадгалалт алдагдсан	Хоолны дээжний саваа нэмж авч стандартын дагуу хоол хадгалалтыг хийж гүйцэтгэх
	Хүнсний материалыг хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл байхгүй.	Хүнсний материалыг хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл хөтлөх.

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

№	Илэрсэн зөрчил, дутагдал	Зөвлөмж
1	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулаагүй	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад яаралтай байршуулах
2	Хүнсний материалыг хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл байхгүй.	Хүнсний материалыг хүлээн авсан тухай бүртгэл, тэмдэглэл хөтлөх.
4	Халуун бүгчим ажиллахад хүнд байгаа	Халуун бүгчим байдаг тул агааржуулалт болон нэмэлт сэнс байршуулах

## ДҮГНЭЛТ

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

- Хангарьд ордоны зоогийн газар 86,1% буюу "Хангалттай" үнэлгээтэй
- НЗДТГ-ын цайны газар 85,4% буюу Хангалттай үнэлгээтэй
- УБ чуулгын цайны газар 91% буюу Хангалттай үнэлгээтэй

тус тус дүгнэлээ.

Өмнөх улиралын хяналт шалгалтаар өгсөн зөвлөмжийг маш сайн хэрэгжүүлэн ажилласан нь харагдаж байна. Хангарди ордоны зоогийн газрын ауулахаас бусад нөгөө хоёр цайны газруудын агуулахад температур байхгүй тул 2 температур шинээр авч өгөх, мөн улиралдаа нэг удаа эмийн санг шаардлагатай лент, бэнт, марл гэх мэт зүйлээр хангаж өгч байх хэрэгтэй гэж үзлээ.

### 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