

НИЙТЛЭГ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗРЫН ЗООГИЙН ГАЗРЫН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ХИЙСЭН ДОТООД ХЯНАЛТЫН ТАЙЛАН

Зорилго:

Зоогийн газрын эрүүл ахуй, хоол үйлдвэрлэлийн аюулгүй ажиллагаа, хөдөлмөр хамгааллыг хянаж, зөвөлгөө өгөх

Шалгасан хугацаа:

2022 оны 06 дугаар сарын 20, 21, 22-ны өдрүүд

Дотоод хяналт хийсэн албан тушаалтан:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан Б.Хэнмэдэх
Захиргаа, төлөвлөлт санхүүгийн хэлтсийн дарга Ч.Шинэчимэг
Ерөнхий инженер Б.Батсүрэн

Дотоод хяналтанд хамрагдсан нэгж, албан тушаалтан :

Хангарьд зоогийн газар, НЗД-ын Тамгын газрын цайны газар,
УБ чуулгын цайны газар, ННЗТЦБ-ны цайны газар

Шалгалтын үр дүн:

Гал тогооны үйл ажиллагаа, эмх цэгц, цэвэрлэгээ үйлчилгээнд хяналт хийхэд халуун цехийн тоног төхөөрөмжийн ажиллагаа хэвийн, цэвэрлэгээ үйлчилгээ тогтмол, өдөр тутмын хоолны дээж авалт, бичилт хийгддэг ололттой сайн талууд байлаа. Гэсэн хэдий ч

- хөргөгч, хөлдөөгчийн заалтыг хэмжигч байхгүй, ангилсан дугаарласан хаягжилтгүй, бүртгэл хөтлөлт хийдэггүй
- дээжний сав дутмаг
- цэвэрлэгээний батлагдсан журам заавар, хуваарь байхгүй
- ариутгалын бодис ашиглах заавар, гар ариутгагч байрлуулаагүй
- халдваргүйтлийг тогтмол хийдэггүй
- хог хаягдлын сав шаардлага хангаагүй, ангилалт / хуурай, нойтон / байхгүй зэрэг

зөрчлүүд илэрсэн.

Дүгнэлт :

Дээрх алдаа дутагдлыг хэрхэн засаж залруулах талаар заавар зөвлөгөөг мэргэжлийн байгууллагаас авч Мэргэжлийн хяналтын байгууллагын зоогийн газар, ресторанд мөрдөх бүртгэл хөтлөлтийн маягтуудыг дагуу хэрэгжүүлэх. Зоогийн газарт цэвэрлэгээ хийх заавар, 2022 оны цэвэрлэгээний хуваарийг гарган газрын даргаар батлуулан мөрдөж байна. Мөн дээжний савыг 20ш нэмэгдүүлж, амтлагчийн савуудыг шинэчлэн шилэн саваар сольж хаягжуулан жигдрүүлсэн. Хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөлдөөгч, хөргөгчийг дугаарлан хаягжуулж, температур хэмжигч байршуулсанаар заалтыг тогтмол хянаж бүртгэл хөтлөлтийг хийж эхлүүлэн цаашид тогтмол хөтөлж хэвшихийг анхаарууллаа. Ариутгалын бодис хлорамин, жавеолиныг ашиглах заавар, гар ариутгагч зэргийг угаалтуурын орчим байршуулан, хог хаягдлыг 2 ангилан хийх стандартын хогийн савтай болголоо. Шалгалтаар илэрсэн зөрчлийг арилгаж ажиллахад дотоод хяналтаас хамтран ажиллав. Гарсан зөрчлийн мөрөөр худалдан авах шаардлагатай зүйлсийг

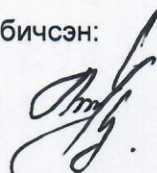
2022 оны 07-р сарын 30-ны дотор шийдвэрлүүлэн, бүртгэл, маягыг 08-р сарын 01-нээс эхлэн хөтлөж эхлэхээр боллоо.

Цаашид анхаарах асуудлууд:

- Мэргэжлийн байгууллагаас сургалт авах.
- Зоогийн газарт мөрдөгдөх, мөн хүнсний бүтээгдэхүүний ул мөрийг тогтоох бүртгэл хөтлөлтийг нярав болон ер. тогооч хийж хэвших
- Ариутгалын бодисыг зааврын дагуу ашиглаж хэвших, ариутгалыг тогтмол хийж тэмдэглэл хөтлөх
- Зоогийн газрын бүх ажилчдыг жилийн 2-р хагаст эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулах

Тайлан бичсэн:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан



Б.Хэнмэдэх

2022-06-30.

**НИЙСЛЭЛИЙН ЗАСАГ ЗАХИРГААНЫ БАЙРУУДЫН
ЦЭВЭРЛЭГЭЭ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНД ДОТООД ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ
ХИЙСЭН ТАЙЛАН**

Зорилго :

НЗЗ-ны байруудын цэвэрлэгээ, үйлчилгээний стандартын хэрэгжилт, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, хэвийн ажиллагааг шалган зөвлөгөө, зааварчилгаа өгөх

Шалгасан хугацаа:

2022 оны 07 дугаар сарын 25-ны өдөр бүх НҮНТөвүүд
07 дугаар сарын 26-нд НЗДТГ-ын байр, Хангарди ордон
07 дугаар сарын 27-нд ННЗТЦБайр, НЗЗ-ны 3,4,5-р
байруудаар

Дотоод хяналт хийсэн албан тушаалтан:

Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан Б.Хэнмэдэх
Захиргаа, төлөвлөлт санхүүгийн хэлтсийн дарга Ч.Шинэчимэг
Захиргааны ахлах мэргэжилтэн Г.Энхтуяа
Халаалт, агаар сэлгэлтийн инженер Б.Доржбалжир

Үр дүн :

Дээрхи бүрэлдэхүүн газрын даргын 2022 оны 07 дугаар сарын 24-ны өдөр баталсан удирдамжийн дагуу ННЗТЦБайр, НЗЗ-ны болон НҮНТөвүүдийн байрны цэвэрлэгээ, үйлчилгээний байдалд хяналт шалгалтыг хийж зөвлөгөөг өгч ажиллалаа. Дүнжингарав, Мишээл, Драгон НҮНТөвүүд, НЗЗ-ын 1,2,3,4,5-р байруудад Нийтлэг үйлчилгээний газрын байр хариуцсан менежерүүд ажлыг хариуцан гүйцэтгэдэг болно. Байрууд болон нэгдсэн үйлчилгээний төвүүдэд хяналт тавьж шалгалт хийх явцад өдөр дутмын болон хуваарьт цэвэрлэгээ хийгддэг. Дотоод хяналтыг доорх чиглэлээр хийж гүйцэтгэв. Ажилтан, албан хаагчид хөдөлмөр хамгаалал болон эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлж, цэвэрлэгээ үйлчилгээний стандартыг зохих аргачлалын дагуу хийж гүйцэтгэдэг хэдий ч

- Хөдөлмөр хамгаалалын хувцас дутмаг
- Ажлын багаж дутмаг
- Зориулалтын алчуур дутмаг
- Талбайн хуваарилалт, ажлын ачаалал харилцан адилгүй
- Цэвэрлэгээний бодис хүрэлцдэггүй
- Цэвэрлэгээний зориулалтын бодис дутмаг зэрэг дутагдалууд илэрсэн.

Дүгнэлт :

Илэрсэн алдаа дутагдалыг засхад байгууллагын зүгээс цэвэрлэгээний бодисны сонголт, зориулалтын багажны хангамж, хөдөлмөр хамгаалалтын хувцасны хүртээмж болон хангалтын хугацаанд анхаарах нь зүйтэй болох нь тогтоогдлоо.