

Нийслэлийн Нийтлэг үйлчилгээний газрын даргын 2023 оны 09 дугаар сарын 13-ны өдрийн 4 дугаар тушаалын 60 дугаар хавсралт

АЛБАН ТУШААЛЫН ТОДОРХОЙЛОЛТЫН МАЯГТ

I. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Албан тушаалын тодорхойлолтыг боловсруулах үндэслэл

Төрийн албаны тухай хууль хэрэгжиж эхэлсэнтэй холбогдуулан шинэчлэн боловсруулсан

Хууль тогтоомжоор байгууллагын чиг үүрэгт өөрчлөлт орсон

Холбогдох хууль тогтоомжийн нэр огноо:

Дагаж мөрдөх огноо:

Албан тушаалын тодорхойлолтыг баталсан огноо:

Байгууллагын нэр:

Нийслэлийн Засаг даргын хэрэгжүүлэгч агентлаг Нийслэлийн нийтлэг үйлчилгээний газар

Нэгжийн нэр:

Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний алба

Албан тушаалын нэр:

Зөвлөх тогооч

Албан тушаалын ангилал, зэрэглэл:

Гүйцэтгэх албан тушаалтан ТҮ-3

Ажлын цаг:

Ажлын 8 цаг

Ажлын байрны албан ёсны байршил:

Хангарди ордон, Ц.Жигжиджавын гудамж - 9, 1 дүгээр хороо, Чингэлтэй дүүрэг, Улаанбаатар хот

Хөдөлмөрийн нөхцөл:

Хэвийн

Онцгой нөхцөл:

Шаардлагатай үед амралт, баяр ёслолын өдрүүдэд ажиллах

II. АЛБАН ТУШААЛЫН ЗОРИЛГО, ЧИГ ҮҮРЭГ

Албан тушаалын зорилго:

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чанар хүртээмжийг нэмэгдүүлэх, сайжруулах чиглэлээр байгууллагын удирдлагад болон хоол үйлдвэрлэлийн нэгжид зөвлөгөө зааварчилгаа өгөн мэргэжлийн арга зүйн дэмжлэг үзүүлэх, эрхэлсэн ажлын чиглэлээр шинэлэг бүтээгдэхүүн бий болгох, хоол үйлвэрлэлийн дэвшилтэт технологийг нэвтрүүлэх.

Албан тушаалын зорилт:

- 1.Төрийн албан хаагчдад эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн амт чанартай хоол зоогийн үйлчилгээг үзүүлэх таатай орчинг бүрдүүлэх
- 2.Чанар стандарт, шаардлагыг хангасан хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг бүрдүүлэхэд мэргэжил арга зүйн зөвлөгөө өгч, шаардлагатай тохиолдолд ажлын байран дээр сургах, дадлагажуулах үйл ажиллагааг зохион байгуулах
- 3.Хоол үйлдвэрлэлийн орчныг боловсронгуй болгох, дэвшилтэд техник технологийг нэвтрүүлэх тал дээр судалгаа шинжилгээ хийн нэвтрүүлэх
- 4.Холбогдох хууль дүрэм, журмыг дагаж мөрдөн ажилла
- 5.Удирдах дээд байгууллагаас өгсөн цаг үеийн болон бусад ажлыг удирдан гүйцэтгэх, хэрэгжилтийг зохион байгуулах, үр дүнг тайлагнах
- 6.Төрийн үйлчилгээний албан хаагчийн ёс зүйн дүрэм, ёс зүйн хэм хэмжээг үйл ажиллагаандаа чанд мөрдөж, албаны албан хаагчдад ёс зүйн хэм хэмжээг сахиулж ажиллахад зохион байгуулалтаар хангаж ажиллах

Зорилт	Албан тушаалын гүйцэтгэх чиг үүрэг	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Хариуцлага оролцооны хэлбэр Туслах-Т Хариуцан гүйцэтгэх-Г Хянах-Х Шийдвэрлэх-Ш
1 дүгээр зорилтын хүрээнд	1.1.Төрийн албан хаагчдад үзүүлж буй хоол зоогийн үйлчилгээг эрүүл, амт чанартай болгох. 1.2.Тогооч нарт мэргэжлийн зөвлөгөө өгөх, өдөр тутмын хоол боловсруулалтын үйл ажиллагааг мэргэжлийн арга зүйгээр хангах. 1.3.Өндөр хэмжээний хүлээн авалтуудад биечлэн оролцох. 1.4.Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний процессийг зохион байгуулахад мэргэжлийн туршлага, мэдээллээр зөвлөн туслах, зааварчилгаа өгөх.	Санал гомдолгүй ажилласан байна.	Г
2 дугаар зорилтын хүрээнд	2.1.Зоогийн газрын үйлчилгээний арга хэлбэрийг боловсронгуй болгох тал дээр удирдлагуудад зөвлөж, хамт олныг манлайлах. 2.2.Үйлдвэрлэлийн процессийг оновчтой удирдах замаар гүйцэтгэлд суурилан хөрвөх чадвартай тогооч бэлтгэхэд анхаарах.	Үйлдвэрлэлийн процесс оновчтой болж тогооч нарын чадвар сайжирсан байна.	Г
3 дугаар зорилтын хүрээнд	3.1.Хоолны цэсийг тухай бүр шинэчлэх, шинэ хоолыг гардан хийх арга барилд тогооч нарыг сургах. 3.2.Үйлчилгээний чанарыг	Үйлчилгээний чанар сайжирсан, хоолны нэр төрөл	Г

	нэмэгдүүлэх чиглэлээр тодорхой ажлуудыг зохион байгуулахад туслах 3.3.Дэвшилтэд техник технологийг нэвтрүүлэх тал дээр судалгаа шинжилгээ хийж удирдлагад танилцуулах.	нэмэгдсэн байна.	
4 дугаар зорилтын хүрээнд	4.1.Хоол, зоогийн үйлчилгээтэй холбоотой холбогдох дүрэм журам, стандартуудыг хэрэгжүүлж, мөрдөж ажиллах.	Хууль тогтоол, шийдвэр дүрэм журмыг хэрэгжүүлж, элдэв зөрчилгүй ажилласан байна.	Г
5 дугаар зорилтын хүрээнд	5.1.Удирдлагаас өгсөн цаг үеийн болон бусад үүрэг даалгаврыг гүйцэтгэх , үр дүнг тайлагнах;	Цаг үеийн үүрэг даалгаврын хэрэгжилт хугацаандаа хангагдсан байна.	Г
6 дугаар зорилтын хүрээнд	6.1.Төрийн үйлчилгээний албан хаагчийн ёс зүйн дүрэм, ёс зүйн хэм хэмжээг үйл ажиллагаандаа чанд мөрдөж ажиллах;	Төрийн албан хаагчийн ёс зүйн хэм хэмжээ, мөрдөж, хууль тогтоомжийн хүрээнд ажилласан байна.	Г

III. АЛБАН ТУШААЛД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ ШААРДЛАГА

Боловсрол	Бакалавр ба түүнээс дээш боловсролын зэрэгтэй
Мэргэжил	Тогооч, Нийтийн хоолны технологич, Шим судлаач
Мэргэшил	Ази, Европ хоолны тогоочоор сүүлийн 3-аас доошгүй жил ажилласан, Япон хоолны тогоочоор мэргэшсэн байх
Туршлага	Тухайн мэргэжлээр 10-аас доошгүй жил ажилласан байх
Ур чадвар	Хоол үйлдвэрлэлийн процессийг удирдан зохион байгуулах чадвартай, бусдад нөлөөлөх чадвар өндөртэй, мэргэжлийн хувьд олонд танигдаж хүлээн зөвшөөрөгдсөн, мэргэжлийн туршлага арвин, хөрвөх чадвартай байх
Тусгай шаардлага	Олон улсын болон Монгол Улсын мастер тогоочийн зэрэгтэй байх

IV. АЛБАН ТУШААЛТНЫ ХАРИЛЦАХ СУБЪЕКТ

Албан тушаалыг шууд харъяалан удирдах албан тушаалын нэр:

Газрын дарга

Хэлтэс, албадын дарга

Ерөнхий нягтлан бодогч

Зоогийн газрын ахлах менежер

Албан тушаалын шууд харъяалан удирдах албан тушаал:

Ерөнхий тогооч

Нийтийн хоолны инженер технологич

