



МОНГОЛ УЛСЫН
ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙДЫН ТУШААЛ

2013 оны 06 сарын 04 өдөр

Дугаар 207

Улаанбаатар хот

Журам батлах тухай

Монгол Улсын "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 17.2.1 дэх заалтыг хэрэгжүүлэх зорилгоор ТУШААХ нь :

1. "Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, нярай, бага насны болон цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага, түүнийг тогтоох журам"-ыг нэгдүгээр, сургуулийн өмнөх болон сургуулийн дотуур байранд хамрагдаж буй хүүхдэд хоногт авбал зохих хүнсний бүтээгдэхүүн, үндсэн шимт бодис ба илчлэгийн хэмжээг хоёрдугаар, тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн сурагчдад зориулсан хоол үйлчилгээнд хориглох хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний жагсаалтыг гуравдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2. "Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг тогтоох судалгааг 5 жил тутамд хийж, тус журмын хэрэгжилтийг ханган мэргэжил арга зүйн дэмжлэг үзүүлж ажиллахыг Нийгмийн эрүүл мэндийн үндэсний төв /Ө.Ганчимэг/-д үүрэг болгосугай.

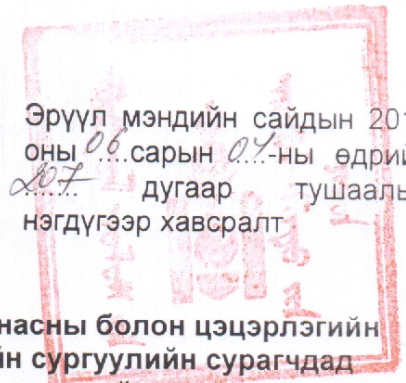
3. Тус журмыг харъяалах нутаг дэвсгэрийнхээ эмнэлэг, сувилал, ясли, цэцэрлэг, сургуулийн байгууллагуудад мөрдүүлэх арга хэмжээг зохион байгуулахыг аймаг, нийслэлийн Эрүүл мэндийн газрын дарга нарт үүрэг болгосугай.

4. "Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага, түүнийг тогтоох журмын хэрэгжилтэд жил бүр хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ хийж, дүнг Сайдын зөвлөлийн хуралдаанд танилцуулж байхыг Хяналт шинжилгээ, үнэлгээ, дотоод аудитын газар /С.Төгсдэлгэр/-т даалгасугай.

САЙД



Н.УДВАЛ



Эрүүл мэндийн сайдын 2013 оны 06 сарын 07-ны өдрийн 007 дугаар тушаалын нэгдүгээр хавсралт

Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, нярай, бага насны болон цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын бага ангийн сургуулийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага, түүнийг тогтоох журам

Хүн амын хооллолт, хоол тэжээлийн байдал нь тэдний эрүүл мэндийн илэрхийлэл болдог. Хүн шим тэжээлтэй, аюулгүй хоол, хүнсээр бүрэн хангагдаж, зөв, зохистой хэрэглэн, хорт зуршлаас ангид байж, идэвхтэй хөдөлгөөнийг амьдралдаа хэрэгжүүлснээр урт удаан хугацаанд эрүүл, эсэн мэнд амьдардаг.

Дэлхий дахинд тохиолдож буй хүүхдийн эндэгдлийн талаас илүү хувь нь хоол тэжээлээс хамааралт эмгэгтэй холбоотой байна. Хоол тэжээлийн дуталтай хүүхэд түгээмэл тохиолдох хүүхдийн өвчнөөр эндэх магадлал өндөртэй байдгаас гадна эсэн мэнд амьдарч чадсан зарим нэг нь өвчлөмтгий, өсөлт бойжилтоор хоцрох эрсдэлд нэрвэгдэх нь элбэг байдаг.

Хүн амьдралынхаа явцад халдварт бус өвчнөөр өвдөхгүй байх нь тухайн хүний эхийн жирэмслэхээс өмнөх болон жирэмсэн үеийн эрүүл мэнд, хооллолт, нялх, бага насны үед нь хоол тэжээлийг зөв сонгон зохистой хэрэглүүлж байснаас ихээхэн шалтгаалдаг.

Зургаан сар хүртэл нь зөвхөн эхийн сүүгээр дагнан хооллох ба түүнээс хойших хугацаанд нэмэгдэл хоолыг зөв тохируулан хэрэглэснээс тухайн хүүхдийн бие махбод, сэтгэхүйн хэвийн өсөлт, хөгжилтийг хангадаг.

Зохисгүй хооллолт нь хүн амын өвчлөл, нас баралт, хөдөлмөрийн чадвар алдалтын дийлэнх хувийг эзэлж буй зонхилон тохиолдох зүрх судасны өвчин, чихрийн шижингийн 2-р хэлбэр, зарим төрлийн хавдрын гол шалтгаан болж байна.

Нялхас, бага болон өсвөр насны хүүхдийг хоол тэжээлээс хамааралт эмгэгээс сэргийлэх, эмнэлэг, сувиллын байгууллагад хэвтэн эмчлүүлэгчдийн эмчилгээний чанарыг сайжруулах, эдгэрэлтийн хугацааг богиносгох, хүндрэлээс сэргийлэхэд гол нөлөөлөл үзүүлдэг хоол эмчилгээнд ашиглах хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг тогтоож, мөрдөх нь тжйлын чухал ах холбогдолтой.

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

- 1 Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчид, дотуур байрны хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага, түүнийг тогтоох журам /цаашид "журам" гэнэ/-ыг шинэчлэн боловсруулах, хэрэгжүүлэхэд баримтлах зарчим, түүнтэй холбогдон үүсэх харилцааг зохицуулахад энэхүү журмын зорилго оршино.

- 2 Хүүхдийн нас, бие бялдрын онцлог, өсөлт хөгжилтийн хэрэгцээнд тохирсон шим тэжээллэг, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан аюулгүй хоол хүнсний үйлчилгээг зохион байгуулахад энэхүү журмыг үндэс болгоно.
- 3 Сургууль, цэцэрлэг, эрүүл мэнд, сувиллын байгууллагын өмчийн хэлбэрийг үл харгалзан энэхүү журам үйлчилнэ.
- 4 Сургууль, цэцэрлэг, эрүүл мэндийн байгууллагын хоолны үйлчилгээнд хяналт тавих, үйл ажиллагааг удирдан зохион байгуулах, хариуцлага тооцоход энэхүү журмыг мөрдлөг болгоно.

Хоёр. Нэр томъёо, тодорхойлолт

2.1 Энэ журамд хэрэглэсэн дараахь нэр томъёог дор дурьдсан утгаар ойлгоно:

- 2.1.1 “Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн” гэж нялхас, бага насны хүүхэд болон эрүүл мэндийн шалтгааны улмаас эмчилгээний хоол хэрэглэх шаардлагатай хүнийг;
- 2.1.2 “Тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний бүтээгдэхүүн” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.14-т заасныг;
- 2.1.3 “Эмчилгээний хоол” гэж Эрүүл мэндийн технологи, Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол MNS 5991:2009 стандартын 3.1-д заасныг;
- 2.1.4 “Нярай хүүхэд” гэж 28 хоног хүртэлх настай хүүхдийг;
- 2.1.5 “Нялхас” гэж нэг хүртэлх настай хүүхдийг;
- 2.1.6 “Бага насны хүүхэд” гэж хоёр хүртэлх настай хүүхдийг тус тус ойлгоно.

Зурав. Нялхас, бага насны хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, болон хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

- 3.1 Эхийн сүү нь 6 сар хүртэлх насны хүүхдийн хоол тэжээлийн хэрэгцээг бүрэн хангадаг тул энэ насны хүүхдийг зөвхөн эхийн сүүгээр дагнан хооллоно.
- 3.2 Өнчин, эсвэл эх нь хүний дархлал хомсдолын вирусийн халдвартай хүүхдийг эмчийн заавраар эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүнээр хооллоно.
- 3.3 Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүн нь “Нялхас, бага насны хүүхдийн нунтаг сүүн тэжээлийн эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 66 : 2010 стандартын шаардлагыг хангасан байна.
- 3.4 Хүүхдийг 6 сар хүрмэгц нэмэгдэл хоол өгч эхэлнэ. Нэмэгдэл хоолны тэжээллэг чанар нь Эрүүл мэндийн сайдын 2008 оны 12 сарын 04 өдрийн 257 тоот тушаалаар батлагдсан “Хүн амын хоол тэжээлийн физиологийн норм”-ын нялхас, бага насны хүүхдийн хоногт хоол хүнсээр авбал зохих аминдэм, эрдсийн шаардлагыг хангасан байна.
- 3.5 Нялхас, бага насны хүүхдийн нэмэгдэл хоол бэлтгэхэд олон нэр, төрлийн хүнсний түүхий эд (мах, махан бүтээгдэхүүн, үр тариа, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоо), бүтээгдэхүүнийг ашиглана.
- 3.6 Нялхас, бага насны хүүхдийн нэмэгдэл хоол бэлтгэхэд ашиглах хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт” (MNS CAC 193 : 2007)-ын шаардлагыг хангасан байна.
- 3.7 Нялхас, бага насны хүүхдэд зориулсан хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дадал нь “Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим” (MNS/CAC RCP 1: 2003)-ийн шаардлагыг хангасан байна.

Дөрөв. Цэцэрлэгийн хүүхэд, ЕБС-ийн хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, болон хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

- 4.1 Цэцэрлэгийн хүүхдийн хоол нь хоногт хоол хүнсээр авбал зохих нийт илчлэг, шимт бодисын хэрэгцээний 75-80 хувийг хангасан байна.
- 4.2 Цэцэрлэгийн хүүхдэд үндсэн хоол ба хөнгөн зууш өгнө. Цэцэрлэгийн хүүхдийн үндсэн хоол нь цэцэрлэгт өгөх нийт хоолны 35-40 хувийг эзлэх ба халуун зууш, нэг, хоёрдугаар хоол, уух шингэнээс бүрдсэн байна.
- 4.3 Эрүүл мэндийн сайдын 2010 оны 7 дугаар сарын 8-ны өдрийн 247 дугаар тушаалаар батлагдсан "1-6 настай хүүхдийн зөв хооллолтын ГЭР зөвлөмж", "Өсвөр үеийнхний зөв хооллолтын "ГЭР" зөвлөмж"-ийг тус тус баримтлан цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдийн хоол бэлтгэхэд ашиглах хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг сонгоно.
- 4.4 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдийн хоолны үйлчилгээнд ашиглах ус нь "Ундны ус, эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих хяналт" /MNS 0900:2010/-ын шаардлага хангасан байна.
- 4.5 Сургуулийн дотуур байрны хүүхдийн хоол нь Эрүүл мэндийн сайдын 2008 оны 12 дугаар сарын 04 өдрийн 257 дугаар тушаалаар батлагдсан "Хүн амын хоол тэжээлийн физиологийн норм"-ын 6-18 насны хүүхдийн хоногт хоол хүнсээр авбал зохих үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдсийн хэрэгцээг бүрэн хангасан байна.
- 4.6 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдийн хоолны үйлчилгээг байгууллагын дотоодод батлагдсан цэс, технологийн картыг чанд баримтлан зохион байгуулна.
- 4.7 Цэцэрлэгийн хүүхдийн хоолны үйлчилгээг өдөрт 4 удаа байхаар зохион байгуулна.
- 4.8 Цэцэрлэг, сургуулийн дотуур байрны хүүхдийн хоолны цэсийг 14-21 хоногоор төлөвлөж, холбогдох удирдах албан тушаалтнаар батлуулж мөрдөнө.
- 4.9 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдийн хоолны үйлчилгээнд ашиглах хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нийлүүлэх гэрээг аж ахуйн нэгж, захирал/эрхлэгч, эцэг эхийн хяналтын зөвлөл гэсэн гурван тал хамтран байгуулж, хэрэгжилтийг 3-6 сарын хугацаанд дүгнэн сунгах эсэхийг шийдвэрлэнэ.
- 4.10 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэхэд Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайдын 2010 оны 8 дугаар сарын 27 өдрийн 206 дугаар тушаалаар батлагдсан "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 4 дүгээр зүйлд заасан шаардлагыг баримтлана.
- 4.11 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний эрүүл ахуйн дадал нь "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим: Олон улсын зөвлөмж" (MNS CAC/RCP 1:2003)-д нийцсэн байна.
- 4.12 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдэд үйлчлэх хоолны газар нь Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайдын 2010 оны А/206 тушаал "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 3 дугаар зүйлийн шаардлагыг хангасан байна.
- 4.13 Цэцэрлэг, сургуулийн хоолны газрын ариутгал, цэвэрлэгээг "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 8 дугаар зүйлд заасны дагуу зохион байгуулна.
- 4.14 Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдэд зориулсан хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг зохион байгуулахдаа Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайдын 2010 оны А/206 тушаал "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 5, 6 дугаар зүйлийн шаардлагыг хангаж ажиллана.
- 4.15 Сургуулийн дотор, гал тогоо болон сургуулийн орчинд энгийн сахар, өөх тосны зохисгүй хэрэглээ, хооллох буруу дадлыг бий болгох төрөл бүрийн чихэр, бохь, жигнэмэг, хатаасан жимс, чипс, мөхөөлдөс, царцмаг, байгалийн бус гаралтай ундаа, шүүс зэргийг худалдан борлуулахыг хатуу хориглоно.

Тав. Тусгай хоолны дэглэмтэй эмнэлэг, сувилалын газрын эмчилгээний хоолны хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

1. Эмчилгээний хоолны хоногийн нийт илчлэгийн 15%-ийг уургийн, 25%-ийг өөх тосны, 60%-ийг нүүрс усны илчлэг бүрдүүлэх ба нийт уургийн 60-аас багагүй хувь нь амьтны, нийт өөх тосны 60-аас багагүй хувь нь ханаагүй тосны хүчил байхаар тооцно.
2. Өвчтөний онош, эмнэлзүйн шинж тэмдэг, биеийн байдал, хийгдэж буй эмчилгээ, болон хөдөлгөөний идэвх, нас, хүйс, ажил хөдөлмөрийн онцлогийг харгалзан эмчилгээний хоолны илчлэг, үндсэн шимт бодисын хоногийн хэрэгцээ, хоол эмчилгээний дэглэмийг тогтооно.
3. Үндсэн шимт бодис болон аминдэм, эрдэс бодисын хоногийн хэрэгцээг өвчний явц, шинж тэмдгээс шалтгаалан ихэсгэж эсвэл багасгаж тооцно.
4. Өвчтөний биеийн байдал сайжирч, өвчин илаарших үед аминдэм, эрдэс бодисын хэрэгцээг харьцангуй эрүүл хүний физиологийн хэвийн хэмжээнд хүргэнэ.
5. Эмчилгээний хоолны хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь Монгол Улсад мөрдөгдөж буй холбогдох стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
6. Эмчилгээний хоол хүнсний сав, баглаа боодол нь сав, баглаа боодлын олон улсын болон үндэсний стандартын шаардлага хангасан байна.
7. Хоол хүнсийг эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын шаардлага хангасан стандартын аяга, таваг, хүнсний зориулалтын саванд хадгалж, олгоно.
8. Эмчилгээний хоол түүнд хэрэглэгдэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь пестицидийн үлдэгдэлгүй байна. Хэрэв технологийн хувьд зайлсхийх боломжгүй бол хоол, хүнс дэх пестицидийн үлдэгдлийг хамгийн бага хэмжээнд хүртэл бууруулсан байна.
9. Эмчилгээний хоолонд хэрэглэгдэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь даавар, антибиотик болон бусад бохирдуулагч, ялангуяа эмийн бодисын үлдэгдэл агуулаагүй байна.
10. Эмчилгээний хоолны зохион байгуулалт нь эмнэлгийн байгууллагын шатлалаас хамаарна. Сумын эрүүл мэндийн төвд хоол зүйч, эмчилгээний хоолны тогооч; аймаг, нийслэлийн нэгдсэн эмнэлэг, тусгай мэргэжлийн эмнэлэг, төвд эмчилгээний хоолны эмч, хоолны технологич, эмчилгээний хоолны тогооч болон хоолны сувилагч ажиллана.
11. Төрийн болон хувийн хэвшлийн эмнэлгүүд, сувиллын газрын удирдлага хоол үйлчилгээг зохион байгуулж, эмчилгээний хоолны цэс, технологийн картыг хянан баталж, эмчилгээний хоолны үйлчилгээг хоногт 5-аас доошгүй удаа байхаар зохион байгуулна.
12. Эмнэлэг, сувиллын хоолны үйлдвэрлэл үйлчилгээг зохион байгуулахдаа Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайдын 2010 оны А/206 тушаал "Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 5, 6 дугаар зүйлийн шаардлагыг хангаж ажиллана.
13. Эмчилгээний хоолны тэжээллэг чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд хяналтын болон мэргэжлийн байгууллагаар улиралд нэг удаа хяналт, үнэлгээ дүгнэлт хийлгүүлнэ.
14. Эмчлэгч эмч, эмчилгээний хоолны эмч нар хамтран эмчилгээний явцад болон төгсгөлд эмчилгээний хоолны үр дүнд үнэлгээ өгч өвчтөний өвчний түүх, сувиллын картанд тэмдэглэгээ хийнэ.

Зургаа. Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын бага ангийн сургуулийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг шинэчилэх, хэрэгжилтийг хангах ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн, зохион байгуулалт

- 6.1 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг шинэчлэн боловсруулах, хэрэгжилтийг хангах ажлыг үндэсний болон орон нутгийн хэмжээнд дараахь бүрэлдэхүүнтэй салбар дундын ажлын хэсэг хэрэгжүүлнэ:
- 6.1.1 Нийгмийн эрүүл мэндийн хоол судлаач
 - 6.1.2 Эмнэлзүйн хоол судлаач: Эмчилгээний хоолны эмч, хоолзүйч
 - 6.1.3 Хүнсний эрүүл ахуйч / мэргэжлийн хяналтын байцаагч
 - 6.1.4 Хүнсний технологч: Нийтийн хоол, эмчилгээний хоолны технологч
 - 6.1.5 Сургуулийн өмнөх болон ерөнхий боловсролын асуудал хариуцсан мэргэжилтэн
- 6.2 Ажлын хэсэг нь шаардлагатай тохиолдолд журмыг шинэчлэн боловсруулах ажилд бэлтгэх, зохион байгуулах, зохицуулах үүрэг бүхий салбар хоорондын зөвшилцлийн багийг ажиллуулж болно.
- 6.3 Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчид, дотуур байрны хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих тэжээллэг чанар, эрүүл ахуйн шаардлагыг үндэсний судалгаа, тоо баримтанд тулгуурлан эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны байгууллага санаачлан боловсруулна.
- 6.4 Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчид, дотуур байрны хүүхдэд зориулсан хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг үйлдвэр, хөдөө аж ахуйн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны байгууллага удирдан боловсруулна.

Долоо. Санхүүжилт

Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчид, дотуур байрны хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг тогтоох ажлын санхүүжилт дараахь эх үүсвэрээс бүрдэнэ:

- 6.1.1 улсын төсөв (ЭМЯ, БШУЯ, ҮХААЯ, МХЕГ);
- 6.1.2 эрүүл мэндийг дэмжих сан;
- 6.1.3 олон улсын байгууллагын дэмжлэг;
- 6.1.4 төрийн бус байгууллага, хувийн хэвшлийн аж ахуйн нэгжийн хандив, тусламж.

Найм. Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын бага ангийн сургуулийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагын хэрэгжилт

Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ЕБС-ийн бага ангийн сурагчид, дотуур байрны хүүхдэд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг дараахь салбарын яам, байгууллага, аж ахуйн нэгж ашиглана. Үүнд:

1. Боловсрол, шинжлэх ухааны яам
2. Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллага
3. Ерөнхий боловсролын сургууль
4. Эрүүл мэндийн яам
5. Төрийн болон хувийн хэвшлийн бүх шатлалын эмнэлэг, төв
6. Рашаан сувилал
7. Хүүхдийн сувилал
8. Хүүхдийн сүүн тэжээл, бага насны хүүхдэд зориулсан хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхэлдэг аж ахуйн нэгж, байгууллага
9. Мэргэжлийн хяналтын байгууллагууд

Эрүүл мэндийн сайдын 2013 оны 06 сарын 04-ны өдрийн 0.7 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт

Сургуулийн өмнөх болон сургууль түүний дотуур байранд хамрагдаж буй хүүхдэд хоногт авбал зохих хүнсний бүтээгдэхүүн, үндсэн шимт бодис ба илчлэгийн хэмжээ

1. Сургуулийн өмнөх боловсролын үйлчилгээнд хамрагдаж буй хүүхдэд хоногт авбал зохих хүнсний бүтээгдэхүүн, үндсэн шимт бодис ба илчлэгийн хэмжээ /насны бүлгээр/

Насны бүлэг	Мах махан бүтээгдэхүүн /гр/	Будаа, гурилан бүтээгдэхүүн /гр/	Хүнсний ногоо /гр/	Сүү цагаан идээ /мл/	Жимс, жимсгэнэ /гр/
1-3	78	210	125	165	90
4-6	101	285	127	225	105
Авбал зохих ҮШБ*, Илчлэг (дундаж)		Уураг 43 гр	Өөх тос 31гр	Нүүрс ус 160 гр	Илчлэг 1100 ккал

2. Сургуулийн хүүхдийн бага үд/үдийн цайгаар авбал зохих хүнсний бүтээгдэхүүн, үндсэн шимт бодис ба илчлэгийн хэмжээ /насны бүлгээр/

Насны бүлэг	Мах махан бүтээгдэхүүн /гр/	Будаа, гурилан бүтээгдэхүүн /гр/	Хүнсний ногоо /гр/	Сүү цагаан идээ /мл/	Жимс, жимсгэнэ /гр/
6-7	18	35	35	44	30
8-10	21	38	39	45	30
Авбал зохих ҮШБ*, илчлэг (дундаж)		Уураг 13 гр	Өөх тос 9 гр	Нүүрс ус 51 гр	Илчлэг 340 ккал

3. Дотуур байранд хамрагдаж буй хүүхдэд хоногт авбал зохих хүнсний бүтээгдэхүүн, үндсэн шимт бодис ба илчлэгийн хэмжээ /насны бүлгээр/

Насны бүлэг	Мах махан бүтээгдэхүүн /гр/	Будаа, гурилан бүтээгдэхүүн /гр/	Хүнсний ногоо /гр/	Сүү цагаан идээ /мл/	Жимс, жимсгэнэ /гр/
4-6	135	380	180	300	160

7-10	160	330	180	300	160
11-14	170	500	200	380	160
15-18	195	560	220	400	180
Авбал зохих ҮШБ*, Илчлэг (дундаж)		Уураг 83 гр	Өөх тос 55гр	Нүүрс ус 310 гр	Илчлэг 2100 ккал

Тайлбар:

- ҮШБ*- Үндсэн шимт бодис
- Хоол хүнсний бүтээгдэхүүний илчлэг, шимт бодисын дундажийг Эрүүл мэндийн сайдын 2008 оны 12 дугаар сарын 04-ны өдрийн 257 дугаар тушаалаар батлагдсан "Хүн амын хоол тэжээлийн физиологийн нормыг батлах тухай" -ын хоёрдугаар хавсралтыг үндэслэн тооцов.
- Илчлэгийн хэрэгцээг хангах хүнсний бүтээгдэхүүний жишиг хэмжээг эрүүл монгол хүний хүнсний бүтээгдэхүүний хоногийн дундаж хэрэглээн дээр үндэслэн тооцов.
- Илчлэг, шимт бодисын хэрэгцээг тооцохдоо махыг үхрийн 1 дүгээр зэргийн өөхгүй мах, сүүг 3 хувийн тослогтой үнээний сүү, тараг 3.5 хувийн тослогтой, гурилыг улаан буудайн 1 дүгээр гурилаар, гурилан бүтээгдэхүүнийг булочикоор, будааг цагаан будаагаар, хүнсний ногоог байцаагаар, жимсийг алимаар төлөөлүүлэн авсан болно.

-оОо-

Эрүүл мэндийн сайдын 2013 оны 06 сарын 04-ны өдрийн 20.7 дугаар тушаалын гуравдугаар хавсралт

тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн сурагчдад зориулсан хоол үйлчилгээнд хориглох хоол хүнсний түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн

Тусгай хоолны дэглэмтэй хүн, цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн сурагчдад зориулсан хоол үйлчилгээнд дараахь хоол хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн ашиглах, үйлчлэхийг хориглоно:

1. чихэр, мөхөөлдөс, шоколад зэрэг энгийн нүүрс ус ихтэй хүнсний бүтээгдэхүүн;
2. нийлэг буюу химийн аргаар гарган авсан кремтэй бүтээгдэхүүн;
3. бүх төрлийн цуужуулсан, утсан, лаазалсан бүтээгдэхүүн (давсалсан самар, цуу, загас, хиам, махан бүтээгдэхүүн, зайдас г.м);
4. өндөг, хуурай өндөг, майонез;
5. байгалийн бус өтгөрүүлсэн сироп ашиглаж үйлдвэрлэсэн бүх төрлийн жүүс;
6. бүх төрлийн хийжүүлсэн ундаа;
7. кофе;
8. их тосонд шарсан бүтээгдэхүүн, хоол хүнс (шарсан төмс, шаржигнуур тахиа г.м);
9. түргэн хоол (пицца, гамбургер, хотдог г.м);
10. төрөл бүрийн нийлэг буюу химийн аргаар гарган авсан хоол амтлагч (вигор, дашида г.м);
11. шөлний тос, өөхөн тос болон түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүн (гэрийн хайрсан боорцог, мушгиа боов г.м);
12. хайлуулсан элсэн чихэрт дүрж амталсан гурилан бүтээгдэхүүн; дулааны боловсруулалтад орсноос хойш тасалгааны хэмд 3 цаг буюу түүнээс дээш хугацаанд хадгалсан болон хоносон хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн;
13. холбогдох хяналтын байгууллагаас эрсдлийн үнэлгээ хийлгээгүй, хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн; биологи (бактер буюу нян, хөгц мөөгөнцөр г.м) болон химийн бохирдол (ариутгагч бодис, шавьж устгалын бодис г.м)-оор бохирдсон хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдээр бэлтгэсэн хоол хүнс;
14. технологийн горим мөрдөгдөөгүй хийгдсэн (дулааны боловсруулалтанд дутуу оруулсан, боловсруулалтын хугацаа алдагдсан г.м) хоол хүнс;
15. төрөл бүрийн гүн болон хагас хөлдөөсөн бүтээгдэхүүн;
16. дагалдах баримт бичиггүй (шинжилгээний бичиг, гарал үүслийн бичиг) хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдээр бэлтгэсэн хоол хүнс;
17. хувь хүнээс (гар дээрээс) шууд худалдан авсан хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдээр бэлтгэсэн хоол хүнс;
18. хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн бүхэлдээ буюу зарим хэсэг нь бохирдсон, ялзарч муудсан, эсвэл хүнсний хэрэгцээнд тохирохгүй болсон;
19. өвчтэй болон үхсэн мал, амьтны мах, дотор эрхтэн;
20. мах, махан бүтээгдэхүүнд хөнөөл учруулах, хордуулах, ялзруулагч бодис агуулсан материалаар хийсэн сав, боодол ашигласан;

21. ариун цэврийн шаардлага хангаагүй нөхцөлд бэлтгэсэн, савласнаас тухайн хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдсон, хүний эрүүл мэндэд хор учруулах аюултай;
22. үйлдвэрлэсэн болон дуусах огноо нь тодорхойгүй, бүрэн бус сав баглаа боодолтой хоол хүнс, хүнсний бүтээгдэхүүн;
23. тухайн хүнсний бүтээгдэхүүнийг бүхэлд нь эсвэл зарим хэсгийг нь ямар нэгэн бодисоор орлуулсан, чанаргүй бүтээгдэхүүнийг өнгөлөн далдалсан, хэмжээ, жинг нэмэхийн тулд ямар нэг зүйлтэй хольж савласан;
24. эрүүл мэндэд хор учруулж болох ямар нэгэн хортой болон аюултай бодис, хими, хөдөө аж ахуйд өргөн хэрэглэдэг пестицид агуулсан,
25. хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд зөвшөөрөгдөөгүй өнгө, амт, үнэр сайжруулагч бодис хольсон байвал тус тус хэрэглэхийг хатуу хориглоно.

...oOo....