

№10.10.11

АМРАЛТЫН ГАЗАР, ЖУУЛЧНЫ
БААЗЫН ЭРҮҮЛ АХУЙН
НӨХЦӨЛ, ХАЛДВАР
ХАМГААЛЛЫН ДЭГЛЭМИЙГ
ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин; Дууссан: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага				
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчлгээний No	Регистрийн No	
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйлчилгээний нэр төрөл /тохирахыг + тэмдэглэнэ/				
Амралтын газар Жуулчны бааз				
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэл
1. Амралтын газар, жуулчны баазын орчны тохижилтод тавих шаардлага			0	12		
1	Амралтын газар, жуулчны баазад тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.3.4, 4.3.6	Зочны байр болон гэр бусад байгууламжуудын хоорондох зай 5 м-ээс багагүй	0	3		
2		Амралтын газар, жуулчны бааз нь нийтийн эзэмшил талбайг цэцэрлэгжүүлж, зүлэгжүүлсэн	0	3		
3	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.3.1	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудлын гадна орчин шөнийн цагт аюулгүй байдлыг хангасан гэрэлтүүлэгтэй.	0	3		
4	Тусгай хамгаалалттай газар нутаг дахь эко аялал жуулчлалын зориулалттай байр сууц. Үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 6426 : 2013	Тээврийн хэрэгслийн авто зогсоолыг байр, сууц, байгууламжаас 200 м-ээс багагүй зайд байрлуулсан, тэмдэг, тэмдэглэгээтэй	0	3		
2.Барилга байгууламжид тавигдах шаардлага			0	40		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.4.1	Эрх бүхий байгууллагаас баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, зориулалтын буюу үйлчилгээний шаардлага хангахуйц барилга байгууламжтай	0	10		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.6, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.4.2	Амралт, жуулчны бааз нь хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдийг хүлээн авах, үйлчлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн.	0	3		
7	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.1	Үйлчилгээний газар нь үндсэн болон нэмэлт өрөө тасалгаатай	0	3		
8	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2	Барилга байгууламжийн дотоод заслыг үйлчилгээний онцлогт тохирсон, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан материалаар хийсэн	0	3		
9	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын хавсралт А	Зочин хүлээн авах өрөө, гэр нь стандартад заасан шаардлагад нийцсэн	0	5		

10	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4	Амралт, жуулчны баазын зочны өрөө нь агаарын хэвийн солилцоог хангах ердийн салхивчтай	0	5		
11	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4	Нийтийн үйлчилгээний танхим, угаалга, ариун цэврийн өрөө, усанд орох газар нь ердийн болон механик агааржуулалтын төхөөрөмжтэй	0	5		
12	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.9	Үйлчилгээний газруудад дуу шуугианы норм нормативын шаардлагыг хангасан	0	3		
13	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.5	Үйлчилгээний газрын өрөө, тасалгааны агаарын температур +18+24°C, харьцангуй чийглэг 40-60%	0	3		
3. Ус хангамж, ариутгах татуурга			0	129		
14	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.6, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.4	Ус хангамжийн төвлөрсөн ба төвлөрсөн бус системд холбогдсон, халуун, хүйтэн усаар хангагдсан	0	5		
15	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.6, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.2	Усны чанар, аюулгүй байдал нь ундны усны стандартын шаардлага хангасан	0	20		
16	Усны сан бүхий газар усны эх үүсвэрийн онцгой болон энгийн хамгаалалтын, эрүүл ахуйн бүсийн дэглэмийг мөрдөх журам	Хэсгийн ус хангамжтай тохиолдолд ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож, хашаажуулсан	0	5		
17	Ус хангамж , гадна сүлжээ ба байгууламж БНБД 40-02-06	Эх үүсвэрийн худгийн эргэн тойрны хөрсний бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, ан цав цууралт үүсээгүй	0	3		
18		Эх үүсвэрийн худгийн барилга байгууламж шаардлага хангасан	0	3		
19		Худгийн амсрын хийц нь бохирдол нэвтрэн орохоос хамгаалагдсан	0	3		
20	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.2, 4.6.3, 4.6.4.	Ус нөөцлөх савны хийцийн материал усны чанар, аюулгүй байдалд нөлөө үүсгэхгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
21		Ус нөөцлөх савны тагийг таглаж лацдан усыг бохирдохоос хамгаалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	5		
22		Усыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын саванд хадгалж, 7 хоногт 3-аас доошгүй удаа угааж	0	5		
23	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.6, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.4	Төвлөрсөн бохир усны системд холбогдсон	0	5		
24	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.6, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.4	Хэсгийн цэвэрлэх байгууламжтай нөхцөлд цэвэрлэсэн бохир ус стандартын шаардлага хангасан	0	20		

25	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.10	Бохир усны цооногийг гол, нуурын эргээс 500м-ээс дээш зайд байрлуулсан	0	20		
26	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.8, 4.6.11	Бохирын цооног нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
27	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандарт, Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.6.8	Энгийн бие засах газар стандартын шаардлага хангасан	0	10		
28	Бохир ус зайлуулах цэгээ ус тусгаарлагчаар тусгаарлаж тохижуулах журам	Эрх бүхий байгууллагатай хийсэн гэрээгээр бохирын цооногт хуримтлагдсан бохир усыг зөвшөөрөгдсөн цэгт зайлуулдаг	0	5		
29	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын хавсралт А	Ариун цэврийн өрөө нь стандартын шаардлага хангасан (өрөөний хэмжээ 1.2x0.9м-ээс багагүй, агааржуулалттай, гэрэлтүүлэгтэй, хогийн сав, шингэн саван, өлгүүр)	0	5		
4.Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага			0	29		
30	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.5, 4.1, 4.2	Угаалгын газар нь технологийн нэг чигийн урсгалтай, механик агааржуулалтын системтэй, цэвэр, бохир хэрэглэлийг тусдаа хадгалах тусгай тавиур бүхий өрөө шүүгээтэй	0	10		
31		Цагаан хэрэглэлийг угааж халдваргүйжүүлдэг	0	5		
32		Орны матрас, гудас, дэр зэргийг угааж цэвэрлэдэг	0	5		
33		Нэг оронд цайвар өнгийн цулгуй цагаан хэрэглэл 3-аас цөөнгүй иж бүрдэлтэй	0	3		
34	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.6	Үйлчилгээнд хэрэглэж буй бүх төрлийн бараа бүтээгдэхүүн, угаалга цэвэрлэгээний бодис нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан баталгаажилттай	0	3		
35	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.5.2	Зочинд эрүүл мэндийн анхны тусламж үзүүлэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	3		
5. Хоол үйлдвэрлэлд тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	140		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1	Хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн өрөө тасалгаа нь хүрэлцээтэй, технологи урсгалын дагуу зөв зохион байгуулагдсан	0	15		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	10		
38	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.18	Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн, гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ хоол, хүнсийг бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	5		

39	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5 , Хоолны газарт тавих нийтлэг шаардлага MNS 4946:2019 стандартын 6.6	Хүнсний түүхий эд, орц материалыг бохирдож, муудаж,гэмтэхээс урьдчилан сэргийлж зохих нөхцөлд хадгалсан	0	5		
40	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, тааз, хаалга нь ан цав, зай завсаргүй, ус чийгэнд тэсвэртэй, угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийсэн	0	5		
41	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн, тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	0	5		
42	Хоолны газарт тавих нийтлэг шаардлага MNS 4946:2019 стандартын 8.11	Хоол үйлдвэрлэл, угаалгын хэсэгт уур чийг, утаа сорох агааржуулалтын системтэй	0	5		
43	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 7.11.3	Нэг ээлжинд бэлтгэсэн бүх төрлийн хоол, хүнснээс 150 гр-аас багагүй дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн +4 хэмд 3-аас доошгүй хоног хадгалж, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг	0	10		
44	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 7.6.2-7.6.3, 7.9.1-7.9.5	Хоолыг зөөвөрлөхдөө хөрөх, бохирдохоос сэргийлэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, зориулалтын сав, хэрэгслээр зөөвөрлөдөг	0	10		
45	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 5.2	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
46	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.5	Түүхий хүнс болон бэлэн хоол, хүнсийг тусад нь өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур (гампанз), тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, цэвэрхэн	0	5		
47	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.2	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан	0	5		
48	ХБАБХ тухай хуулийн 9.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
49	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.1	Түүхий эд, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, цэвэрхэн нөхцөлд хадгалдаг	0	5		
50	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүнийг зохих хэмд хадгалж, хяналт тавьдаг	0	5		

51	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.4.1	Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав, баглаа боодол нь зориулалтын бөгөөд зэврэхгүй, ус чийг, угааж цэвэрлэхэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	10		
52	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 4.3.16, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP1:2003 стандартын 7.3	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хүрэлцэхүйц тооны гар угаах цэгтэй, халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, гарын алчуур /хатаагч эсвэл цаасан салфетка/-тай, цэвэрхэн	0	5		
53	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 6.5	Ажилчид зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэж хэвшсэн, санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	5		
54	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNSCAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажилчид нь хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, үсийг бүрэн халхлахуйц малгай, бээлий зэрэг / хувцас хэрэглэлийг бүрэн өмсдөг, цэвэрхэн, 2-оос доошгүй ээлжийн хувцастай	0	5		
55	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNSCAC/RCP39:2011 стандартын 6.7	Ажилчид ажлын байранд гоёл чимэглэлийн зүйлс хэрэглээгүй, тамхи татах, шүлс хаях, бохь зажлах зэрэг хориглосон зан үйлийг хийдэггүй, ариун цэврийг сахидаг	0	5		
56	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 6.6	Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	5		
6. Хог хаягдлын менежмент			0	21		
57	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.3.8	Амралтын газар, жуулчны баазын нийтийн эзэмшлийн талбай, үйлчилгээний орчинд шаардлага хангасан, ангилан ялгасан хог хаягдлын сав байрлуулсан	0	3		
58	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.2.11	Хог хаягдлын цэгийг зочны байр болон гэр, барилга байгууламжаас 60 м-ээс багагүй зайд, зонхилох салхины доод зүгт байрлуулсан	0	3		
59	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.1	Хогийн сав хог хаягдлыг ангилах, ачих, цуглуулах технологид нийцсэн	0	3		
60	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.2	Хогийн сав нь галд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	3		
61	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.3	Хогийн сав нь хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлагдах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн	0	3		
62	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2.3	Хог хаягдал цуглуулах, тээвэрлэх эрх бүхий иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагатай хог тээврийн үйлчилгээний гэрээ байгуулсан	0	3		
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3	Орчны 50 метр газрын хог хаягдлыг цэвэрлэх, зайлуулах, ногоон байгууламжийн арчилгаа хийдэг	0	3		

7. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл		0	23			
64	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1	Зочин хүлээн авах өрөө, гэр болон ариун цэврийн өрөө, бусад үйлчилгээний газруудад өдөр тутмын цэвэрлэгээ хийдэг	0	5		
65	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.2	Их цэвэрлэгээг зохион байгуулж, бүртгэлжүүлдэг	0	5		
66	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.6	Тухайн онд хэрэглэхээр бүртгэгдсэн, шаардлага хангасан, хүрэлцээтэй нөөц бүхий ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис хэрэглэдэг	0	5		
67	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.5	Хортон шавж мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр хийлгэсэн акттай	0	5		
68	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.7	Бие засах газарт хэрэглэдэг цэвэрлэгээний материалыг бусад өрөө тасалгааг цэвэрлэдэг цэвэрлэгээний материалаас тусад нь хэрэглэж хадгалдаг	0	3		
8. Хүний нөөцөд тавигдах шаардлага		0	14			
69	Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.3	Ажилчид эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагдаж дэвтэрт баталгаажилт хийлгэсэн	0	3		
70	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.7.1	Үйлчилгээний ажилчид нь тухайн чиглэлээр мэргэжилтэй буюу мэргэшсэн	0	3		
71	Амралтын газар, жуулчны бааз, гэр буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 6043:2019 стандартын 4.7.6	Ажилчид нь үйлчилгээний үед ажлын дүрэмт хувцас хэрэгслээр хангагдсан.	0	3		
72	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" 6.1	Хүнсний эрүүл ахуй, хувийн ариун цэврийн талаарх сургалтад ажилчдыг тогтмол хамруулж, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг эзэмшүүлдэг	0	3		
73	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, ЭМС-ын 2018 оны А/142 тоот тушаалын 2.1	Үйлдвэр, үйлчилгээний байгууллага, аж ахуйн нэгж нь 50 ба түүнээс дээш ажиллагсадтай бол эрүүл ахуйн асуудал хариуцсан мэргэжлийн ажилтантай	0	2		
9. Дотоод хяналт		0	10			
74	ТХШТХ-ийн 7.2, Засгийн газрын 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	5		
75		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлдэг	0	5		
НИЙТ ОНОО		0	418			

>=50%

Их эрсдэлтэй

[30%-49%]

Дунд эрсдэлтэй

<=29%

Бага эрсдэлтэй

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Албан тушаалтаны тоо/мөнгөн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар:

Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн:20__он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин; Дууссан:20__он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/