

## Хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээний газарт дотоод хяналтын журам хэрэгжүүлсэн 20 ... оны судалгаа

### 1.Хаягийн хэсэг

Дүүргийн нэр:

код	

1. Хорооны Засаг дарга судалгааг 12-р сарын 10-нд дүүргийн ЗДТГ-т цахим хэлбэрээр хүргүүлнэ.
2. Дүүргийн ЗДТГ хороо бүрээр судалгааг хянаж, хорооны дүнгээр нэгтгэн НЗДТГ-т цахим хэлбэрээр 12-р сарын 25-ны дотор хүргүүлнэ.

### 2.Мэдээний хэсэг

Хорооны дугаар	Хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээний газрын тоо	Дотоод хяналтын журам хэрэгжүүлсэн газрын тоо	Хүнсний худалдааны газрын тоо								Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын тоо						Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгчийн тоо	
			Хайпермаркет		Супермаркет		Хүнсний дэлгүүр		Минимаркет		Ресторан		Баар, караоке		Кафе			
			Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг	Нийт	Дотоод хяналтын журам хэрэгждэг
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ДҮН																		

Шалгалт: Багана 1 = Багана (3+5+7+9+11+13+15+17)

Багана 2 = Багана (4+6+8+10+12+14+16+18)

### Шаардлагатай тохиолдолд ЭАБ-20 маягтын дагуу нэмэлт хуудсаар мэдээллийг цуглуулна.

Тайлан гаргаж нэгтгэсэн:

-----  
/нэр/

-----  
/гарын үсэг/

-----  
/албан тушаал/

Тайланг хянасан:

-----  
/нэр/

-----  
/тэмдэг, гарын үсэг/

-----  
/албан тушаал/

## маягт ЭАБ 20-г нөхөх заавар:

Дүүргийн нэрийг бүтнээр бичнэ. Дүүргийн кодыг нөхөхдөө: Багануур дүүрэг- 01, Багахангай дүүрэг- 04, Баянгол дүүрэг- 07, Баянзүрх дүүрэг- 10, Налайх дүүрэг- 13, Сонгинохайрхан дүүрэг- 16, Сүхбаатар дүүрэг- 19, Хан-Уул дүүрэг- 22, Чингэлтэй дүүрэг- 25 гэсэн кодоор зохих нүдэнд бөглөнө.

Хорооны Засаг дарга нь энэ маягтын дагуу хорооны нутаг дэвсгэрт үйл ажиллагаа явуулж буй хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээний газарт Монгол улсын Засгийн газрын 2011 оны 11 дүгээр сарын 9-ний өдрийн 311 дүгээр тогтоолын дагуу дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулж байгаа явцыг шалгаж, дүнг аж ахуйн нэгж, байгууллага бүрээр гарган жилийн эцэст дүүргийн ЗДТГ-т өгнө.

**3-р баганад** “Хайпермаркет” ба агуулахын худалдаа гэж 20000-аас дээш нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүн, өргөн хэрэглээний барааг ихэвчлэн жижиглэнгийн үнээр борлуулж үйлчилдэг, хэрэглэгчийн хэрэгцээг нэг цэгээс хангахаар төлөвлөн зохион байгуулсан үйлчилгээний газрыг;

**5-р баганад** “Супермаркет” гэж 10000 хүртэл нэр төрлийн хүнсний болон өдөр тутмын хэрэглээний ариун цэвэр, гоо сайхны бараа, гэр ахуйн бараа, бүтээгдэхүүний төрөлжсөн тасгуудтай, өөртөө үйлчлэх дэлгүүрийг;

**7-р баганад** “Дэлгүүр” гэж уламжлалт лангууны зохион байгуулалттай, өдөр тутмын болон өргөн хэрэглээний бараа, бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн жижиглэнгийн үнээр борлуулдаг газрыг;

**9-р баганад** “Минимаркет” гэж сав баглаа, боодол бүхий өргөн хэрэглээний барааг жижиглэнгийн үнээр худалдаалдаг, өөртөө үйлчлэх лангуу бүхий газрыг;

**11-р баганад** “Ресторан” гэж нарийн ажиллагаа шаардах олон нэр төрлийн хоол ундаа, түүний дотор нэршсэн болон захиалгат хоол үйлдвэрлэж, хэрэглэгчийн тав тухтай амарч, хооллох нөхцлийг хангасан дээд зэргийн үйлчилгээ зохион байгуулдаг хоолны газрыг;

**13-р баганад** “Баар” гэж нум хэлбэрийн өндөр лангуу, түүндээ тохирсон босоо сандал, ханын гоёмсог шүүгээ, тавиур, гэрэлтүүлэг, хундага жүнз өлгөх дэгээ, хоногтой дүүжин тааз, үйлчилгээний тохилог танхим, тусгай кабин, сандал буйдан, хөгжим болон гэрэлтүүлгийн төхөөрөмж, хэрэгсэл бүхий хоолны газрыг болон караоке баарыг;

**15-р баганад** “Кафе” гэж хэрэглэгчдийн амралт чөлөөт цагаа тав тухтай өнгөрүүлэхэд зориулагдсан хоолны газар бөгөөд үйлдвэрлэж борлуулах хоол, зуушны нэр төрөл харьцангуй хязгаарлагдмал гол төлөв төрөлжсөн болон захиалгат хоол зууш, гурилан бүтээгдэхүүн, төрөл бүрийн ундаа, ялангуяа цай кофе, хөөрүүлсэн сүү, халуун шокалад гэх мэт халуун ундааны зүйлээр үйлчилдэг газрыг тус тус оруулна.

**17-р баганад** Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч гэж “Аж ахуйн үйл ажиллагааны тусгай зөвшөөрлийн тухай хууль”-ийн дагуу бүх төрлийн хүнсний үйлдвэрлэл, нийтийн хоолны үйлчилгээг үйлдвэрлэлийн нөхцөл, технологийн ажиллагаа, бүтээгдэхүүнийхээ дээжийг зохих хяналтын байгууллагад шалгуулж, зөвшөөрөл авсан аж ахуйн нэгжийг тооцно.

Хорооны Засаг дарга нь Мэргэжлийн хяналтын газраас өгсөн зөвлөмж, чиглэлийн дагуу хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээний газруудад дараахь шалгуураар үнэлгээг өгнө. Үйл ажиллагаандаа дотоод хяналтын журмыг хэрэгжүүлдэг байгууллага гэдэгт:

1. Монгол Улсын Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоолоор батлагдсан аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журамд нийцүүлэн байгууллага нь "Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам"-тай байна;
2. Худалдан борлуулж байгаа бараа бүтээгдэхүүн, ажил үйлчилгээний чанарт тавих хяналт, хөдөлмөрийн нөхцөл, аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн шаардлага, хөдөлмөрийн дотоод журмын биелэлтэнд тавих хяналт болон нийтээр дагаж мөрдөх эрх зүйн актын хэрэгжилтэнд тавих хяналт шалгалтыг зохион байгуулдаг эсэхийг багтаан ойлгоно.

Худалдаа, нийтийн хоол, хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч ААНБ-ын дотоодын хяналтыг хэрэгжүүлсэн байдлын шалгуур:

Нэг. Технологийн горимын мөрдөлт, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд тавих шалгуур:

1.1 Хүнсний үйлдвэр, худалдаа, нийтийн хоолны чиглэлээр:

- Түүхий эд, материалын хадгалалт /тухайн бүтээгдэхүүнийг стандартад заасан нөхцлийн дагуу хадгалж буй эсэх/;
- Түүхий эд, материалын чанарын баталгаажилт /импортын түүхий эдийн гарал үүслийн гэрчилгээ, үйлдвэрлэгчийн чанарын гэрчилгээ, мал, амьтан, ургамлын гаралтай түүхий эдийн гарал үүслийн гэрчилгээ, чанарын дагалдах хуудас/;
- Үйлдвэрлэл, худалдааны тоног төхөөрөмжийн зориулалт, хангамж, технологи ажиллагааны дарааллын дагуу суурилуулсан эсэх;
- Бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрээр боловсруулсан технологийн зааврын боловсруулалт, баталгаажилт, жор орцын мөрдөлт;

- Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд хүнсний бүтээгдэхүүнийг технологийн зааварт заасан горимын дагуу боловсруулж, бүртгэл хөтөлдөг эсэх;
- Хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын баталгаажилт;
- Бэлэн бүтээгдэхүүний савлалт, шошгололт;
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэх, хадгалах
- Лабораторийн үйл ажиллагаанд хяналт тавих;
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлээс татан авах болон буцаан авах үйл ажиллагаанд хяналт тавих;
- Хэмжих хэрэгслийн баталгаажилт;
- Боловсруулах болон нийтийн хоолны үйлдвэрлэл эрхлэх мэргэжлийн болон мэргэшсэн ажилтны нөөц;

## 1.2 Салбарын онцлогоос шалтгаалан

### 1.2.1 Нийтийн хоолны чиглэлээр:

- Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байрны технологийн урсгал, бүтэц зохион байгуулалт;
- Түүхий эд бүтээгдэхүүнд анхан шатны боловсруулалт хийх бэлтгэлийн өрөөний зохион байгуулалт;
- Халуун боловсруулалтын явцын технологийн горим, жор орцын мөрдөлт;
- Өдөр тутмын бэлэн бүтээгдэхүүн /хоол/-ээс дээж авч бүртгэл хөтөлж буй эсэх;
- Бэлэн бүтээгдэхүүн /хоол/-ий хадгалалтын горимын мөрдөлт, бүртгэл хөтөлөлт;
- Болсон, түүхий бүтээгдэхүүнийг боловсруулж бэлтгэхэд зориулсан багаж хэрэгсэл /гампанз, хутга г.м/-ийн хүрэлцээ;
- Ажиллагсдын мэргэжлийн ур чадвар

### 1.2.2 Худалдааны чиглэлээр:

- Хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэсэн эсэх;
- Бүтээгдэхүүн /баталгаажилт, савлалт, шошгололт г.м/-ийг шалгаж хүлээн авч бүртгэл хөтөлсөн байдал, стандартын шаардлага хангасан, төрөлжсөн агуулахад барааны онцлогт тохирсон технологийн дагуу хадгалагдаж буй эсэх;
- Бүтээгдэхүүнийг худалдааны танхимд технологийн дагуу зөөвөрлөж, худалдааны зориулалтын лангуу тавиур, хөргөгч, хөлдөөгч, тоног төхөөрөмжинд байрлуулан худалдаалж буй эсэх;
- Ажиллагсдын мэргэжлийн ур чадвар

Хоёр. Бүртгэл хөтөлөлтөнд тавих хяналтыг дараах төрлийн бүртгэл хөтөлдөг эсэхийг шалгаж, үнэлнэ.Тухайлбал:

- Түүхий эд материалыг хүлээн авсан бүртгэл;
- Үйлдвэрлэлийн бүртгэл буюу технологи ажиллагааны явцын бүртгэл;
- Бүтээгдэхүүний хадгалалтын бүртгэл;
- Бүтээгдэхүүн тээвэрлэлт, борлуулалтын бүртгэл;
- Лабораторийн шинжилгээний бүртгэл;
- Тоног төхөөрөмжийн засвар үйлчилгээний бүртгэл;
- Үйлдвэрлэлийн явцад гарсан гологдол бүтээгдэхүүний бүртгэл;
- Бүтээгдэхүүний татан авалтын болон буцаалтын бүртгэл;
- Санал, гомдлын бүртгэл;
- Мэргэжлийн сургалтын бүртгэл;
- шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх туршилт хийсэн тухай бүртгэл;
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлөлт