



**ШИНЖЛЭХ УХААН, ТЕХНОЛОГИЙН
ИХ СУРГУУЛИЙН РЕКТОРЫН
ТУШААЛ**

2013 оны 12 сарын 16 өдөр

Дугаар A-233

Улаанбаатар хот

Журам батлах тухай

“ШУТИС-ийн дүрэм”-ийн 4.9.2 дахь заалт, 2013 оны 11 дүгээр сарын 12-ны өдрийн Ректорын зөвлөлийн хурлын тэмдэглэлийг үндэслэн ТУШААХ нь :

1. ШУТИС-ийн Хоолны газрын нийтлэг журмыг хавсралтаар баталж, 2013 оны 12 дугаар сарын 01-ний өдрөөс мөрдсүгэй.

2. Журмын хэрэгжилтэнд хяналт тавьж ажиллахыг Тамгын газрын дарга /Б.Чинзориг/, ХИБС-ийн захирал /Ж.Туяацэцэг/ нарт үүрэг болгосугай.

РЕКТОР  Б. ОЧИРБАТ





ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 11 дүгээр сарын 16-ны өдрийн 133 тоот тушаалын хавсралт

ШУТИС-ИЙН ХООЛНЫ ГАЗРЫН НИЙТЛЭГ ЖУРАМ

Үндэслэл

Их сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ нь Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ. Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл MNS 4946:2005, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP39:2011 Монгол улсын Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газрын стандартад нийцсэн, хоолны үнийн хувьд зоогийн газар, бусад хоолны газруудтай харьцуулахад хямд өртөгтэй байна.

Оюуны хөдөлмөр эрхлэгсдийн шим тэжээлийн болон илчлэгийн хэрэгцээ шаардлагад суурилсан хоол ундаар үйлчилнэ.

Их сургуулийн хоолны газар нь Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний технологи мэргэжлээр суралцаж буй оюутнуудад дадал олгох зорилгоор сургалт-үйлдвэрлэлийг холбох үндэслэлтэйгээр ажиллана.

Нэг. Ерөнхий зүйл

1.1 Энэхүү журмын зорилго нь ШУТИС-ийн Хоолны газруудын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний аюулгүй байдлыг хангах, үйлчлүүлж буй оюутан, багш, ажилчдад зориулсан өглөө, өдрийн хоолны өргөн сонголттой цэс бүхий чанартай хоол ундаар үйлчлэхэд оршино.

1.2 Хоолны газар нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд шаардлагатай тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан зориулалтын ажлын байранд үйл ажиллагаа явуулах бөгөөд батлагдсан жишиг хоолны жор, технологийн дагуу халуун, хүйтэн хоол, ундаа, зууш, нарийн боов үйлдвэрлэж үйлчилэх бөгөөд үйл ажиллагааны үндсэн зохион байгуулалт нь энэхүү журмаар зохицуулагдана.

1.3 Энэхүү дотоод журамд дараахи нийтлэг шаардлага тавигдана.

Оюутны хоолны газрын шим тэжээлийн менежмент: Зохистой хооллолт, эрүүл амьдралын хэвшил бүрдүүлэх зорилгоор шинэ элссэн оюутнаас эхлэн биеийн жинг зохицуулах, хоолны илчлэгийн тэнцвэрт байдал, хоолны дэглэм, хоол идэх дуршил, цагаан болон сувилалын хоол, өөх тос ба холестерин зэрэг олон хөтөлбөрүүдийг хэрэгжүүлэхээр зохион байгуулагдана.

Их сургуулийн хоолны газрын бүрэлдэхүүнд: төрөлжсөн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар, кофе шоп, давхрын түргэн үйлчилгээний цэгүүд багтана.

Үйлдвэрлэл үйлчилгээний төрөл: Гуанз /Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Ерөнхий шаардлага MNS 4946:2005, Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын 2010 оны 08 дугаар сарын 27-ны өдрийн А/206 дугаар тушаалын хавсралтыг үндэслэл/ нь түүхий эд төрөлжүүлэн хадгалах, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн бэлтгэх хэсэг, гүйцээн боловсруулах хэсэг, үйлчилгээний ба үйлдвэрлэлийн сав угаалгын хэсэг, түргэн үйлчилгээтэй хоол олгох хэсэг бүхий буфет зэргийг зохион байгуулж ажиллана.

Хоолны нэр төрлийн бүрдэл: чөлөөт сонголттой иж бүрдэл цэс бүхий хоолны төрөл

Суудлын тоо: 5000-аас дээш суралцагсадтай Их сургуулийн гуанзны бүрэлдэхүүнд бэлтгэл болон гүйцээн боловсруулах цехүүд төлөвлөгдөнө. 1000-аас доошгүй суудал бүхий танхимтай байна. Үүнд: /өдрийн ангийн нийт оюутан, багш, ажилчдын 20%, орой, эчнээ ангитай бол эдгээр оюутны тооны 10%-иар суудлын тоог нэмэгдүүлэх/

Хоёр. Хоолны газрын өрөө тасалгаа, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага

2.1 Хоолны газар нь үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи, хөдөлмөр хамгаалал, техникийн болон галын аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй, ариун цэврийн үндсэн шаардлагыг хангасан байна. /Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP39:2011/.



ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 12 дүгээр сарын
16 ний өдрийн 1/3 тоот тушаалын хавсралт

- 2.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний агуулах, хоол үйлдвэрлэлийн өрөө тасалгаанд температур, чийгшил заагч байршуулахаас гадна хангалттай хэмжээний хүнсний түүхий эд материалыг хадгалах явган, шаталсан тавиур, хөдөлгөөнт тэргэнцэр, хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжтэй байна.
- 2.3 Хоолны газрын агаар сэлгэлтийн системийг гал тогоонд ялгарч буй хоолны үнэр, утаа, уурыг үйлчилгээний танхимд тархахгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлэх ба бусад өрөө, тасалгааны талбайн хэмжээ онцлогоос хамаарч агаар сэлгэлтийн системийн хүчин чадлыг тооцож суурилуулсан хоолой нь чаналгын тогоо болон халаах хэрэгслийн чанх дээр уур, утааг сорж бохирдсон агаарыг зайлуулах хангалттай агааржуулалттай байна.
- 2.4 Хоол үйлдвэрлэлийн хүнс бэлтгэж боловсруулах хэсэгт хэрэглэгдэх тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнстэй хүрэлцэх процесст хэрэглэгддэг тул хорт бодис дамжуулахгүй, ус чийг зэврэлтэнд тэсвэртэй олон дахин угааж цэвэрлэх, ариутгах материал бүхий багаж хэрэгсэл, хүнсний зориулалтын гадаргуу бүхий тоног төхөөрөмжийг ашиглана. /ширээ, явган тавиур, угаалгын ванн, хөдөлгөөнт тэргэнцэр/
- 2.5 Хоол үйлдвэрлэлийн цехгүй хэсэгт үйлчилгээний болон үйлдвэрлэлийн сав угаалгын урсгал шугамыг зөв зохион байгуулахаас гадна 1,5м-ээс доошгүй өндөртэй хаалтаар тусгаарласан байна.
- 2.6 Хоолны газарт гал түймэр унтраах хэрэгслүүдийг байрлуулсан байна.
- 2.7 Техник, тоног төхөөрөмж нь цахилгааны болон галын аюулгүйн техник ашиглалтын дүрмийн шаардлагыг бүрэн хангасан аюулгүй ажиллагааны зааврыг тухайн төхөөрөмжийн хажууд байршуулна.

Гурав. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэхэд тавигдах шаардлага

- 3.1 Хоолны газрын ахлах тогооч, нярав нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдан, хүлээн авахдаа (гарал үүслийн, ариун цэврийн гэрчилгээ) шалгаж, гадаад байдал, амт, үнэр, өнгийг мэдрэхүйн эрхтний тусламжтайгаар сайтар шалгаж авна. Шаардлагатай тохиолдолд мэргэжлийн хяналтын шинжилгээнд өгч баталгаажуулна.
- 3.2 Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол дээр үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр, цаг, хадгалах хугацаа, нөхцөл, үйлдвэрийн стандартын шошготой байна.
- 3.3 Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, хадгалалтын нөхцлийг харгалзан шаардлага хангасан зориулалтын хөргүүр, хөлдөөгч, агуулахад хадгална.
- 3.4 Түүхий эд, материал хагас боловсруулсан болон түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын болон хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ. /Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP39:2011/.

Дөрөв. Хоол үйлдвэрлэлд тавигдах шаардлага

Шаардлага хангасан байранд зориулалтын тоног төхөөрөмж, чанарын баталгаатай түүхий эд, материал ашиглан зөвшөөрөгдсөн жор технологиор хэрэглээний шаардлага хангахуйц чанартай хоол, унд, нарийн боовыг мэргэжлийн ажилчид үйлдвэрлэж үйл ажиллагаа эрхэлнэ.

Хоолны газрын үйлдвэрлэл нь түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний бэлдэц, бүтээгдэхүүнээр эцсийн боловсруулалт хийж гүйцээн боловсруулах үйлдвэрлэл явуулдаг, хэрэглэгчдэд үйлчилгээ үзүүлдэг байгууллага байна.

- 4.1 Оюутны хоолны газраар үйлчлүүлж буй оюутан, багш, ажилчдад зориулсан нэгдсэн жишиг цэс боловсруулж, хоол бүтээгдэхүүний жор, технологийн картыг тухайн хоолны газрын эрхлэгч, удирдлагаар баталгаажуулан, үйлдвэрлэл явуулна.



ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 14 дүгээр сарын 16-ны өдрийн 143 тоот тушаалын хавсралт

- 4.2 Оюутны хоолны газар нь үйлдвэрлэсэн хоол, бүтээгдэхүүний дээжийг хяналт, шинжилгээнд зориулан бэлэн байлгах зорилгоор тухайн өдөрт бэлтгэж үйлдвэрлэсэн хоолыг порцолж таваглах үеийн төгсгөлд багадаа 150г дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн 4 °C-ийн хэмд хөргөгчинд хадгалах бөгөөд бэлтгэсэн хоолыг дууссанаас хойш гурваас доошгүй хоног хадгална /"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC RCP39 : 2011/.
- 4.3 Хоолны газар нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологийн урсгал шугамын дагуу шаардлагатай тоног төхөөрөмж, зориулалтын ажлын байранд үйл ажиллагаа явуулна.
- 4.4 Түүхий эд боловсруулах, хоол бэлтгэхэд хэрэглэх ажлын ширээ, багаж хэрэгсэлийг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу болсон ногоо /БН/, түүхий ногоо /ТН/, болсон мах /БМ/, түүхий мах /ТМ/, талх /Т/ гэхчилэн тэмдэг тавих буюу өнгөөр ялгаж ангилна.
- 4.5 Усан хангамж нь "Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих хяналт. MNS 0900:2005" стандартын шаардлагыг хангасан байна.
- 4.6 Үйлдвэрлэлийн болон үйлчилгээний сав угаалгын хэсгийн бохирын хоолойд "тос баригч"-ийг байршуулж ажиллуулна.
- 4.7 Хоолны үлдэгдэл, хүнсний хог хаягдлыг зориулалтаар нь ангилж ачуулна

Тав. Хоолны газрын үйлчилгээнд тавигдах шаардлага

- 5.1 Хоолны газрын үйлчилгээ
 - 5.1.1 Үйлчилгээ эхлэхийн өмнө хооллох танхимыг цэвэрлэж, агааржуулан үйлчилгээ хийх бэлтгэлийг бүрэн хангасан байна.
 - 5.1.2 Их сургуулийн хоолны газрын үйлчилгээг түргэн шуурхай болгох зорилгоор орчин үеийн компьютерийн программ, сүлжээ, хоолны тасалбар /талон/, төлбөрийн карт гэх зэрэг үйлчилгээний дэвшилтэт хэлбэрийг хэрэглэх боломжтой.
 - 5.1.3 Үйлчилгээ, зохион байгуулалт:
 - Өөрөө өөртөө үйлчлэх хэлбэрээр үйлчилнэ.
 - Урсгал шугам ашиглах
 - Үйлчилгээний автомат хэрэглэх
 - Төлбөрийг эцсийн тооцооны аргаар гүйцэтгэх
 - Үйлчлэх хугацааг богиносгох
 - Ачаалалтай үед үйлчилгээний танхимд хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн худалдаалах цэгийг нэмэгдүүлэх
 - 5.1.4 Давхарын үйлчилгээний цэг ажиллуулж болох бөгөөд цехээс бэлэн бүтээгдэхүүнээр хангана. Давхарын үйлчилгээний цэгийг зохион байгуулахдаа бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх, түгээх зориулалтын сав, багаж хэрэгсэл эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн нэг удаа/ аяга, таваг, халбага, сэрээ/-гийн хэрэгслээр үйлчилэхээс гадна хог хаягдлыг савлах уут, хогийн савыг байрлуулна.
 - 5.1.5 Хоолны газар нь үйлдвэрлэж буй хоолны цэсийг таниулах зорилгоор илчлэг, хоолны хэмжээ, хачрын чөлөөт сонголтыг үнийн хамт байршуулна.
 - 5.1.6 Хоолны цэс нь зохистой хооллолтын шаардлагыг хангасан шим тэжээл бүхий хоол, ундны өргөн сонголттой байна.
 - 5.1.7 Хоолны цэсний бүтэц

Төрөл бүрийн зууш

- Талхан зууш
 - Халуун (ганбургер, сендвич, хотдог)
 - Хүйтэн (жимс, ногооны)
- Мах махан бүтээгдэхүүнээр хийсэн
- Болгосон ба шинэ ногооны салат
- Будаа, гоймонгийн салат
- Шош буурцагийн төрлийн салат



ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 12 дүгээр сарын 16 ний өдрийн 82 тоот тушаалын хавсралт

Төрөл бүрийн иж бүрдэл хоол

- 2 ба түүнээс доошгүй сонголттой

Шөлтэй хоол

- Ногоотой
- Будаа, гурил, гоймонтой
- Зутан
- Сүүтэй

Үндсэн хоол

- Хувилж хэрчсэн
- Жижиг хэрчмийн
- Машиндсан
- Загас, тахиагаар хийсэн
- Цагаан хоол

Ширхэгийн хоол

- Жигнэсэн
- Шарсан

Халуун, хүйтэн ундаа

- Өөрийн үйлдвэрийн халуун, хүйтэн ундаа
- Төрөл бүрийн цай, кофе

Амтат хоол

Сүү, исгэлэн сүүн бүтээгдэхүүн

Талх, Нарийн боов

Хоолны газрын буфетийн бараа

- Амттан, зайрмаг, жимс
- Сүү, исгэлэн сүүн бүтээгдэхүүн
- Талх, гурилан бүтээгдэхүүн
- Цэвэр ус, ундаа, кофе

5.1.8 Шим тэжээлийн хоногийн хэрэглээ

Хоол хүнсээр хоногт авбал зохих илчлэг, (ЭМЯ-ны сайдын 257-р тушаал, 2008он)

- 19-24 насны бүлгээр 2100-2600ккал илчлэг,
 - 25% - өглөө,
 - 20% - бага үд,
 - 35% - өдөр,
 - 20% - орой
- Хоногт авах хоолны илчлэгийн 40-50 хувийг Оюутны хоолны газарт хооллож авах боломжтой.

Зургаа. Хоолны газрын удирдлага, ажилтанд тавигдах шаардлага, хүлээх үүрэг хариуцлага

- 6.1 Хоолны газрын үйлдвэрлэл, үйлчилгээг шууд гардаж явуулах технологич, тогооч, нарийн боовчин нь эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан дэвтэртэй байна.
- 6.2 Хоолны газрын ажилчид хоолны газрын эрүүл ахуйн шаардлагад заагдсан ажлын дүрэмт хувцастай байна.
- 6.3 Хоолны газрын ажилчид нь гадуур хувцас, цүнх зэрэг хувийн эд зүйлийг хувцасны өрөө, зориулалтын шүүгээнд хадгална.
- 6.4 Хоолны газрын удирдлагын үүрэг:
 - 6.4.1 Хоол үйлдвэрлэлийн газарт ажиллах мэргэжлийн технологич, тогооч, ажилчдын багийг бүрдүүлэхдээ мэргэжил, ур чадвар баталгаат үнэмэлх зэргийг харгалзан ажилд авахаас гадна хоол үйлдвэрлэлийн газарт ажиллагсадын эрүүл мэндийн үзлэгийг улирал тутамд хийлгүүлсэн баримтыг шаардаж ажиллана.

- 6.4.2 Их сургуулийн ХҮШС-ын профессорын багтай хамтран тогооч нарт сургалт явуулах, "Мэргэжлийн ур чадвар"-ын үнэлгээ өгүүлэх, батламж олгуулах ажлыг хариуцана.
- 6.4.3 Хоол үйлдвэрлэлд ажиллаж буй тогооч, ажиллагсад хоол хүнсний бохирдлоос сэргийлэх мэдлэг олгох зорилгоор хүнсний эрүүл ахуй, хувийн ариун цэврийн талаарх сургалтыг мэргэжлийн багтай хамтран зохион байгуулж эрүүл ахуйн зохистой дадлыг эзэмшүүлэх, энэхүү журамд орсон зааврыг мөрдүүлж, хяналт тавих.
- 6.4.4 Хоолны цэс, технологийн карт, орцыг хянан баталгаажуулж батлана.
- 6.4.5 Хоолны газрын тогтвортой ажиллах бололцоог бүрдүүлэх, шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг удирдан зөв зохион байгуулж хяналт тавих.
- 6.4.6 Хоолны газрын төлөвлөгөөг боловсруулж, хөдөлмөр хамгааллын хэрэгслээр хангах, хоолны газарт зөвшөөрөгдөх зориулалтын ариутгалын бодис, угаалгын шингэн зэргээр хангах.
- 6.4.7 Хоолны газрын дотоод ба гадаад орчны эрүүл ахуй, ариун цэвэр, хоолны чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавьж, оюутан, багш, ажилчдын эрэлт, хэрэгцээнд нийцсэн үйлчилгээ явуулах бололцоог хангах.
- 6.4.8 Хоол хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн олон улсад дагаж мөрддөг үйлдвэрлэлийн зохистой дадал /GMP/, эрүүл ахуйн зохистой дадал /GHP/-ын талаарх мэдлэгийг ажилтанд олгох, энэ чиглэлийн сургалт зохион байгуулах, аюулгүй дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо /HACCP/ нэвтрүүлэх ажлыг удирдан зохион байгуулж хяналт тавих.
- 6.4.9 Эрүүл мэндийн байгууллагын болон албан хэрэгцээнд зориулан хоолны газрын шаардлагатай бичиг баримт, бүртгэлийг хөтөлсөн тэмдэглэлтэй байна.
- 6.4.10 Ажилд шинээр орсон ажилтанд дараах зүйлийг танилцуулна. Үүнд:
- Дотоод журам, үйл ажиллагааны үндсэн чиглэл
 - Ажилтны эрхлэн гүйцэтгэх ажил үүргийн хуваарь, эрх, үүрэг, ажлын байрны тодорхойлолт, хөдөлмөрийн нөхцөл, цалингийн хэмжээ, олгох шагнал, урамшуулал, тэдгээрийг олгох заавар, журам
 - Ажиллах дэг журам, ажилтны ёс зүй, үйлчилгээний соёл, хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагаа болон бусад асуудлаар зааварчилгаа, зөвлөмж гэх мэт.
- 6.5 Ерөнхий тогооч, технологичийн үүрэг:
- 6.5.1 Эрүүл ахуй, аюулгүй байдал, чанарын баталгаа хангасан түүхий эдийг хүлээн авч үйлдвэрлэлд оруулах, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг удирдан зохион байгуулах
- 6.5.2 Хоолны жор, технологийн карт боловсруулж мөрдүүлэх түүний дагуу хоол үйлдвэрлэлийг явуулан бүтээгдэхүүний амт, чанар, технологийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд хяналт тавих
- 6.5.3 Хоол, бүтээгдэхүүнээс дээж авах, устгах үйл ажиллагаанд хяналт тавьж, үйлчлүүлэгчдээс хоолны амт, чанартай холбоотой гарсан санал, гомдлыг судалж тухай бүр барагдуулж байх
- 6.5.4 Хоолны амт чанарыг сайжруулах, аюулгүй байдлыг хангах зорилгоор хоолны газрын тогооч, ажиллагсдыг мэдээллээр тогтмол хангаж, сургалт зохион байгуулах
- 6.5.5 Хоолны газрын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрмийг мөрдүүлэх, ариутгал, цэвэрлэгээнд хяналт тавих
- 6.5.6 Хоолны газарт ашиглагдаж буй тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн аюулгүй ажиллагаа, ариутгал, цэвэрлэгээний зааврыг боловсруулж ажлын байранд мөрдүүлэхээс гадна ажилчдад өдөр тутамд аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа өгч ажиллуулах
- 6.6 Ахлах тогооч, тогоочийн үүрэг:



ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 14 дүгээр сарын 16 ний өдрийн 12 тоот тушаалын хавсралт

- 6.6.1 Хоолны газрын дотоод дэг журам, хөдөлмөр хамгаалал, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн зарчмыг баримталж ажиллана.
- 6.6.2 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бүрэн бүтэн байдал, аюулгүй ажиллагаанд хяналт тавьж ажиллана.
- 6.6.3 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг саадгүй явуулахад шаардагдах хөдөлмөрийн багаж хэрэгсэл, түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг зохих хэмжээгээр нөөцлөн бэлтгэнэ.
- 6.6.4 Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хүнсний түүхий эдийг анхан шатны болон дулааны боловсруулалтанд оруулж батлагдсан жор, технологийн дагуу хоол үйлдвэрлэнэ.
- 6.6.5 Тухайн өдөр үйлдвэрлэгдсэн хоол, зууш, ундаанаас дээж авч зориулалтын саванд хийж $0^{\circ}+4^{\circ}\text{C}$ хөргөгчид 48 цаг хадгалсны дараа дээжийг устгаж тэмдэглэл хөтлөнө.
- 6.6.6 Тогооч нь төлөвлөгөөт цэс болон захиалгын дагуу хоол үйлдвэрлэж, үйлдвэрлэсэн хоолны амт, чанар, өнгө үзмжийг шалгаж худалдаа, үйлчилгээнд шилжүүлнэ.
- 6.6.7 Тогооч нь хоол, ундааг таваглаж олгохдоо орц, норм, халууны хэмийг баримтлан олгоно.
- 6.6.8 Тогооч хоолыг зориулалтын хоол халуун байлгагчид 2-3 цагаас илүүгүй хугацаанд хадгалахаар тооцож шөлтэй хоолыг $+75^{\circ}\text{C}$ -аас доошгүй, хоёрдугаар хоол, хачир, сүмсийг $+65^{\circ}\text{C}$ -аас доошгүй хэмд олгож, хүйтэн хоол, зуушийг хөргөгчид байлгаж $+7+14^{\circ}\text{C}$ хэмтэй олгоно.
- 6.6.9 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын нөхцлийн дагуу, эмх цэгцтэй хадгалж, гэмтэж муудах, бохирдохоос сэргийлэн хадгалалтын хугацаанд хэрэглэнэ.
- 6.6.10 Ажил дууссаны дараа ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын ариутгалын бодисоор цэвэрлэж ариутган дараа өдрийн буюу ээлжийн ажилд бэлэн болгоно.
- 6.7. Туслах тогооч, ажилтан, үйлчлэгчийн үүрэг:
 - 6.7.1 Туслах тогооч технологийн дагуу зориулалтаар нь мах, ногоог анхны арга ажиллагаар боловсруулж ангилна.
 - 6.7.2 Хоолны газрын сав угаагч нь хэрэглэсэн сав, багаж, хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, ажлын байрны цэвэрлэгээ, ариутгалын журмыг баримтлан угааж, ариутган дараагийн үйлчилгээнд бэлэн байлгана.
 - 6.7.3 Танхимын болон үйлдвэрлэлийн өрөө тасалгаанд ариутгал цэвэрлэгээ хийнэ.

Долоо. Ариутгал, цэвэрлэгээ

- 7.1 Ажил дууссаны дараа хоолны газрын өрөө тасалгааны шал, хана, хаалга бохирын трал зэрэг бусад туслах эд зүйл зэргийг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгах ба их цэвэрлэгээг 7 хоног тутам хийнэ.
- 7.2 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэсэн шил шаазан эдлэл, багаж хэрэгсэл, сав, суулгыг 2-3 дамжлагаар орчин үеийн зориулалтын угаалгын шингэнээр угааж, хатаах шүүгээнд ариутгаж хэрэглэнэ.
- 7.3 Ажиллагсдад зориулсан ариун цэврийн өрөөнд гараа зайлшгүй угаах талаарх санамж хуудсыг тохиромжтой газар байршуулна.
- 7.4 Хоолны газрын бие засах газар, гар угаагуур, хогийн савыг зориулалтын ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлнэ.
- 7.5 Цэвэрлэгээний багаж хэрэгслийг тусгай байранд хадгалж, тэдгээрийг цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа халуун усаар угааж, ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлнэ.
- 7.6 Хортон шавьж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйтгэлийг улирал тутамд мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ хийсний үндсэн дээр ариутгал хийлгэн тухайн компанийн бүртгэлдээ тэмдэглэж баталгаажуулна.



ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 14 дүгээр сарын 16-ны өдрийн 16-н тоот тушаалын хавсралт

- 7.7 Хүнсний бус материал болон хүнсний хог хаягдалд зориулагдсан сав нь битүүмжлэл сайтай ус чийгэнд тэсвэртэй, цэвэрлэхэд хялбар сав, чингэлзгийг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгах шаардлагатай.

Найм. Хориглох зүйл

- 8.1 Хоол, хүнсний түүхий эд, бараа бүтээгдэхүүнийг химийн болон хортой бодисын хамт тээвэрлэхийг хориглоно.
- 8.2 Хадгалалтын хугацаа дууссан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, хэрэглэхийг хориглоно.
- 8.3 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд оролцож буй ажилтан нь хоол хүнсийг бохирдуулах аливаа үйлдэл хийхийг хориглоно.
- 8.4 Дулааны боловсруулалтанд орсон бэлэн хоол бүтээгдэхүүний үлдэгдлийг хадгалж халааж олгохыг хориглоно.
- 8.5 Хоол үйлдвэрлэлд ашиглаж буй түүхий эд бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тоног төхөөрөмж, агуулахаас бусад газарт ил задгай тавьж, хадгалахыг хориглоно.
- 8.6 Хоол шарах хайрахад хэрэглэсэн тосыг чанараас хамааруулан 1удаа 50-иас дээш хувьд нь шинэ тосоор сэлгэлт хийгээгүй тохиолдолд хоол үйлдвэрлэлд дахин хэрэглэхийг хориглоно.
- 8.7 Цэвэрлэгээ үйлчилгээний ажилтнаар хүнсний бүтээгдэхүүн худалдаалах, хоол олгох, зөөвөрлөхийг хориглоно.
- 8.8 Хоолны газрын ажилтан нь арьсны идээт үрэвсэлтэй, харшил, гар хурууны шалбархайтай, халдварт өвчтэй болон гэр бүлийн хүмүүсээс нь халдварт өвчнөөр өвчилсөн тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авч эрүүлжсэн тухай эмнэлгийн магадлагаа гартал уг ажилтныг ажиллуулахыг түр хориглоно.
- 8.9 Хоолны газрын манаач, үйлчлэгч, слесарь зэрэг туслах ажилтныг хоол бэлтгэлийн үйл ажиллагаанд оролцуулахыг хориглоно.
- 8.10 Ажлын байранд хоол хүнсний бохирдлоос сэргийлэн гадуур хувцастай хүнийг оруулахыг хориглоно.
- 8.11 Хоолны газарт хэрэглэгдэх цэвэрлэгээ, ариутгалын химийн бодис, урвалжийг хүнсний агуулахад хадгалахыг хориглоно.
- 8.12 Хадгалалтын хугацаа дууссан бүтээгдэхүүнийг хэрэглэхийг хориглоно.

Ес. Дотоод хяналт, үйл ажиллагаа

- 9.1 ШУТИС-ийн "Оюутны хоолны газар"-ыг ажиллуулах аж ахуйн нэгжийн тендер, дотоод хяналт шалгалтад хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний талаар дадлага туршлага бүхий мэргэжилтнийг ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүнд оруулж ажиллуулна.
- 9.2 Дотоод хяналт шалгалтыг ШУТИС-ийн дотоод хяналт шалгалтын журмын дагуу явуулна.
- 9.3 Энэхүү журмыг дагаж мөрдөх үүрэг, хүлээх хариуцлагыг тухайн хоолны газрын удирдлага хариуцна.
- 9.4 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чиглэлээр ажил үйлчилгээ эрхлэгч иргэн, байгууллага, аж ахуйн нэгж нь хоолны газрын байр, орчны тохижилт, бэлтгэн борлуулж буй бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцна.
- 9.5 Дотоод хяналт шалгалтын үйл ажиллагааг "Аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам"-д зааснаар хийж гүйцэтгэнэ.
- 9.5.1 Тухайн хоол үйлдвэрлэлийн газарт дотоод хяналт шалгалт зохион байгуулснаар мэргэжлийн чадавхийг дээшлүүлэх, хөндлөнгийн хяналтын байгууллагаас мэргэжил арга зүйн зөвлөгөө авах, зөрчлийг нь арилгаж чадахгүй асуудлыг хууль хяналтын эрх бүхий байгууллагад тавьж шийдвэрлүүлэх, хамтран ажиллах талаар санал боловсруулах.



ШУТИС-ийн Ректорын 2013 оны 11 дүгээр сарын 16-ны өдрийн тоот тушаалын хавсралт

- 9.5.2 Үйлдвэрлэж байгаа болон борлуулж байгаа бараа, бүтээгдэхүүн, ажил, үйлчилгээний чанар, хөдөлмөрийн нөхцөл, аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн шаардлагад хяналт тавих

Арав. Хариуцлага

- 10.1 Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлын дагуу буруутай этгээдэд холбогдох хууль тогтоомж, энэхүү журамд заасан хариуцлагыг ногдуулна.
- 10.2 Энэхүү журмын 3.1.-3.3, 4.2-4.7, 7.1-7.7, 8.2-8.9, 8.11, 8.12-д заасан үйл ажиллагааг зөрчсөн тохиолдолд хичээлийн байр хариуцсан бүрэлдэхүүн сургуулийн захирал тодорхой хугацаа бүхий албан шаардлагаар аж ахуйн нэгжид сануулах арга хэмжээ авна.
- 10.3 Хугацаа бүхий үүрэг даалгаврыг биелүүлэхгүй байх, давтан зөрчил дутагдал гаргасан тохиолдолд холбогдох мэргэжлийн хяналтын байгууллагад хүсэлт хүргүүлж, гэрээг цуцлах хүртэл арга хэмжээг тус гэрээнд сургуулийг төлөөлөн оролцсон эрх бүхий албан тушаалтан авна.