



222

"Зорчигч тээвэр дөрөв" ОНӨААТҮГ-ын захирлын 2025 оны ... дугаар сарын ...-ны өдрийн ... дүгээр тушаалын хавсралт

### АЖИЛ, АЛБАН ТУШААЛЫН ТОДОРХОЙЛОЛТ

I. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ		
1. Байгууллагын нэр: <b>"Зорчигч тээвэр дөрөв" ОНӨААТҮГ</b>	2. Хэлтсийн нэр: <b>Захиргаа, удирдлагын хэлтэс</b>	
3. Ажлын байрны нэр:	3.1 Албан тушаалтны ангилал:	3.2. Албан тушаалтны зэрэглэл:
<b>Тогооч</b>	-	-
4. Шууд харьяалан удирдуулах албан тушаалын нэр:	<b>Үйлчилгээ, аж ахуйн албаны дарга дарга</b>	
5. Шууд харьяалагдан удирдах албан тушаалтан:	5.1. Албан тушаалын нэр: Туслах тогооч	5.2. Албан тушаал эрхлэгчдийн тоо:1
6. Бусад харилцах субъект:	-	
Ажлын цаг:	8 цаг	
Ажлын байрны албан ёсны байршил:	Улаанбаатар хот, Хан-Уул дүүрэг 10 дугаар хороо Морингийн даваа, оффиссын байр	
Хөдөлмөрийн нөхцөл:	Хэвийн	
Онцгой нөхцөл:	Хамаарахгүй	

### II. АЖИЛ, АЛБАН ТУШААЛЫН ЗОРИЛГО, ЗОРИЛТ, ЧИГ ҮҮРЭГ

#### Албан тушаалын зорилго:

Батлагдсан жор, технологи картын дагуу ажилтнуудыг хоолыг чанартай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнээр тогтоосон хугацаанд, хоол үйлдвэрлэлийн технологи дарааллыг нарийн баримтлан үйлдвэрлэх

#### Албан тушаалын зорилт:



1. Бараа материалын бэлтгэл ажлын хүрээнд
2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чиглэлээр
3. Цэвэрлэгээ үйлчилгээний чиглэлээр
4. Хөдөлмөр хамгаалал аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах
5. Бусад

Зорилт	Албан тушаалын гүйцэтгэх чиг үүрэг	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Хэ лб эр
1.Бараа материалын бэлтгэл ажлын хүрээнд	1.Ажил эхлэхээс өмнө ирж хувцас хэрэгслийг бэлдэж ажлын цаг эхлэхэд ажлын байранд бэлэн байх 2.Өглөө бүр тоног төхөөрөмжийн хэвийн ажиллагаа аюулгүй байдлыг шалгах 3.Ажлын байранд ажлын хувцас, хэрэгслийг цэвэр үзэмжтэй өмсөх 4.Хоолны материалын захиалгыг тасалдуулахгүй байх 5.Батлагдсан цэс, технологи картын дагуу хоолны бараа материалыг Эрүүл ахуйн шаардлага	Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа хэвийн жигд тасралтгүй явагдсан байна.	Г

	<p>хангасан хүнсний бүтээгдэхүүн борлуулах цэгээс эрүүл ахуйн албан ёсны бичигтэй, талх, өндөг зэрэг амархан мууддаг хүнсний түүхий эдийг тухайн өдрийн он сарыг харж худалдан авах. /Хугацаа хэтэрсэн болон чанар муутай удаан хадгалсан, эрүүл ахуйн бичиггүй хүнсээр хоол хийхийг хориглоно.</p> <p>6.Түүхий мах, шувууны мах болон бусад хүнсийг тус тусад нь бэлтгэнэ. Нэг гамбанз хэрэглэхгүй</p> <p>7.Жимс хүнсний ногоо бэлтгэхдээ гадуур хальс, навчийг салган авч бүрэн гүйцэд угаана.Угаахдаа зөвхөн ундны ус ашиглана.</p> <p>8.Лаазалсан нөөшилсөн хүнс болон хүнсний ногоог хадгалахдаа хадгалалтын горимыг баримталж хэрэглэнэ.</p> <p>9.Хоолны материалын захиалгыг сарын сүүлээр санхүүд өгөх</p> <p>10.Хоолонд орсон ажилтнуудын мэдээ, тайланг санхүүд гаргаж өгөх</p> <p>11.Ажилтнуудаас хоолны талаарх санал хүсэлтийг авч, санал шүүмжлэлийг тусган авч ажиллах</p>		
<p>2.Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чиглэлээр</p>	<p>1.Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хүнсний түүхий эдийг анхан шатны боловсруулалтанд оруулж батлагдсан жор, технологийн дагуу хоол үйлдвэрлэнэ.</p> <p>2.Хоолны амт чанарыг шалган зааврын дагуу дээж авч дээжийн хөргөгчинд хадгална.</p> <p>3.Тогооч нь хоолыг халуун хэмийг баримтлан олгох ба хоолыг зориулалтын халуун байлгагчинд 2-3 цагаас илүүгүй хугацаанд хадгална.</p> <p>4.Хоол үйлдвэрлэлийн явцад ариун цэврийн болон эрүүл ахуйн норм дүрмийг стандартуудыг мөрдөж ажиллана.</p> <p>5.Түргэн өндөг салат, мантуун бууз, амталсан будаа зэрэг цаг зааж боловсруулах ёстой бүтээгдэхүүнүүдийг 11:00 цагт гаргах, бусад ажиллагаа ихтэй хоол, хүнс, ундааг 12:00 цагт гаргаж дууссан байх ёстой.</p> <p>6.Хэрчсэн гурил, элдсэн гурилыг өмнөх өдөр нь бэлтгэж горимын дагуу хадгалах</p> <p>7.Хийсэн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, харагдах байдлын стандарт, бүтээгдэхүүн тавих тавиур хөргүүрийн эрүүл ахуйд гойд анхаарч ажиллана.</p> <p>8.Хариуцсан ажлын чиглэлээр дээд байгууллагын тогтоол, шийдвэрийн биелэлтийг хангаж ажиллах</p> <p>9.Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврыг хугацаанд нь гүйцэтгэж, үр дүнг эргэж мэдээлэх</p>	<p>Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа хэвийн жигд тасралтгүй явагдсан байна.</p>	<p>Г</p>
<p>3.Цэвэрлэгээ үйлчилгээний чиглэлээр</p>	<p>1.Өөрийн хэрэглэсэн хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав суулга, аяга таваг, халбага сэрээ зэрэг хэрэгслийг дор бүр нь бүрэн гүйцэд угааж, бохирдуулсан орчныг цэвэрлэж хэвших</p> <p>2.Хоол үйлдвэрлэл хэсгийн хана, хаалгыг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгах ба их цэвэрлэгээг хийж дууссаны дараа халуун усаар угааж, ариутгалын бодисоор халваргүйжүүлнэ.</p>	<p>Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааны цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийгдсэн байна.</p>	<p>Г</p>

	<p>3.Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэсэн сав, суулгыг 1%-ийн сод, эсвэл гичийн +50 0С-ийн хэмтэй халуун усаар зориулалтын угаалгын бодисоор сойздож угааж цэвэрлэнэ.</p> <p>4.Газын плитка, ширмийг тогтмол цэвэрлэж элдэв бохирдлогүйгээр хэрэглэнэ.</p> <p>5.Хортон шавьж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйжүүлэлтийг улирал тутамд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.</p> <p>6.Их цэвэрлэгээг 7 хоног бүрийн Баасан гаригт хийж, хоолны газрын үйчилгээ болон гал тогооны талбайг бүрэн гүйцэд цэвэрлэж Эмчид шалгуулна.</p> <p>7. Цэвэрлэгээнд хэрэглэгдэх материалын жагсаалтыг гаргаж шууд удирдлагад мэдэгдэх</p>		
<p>Хөдөлмөр хамгаалал аюулгүй ажиллагааг хангаж ажиллах</p>	<p>1.Өдөр бүрийн үйл ажиллагаанд хөдөлмөр хамгаалал аюулгүй байдлыг баримталж ажиллана.</p> <p>2.Тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн байдал, аюулгүй ажиллагаанд хяналт тавьж ашиглана.</p> <p>3.Хийн газ хэрэглэхдээ анхаарал болгоомжтой ажиллах, нийлүүлж буй газын байгууллагаас анхан шатны зааварчилгаа авах, байнгын холбоотой ажиллах</p> <p>4.Ажлын байрыг түр болон урт хугацаагаар /ажил тарах/ орхиж явахдаа хөргөгч, хөргүүрийн тоног төхөөрөмжөөс бусад цахилгаан хэрэгслийг салгаж, газыг унтраан, карантыг шалган, ажлын байрыг аюулгүй болгож харуул хамгаалалтын ажилтанд хүлээлгэж өгөх</p> <p>5.Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага, стандарт, дүрэм, технологийн горимыг чанд мөрдөх;</p> <p>6.Хоол хүнстэй харьцахдаа хүнсний зохист дадлуудыг баримталж ажиллана./Хадгалах, хөргөх, гэсгээх, хөлдөөх, боловсруулах, таваглах, олгох/</p> <p>7.Байгууллагын Хөдөлмөрийн дотоод журам, ёс зүйн дүрмийг чанд сахин, иргэд, аж ахуй нэгжид үйлчилгээг үзүүлэхдээ авилгаас ангид, хүнд суртал, чирэгдэл үзүүлэхгүй байх</p> <p>8.Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдсан байх, хуульд тусгайлан заасан бол шалгалт өгсөн, аюулгүй ажиллагааны зааварчилга авсан байх;</p> <p>9.Хөдөлмөрлөх үүргээ биелүүлэх явцад амь нас, эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөлөх нөхцөл бий болсон тохиолдолд аюулгүй байдлын дүрэм, журамд заасны дагуу шуурхай арга хэмжээ авах;</p> <p>10.Эрүүл мэндээ хамгаалах, эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд орох;</p> <p>11.Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслийг зориулалтын дагуу хэрэглэх;</p> <p>12.Ажил, үүргээ осол эндэгдэлгүй гүйцэтгэх арга барил, мэргэжлийн ур чадвар эзэмших, осол гэмтэл, хурц хордлогоос сэргийлэх, болзошгүй аюул, ослын үед анхны тусламж үзүүлэх чадвар эзэмшсэн байх;</p>	<p>Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал хангагдсан байна.</p>	<p>Г</p>

Бусад	<p>13.Өөрийгөө болон бусдыг аюул, эрсдэлд учруулахгүй байх;</p> <p>14.Ажил олгогчийн зүгээс хууль тогтоомжийн хүрээнд нийцүүлэн тавьсан хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг биелүүлж ажиллах</p>		
	<p>1.Өглөө бүр тоног төхөөрөмжийн хэвийн ажиллагаа аюулгүй байдлыг шалгаж хэвших</p> <p>2.Ажлын байранд гадны хүн оруулахыг хориглоно.</p> <p>3.Шил шаазан эдлэл, тоног төхөөрөмжийн ашиглалтанд хяналт тавьж, хагалж үрэгдүүлсэн ажилтанд комиссын дүгнэлттэй акт үйлдэн хохирлыг барагдуулах</p> <p>4.Амархан мууддаг хоолны материалд гоц анхаарах</p> <p>5.Хоолны материалын захиалгыг тасалдуулахгүй байх</p> <p>6.бсар тутамд эрүүл мэндийн үзлэгт орж, эмчид шалгуулах</p> <p>7.Нийтийн хоол үйлдвэрлэлтэй холбоотой стандарт шаардлагууд, Мэргэжлийн хяналтын газраас гаргасан заавар зөвлөмжүүдийг тогтмол уншиж мэдлэгээ дээшлүүлэх</p> <p>8.Хоол үйлдвэрлэлтэй холбоотой шинэ хоол, жор, технологи дарааллыг судалж өөрийн мэргэжлийн мэдлэгээ ямагт өсгөн нэмэгдүүлэх</p> <p>9.Удирдлагаас өгсөн үүрэг даалгаврыг хугацаанд нь биелүүлэх, үр дүнг тайлагнах</p> <p>10.Хариуцсан ажлын чиглэлээр тулгамдсан асуудлыг шийдвэрлүүлэхээр санал санаачлага гаргах, хэрэгжүүлж ажиллах</p>		

III. АЖИЛ, АЛБАН ТУШААЛЫН ТОДОРХОЙЛОЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ	
<b>Ажил, албан тушаалын тодорхойлолтыг боловсруулсан:</b>	<b>Ажил, албан тушаалын тодорхойлолтыг хянасан:</b>
<p>Үйлчилгээ, аж ахуйн албаны дарга</p> <p> / Б.Хасбаатар /</p>	<p>Захиргаа, удирдлагын хэлтсийн дарга</p> <p> Н.Даариймаа /</p>
<b>Ажил, албан тушаалын тодорхойлолтыг баталсан:</b>	
<p>Зорчигч тээвэр дөрөв" ОНӨААТҮГ-ын захирал</p> <p> Д.Жавхлан</p>	

