



ТӨВ АЙМГИЙН ЗАСАГ ДАРГЫН ЗАХИРАМЖ

2024 оны 01 сарын 09 өдөр

Дугаар А/Н

Зуунмод

Аттестатчилал хийх тухай

Монгол Улсын Засаг захиргаа, нутаг дэвсгэрийн нэгж, түүний удирдлагын тухай хуулийн 66 дугаар зүйлийн 66.1, Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архиан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 15 дугаар зүйлийн 15.1, 15¹ дүгээр зүйлийн 15^{1.3}, 35 дугаар зүйлийн 35.1 дэх заалтуудыг тус тус үндэслэн ЗАХИРАМЖЛАХ нь:

1. "Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архиан согтуурахтай тэмцэх тухай", "Зөвшөөрлийн тухай" хууль 2023 онд шинэчлэн батлагдаж тэдгээрийг хэрэгжүүлэхтэй холбогдуулан, аймгийн нутаг дэвсгэрт согтууруулах ундаа худалдах, түүгээр үйлчлэх цэг салбарын үйл ажиллагаанд хяналт шалгалт (аттестатчилал) зохион байгуулж, үнэлэлт дүгнэлт хийх үүрэг бүхий ажлын хэсгийг дараах бүрэлдэхүүнтэй байгуулсугай.

Ажлын хэсгийн дарга:

(Сумын Засаг дарга)

Ажлын хэсгийн гишүүд:

(Сумын иргэдийн Төлөөгчдын Хурлын Нарийн бичгийн дарга)

(Сумын Засаг даргын Тамгын газрын Газрын даамал)

(Сумын Засаг даргын Тамгын газрын Газрын Татварын байцаагч)

(Сумын Цагдаагийн хэсгийн төлөөлөгч)

Нарийн бичиг:

(Сумын Засаг даргын Тамгын газрын Хүнс жижиг дунд үйлдвэрлэл, хөнгөн хоршоо, ахуйн үйлчилгээ хариуцсан мэргэжилтэн)

(Сумын Засаг даргын Тамгын газрын Хууль, эрх зүйн мэргэжилтэн)

2. Согтууруулах ундаа худалдах (хүнсний дэлгүүр, ая тухтай дэлгүүр, минимаркет, супермаркет) шалгуур үзүүлэлтийг нэгдүгээр, согтууруулах ундаагаар үйлчлэх (ресторан, баар, кафе) шалгуур үзүүлэлтийг хоёрдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

3. Согтууруулах ундаа худалдах, түүгээр үйлчилгээ эрхлэх цэгийн үйл ажиллагаанд аттестатчилал батлагдсан шалгуур үзүүлэлтийн дагуу 01 дүгээр сарын 10-ны өдрөөс эхлэн 01 дүгээр сарын 15-ны өдрүүдэд зохион байгуулж, хууль тогтоомжид нийцүүлэн нийтийн эрх ашиг, хүний амь нас, эрүүл мэндийг хамгаалах, хууль дээдлэх, ил тод, шударга байж бизнес эрхлэх таатай орчныг бүрдүүлэх зарчим баримтлан ажиллахыг ажлын хэсгийн дарга, ажлын хэсгийн гишүүдэд үүрэг болгосугай.

4. Шийдвэрийн хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллахыг аймгийн Засаг даргын Тамгын газрын Хөгжлийн бодлого, төлөвлөлт, Хөрөнгө оруулалтын хэлтсийн дарга (Д.Саран-Эрдэнэ), Хууль, эрх зүйн хэлтсийн дарга (Б.Ганхуяг) нарт даалгасугай.

ЗАСАГ ДАРГА

Д.МӨНХБААТАР

4124010027

My doc:zahiramj 2024-1 uliral.

Аймгийн Засаг даргын 2024 оны
01 дүгээр сарын 09 -ны өдрийн
А/11 дугаар захирамжийн 1 дүгээр хавсралт

АЙМГИЙН НУТАГ ДЭВСГЭРТ СОГТУУРУУЛАХ УНДАА ХУДАЛДАХ,
ТҮҮГЭЭР ҮЙЛЧЛЭХ ТУСГАЙ ЗӨВШӨӨРӨЛ БҮХИЙ ХУДАЛДАА,
ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ЦЭГИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААГ
АТТЕСТАТЧИЛАЛ ХИЙХ УДИРДАМЖ

ШАЛГАХ ХУУДАС: №1
(РЕСТОРАН, БААР, КАФЕ)

НЭГ. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ:

Ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн:		Аттестатчилал хийсэн огноо:	
Аттестатчилал хамрагдаж буй аж ахуйн нэгж, иргэний нэр :			
Аж ахуйн нэгжийн нэр: Регистрийн дугаар..... Удирдлагын нэр: Утасны дугаар:		Холбоо барих эрх бүхий албан тушаалтны нэр: Утасны дугаар:	
Үйлчилгээний газрын оноосон нэр:	Үйл ажиллагаа эрхэлж эхэлсэн огноо:	Хаяг байршил: (дэлгэрэнгүй)	
Хүчин чадлын хэмжээ: (талбайн хэмжээ)	Хүний нөөцийн талаарх мэдээлэл: НИЙТ(ТОО): Мэргэжилтэй ажилтны тоо: Үндсэн ажилтан: Гэрээт ажилтан:	Согтууруулах ундаагаа үйлчлэх тусгай зөвшөөрөлтэй эсэх: тийм/үгүй Дугаар: Хүчинтэй байх хугацаа:	
ХОЁР: СТАНДАРТ ҮЗҮҮЛЭЛТ (MNS 4946:2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага)			
Шалгуур үзүүлэлт		Авбал зохих оноо	Авсан оноо
1	Тохирлын баталгаажуулалтад хамрагдсан байдал	20	
1.1	Тохирлын гэрчилгээтэй эсэх	0-10	
1.2	Тохирлын гэрчилгээний хугацаа дууссан эсэх	0-10	
2	Барилга байгууламжид тавих шаардлага	30	
2.1	Үйлчилгээний газрын барилгын зориулалт, ашиглалтын байдал	0-10	
2.2	Барилга байгууламж нь үйлчилгээний технологийн урсгалыг хангасан эсэх (бараа материал оруулж гаргах хаалга, үйлчлүүлэгч, ажилтны орох гарах хаалга тусдаа эсэх)	0-10	
2.3	Үүдний хэсэгт хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд зориулсан бариул бүхий налуу замтай байх	0-10	

3	Гадна орчны шаардлага		60	
3.1	Хаягжилт, гэрлэн чимэглэл хаяг		0-10	
3.2	Нээх, хаах, амрах цагийн хуваарь байршуулсан эсэх		0-10	
3.3	Зүлэгжүүлэлт, тохижилт хийсэн байдал болон зам талбай нь цардмал хучилттай эсэх		0-10	
3.4	Шат довжоо хашилга бариултай, хальтирч гулгахааргүй байгаа эсэх		0-10	
3.5	Хогийн сав "хуурай", "нойтон", "дахин ашиглах" хог хаягдлаар нь ангилан, битүүмжлэлсайтай эсэх		0-10	
3.6	Хог хаягдлын гэрээ байгуулсан эсэх хийж, хуваарийн дагуу гэрээт байгууллагаар гүйцэтгүүлсэн эсэх		0-10	
4	Дотоод орчны шаардлага		60	
4.1	Орох хэсэг	Хаалганыхалаагуур,агааржуулагчсэнстэй эсэх	0-10	
		Хувцас өлгүүрийн хангалт	0-10	
4.2	Ариун цэврийн өрөө	Ариун цэврийн өрөө хангалттай эсэх (эр/эм)	0-10	
		Угаалтуур;	0-10	
		Гар хатаагч;	0-10	
4.3	Төлбөрийн баримт, НӨАТ-ын баримт олгох машин;(баримт өгдөг эсэх)		0-10	
5	Зохион байгуулалт, тохижилтонд тавих шаардлага		20	
5.1	Нэг суудалд ногдох үйлчилгээний заал танхимын талбай Ресторан -(үйлчилгээний заал 2-2,6 м ² -аас доошгүй); Баар-(үйлчилгээний заал 2м ² -аас доошгүй); Кафе-(гал тогоо 1,8 м ² -аас доошгүй);		0-5	
5.2	Тусгай зориулалтын үйлчилгээний өрөө (VIP)		0-5	
5.3	Баарны лангуу		0-5	
5.4	Үйлчилгээний онцлогийг тусгасан чимэглэл, тохижилттой		0-5	
6	Хоол үйлдвэрлэлийн байранд тавих шаардлага (гал тогоо)		50	
6.1	Үйлчилгээний заалны нэг суудалд ноогдох технологийн дагуу зохионбайгуулсан үйлдвэрлэлийн талбай Ресторан - (гал тогоо 1.82 м ² -аас доошгүй); Баар- (гал тогоо 1.27 м ² -аас доошгүй); Кафе - (гал тогоо 0.8 м ² -аас доошгүй);		0-5	
6.2	Үйлдвэрлэлийн өрөөний шал нь халтарч гулгахаас хамгаалсан; (Шал нь угааж цэвэрлэхэд амар хялбар материалаар хийгдсэн эсэх)		0-5	
6.3	Халуун хоолоор үйлчилгээ үзүүлдэг эсэх		0-5	
6.4	Тоног төхөөрөмж Үйлдвэрлэлийн зориулалттай	Дулааны болон хөргөлтийн иж бүрдэл тоног төхөөрөмж;	0-5	
		Дээжийн хөргөгч, хоолны дээжийн бүртгэлийн дэвтэрхөтөлдөг байх	0-5	
		Аягатаваг ариутгах төхөөрөмж	0-5	
		Зориулалтын хоол үйлдвэрлэлийн ширээ;	0-5	
		Тогоочийн багаж хэрэгсэл;	0-5	
		Зориулалтын ган, никелийнхарьцаа нь 18/10 бүхий сав суулга;	0-5	
		Давс хэмжигч халбага;	0-5	
		Термометр (электрон)	0-5	
	Түүхий болон бэлэн бүтээгдэхүүний тусдаа өнгөөр ялгасан гампанз, хутга;		0-5	

6.5	Үйлчилгээний аяга, таваг, багаж хэрэгсэл (нэг суудалд ноогдох эргэлтийн тоо) нөөцтэй байх	0-5	
6.6	Хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмж;	0-5	
6.7	Үйлчилгээний зориулалтын хэрэглэлийн өрөө, шүүгээ (ширээний бүтээлээг, төрөл бүрийн сальфетка г.м);	0-5	
6.8	Сав, багаж хэрэгслийн агуулах шүүгээ; Хүнсний зориулалтын агуулахтай эсэх	0-5	
6.9	Баталгаажуулсан жинтэй байх	0-5	
6.10	Агаар сэлгэх хоолой бүхий агааржуулалтын систем /хиншүү, уур сорогч/	0-5	
7	Ажлын байрны эрүүл ахуйн шаардлага	15	
7.1	Үйлчилгээний газрын барилга байгууламж, талбай, тоног төхөөрөмжийн ариутгал, халдваргүйтгэл, хортон шавьж, мэрэгч устгалыг тогтоосон хугацаанд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэж бүртгэл хөтөлсөн;	0-5	
7.2	Ажилчдын ажлын хувцас солих өрөөтэй байх (шүүгээг гадуур хувцасны шүүгээнээс тусдаа байхаар зохион байгуулсан)	0-5	
7.3	Ажилчдын ариун цэврийн өрөөтэй байх	0-5	
8	Аюулгүй байдалд тавих шаардлага	10	
8.1	Хяналтын камержуулалттай эсэх Үйлчилгээний газрын гадна хэсгийн камержуулалтын тоо Үйлчилгээний газрын дотор талын камержуулалтын тоо 30-аас доошгүй бичлэгээ хадгалах, тогтмол ажилладаг эсэх	0-10	
9	Галын аюулгүй байдлын шаардлага	30	
9.1	Ажлын байрны Галын аюулгүй байдлын дүгнэлт гаргуулсан;	0-10	
9.2	Хийн зуухтай газар нь эрх бүхий итгэмжлэгдсэн байгууллагаар дүгнэлт, үнэлгээ хийлгэн баталгаажуулж, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавигдах галын аюулгүй ажиллагааны шаардлагыг хангасан;	0-5	
9.3	Утаа мэдрэх дохиоллын систем;	0-5	
9.4	Гал унтраах анхан шатны багаж хэрэгсэл;	0-5	
9.5	Галунтраах автомат төхөөрөмж;	0-5	
10	Байгаль орчинд тавигдах шаардлага	25	
10.1	Хоолны газрын орчны эдэлбэр газрын 10 м-ээс доошгүй талбайд зуны улиралд мод, бут, сөөг тарьж зүлэгжүүлж, хөрсийг нь чийгшүүлсэн, ногоон байгууламжийг бий болгон,	0-10	
10.2	Байгууллагын 50 м доторх, хог, цас арилгаж хэвшсэн эсэх	0-10	
10.3	Цэвэр усны хангамж, бохир ус зайлуулах төвлөрсөн шугамд холбогдоогүй хоолны газар нь байгаль орчинд ээлтэй, үйлчлүүлэгчдийн ая тухтай байдал, стандартын шаардлага хангасан ариун цэврийн байгууламжтай байна. Мөн саарал усыг ашиглах ариун цэврийн инженерийн байгууламжийг нэвтрүүлсэн байж болно;	0-5	
11	Хүний нөөцөд тавих шаардлага, ажиллагсадын эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд тавих шаардлага	45	
11.1	Мэргэжлийн болон мэргэшсэн тогооч; (мэргэжлийн үнэмлэх үзнэ)	0-10	
11.2	Мэргэжлийн зөөгч, бармен, бартендер, бариста;	0-5	
11.3	Энгэрийн тэмдэг бүхий дүрэмт хувцастай, өмсөж хэвшсэн;	0-10	

11.4	Хоолны газрын ажилтан нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдсан; (эрүүл мэндийн дэвтэр үзнэ)	0-10	
11.5	Үйлчилгээний онцлогийг тусгасан ажлын дүрэмт хувцас	0-10	
12	Хоолны цэс, технологийн карт	10	
12.1	Үйлчилгээний онцлогийг тусгасан эмблем бүхий хавтастай хоол ундааны хэвлэмэ цэс, меню /орц, хачир, сүмсний тайлбар/;	0-5	
12.2	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн карт боловсруулж баталсан байх	0-5	
ГУРАВ : ҮНЭЛГЭЭНИЙ ДҮН			
3.1	НИЙТ АВСАН ОНОО(375оноо-100 % гэж үзнэ)	375	
3.2	БИЕЛЭЛТХУВИАР	100%	

Үнэлгээний тайлбар:

>91% стандартын хэрэгжилт бүрэн хангасан
 -81-90% стандартын хэрэгжилт хангалттай
 71-80% стандартын хэрэгжилт хангаж буй
 <70%-аас доош шаардлага хангахгүй

ТАЙЛБАР:

-Бүрэн хангаж байгаа тохиолдолд шалгуур үзүүлэлтийн дагуу5, 10 оноонуудыг өгнө
 -30-90%-ыг хангаж байвал:
 10 оноотой үзүүлэлтэд: 3-9 оноо өгнө
 5 оноотой үзүүлэлтэд: 1.5-4 оноо өгнө
 -Огт байхгүй тохиолдолд 0 өгөх ба онооны нийлбэрийг авбал зохих оноонд харьцуулан хэрэгжилтийн хувийг тооцно

ДҮГНЭЛТ:

.....

АТТЕСТАТЧИЛАЛ ХИЙСЭН:

АЖЛЫН ХЭСГИЙН АХЛАГЧ: /

/албан тушаал, нэр, гарын үсэг/

ГИШҮҮД: (.....)

(албан тушаал, нэр, гарын үсэг)

..... /
 /албан тушаал, нэр, гарын үсэг/

ШАЛГАЛТЫН ДҮНТЭЙ ТАНИЛЦСАН:

..... (.....)

(аж ахуйн нэгж, иргэний нэр, албан тушаал, гарын үсэг)

Аймгийн Засаг даргын 2024 оны
A/II 01 дүгээр сарын 02 -ны өдрийн
дугаар захирамжийн 2 дугаар хавсралт

ШАЛГАХ ХУУДАС №2
(ХҮНСНИЙ ДЭЛГҮҮР, АЯ ТУХТАЙ ДЭЛГҮҮР, МИНИМАРКЕТ, СУПЕРМАРКЕТ)

НЭГ. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ:			
Ажлын хэсгийн бүрэлдэхүүн:		Аттестатчилал хийсэн огноо:	
Аттестатчилал хамрагдаж буй аж ахуйн нэгж, иргэний нэр:			
Аж ахуйн нэгжийн нэр:		Холбоо барих эрх бүхий албан тушаалтны нэр:	
Регистрийн дугаар		Утасны дугаар:	
Удирдлагын нэр:			
Утасны дугаар:			
Худалдааны газрын оноосон нэр:		Үйл ажиллагаа эрхэлж эхэлсэн огноо:	Хаяг байршил: (дэлгэрэнгүй)
Хүчин чадлын хэмжээ: (талбайн хэмжээ)	Хүний нөөцийн талаарх мэдээлэл: НИЙТ(ТОО): Мэргэжилтэй ажилтны тоо: Үндсэн ажилтан: Гэрээт ажилтан	Согтууруулах ундаа худалда тусгай зөвшөөрөлтэй эсэх: тийм/үгүй Дугаар: Хүчинтэй байх хугацаа:	
ХОЁР. СТАНДАРТ ШАЛГУУР (MNS 5021-1:2023 Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага)			
Шалгуур үзүүлэлт		Авбал зохих оноо	Авсан оноо
1	Тохирлын баталгаажуулалтад хамрагдсан байдал	30	
1.1	Тохирлын гэрчилгээтэй эсэх	0-15	
1.2	Тохирлын гэрчилгээний хугацаа дууссан эсэх	0-15	
2	Барилга байгууламж гадаад, дотоод орчинд тавигдах шаардлага	135	
2.1	Мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу худалдаа, үйлчилгээний зориулалтаар баригдсан, эсхүл өргөтгөсөн шинэчилсэн; (нийтийн орон сууцанд батлагдсан зураг төсөлтэй байх, гадна хаалга нь орцны хаалганаас тусдаа, дотогшоо нэвтрэх хаалгагүй байх)	0-10	

2.2	Хүчин чадал, худалдааны талбайн хэмжээм ² -аас доошгүй (зөвхөн худалдааны заалны талбай) Аймгийн төвд : супермаркет–500м ² минимаркет-100 м ² ая тухтай дэлгүүр- 51 м ² хүнсний дэлгүүр-100 м ² Хөдөө, сум орон нутагт : супермаркет–300м ² минимаркет- 80 м ² ая тухтай дэлгүүр-41м ² хүнсний дэлгүүр- 41 м ²	0-15	
2.3	Худалдааны газрын барилгын тааз, хана, шал, хаалганы өнгө үзэмжтэй шаардлага хангасан;	0-10	
2.4	Худалдан авагчийн хаалга, ачаа зөөвөрлөх хаалганаас тусдаа орох, гарах урсгалтай;	0-10	
2.5	Цахилгаан эрчим хүчийг төвийн эх үүсвэрээс болон нар салхины эх үүсвэрээр шийдсэн;	0-10	
2.6	Хаяг нь гэрэлтүүлэгтэй, фасадны талбайн 20 хувиас ихгүй;	0-10	
2.7	Орох хаалганы гадна хэсэгт үйлчилгээний цагийн хуваарийг үйлчлүүлэгчдэд харагдахуйцаар байршуулсан;	0-10	
2.8	Хог хаягдлыг ангилан ялгаж хаях хогийн сав дотор талд байрлуулсан;	0-10	
2.9	Бараа хүлээн авах, буулгах тавцан, тэмдэглэгээ бүхий цардсан зам, талбайтай;	0-10	
2.10	Нийт талбайн 30 хувиас доошгүй талбайд ногоон байгууламжтай, тохижилт хийсэн;	0-10	
2.11	Авто машины зогсоол болон замын тэмдэг тэмдэглэгээ хийсэн;	0-10	
2.12	Ногоон байгууламж хийж, явган хүний замын хог, цас мөсийг тогтмол цэвэрлэж, хальтрилгаа гулгаа үүсгэхгүй, орчны бохирдолгүй байлгах (50 метр хүртэл)	0-10	
2.13	Камерын системтэй байх /тогтмол ажиллуулдаг, бичлэгээ 30-аас доошгүй хоног хадгалах/	0-10	
3	Худалдааны газрын талбай төлөвлөлтөд тавих шаардлага	45	
3.1	Тасгуудын байршлыг мэдээллэх хаягжилт хийсэн эсэх	0-10	
3.2	Худалдааны газрын хүчин чадалд нийцүүлэн бараа хадгалах агуулахтай байх	0-10	
3.3	Ажилчдын хувцас солих өрөө	0-5	
3.4	Хүнсний бараа, бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах, ангилах, ядгах багцлах бэлтгэх өрөөтэй эсэх– хасах	0-5	
3.5	Ариун цэврийн өрөө, гар угаах угаалтуур	0-5	
3.6	Худалдааны танхимын гарах урсгал дагуу тооцооны хэсэгт кассын машин болон төлбөр тооцооны хэрэгслүүд байршуулах, төлбөрийн баримт хэвлэх төхөөрөмжтэй байх, худалдан авсан бараа, бүтээгдэхүүний төлбөр тооцоог үнэн зөв гүйцэтгэж төлбөрийн баримт олгох	0-10	
4	Ажлын байрны эрүүл ахуйн шаардлага	35	
4.1	Худалдааны барилга байгууламж нь байгалийн, механик болон автомат агааржуулалтын системтэй;	0-15	

4.2	Худалдааны газрын барилга байгууламж, талбай, тоног төхөөрөмжийн ариутгал, халдваргүйтгэл, хортон шавьж, мэрэгч устгалыг тогтоосон хугацаанд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэж бүртгэл хөтөлсөн;	0-10	
4.3	Цэвэрлэгээ ариутгал хийсэн байдал;	0-10	
5	Тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн шаардлага	60	
5.1	Бараа, бүтээгдэхүүнийг өрж байршуулах ханын тавиурын өндрийн хэмжээ 180 см-с ихгүй, шалнаас 20 см -с багагүй зайд байна	0-10	
5.2	Худалдааны газрын хүчин чадлаас хамаарч лангуу, тавиурын хоорондын зай 1-1,5 метр түүнээс дээш хэмжээтэй эсэх	0-10	
5.3	Температурын тохируулга бүхий хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжтэй эсэх	0-10	
5.4	Худалдан авагчийн зориулалттай бараа, бүтээгдэхүүний сагс, тэргэнцрийг байршуулж үйлчилнэ.	0-10	
5.5	Жин хэмжүүр нь баталгаажуулалттай эсэх (жингийн доор баталгаажуулсан СХЗГ-ын хуудсыг үзнэ) Баталгаажсан хяналтын жин хэмжүүрийг байршуулсан эсэх	0-10	
5.6	Тод гаргацтай жигд бичилттэй бараа, бүтээгдэхүүний нэгжийн үнийн хаягийг нэр төрөл тус бүрд байршуулах	0-10	
6	Галын аюулгүй байдлын шаардлага	45	
6.1	Ажлын байрны галын аюулгүй байдлын дүгнэлт гаргуулсан;	0-15	
6.2	Гал унтраах анхан шатны багаж хэрэгсэлтэй;	0-15	
6.3	Техник, тоног төхөөрөмж, цахилгаан монтажийг галын аюулгүйн болон техник ашиглалтын дүрмийн дагуу угсарсан эсэх	0-15	
7	Худалдааны ажилтны эрүүл ахуй, ажил мэргэжлийн ур чадварт тавих шаардлага	45	
7.1	Хүнсний сүлжээнд ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд тогтоосон хугацаанд хамрагдсан;	0-15	
7.2	Худалдааны ажилтан нь лого, энгэрийн тэмдэг бүхий ажлын дүрэмт хувцсыг өмсөх	0-15	
7.3	Худалдааны зөвлөх, худалдагч, борлуулагч нь мэргэжлийн үнэмлэхтэй эсэх	0-15	
8	Бараа, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангахад тавих шаардлага	70	
8.1	Бараа бүтээгдэхүүн хугацаанд хяналт тавьж хугацаа хэтэрсэн бараа, бүтээгдэхүүн зарж борлуулахгүй байх	0-20	
8.2	MNS 6648:2016 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын шошгололтонд тавих шаардлагыг хангасан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч худалдаан.	0-15	
8.3	Бараа бүтээгдэхүүний гарал үүслийн бичиг, дагалдах чанарын бичигтэй эсэх (өндөг, түргэн муудах хүнсний бүтээгдэхүүн)	0-20	
8.4	Хүнсний түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргөх, хөлдөөх тоног төхөөрөмжид ангилан хадгалж худалдаалах	0-15	
ГУРАВ: ҮНЭЛГЭЭ			
3.1	НИЙТ АВСАН ОНОО(465 оноо авч 100%)	465	
3.2	БИЕЛЭЛТХУВИАР	100	

Үнэлгээний тайлбар:

- 91% стандартын хэрэгжилт
бүрэн хангасан
- 81-90% стандартын
хэрэгжилт хангалттай
- 71-80 %стандартын
хэрэгжилт хангаж буй
- 70%-аас доош шаардлага
хангахгүй

Тайлбар:

- Бүрэн хангаж байгаа тохиолдолд шалгуурын
дагуу 15, 20 оноо өгнө
- 30-90%-ыг хангаж байвал:
15 оноотой үзүүлэлтэд: 9-13.5 оноо өгнө
20 оноотой үзүүлэлтэд: 6-18 оноо өгнө
- Огт байхгүй тохиолдолд 0 өгөх ба онооны
нийлбэрийг авбал зохих оноонд харьцуулан
хэрэгжилтийн хувийг тооцно

ДҮГНЭЛТ:

АТТЕСТАТЧИЛАЛ ХИЙСЭН:

АЖЛЫН ХЭСГИЙН АХЛАГЧ: /

/албан тушаал, нэр, гарын үсэг/

ГИШҮҮД: ()

(албан тушаал, нэр, гарын үсэг)

/

/албан тушаал, нэр, гарын үсэг/

ШАЛГАЛТЫН ДҮНТЭЙ ТАНИЛЦСАН:

()
(аж ахуйн нэгж, иргэний нэр, албан тушаал, гарын үсэг)