

## Цайны газрын аюулгүй ажиллагааны журам

### Нэг. Ерөнхий зүйл

1.1. Энэхүү журмын зорилго нь Компанийн цайны газрын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний аюулгүй байдлыг хангахтай холбогдон гарах харилцааг зохицуулахад оршино.

1.2. Цайны газар нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд шаардлагатай тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан зориулалтын ажлын байранд үйл ажиллагаа явуулах бөгөөд батлагдсан жор, технологийн дагуу халуун, хүйтэн хоол, ундаа, зууш, нарийн боов үйлдвэрлэж компанийн ажиллагсдад үйлчилнэ.

1.3. Цайны газар нь үйл ажиллагаандаа холбогдох хууль, стандарт, энэхүү журмыг мөрдөж ажиллана.

### Хоёр. Журмын нэр томъёоны тодорхойлолт

2.1. Энэ журманд хэрэглэсэн дараахь нэр томъёог дор дурдсан утгаар ойлгоно:

2.1.1. "Цайны газар" гэж хоол, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, үйлчилгээг нэгэн зэрэг хослуулан үйлдвэрлэж Компанийн ажилтнуудад үйлчилдэг газрыг хэлнэ.

2.1.2. "Ажилтан" гэж бараа, ажил, үйлчилгээг үйлдвэрлэл, аж ахуйн үйл ажиллагааны бус, зөвхөн өдрийн хоолны хэрэгцээгээ хангахад зориулан захиалж, худалдан авч, үйлчлүүлж байгаа, эсхүл хэрэглэж байгаа Компаний ажилтныг;

2.1.3. "Хоол үйлдвэрлэл" гэж зориулалтын дагуу төлөвлөгдсөн байранд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, батлагаатай түүхий эд материал ашиглан, зөвшөөрөгдсөн жор технологийн дагуу мэргэжлийн ажилчдад тулгуурлан хоол ундаа бэлтгэх үйл ажиллагаа;

2.1.4. "Мэдрэхүйн шалгалт" гэж мэдрэхүйн эрхтэнээр хоол, бүтээгдэхүүнийг шалгах явц / харах, үнэрлэх, хүрэх болон амтлах/ зэрэг.

2.1.5. "Түүхий эд" гэж эцсийн бүтээгдэхүүн болтол боловсруулах төрөл бүрийн хүнсний зүйл.

### Гурав. Цайны газрын барилга, тоног төхөөрөмжид тавигдах шаардлага

3.1. Цайны газар нь үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи, хөдөлмөр хамгаалал, техникийн болон галын аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй, ариун цэврийн үндсэн шаардлагыг хангасан байна.

3.2. Цайны газрын агаар сэлгэлтийн системийг гал тогоонд ялгаруулж буй хоолны үнэр, утаа, уурыг үйлчилгээний танхимд тархахгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлж, бусад өрөө, тасалгааны талбайн хэмжээ онцлогоос хамаарч агаар сэлгэлтийн системийн хүчин чадлыг тооцож суурилуулсан байна.

3.3. Цайны газарт суурилуулсан агаар сэлгэлтийн системийн дуу нь 67 децибаллаас дээшгүй байна.

3.4. Хоол үйлдвэрлэх өрөөний шал, хана, таазыг ус нэвтэрдэггүй, бат бөх, тэгш гөлгөр гадаргуутай, өнгө үзэмж сайтай цэвэрлэхэд хялбар засаж сэлбэх боломжтой материалаар хийж, хортон шавьж, бичил биетэн үржихээс хамгаалсан байна.

3.5. Цайны газар нь хэрэглэгчид зориулсан гар угаах, хатаах төхөөрөмж бүхий бие засах газар, хувцасны өлгүүр, гутал арчигч зэргийг байрлуулсан байна.

3.6. Цайны газар нь ажилтны амралтын болон хувцас солих өрөө, гадуур хувцас, цүнх зэрэг хувийн эд зүйлсийг хадгалах зориулалтын шүүгээтэй байна.

3.7. Цайны газарт гал түймэр унтраах хэрэгслүүдийг байрлуулсан байна.

3.8. Техник, тоног төхөөрөмж нь цахилгааны болон галын аюулгүйн техник ашиглалтын дүрмийн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

3.10. Цайны газар нь хагас боловсруулсан болон бэлэн халуун, хүйтэн хоол, бүтээгдэхүүн хадгалах зориулалтын хоол халуун байлгагч, хөргөх төхөөрөмжөөр хангагдсан, нэг хэрэглээний сав, хэрэгсэл хадгалах зориулалтын шүүгээтэй байна.

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

4.1. Цайны газар нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдан авахдаа (гарал үүслийн, ариун цэврийн гэрчилгээ) шалгаж, гадаад байдал, амт, үнэр, өнгийг мэдрэхүйн эрхтний тусламжтайгаар сайтар шалгаж авна.

4.2. Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол дээр үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр, цаг, хадгалах хугацаа, нөхцөл, үйлдвэрийн стандартыг тэмдэглэсэн байна.

4.3. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, хадгалалтын нөхцлийг харгалзан шаардлага хангасан хөргүүр, хөлдөөгч, агуулахад хадгална.

4.4. Түүхий эд, материал хагас боловсруулсан болон түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын болон хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

#### Тав. Хоол үйлдвэрлэлд тавигдах шаардлага

5.1. Тухайн хоолны газрын үйлчилгээний ангилал, зэрэглэл, онцлогоос хамааруулан хоол ундааны жор технологи, цэсийг боловсруулж, байгууллагын удирдлагаар баталгаажуулсан цэсээр хоол, бүтээгдэхүүний жор, технологийг баримтлан үйлдвэрлэл явуулна.

5.2. Хоолны газрын бүтэц нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологийн урсгал шугамыг баримталсан, ажлын байр нь шаардлагатай тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан байна.

5.3. Түүхий эд боловсруулах, хоол бэлтгэхэд хэрэглэх ажлын ширээ, багаж хэрэгсэлийг болсон ногоо /БН/, түүхий ногоо /ТН/, болсон мах /БМ/, түүхий мах /ТМ/, талх /Т/ гэхчилэн тэмдэг тавих буюу өнгөөр ялгаж ангилна.

5.4. Усан хангамж нь "Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих хяналт. MNS 0900:2005" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

5.5. Хог хаядлыг шинж чанараар нь зориулалтын таглаатай саванд ангилан цуглуулж, устгах үйл ажиллагааг орон нутгийн хог хаягдал ачиж, тээвэрлэх байгууллагатай гэрээ байгуулж ажиллана.

#### Зургаа. Хоолны газрын үйлчилгээнд тавигдах шаардлага

6.1. Цайны газрын ажилтнууд үйлчилгээ эхлэхийн өмнө хооллох танхимийг цэвэрлэж, үйлчилгээнд шаардагдах зүйлсийг бүрэн хангасан байна.

6.2. Хооллох танхимын ширээ сандлыг туслах ажилтан байрлуулна.

6.3. Хоолны ширээн дээр хоол амтлагч, цаасан болон даавуун амны алчуур тавьж, хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, төрөл, үйлчилгээний хэлбэрээс хамааруулан ширээнд нэмэлт засал хийж болно

6.4. Цайны газрын үйлчилгээг түргэн шуурхай болгох зорилгоор хоолны тасалбарыг үйлчилгээнд хэрэглэж болно.

6.5. Цайны газар нь өөрийн ажиллах журмыг ажиллагсдад ил тод байхаар байрлуулна.

6.6. Захиалгаар хоол хийх хугацааг үйлчлүүлэгчдэд урьдчилан мэдэгдэнэ.

#### Долоо. Цайны газрын удирдлага, ажилтанд тавигдах шаардлага, хүлээх үүрэг, хариуцлага

7.1. Цайны газрын ажилтнуудад тавих нийтлэг шаардлага.

7.1.1. Цайны газрын үйлдвэрлэл, үйлчилгээг шууд гардаж явуулах ахлах тогооч, зохион байгуулагч, тогооч, угаагч, бэлтгэгч, зөөгч нь эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан дэвтэртэй байна.

7.1.2. Цайны газрын ажилтан нь ажлын дүрэмт хувцастай, өөрийн нэр бүхий энгэрийн тэмдэгтэй байна

7.1.3. Цайны газрын ажилтан нь гадуур хувцас, цүнх зэрэг хувийн эд зүйлийг хувцасны өрөө, зориулалтын шүүгээнд хадгална.

7.2. Ахлах тогоочийн үүрэг

7.2.1. Хоолны цэс, технологийн карт, орцыг хянан баталгаажуулж батлах

7.2.2. Цайны газрын эрүүл ахуй, ариун цэвэр, хөдөлмөр хамгаалал, галын аюулгүй ажиллагааны дүрэм, зааврыг боловсруулж, мөрдүүлж, хяналт тавих

7.2.3. Цайны газрын тогтвортой ажиллах бололцоог бүрдүүлэх, шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг удирдан зөв зохион байгуулж хяналт тавих.

7.2.4. Ажилтны мэргэжил мэдлэгийг дээшлүүлэх зорилгоор сургалтад хамруулах, хоол үйлдвэрлэл, хүнсний салбарт гарч буй дэвшилтэт технологийг тэдэнд эзэмшүүлэх

7.2.5. Хоолны газрын төлөвлөгөөг боловсруулж, хөдөлмөр хамгааллын хэрэгслээр хангах.

7.2.6. Хоолны газрын дотоод ба гадаад орчны эрүүл ахуй, ариун цэвэр, хоолны чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавьж, хэрэглэгчийн эрэлт, хэрэгцээнд нийцсэн үйлчилгээ явуулах бололцоог хангах

7.2.7. Хоол хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн олон улсад дагаж мөрддөг үйлдвэрлэлийн зохистой дадал, эрүүл ахуйн зохистой дадлын талаарх мэдлэгийг ажилтанд олгох, энэ чиглэлийн сургалтыг дотооддоо тогтмол зохион байгуулах, аюулгүй дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо нэвтрүүлэх ажлыг удирдан зохион байгуулж хяналт тавих

7.2.8. Хоолны жор, технологи боловсруулж мөрдүүлэх, технологийн карт боловсруулах, бүтээгдэхүүний амт, чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавих

7.2.9. Хоолны амт чанарыг сайжруулах, аюулгүй байдлыг хангах зорилгоор хоолны газрын тогооч, ажиллагсдыг мэдээллээр тогтмол хангаж, сургалт зохион байгуулах

7.2.10. Хоолноос дээж авах, устгах үйл ажиллагаанд хяналт тавьж, үйлчлүүлэгчдээс хоолны амт, чанартай холбоотой гарсан санал, гомдлыг судалж тухай бүр барагдуулж байх

7.2.11. Хоолны газрын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрмийг боловсруулж мөрдүүлэх, ариутгал, цэвэрлэгээнд хяналт тавих

7.2.12. Хоолны газарт ашиглагдаж буй тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн аюулгүй ажиллагаа, ариутгал, цэвэрлэгээний зааврыг боловсруулж ажлын байранд мөрдүүлэх

7.2.13. Хоолны газрын дотоод дэг журам, хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн зарчмыг баримталж ажиллана.

7.2.14. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бүрэн бүтэн байдал, аюулгүй ажиллагаанд хяналт тавьж ажиллана.

### 7.3. Тогоочийн үүрэг.

7.3.1. Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хүнсний түүхий эдийг анхан шатны болон дулааны боловсруулалтад оруулж батлагдсан жор, технологийн дагуу хоол үйлдвэрлэнэ.

7.3.2. Тухайн өдөр үйлдвэрлэгдсэн хоол, зууш, ундаанаас дээж авч зориулалтын саванд хийж 00+40С хөргөгчид 48 цаг хадгалсны дараа дээжийг устгаж тэмдэглэл хөтлөнө.

7.3.3. Тогооч нь төлөвлөгөөт цэс болон захиалгын дагуу хоол үйлдвэрлэж, үйлдвэрлэсэн хоолны амт, чанар, өнгө үзэмжийг шалгаж ажилтнуудад шилжүүлнэ.

7.3.4. Тогооч нь хоол, ундааг таваглаж олгохдоо орц, норм, халууны хэмийг баримтлан олгоно.

7.3.5. Хоолыг зориулалтын хоол халуун байлгагчид 2-3 цагаас илүүгүй хугацаанд хадгалахаар тооцож шөлтэй хоолыг +750С-аас доошгүй, хоёрдугаар хоол, хачир, сүмсийг +650С-аас доошгүй хэмд олгож, хүйтэн хоол, зуушийг хөргөгчид байлгаж +7+140С хэмтэй олгоно.

7.3.6. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын нөхцлийн дагуу, эмх цэгцтэй хадгалж, гэмтэж муудах, бохирдохоос сэргийлэн хадгалалтын хугацаанд хэрэглэнэ.

7.3.7. Ажил дууссаны дараа ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын ариутгалын бодисоор цэвэрлэж ариутган дараа өдрийн буюу ээлжийн ажилд бэлэн болгоно.

#### 7.4. Туслах ажилтны үүрэг:

7.4.1. Үйлчилгээний танхимыг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн тохижуулж, тавилгыг эмх цэгцтэй байрлуулж, үйлчилгээг тухайн цайны газрын төрөл, зэрэглэлд нийцүүлэн явуулах

7.4.2. Туслах ажилтан нь ажиллагсдад түргэн шуурхай үйлчилж, тэдэнтэй эелдэг, боловсон харилцах үүрэгтэй бөгөөд тэдэнд таагүй сэтгэгдэл төрүүлэх аливаа үйлдэл гаргахгүй байх.

7.4.3. Ажилтантай хийх хоолны тооцоог төлбөрийн хуудсанд үнэн зөв бичиж нэг хувийг түүнд өгнө.

7.4.4. Туслах ажилтан цэсэнд бичигдсэн хоол, бүтээгдэхүүний талаар зохих мэдлэгтэй байж хэрэглэгчийг хоол сонгож захиалахад нь туслах, хоолны орц, технологи ажиллагааны талаар тайлбарлах чадвартай байна.

7.4.5. Туслах ажилтан үйлчилгээнд хэрэглэсэн аяга, таваг бусад хэрэгслийг угаалгын өрөөнд хүргэнэ.

7.4.6. Цайны газрын сав угаагч нь хэрэглэсэн сав, багаж, хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, ажлын байрны цэвэрлэгээ, ариутгалын журмыг баримтлан угааж, ариутган дараагийн үйлчилгээнд бэлэн байлгана.

7.4.7. Танхимын зохион байгуулагч нь хэрэглэгчээс гарсан санал,гомдол, хүсэлтийг тухай бүр барагдуулж байх.

#### Найм. Ариутгал, цэвэрлэгээ

8.1. Цайны газрын шал, хана, хаалгыг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгах ба их цэвэрлэгээг 7 хоног тутам хийнэ.

8.2. Цэвэрлэгээний багаж хэрэгслийг тусгай байранд хадгалж, тэдгээрийг цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа халуун усаар угааж, ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлнэ.

8.3. Цайны газрын гарын угаалтуур, бохир усны цооног, хогийн савыг 5-10 хувийн хлорийн шохойн уусмал болон ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлнэ.

8.4. Бохир усны нүх, бие засах газар, хогийн цэгийн орчныг цементлэн хог хаягдлыг таглаатай саванд цуглуулж хог дүүрэх бүрд ачуулж зайлуулах ба савыг өдөр бүр халдваргүйжүүлэгч уусмалаар угааж цэвэрлэнэ.

8.5. Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэсэн багаж хэрэгсэл, сав, суулгыг 1%-ийн сод, эсвэл гичийн +50 0С-ийн хэмтэй халуун усаар зориулалтын угаалгын бодисоор

сойздож угаана. Угаалгын бодисын үлдэгдлийг 80-90 0С-ийн хэмтэй халуун усаар сайтар зайлж зориулалтын тавиур дээр хатаана.

8.6. Хортон шавьж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйтгэлийг улирал тутамд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.

#### Ес. Хориглох зүйл

9.1. Хоол, хүнсний түүхий эд, бараа бүтээгдэхүүнийг химийн болон хортой бодисын хамт тээвэрлэхийг хориглоно.

9.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд оролцож буй ажилтан нь хоол хүнсийг бохирдуулах аливаа үйлдэл хийхийг хориглоно.

9.3. Хоол үйлдвэрлэлд ашиглаж буй түүхий эд бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тоног төхөөрөмж, агуулахаас бусад газарт ил задгай тавьж, хадгалахыг хориглоно.

9.4. Хоол шарж хайрахад хэрэглэсэн тосыг дараа өдрийн хоол үйлдвэрлэлд дахин хэрэглэхийг хориглоно.

9.5. Цайны 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.

9.6. Цайны газар нь цэвэрлэгч, слесарь зэрэг туслах ажилтныг хоол бэлтгэлийн үйл ажиллагаанд оролцуулахыг хориглоно.

9.7. Хоолны газарт хэрэглэгдэх цэвэрлэгээ, ариутгалын химийн бодис, урвалжийг хүнсний агуулахад хадгалахыг хориглоно.

9.8. Хадгалалтын хугацаа дууссан бүтээгдэхүүнийг хэрэглэхийг хориглоно.

#### Арав. Хүлээх хариуцлага

10.1. Ахлах тогооч нь энэхүү журмыг үйл ажиллагаандаа мөрдөж, ажлын хариуцлага, хүлээсэн үүргийн биелэлтийг шууд хариуцна.

10.2. Тус компани нь цайны газрын байр, орчны тохижилт, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг хариуцах бөгөөд хоолны чанар аюулгүй байдлыг Ахлах тогооч бүрэн хариуцна.

10.3. Зөрчил гаргасан гэм буруутай ажилтанд холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм, журмын хүрээнд хариуцлага тооцно.

#### Арван нэг. Цайны газрын галын аюулгүй байдлын шаардлага

11.1. Барилга байгууламжийн галын аюулгүйн дүрэмд тавих шаардлагыг хангасан, гал унтраах хэрэглэлтэй байна.

11.2. “Галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага” MNS 4244:94 стандартын дагуу барилга байгууламж нь галын аюулгүйн таних тэмдэг бүхий аваарын гарц, шат, авралтын зураг, бүдүүвчтэй байна.

11.3. Аваарын хаалга нь гадагш чиглэсэн байна

11.4. Цайны газрын хонгил, шатны эргэх хэсэг, үйлдвэрлэлийн өрөөнд галд тэсвэргүй материалаар хийсэн хулдаас, хивсэнцэр дэвсэхийг хориглоно.

11.5. Техник, тоног төхөөрөмж, цахилгааны монтажийг галын аюулгүйн болон техник ашиглалтын дүрмийн дагуу угсарсан байна.

11.6. Хийн плетка ашиглахыг хориглоно.