

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

1. Барааны тодорхойлолт, стандарт:
2. Хүнсний төрлийн бүтээгдэхүүнд: Нийлүүлж буй цагаан будаа, шар будаа, вандуй, гурвалжин будаа, хүүхдийн будаа, хөц будаа, БГ-055, БГ-085, БГ-075, БГ-115 ангилалын гурил нь: Хүнсний аюулгүй байдал, хорио цээрийн шаардлагыг хангасан байх. Үүнд: Сав, баглаа боодол гэмтээгүй, гадны бохирдолгүй, хогт хольцгүй, ургамлын гадаад дотоод хорио цээргүй, хөнөөлт шавьжгүй, хөгц мөөгөнцөр илрээгүй, өөрийн төрөлдөө тохирсон үнэр амт, нэр төрлийн дагуу өнгөтэй, хуурай нунтаг, бөөгнөрсөн хэсэггүй байх. Мөн химийн шинжилгээгээр: хүчиллэг, чийглэг, цавуулаг, үнслэг чанар нь стандартанд тохирч байх шаардлагатай. Хадгалалт, савлалт, борлуулалтын явцад бүтээгдэхүүн тус бүрийг тодорхой үзүүлэлтээр улирал бүр шинжилгээнд хамруулсан шинжилгээний бичгийг авчирч өгч байх.

Гоймонгийн төрлүүд нь: нэр төрөлдөө тохирсон амт, цагаан саарал өнгөтэй, гадаргуу хугарч үйрээгүй, хөгц мөөгөнцөр илрээгүй, гашуун исгэлэн буюу гадны амт үнэргүй, төмрийн хольцгүй, гэдэсний бүлгийн эмгэг төрөгч болон төмсний савханцар илрээгүй, чийглэг, хүчиллэг, төмөрлөгийн үзүүлэлт нь чанарын шаардлага хангасан зөвшөөрөгдөх хэмжээнд байна.

Хар чавга, чацаргана, нэрсний варень, гишүүнэгний варень эдгээр нь өөр өөрийн төрлийн үнэр амттай, гадаргуу биет гэмтэлгүй, хортон шавьжны бохирдолгүй, чихрийн талстгүй, чихэрлэг хуурай бодис 72,5%-тай байх. Жимс жимсгэнийг хурц үнэртэй өөр төрлийн бараатай хамт тээвэрлэхийг хориглоно. Түргэн гэмтдэг барааг тусгай зориулалтын машинаар чанарыг алдагдуулахгүйгээр тээвэрлэнэ. Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан орчин нөхцөлд хадгалах ба тээвэрлэх зөөвөрлөх журмыг нарийн баримтлана.

1. Талх, нарийн боов

№	Бараа бүтээгдэхүүн	Стандарт
1.	Талх	MNS4661:2009
2.	Нарийн боов	MNS2488:98

Талх, нарийн боов:

Улсын ба салбарын стандарт, техникийн нөхцөл бусад норматив, техникийн баримт бичигт заасан хүүхдийн хүнсэнд хэрэглэж болох чанарын баталгаатай материал, нарийн боовны үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэнэ. Нарийн боовыг хуурай цэвэр гадны элдэв үнэргүй, өөр өөрийн хэлбэр дүрстэй, дутуу зуурагдсан шинж тэмдэггүй, нэр төрөлдөө тохирсон амт үнэртэй, жигд сийрэгжилттэй, гадны хольцгүй, гүйцэд бололттой, шинжилгээгээр чийглэг, хүчиллэг, сийрэгжилт нь зөвшөөрөгдөх хэмжээндээ байх ба нянгийн бохирдолгүй байх. Нарийн боовыг хурц үнэртэй өөр төрлийн бараатай хамт тээвэрлэхийг хориглоно. Түргэн гэмтдэг барааг тусгай зориулалтын чанарыг алдуулахгүйгээр тээвэрлэнэ. Зөвхөн батлагдсан стандарт техникийн нөхцөл, чанарын баталгаатай барааг хүлээн авна. Хүлээн авахдаа хайрцаг савны байдал хаяг шалгана. Хайрцаг саван дээр үйлдвэрлэсэн огноо, хадгалах горим, цэвэр 2 бохир жин зэргийг заасан шошготой байна. Чанаргүй буюу гологдол бүтээгдэхүүн хүлээн авахыг хориглоно.

2. Хүнсний ногоо

№	Бараа бүтээгдэхүүн	Стандарт
1.	Сонгино	MNS0260:1982
2.	Төмс	MNS258:2006
3.	Байцаа	MNS0255:2007
4.	Лууван	MNS0270:1982

Хүнсний ногооны төрөлд: Төмс, байцай, сонгино, лууван, манжин, хүрэн манжин, цэцэгт байцай, улаан лооль, өргөст хэмх багтана.

Төмс: Гадаад байдал нь бүтэн сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан, хөнөөлт шавьжаар гэмтээгүй, бүтэн, хуурай, хөндлөн огтлолын өнгө цагаан шар, хальсны бэхжилт сайн, 1ш-ийн жин 114,6гр-249,7гр, голчийн хэмжээ 62-86мм, гадаргуу нь хүрэнтэж зөөлрөөгүй, хөндий үүсээгүй байх шаардлагатай.

Байцай: Сортынхоо хэлбэрийг хадгалсан, гадны амт үнэргүй, хөнөөлт шавьжинд идэгдээгүй, хөлдөлт хайрагдалтгүй, өнгө цайвар ногооноос цагаан байх. Лууван: Сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан, өнгө жигд улаан шаргал, гадны амт үнэргүй, хортонд гэмтэж өвчлөөгүй, дотроо хөндийрөөгүй, өлсөж үрчийгээгүй голч хэмжээ нь 1,9-2,8см байх шаардлагатай.

Сонгино: Сайн сортын хэлбэр дүрсээ хадгалсан, бөөрөнхий хэлбэртэй, гадаргуу хуурай, өвчлөлтгүй, хөндлөн огтлол дахь өнгө цагаан шар, 1ш-ийн жин нь 56,8-82,6гр, механик гэмтэлгүй байх. Хүнсний ногоог зориулалтын зооринд стандартын дагуу зөв хадгалсан байх.

3.

№	Бараа бүтээгдэхүүн	Стандарт
1.	Аарц	MNS 4230:2005 MNS 5547-2005 MNS 4990-2000
2.	Тараг	MNS 4230:2005 MNS 5547-2005 MNS 4990-2000

Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд: Сүү, аарц, тараг, эззгий, ааруул багтдаг. Гадны бохирдолгүй сүү сүүн бүтээгдэхүүний ариун цэврийн шаардлага хангасан гэрчилгээтэй, амт үнэр сайтай, гашлаагүй, сав баглаа боодол гэмтэлгүй битүү саванд хурааж тээвэрлэсэн, чийглэг нь тохирсон, гашлах болон гашуун элдэв төрлийн амт үнэргүй байх. “Хүүхдийн хоолны материал”

Мах -ны техникийн тодорхойлолт

№	Техникийн үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага
1	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гарал, үүслийн гэрчилгээтэй байна. ➤ Өнгө үзэмж сайтай, /1-р зэргийн мах байх/ ➤ Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх . ➤ Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх. ➤ Тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна. ➤ Зориулалтын агуулах болон бэлтгэн нийлүүлэгчээс шууд нийлүүлдэг байх. ➤ Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байх. ➤ Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендерийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх ➤ Бусад- Мах хонь: 1-р зэргийн Улаан ягаан ба улаан, цагаан өөхтэй. Махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй байна. Мах үхэр: 1-р зэргийн Улаан ба улаан хүрэн, цайвар шаргал өөхтэй. Тухайн төрлийн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй байна.

№ Техникийн үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага 1 тө Гарал, үүслийн гэрчилгээтэй байна тө Өнгө үзэмж сайтай, /1-р зэргийн мах байх/ тө Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх 3 тө Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх тө Тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна тө Зориулалтын агуулах болон бэлтгэн нийлүүлэгчээс шууд нийлүүлдэг байх тө Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байх тө Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендерийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх тө Бусад- Мах хонь: 1-р зэргийн Улаан ягаан ба улаан, цагаан өөхтэй. Махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа

алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй байна Мах үхэр: 1-р зэргийн Улаан ба улаан хүрэн, цайвар шаргал өөхтэй. Тухайн төрлийн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй байна.

“Хүүхдийн хоолны материал”. Бусад хүнсний материалын техникийн тодорхойлолт

№	Техникийн үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага
“Хүүхдийн хоолны материал”. Талх, нарийн боовны техникийн тодорхойлолт	
№	Техникийн үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага
1.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Өнгө үзэмж, амт, чанарын шаардлага хангасан байх ➤ Зориулалтын агуулахтай байх ➤ Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх ➤ Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх. ➤ Тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна. ➤ Сав баглаа боодлын стандарт шаардлага хангасан байх. ➤ Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байх. ➤ Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендерийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх. ➤ Үйлдвэрлэсэн огноо, ашиглагдах хугацаа шаардлага хангасан байх. <p>Нийлүүлэгч нь 2-оос доошгүй жил энэ салбарт ажилласан байна. Бусад- талх: 500гр-ын жинтэй Масс боов: 400гр-500гр-ын жинтэй Үр тарианы боов: 400гр-500гр-ын жинтэй байх.</p>

“Хүүхдийн хоолны материал”. Хүнсний ногооны техникийн тодорхойлолт

№	Техникийн үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Өнгө үзэмж, амт, чанарын шаардлага хангасан байх. ➤ Зориулалтын агуулахтай байх. ➤ Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх. ➤ Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх. ➤ Тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна. ➤ Сав баглаа боодлын стандарт шаардлага хангасан байх ☞ Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байх. ➤ Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендерийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх 4 <p>Үйлдвэрлэсэн огноо, ашиглагдах хугацаа шаардлага хангасан байх. Нийлүүлэгч нь 2-оос доошгүй жил энэ салбарт ажилласан байна.</p>

	<p>Бусад:</p> <p>Төмс: 1-р зэргийн шинэ эрүүл, шар өнгөтэй, өвчин, хөнөөлт шавьжаар гэмтээгүй, бүтэн, хуурай, сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан байна. 200 грамаас жижиг биш хэмжээтэй байна. Өөр төрлийн амт, үнэргүй байна.</p> <p>Лууван: 1-р зэргийн шинэ, эрүүл, өнгө нь жигд хэвийн сортынхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан, хальс нь хатуураагүй, гадны амт үнэргүй байна. Нягт шүүслэг, хөндийрөөгүй, модорч хөгшрөөгүй байна. 250 граммаас том байна Байцай: 1-р зэргийн толгой нь сайн нягтарсан шинэ, бүтэн цэвэр, гаднын үнэр амтгүй байна.</p> <p>Сонгино: Ялзарч муудаагүй, чанартай, эрүүл, шинжилгээний бичигтэй хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтой, шаардлага хангасан.</p>
--	---

“Хүүхдийн хоолны материал” Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний техникийн тодорхойлолт

№	Техникийн үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Өнгө үзэмж, амт, чанарын шаардлага хангасан байх. ➤ Зориулалтын агуулахтай байх. ➤ Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх. ➤ Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байх. ➤ Тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна. ➤ Сав баглаа боодлын стандарт шаардлага хангасан байх. ➤ Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байх. ➤ Нийлүүлэх бүтээгдэхүүний гарал үүслийг тендерийн бичиг баримтанд тусгаж өгсөн байх. ➤ Үйлдвэрлэсэн огноо, ашиглагдах хугацаа шаардлага хангасан байх. ➤ Нийлүүлэгч нь 2-оос доошгүй жил энэ салбарт ажилласан байна. <p>Бусад- Сүү /түүхий/: 1-р зэргийн түүхий сүүний өвөрмөц амт, үнэртэй, цагаан шаравтар өнгөтэй, нэгэн жигд тунадасгүй</p> <p>Ундны сүү: Ундны сүүг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан үйлдвэр цехэд, батлагдсан технологийн заавар, жор, орцын норм, дүрмийг баримтлан үйлдвэрлэнэ</p> <p>Тараг: Гадны бохирдолгүй, амт үнэр сайтай, гашлаагүй, гашлах болон гашуун элдэв төрлийн амт үнэргүй байх.</p>

Баглаа, боодол:

- Хүнсний эрүүл аюулгүй байдлыг хангасан байх.
- Стандартын шаардлага хангасан сав, боодол, шошготой байх Нэр хаяг үйлдвэрлэсэн он сар, өдөр, хадгалах хугацаа, үйлдвэрийн стандартын тэмдэглэгээтэй байх.

- Хүүхдийн хоолыг хайрцаг сав баглаа боодолгүй ил задгай зориулалтын бус тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэхийг хориглоно.
2. Бараа хүргэх газар: Батноров сумын Хүүхдийн цэцэрлэгийн агуулах байрлах.

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ Багц 01: Дотоодын үйлдвэрийн хуурай хүнсний бүтээгдэхүүн

№	Стандарт	Техникийн тодорхойлолт
---	----------	------------------------

1	Барааны шинж чанар	БГТ-075, БГ-085 АА-115 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ. Өнгө: Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан Үнэр: Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна. Амт: Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна. Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй
2	Савалгаа байх /кг/	Гурилыг “Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 25 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн
3	Сав, баглаа, боодол	“Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай байна. Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл $\pm 1,0$ %-иас ихгүй байна. Гурилын тухайн үеийн чийглэгийн хэмжээнээс хамааруулан чийглэгийн зөрүүгээр жингийн нэмэгдэл, хорогдлыг тооцно.
4	Шошго, хаяглалт	Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг; • бүтээгдэхүүний нэр, ангилал; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • найрлага, илчлэг чанар; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
5	Дүгнэлт, шалгалт	Буудайн гурилын чанар, аюулгүй байдал нь “Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 0С–иас дээшгүй температуртай, 60 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв өвөрмөц үнэргүй, шороо чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж эсвэл бункерт задгайгаар хадгалсан байх. 8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална. 8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.

Бүтээгдэхүүний нэр: Чацарганы шүүс

1	Стандарт	Чацарганы шүүс ба нектар. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0664 : 2015
2	Барааны шинж чанар	Цэвэр шүүсний чийгийг зайлуулах замаар гаргаж авсан өтгөрүүлсэн шүүс Өнгө: Улбар шараас бараавтар улбар шар өнгөтэй байна Амт, үнэр: Чацаргана жимсний өвөрмөц амт үнэрийг хадгалсан байна
3	Сав, баглаа, боодол	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг “MNS 5684:2006, Сав баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисынзөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлага хангасан шил, шаазан,шавар, хуванцар сав, модон торх, үл зэврэх материалаар хийсэн лонх, саванд савлана
4	Шошго, хаяглалт	Бэлэн бүтээгдэхүүний шошго нь “MNS CAC 1:2007, Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгололтод тавих ерөнхий шаардлага”, “MNS CAC GL 2:2007, Шим тэжээлт чанарыг шошгонд тусгах зөвлөмж” стандартын шаардлагыг хангасан байна.
5	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Чацарганы шүүс ба нектарыг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан,(0+25)0 С-ийн дулаантай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан агуулахад 1 жил хүртэл хугацаатайгаар хадгална Чацарганы шүүс ба нектарыг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ
1	Стандарт	Чацарганы шүүс ба нектар. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0664 : 2015
2	Барааны шинж чанар	- Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй, - тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй - цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны

		бохирдолгүй, - рН=5,4-5,8
3	Хүлээн авах	Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ,
4	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөсөн байх бөгөөд гүний температур нь -80С-ээс ихгүйбайна.

Бүтээгдэхүүний нэр: Ургамлын тос

1	Стандарт	Ургамлын тосны . Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5868 : 2008
2	Барааны шинж чанар	
3	Сав, баглаа, боодол	Ургамлын гаралтай хүнсний тосыг бүтээгдэхүүний чанарт үл нөлөөлөх, хүнсний зориулалтын материал шил хуванцар гм ээр хийсэн саванд савлана
4	Шошго, хаяглалт	Бэлэн бүтээгдэхүүн нь MNS CAC 1:2007. Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгололтонд тавих ерөнхий шаардлага хангасан байна.
5	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хол, нэмэх 10 С ихгүй температурт, эрүүл ахуйн, ариун цэвэрийн шаардлага хангасан агуулах, байранл 12 сар хүртэлх хугацаанд хагална.