



Увс аймгийн Улаангом сумын 2дугаар цогцолбор сургуулийн
Дотуур байрын хоолны материалын техникийн тодорхойлолт

Нэр төрлийн дугаар	Бараа болон холбогдох үйлчилгээний нэр	Техникийн тодорхойлт болон стандарт тавигдах шаардлага
Багц-1 Мах, махан бэтээгдэхүүн	Үхэр, хонины мах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Үхэр, хонины 1-р зэргийн, өнгө үнэр, биет байдал, гадаргуу, хэлбэр алдагдаагүй мах байна. 2. Махыг хэсэглэж ангилсан байдлаар нийлүүлэх тохиолдолд MNS:2456:2009, MNS: 2457:2009 стандартуудын шаардлага хангасан байна. 3. Эрүүл ахуйн, аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага хангасан,эрүүл малаас бэлтгэсэн бейна. 4. Мал эмнэлэг , гарал үүслийн гэрчилгээ , хүнсний лабораторын шинжилгээний бичигтэй байна. 5. Загсаасан буюу сэрвээсэн эсвэл хөргөсөн мах байна. 6. Нежирч хурсан цус, сэвс_үс , шороо зэрэг гадны бохирдолгүй, гадаргуу нь урагдаж гэмтээгүй байна, 7. Эрүүл мэндийн шаардлага хангасан тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ. 8. Дулааны улиралд зориулалтын хөргүүрт хадгалах 9. Тээвэрлэлт,хадгалалт , борлуулалтын явцад технологийн горимыг чанд мөрдөнө. 10. Бүтээгдэхүүнийг ажлын 7 хоногийн хэрэгцээг хангахуйцаар нэг удаагийн нийлүүлэлтийг хийнэ.
Багц-2 Хүнсний ногоо	Бөөрөнхий Байцай	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нийлүүлэх байцаа нь орон нутагт тариалагдсан, MNS: 0255:2020 шаардлага хангасан монгол байцаа байх 2. Мэргэжлийн хяналтын лабораторит улирлаар шинжлүүлсэн хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангасан байх 3. Байцай нягтрал сайтай, бүтэн, цэвэр, өвчлөөгүй, хортоц, хөнөөлт шавьжаар гэмтэж, бохирлогдоогүй, механик элдэв хольцгүй , гадны үнэр амтгүй , сортынхоо хэлбэр, дүрсийг хадгалсан байна.

		<p>4. Хадгалсан байцааг нийлүүлэхдээ гадна талын муудсан навчийг авч цэвэрлэсэн байх хөлдөлт, хайрагдалтгүй байна.</p>
	Сонгино Сармис	<p>1. Нийлүүлэх сонгино нь MNS: 0260:1982 стандартын шаардлага хангасан , монгол , орос сонгино байна.</p> <p>2. Мэргэжлийн хяналтын лабораторит улирлаар шинжлүүлсэн хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангасан байх</p> <p>3. Сонгино нь механик элдэв холцьгүй, хортон, хөнөөлт шавьжаар гэмтэж, бохирлогдоогүй, эрүүл, цэвэр, хуурай, сортынхоо хэлбэр, дүрсийг хадгалсан байна.</p> <p>4. Булцуу нь нягт ургаж, соёолоогүй , ялзраагүй, хатаж чийгээ алдаагүй , ааг амт сайтай байна.</p> <p>5. Сонгиныг стадартын шаардлага хангасан шуудай, торон уутанд зэрэг, сортоор нь ялгаж савласан байна.</p> <p>6. Сонгиныг норох хөлдөхөөс хамгаалсан тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.</p> <p>7. Бүтээгдэхүүнийг ажлын 10 хоногийн хэрэгцээг хангахуйцаар нэг удаагийн нийлүүлэлтийг хийнэ.</p> <p>8. Намрын улиралд шинэ ургацын сонгино нийлүүлнэ</p>
	Лууван	<p>1. Нийлүүлэх лууван нь орон нутагт тариалагдсан, MNS: 0271:1982 стандартын шаардлага хангасан 1 сорт байна.</p> <p>2. Мэргэжлийн хяналтын лабораторит улирлаар шинжлүүлсэн хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангасан байх</p> <p>3. Лууван нь нягт , шүүслэг, хөндийрөөгүй , модорч хөгшрөөгүй , үрчийгээгүй , соёолоогүй , гэмтээгүй, ялзраагүй, механик элдэв хольцгүй , гадны үнэр амтгүй байна.</p> <p>4. Савлалт нь хуурай, цэвэр, даавуун шуудайд савласан байна.</p> <p>5. Лууванг норох, хөлдөх гэмтэхээс хамгаалж тээвэрлэнэ.</p> <p>6. Бүтээгдэхүүнийг ажлын 5 хоногийн хэрэгцээг хангахуйцаар нэг удаагийн нийлүүлэлтийг хийнэ.</p> <p>7. Намрын улиралд шинэ ургацын лууван нилүүлэх.</p>
	Төмс	<p>1. Нийлүүлэх төмс нь орон нутагт тариалагдсан MNS 5648:2006 стандартын шаардлага хангасан байна.</p> <p>2. Мэргэжлийн хяналтын лабораторит улирлаар шинжлүүлсэн хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, ариун цэвэр , эрүүл ажуйн шинжилгээнд хамрагдсан байна.</p> <p>3. Шинэ буюу шинэлэг байдлаа хадгалсан байх</p> <p>4. Хортон хөнөөлт шавьжаар гэмтэж , бохирлогдоогүй , бүтэн, хуурай, сортынхоо хэлбэр, дүрсийг хадгалсан байх.</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 5. Хальс нь шалбарсан төмс 10 хувиас ихгүй , ногоорсон төмсгүй, пестицидийн үлдэгдэлгүй байх 6. Гадны ямар нэг үнэртэй , химийн бодисоор бохирлогдсон байж болохгүй 7. Төмсний голч хэмжээ 55мм-ээс дээш байна 8. Төмсийг хорох , хөлдөхөөс хамгаалж бүтээлэгтэй тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэнэ. 9. Бүтээгдэхүүнийг ажлын 5 хоногийн хэрэгцээг хангахуйцаар нэг удаагийн нийлүүлэлтийг хийнэ. 10. Намрын улиралд шинэ ургацын төмс нийлүүлэх.
<p>Багц-04 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн</p>	<p>Шингэн сүү Тараг аарц Цецгий, Зөөхий Ааруул</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн нь хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS 1:2003 стандартын шаардлага хангасан эрүүл ахуйн тохиромжтой нөхцөлд бэлтгэсэн байна. 2. Сүү нь түүхий сүүний техникийн шаардлага MNS 4228:2011 стандартыг хангасан байна. 3. Түүхий сүү нь малаас хүнд халдварлах өвчин болон малын гоц халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй эрүүл бүсээс бэлтгэсэн байна. 4. Сүү сүүн бүтээгдэхүүн нь Мэргэжлийн хяналтын лабораторит улирал тутам шинжлүүлсэн байх 5. Зориулалтын сав, баглаа, боодолтой байна. 6. Хүнсний нэмэлт агуулаагүй байна 7. Ариун цэврийн шаардлага хангасан тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ. 8. Тээвэрлэлт , хадгалалт, борлуулалтын явцад технологийн горимыг чанд мөрдөнө. 9. Малыг вакцин, тарилга туулгад хамрагдсан тухайд бүтээгдэхүүнийг нийлүүлэхгүй байх ба урьдчилан мэдэгдэнэ. 10. Бүтээгдэхүүний хэрэглэх заавар, зөвлөмж зэрэг нэмэлт мэдээллийг дагалдуулж болно. 11. Нийлүүлэгдэх тараг нь цагаан идээ техникийн шаардлага MNS 4230:2003, бяслаг, аарц, ааруул нь цагаан идээ техникийн шаардлага MNS 4230:2003 стандартууд болон эрүүл ахуй , аюулгүй байдлын шаардлага хангасан байна 12. Үйлдвэрийн болон уламжлалт аргаар бэлтгэсэн , нэгэн жигд бие бүтэцтэй , тослог зохих түвшинд байна. 13. Цагаан өнгөтэй , шинэлэг байдлаа хадгалсан , нэгэн жигд бие бүтэцтэй , тослог зохих түвшинд байна. 14. Бүтээгдэхүүнийг ажлын 2-7 хоногийн хэрэгцээг хангахуйцаар нэг удаагийн нийлүүлэлт хийнэ. / амтлагаа ирүүлнэ/

Багц-
05:Гурил,гурилан
бүтээгдэхүүн

Талх , төрөл
бүрийн боов

Бүтээгдэхүүний чанар , хэлбэр, өнгө , гадаргуу , амт үнэр зэрэг стандартын шаардлага хангасан үйлдвэрт баталгаажсан жор технологийн зааврыг баримтлан үйлдвэрлэсэн хүүхдийн сонирхол татахуйц олон төрлийн байна / амтлагаа ирүүлнэ/

