



ЗАСАГ ДАРГЫН  
ОРЛОГЧ

Х. БАТБОЛД

ХОВД АЙМГИЙН ХҮҮХДИЙН ХООЛНЫ ШИМТ ТЭЖЭЭЛИЙН ДЭМЖЛЭГТ ЗОРИУЛСАН  
СҮҮ НИЙЛҮҮЛЭЛТИЙН I-Р БАГЦ АЖЛЫН ДААЛГАВАР

Дугаар:2024-АД/01

Ховд аймаг

2024 он

1	Төсөл боловсруулах үндэслэл	Аймгийн ИТХ-ын 2023 оны 12 дугаар сарын 04-ны өдрийн 14 хурлын VI төсөл арга хэмжээ 6.6 тусгагдсан ажил
2	Төслийн нэр, байршлын хаяг	Хүүхдийн хоолны шимт тэжээлийн дэмжлэг, Ховд аймгийн 17 сумын ерөнхий боловсролын сургууль, сургуулийн өмнөх боловсрол
3	Төслийн захиалагч	Аймгийн засаг даргын тамгын газар
4	Нийлүүлэлтийн байршил	Ховд аймгийн 17 сумын ерөнхий боловсролын сургуулийн 1-5 дугаар ангийн сурагчид, сургуулийн өмнөх боловсролын 33 /цэцэрлэг/
5	Төсөл боловсруулах үе шат, хугацаа	2024.01.02-02.10 тендер зарлаж гүйцэтгэгч сонгон шалгаруулна 2024.02.10 - 2024.10.10 графикайн дагуу ажлыг хийж гүйцэтгэнэ.
6	Эрх зүйн зохицуулалт	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль</li><li>❖ Хүнсний тухай хууль</li><li>❖ Баяжуулсан хүнсний тухай хууль</li><li>❖ Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хууль</li><li>❖ Нялх балчир хүүхдийн хоол хүнсний тухай хууль</li><li>❖ Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль</li><li>❖ Эрүүл ахуйн тухай хууль</li></ul>
7	Стандарт ба Норм дүрэм	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Барилга байгууламжийн эрүүл ахуйн дүгнэлт</li><li>❖ Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003</li><li>❖ Сүү сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011</li><li>❖ Ерөнхий боловсролын сургууль, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үндэсний стандарт MNS 02195 Ундны сүү. Техникийн ерөнхий шаардлага</li><li>❖ Малын түүхий сүү. Техникийн шаардлага MNS 4228:2011</li></ul>
8	Бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага	<p>1. Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжид тавигдах шаардлага:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Үйлдвэрийн байр, түүний орчинд тавих шаардлага</li><li>❖ Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэр (цаашид "үйлдвэр" гэх) нь аливаа тохиромжгүй орчин (үерийн аюул, ус, намаг, цэвдэг, сул шороо, хог хаях цэг, эвгүй үнэр, утаа, тоос, бусад бохирдол)-оос тусгаарлагдсан, салхины чиглэлийн дээд талд цэвэр орчинд байрлана.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Үйлдвэрийн барилга нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төсвийн дагуу баригдаж, улсын бүртгэлд бүртгүүлсэн, MNS CAC RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" стандартын шаардлагыг хангасан байна.</li> <li>❖ Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан байна.</li> <li>❖ Үйлдвэр нь усан хангамж, ариутгах татуургын төвлөрсөн, эсхүл хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон байна.</li> <li>❖ Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, ус нь бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байх бөгөөд жилд нэгээс доошгүй удаа усны эрүүл ахуй, аюулгүйн үзүүлэлтэд шинжилгээ хийлгэнэ. Технологийн ус нь MNS 900 "Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандартын шаардлагыг хангасан байна.</li> <li>❖ Үйлдвэр нь дотоодын чанарын хяналтын лабораторитой байна. Хяналтын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан байна.</li> <li>❖ Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын байр, эсхүл сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэрийн тусгаарласан ерөө, байранд явуулна.</li> <li>❖ Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ерөө, байр нь дараахь нэмэлт шаардлагыг хангана:</li> <li>❖ үйлдвэр нь 800С-аас доошгүй халуун усаар хангагдсан, усан хангамжтай байх;</li> <li>❖ техникийн ус зайлуулах тусгай өнгөөр будаж ялган тусгаарласан сувагтай байх.</li> <li>❖ Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний агуулах нь MNS 5364 "Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан байна.</li> <li>❖ Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой байна.</li> <li>❖ Хөргөх, хөлдөөх камер, хөргөлттэй агуулах нь орчны температур, харьцангуй чийглэгийг хянах боломжтой зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна.</li> </ul> <p>2. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага</p>
--	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид жилд 2-оос доошгүй удаа хийлгэх;</li> <li>❖ Малын дэлэнгийн үрэвсэл, сүрьеэ, бруцеллөз зэрэг хүнд дамжин халдварлах өвчин болон малын гоц халдварт өвчнөөр эрүүл, тайван бүсээс бэлтгэсэн, гарал үүсэл нь баталгаажсан малын түүхий сүүг үйлдвэрт нийлүүлнэ.</li> <li>❖ Мал төллөхөөс өмнөх болон төллөснөөс хойшхи долоо хоногийн хугацаанд болон малын халдварт, гоц халдварт өвчний хорио цээрийн дэглэм тогтоосон бүс нутгийн малаас бэлтгэсэн түүхий сүүг үйлдвэрт хэрэглэхийг хориглоно.</li> <li>❖ Сүүг саасны дараа механик бохирдлыг шүүж, 4 цагийн дотор 40С-100С хүртэл хөргөсөн байна.</li> <li>❖ Бэлтгэн нийлүүлэгч нь сүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шинжилгээг итгэмжлэгдсэн лабораторид хийсэн байна.</li> </ul> <p><b>3. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд тавих нийтлэг шаардлага</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хүнд металл, микотоксин, антибиотикийн үлдэгдэл, пестицид, цацрагийн үзүүлэлтүүд нь MNS 4504 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ", MNS CAC MRL 2 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS 5868 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт", MNS 5867 "Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах меламины зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартуудын шаардлагыг хангасан байна.</li> <li>❖ Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах бичил биетний зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь MNS 219 "Ундны сүү. Техникийн шаардлага", стандартад заасан шаардлагыг хангасан байна.</li> <li>❖ Сүү боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэж байгаа хүнсний нэмэлт нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлагыг хангасан, баяжуулах эрдэс бодис, аминдэм нь эрх бүхий байгууллагаас хүнсний бүтээгдэхүүнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн байх бөгөөд тэдгээрийн хэмжээ нь тогтоосон нормтой нийцсэн байна.</li> <li>❖ Сүүг баяжуулсан бол давуу тал болно.</li> <li>❖ Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн нь дараахь шаардлагыг хангасан байна:</li> <li>❖ илчлэг чанар нь хүүхдийн наснаас хамаарах бөгөөд хүүхдийн эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй байх;</li> <li>❖ хууль, стандарт, дүрэм, журам, нормд заасан хүнсний бүтээгдэхүүний тэжээллэг чанар, аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн байх;</li> </ul>
--	--

- ❖ химийн гаралтай хүнсний будаг, үнэр, амт оруулагч, хувиргасан амьд организмыг ашиглан гаргаж авсан бүрдлийг агуулаагүй байх;
- ❖ нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодис болон исэлдэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь холбогдох шаардлагыг хангасан байх;
- ❖ нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах бичил биетний хэмжээ нь зөвшөөрөгдөх шаардлагыг хангасан байх;
- ❖ нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн аминдэм, эрдэс бодис, хүнсний нэмэлтүүдийг ашиглах бөгөөд тэдгээрийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлага болон эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн хэмжээнд байх;
- ❖ сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үзүүлэлтэд тавих шаардлагыг хүүхдийн (бага насны, сургуулийн өмнөх болон сургуулийн насны хүүхэд) эрүүл мэндэд учирч болзошгүй хохирлын эрсдэлийн ангиллын шалгуур үзүүлэлтээр тогтоосон байх;
- ❖ сургуулийн болон сургуулийн өмнөх насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодисын хэмжээ нь MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт"-ын шаардлага хангасан байх;
- ❖ сургуулийн болон сургуулийн өмнөх насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний зөвшөөрөгдөх хэмжээ холбогдох стандартад заасан хэмжээнээс ихгүй байх.

**4. Бүтээгдэхүүнийг савлах, шошголоход тавигдах шаардлага:**

- ❖ Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011, 10 дугаар зүйл
- ❖ Сүүн бүтээгдэхүүнийг агаар үл нэвтрэх байдлаар 250 мл-ээр жижиглэн савлана. Халааж боловсруулахын зэрэгцээ өөр технологи ажилбар хийсэн бол шошгонд нэмж бичиж болно. Жишээлбэл: "ариутгасан сүү, баяжуулсан сүү" гэх мэт.

**5. Бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэх, нийлүүлэхэд тавих шаардлага**

- ❖ Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011, 11 дүгээр зүйл



		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Сүүний хадгалах тээвэрлэлтийн нөхцөл нь "Ундны сүү MNS 0219:2011 Техникийн шаардлага" стандартын 8.1, 8.2 дэх заалтыг баримтална.</li> </ul>
9	Хийгдэх ажил	<p><b>Хүүхдийн хоолны шимт тэжээлийн дэмжлэгт зориулсан сүү нийлүүлэлтийн нэг дүгээр багц ажил:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ховд аймгийн 17 сумын 24 сургуулийн 1-5 дугаар ангийн 10164 сурагч</li> <li>❖ Ховд аймгийн 17 сумын 33 цэцэрлэгийн 6597 суралцагч</li> <li>❖ 24 сургуулийн 10164 сурагчдад 28 хоногт өгөх нийт 71,148 литр сүү</li> <li>❖ 33 цэцэрлэгийн 6597 хүүхдэд 28 хоногт өгөх нийт 46,179 литр сүү</li> <li>❖ Хүүхдийн тэжээлийн сүүг агаар үл нэвтрэх байдлаар 250 мл-ээр жижиглэн савлана.</li> <li>❖ Хүүхэд уухад зориулагдсан тусгай савалгаа, соруултай байна.</li> <li>❖ 56 хоногийн 117,327литр сүү</li> <li>❖ Бусад зардал</li> <li>❖ /НӨАТ, татвар,ашиг, тээвэрлэлтийн хөлс тухайн мөнгөн дүнд орсон болно.</li> <li>➢ Жич: нэг сард 2 удаа бүх сумын ЕБС,СӨБ-д хүргэгдсэн байна.</li> </ul>
10	Онцгой байдал нөхцөл	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Малын гоц халдварт өвчин гараагүй бүс нутгаас сүүг нийлүүлсэн байх.</li> <li>❖ Тээвэрлэлт, Ашиглалтын зориулалтын авто машинаар тээвэр хийх.</li> <li>❖ Зориулалтын агуулгад хадгалах.</li> </ul>
11	Холбоо барих	ХБТХОХЭлтэс, 99434252, 86111366

ШАЛГАСАН:

ХБТХОХ-ийн ДАРГА:

ХЯНАСАН:

ХОХХ БҮРЭН ЭРХТ ТӨЛӨӨЛӨГЧ

ХБТХОХ-ИЙН МЭРГЭЖИЛТЭН

ХБТХОХ-ИЙН МЭРГЭЖИЛТЭН

БОЛОВСРУУЛСАН:

БШУГ-ЫН МЭРГЭЖИЛТЭН



Б.ГОМБОСҮРЭН

Б.БААСАНХҮҮ

Д.ЭРДЭНЭБАТ

Ц.ПҮРЭВСҮРЭН

Б.БЯМБАРАГЧАА

5