



ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Нийлүүлэх бараа нь дор дурьдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Нэр төрлийн дугаар	Нийлүүлэх барааны нэр	Техникийн тодорхойлолт болон стандарт
Багц- 1	Махан болон цагаан хоол	<p>Монгол улсад мөрдөгдөж буй хүнсний эрүүл ахуйн тухай хуульд нийцсэн, чанар стандартын шаардлага хангасан байх.</p> <p>Махан хоол нь чанарын шаардлага хангасан хонь үхрийн мах түлхүү оруулсан</p> <p>Төрөл бүрийн хоол амтлагч хийгээгүй, халуун ажиллагааны горим алдагдаагүй гүйцэт болсон</p> <p>Төрөл бүрийн ногоо, баяжуулсан гурил, ислэг ихтэй хүнсний бүтээгдэхүүн оруулсан байх</p> <p>Илчлэг нь 610 ккал-аас багагүй нэр төрөл олон 1,2-р хоол байх.</p> <p>Цагаан хоол нь төрөл бүрийн шинэ ногоо, гурвалжин будаа, хөц будаа, сүүтэй будаа, сүүтэй кааш зэрэг хүүхдийн хүсэл сонирхолд нийцсэн, илчлэг амин дэмээр баялаг байх. Орон нутгийн малын сүүг ашигласан байх, сүү орлуулагч өтгөрүүлэгч хэрэглээгүй байх,</p> <p>Түгээх халуун нь 70-80 градус байх</p> <p>Нэг удаа өгөх хоолны илчлэг 610 ккал-аас багагүй байх</p> <p>Цагаан хоолыг дагалдаж байгаа гурилан бүтээгдэхүүн нь орон нутгийн үйлдвэрлэсэн гурил, баяжуулсан гурилаар хийсэн амт чанартай</p> <p>Үйлдвэрлэсэн огноо, сав баглаа боодлын стандарт шаардлага хангасан байх</p> <p>Өнгө оруулагч чихэр орлуулагч хийгээгүй байх</p> <p>Амархан муудаж чанараа алддаг өндөг, майонез, крем ашиглаагүй байх</p>

Бусад:

- ↓ 425 хүүхдийн “Үдийн цай”-нийлүүлэх хүчин чадалтай байх
- ↓ Нэг сурагчийн “Үдийн цай” өдрийн 1500 төгрөгт багтсан байх
- ↓ Хүүхдийн “Үдийн цай”-нд нийлүүлэх бүтээгдэхүүний түүхий эд болох мах, төрөл бүрийн ногоо, гурил, жимс, жимсгэнэ, сүү сүүн бүтээгдэхүүн нь орон нутагт үйлдвэрлэсэн буюу орон нутгийн “Баялаг бүтээгч” үйлдвэрийн бүтээгдэхүүн байх
- ↓ Хүүхдийн насны онцлогт тохирсон илчлэг амин дэм, эрдэс бодисоор баялаг байх
- ↓ Өнгө үзэмж амт чанарын шаардлага хангасан байх
- ↓ Үйлдвэрлэсэн огноо, хэрэглэх хугацаа шаардлага хангасан байх
- ↓ Сав баглаа боодлын стандарт нь”Ногоон худалдан авах ажиллагааг хангасан байх /хаяг шошго /
- ↓ Тээвэрлэлт, хадгалалт,хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байх
- ↓ Шаардлагатай бүх шинжилгээнд хамрагдсан байх
- ↓ Нийлүүлэх бүтээгдэхүүнийг гарал үүслийн тендерийн бичиг баримтад тусгаж өгсөн байх
- ↓ Амархан муудаж чанараа алддаг хүнсний бүтээгдэхүүнийг цэсэд оруулахгүй байх
- ↓ Орон нутагт ургадаг жимс жимсгэнийн шүүс, цагаан идээ, баяжуулсан гурилаар хийсэн хүнсийг түлхүү оруулсан байх
- ↓ Кремтэй бүтээгдэхүүн,төрөл бүрийн рулет, хавчуургатай бүтээгдэхүүн, зайдас,хиам, гамбургер, пицца, өндөг, хуурай өндөг, майоноз,бүх төрлийн өтгөрүүлсэн сироп ашиглаж үйлдвэрлэсэн шүүс, шарсан төмс, тухайн орон нутагт үйлдвэрлэгүй сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, чихэрлэг бүтээгдэхүүн, давсалсан самар,мөхөөлдөс, түргэн хоол, хийжүүлсэн ундаа зэргийг оруулахгүй байх
- ↓ Цэсэд буй хүнсний бүтээгдэхүүнийг сард ноогдох давтамж 1-2 байхаар тооцох
- ↓ “Үдийн хоол”-г 7 хоног бүрийн Даваа, Мягмар, Лхагва, Пүрэв, Баасан гараг бүр цагийн хуваарийн дагуу хоцролгүй нийлүүлж байх
- ↓ Дээжийг түгээлт хийх болгонд эмчид өгч, эмч зөвшөөрлөөр сурагчдад түгээлт хийж байх
- ↓ Хүнсний·шинэ бүтээгдэхүүнээр үйлчлэх, хадгалалтын хэмийг баримтлах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх
- ↓ Халдварт хамгааллын дэглэм баримтлах/малгай, маск зүүх, 1 удаагийн бээлий өмсөх,ажлын хувцастай байх/

