

БАТЛАВ
“ЭРДЭНЭТ ҮЙЛДВЭР” ТӨҮГ-ЫН
ЕРӨНЖИЙ ИНЖЕНЕР
 Т.БАТМӨНХ
 2024 оны 11-р сарын 18-ны өдөр



ҮЙЛДВЭРИЙН ДҮҮРЭГТ АЖИЛЛАДАГ АЖИЛТНУУДАД ХАЛУУН
ХООЛООР ҮЙЛЧИЛГЭЭ ҮЗҮҮЛЭХ АЖИЛ-1
ТЕХНИКИЙН ДААЛГАВАР



Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай хуулийн 28.1.9 заалт, “Эрдэнэт үйлдвэр” ТӨҮГ-ын Захиргаа, үйлдвэрчний эвлэлийн холбооны хооронд байгуулсан хамтын гэрээний 5.17 заалтыг хэрэгжүүлнэ.

1. Гэрээ байгуулсан өдрөөс 1 жил 5 сарын хугацаанд үйлчилгээг үзүүлнэ.
2. Оролцогч хуулийн этгээд хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний 2 төв, 13 байршилд халуун хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг үзүүлнэ. (Хүснэгт 01, 02)

Хүснэгт 01

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв	Цэг	Байршил	Төрөл, үйлчилгээ			Ээлжид			Танхим
			Хоол үйлдвэрлэл	Хагас боловсруулсан	Мармел	Өдөр	Орой	Шөнө	
ЗМЗ	1	ЗМЗ	+			+	+	+	+
	2	ДЦС			+	+	+	+	+
	3	БЗЦ	+	+		+			+
	4	УХЦ-ЕЗ	+	+		+			+
	5	ГХЭ-ЕЗ			+	+			+
	6	ГХЭ-ГК	+			+	+	+	+
ЕЗ-3	1	ЕЗ-3	+			+			+
	2	ТБМАЗХ	+	+/-	+/-	+			+
	3	ОЦ	+	+		+			+
	4	БҮ-ХАА	+	+		+			+
	5	УХЦ-ЦБ	+	+		+			+
	6	ЭЦДС-1	+	+		+			+
	7	ЭЦДС-2	+	+		+			+

Тайлбар: ГХЭ-н Гэр кемп (ГК) хээрийн хоолны үйлчилгээг улирлын чанартай 4-12 саруудад үйлчилгээг үзүүлнэ.

ХОНОГТ ҮЙЛЧЛҮҮЛЭХ ХҮНИЙ ТОО

Хүснэгт 02

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв	Цэг	Байршил	Ээлжид			Хүний тоо
			Өдөр	Орой	Шөнө	
ЗМЗ	1	ЗМЗ	595	50	30	1520
	2	ДЦС	147	40	40	
	3	БЗЦ	140	-	-	
	4	УХЦ-ЕЗ	40	-	-	
	5	ГХЭ-ЕЗ	90	-	-	
	6	ГХЭ-ГК	116	116	116	
Дүн			1128	206	186	
ЕЗ-3	1	ЕЗ-3	170	-	-	680
	2	ТБМАЗХ	150	-	-	
	3	ОЦ	130	-	-	
	4	БҮ-ХАА	50	-	-	
	5	УХЦ-ЦБ	50	-	-	
	6	ЭЦДС-1	80	-	-	
	7	ЭЦДС-2	50	-	-	
Дүн			680	-	-	
Нийт дүн			1808	206	186	2200

3. Хоолны төлөвлөгөөт цэсэд тавигдах шаардлага:

3.1. Оролцогч хуулийн этгээд нээлттэй тендер зарласан хугацаанд төлөвлөгөөт цэсийг 4 улирлаар тооцоолон гаргаж байгууллагын удирдлага, хоол зүйч, технологич нар гарын үсгээр баталгаажуулан тамга дарсан эх хувийг ирүүлнэ.

3.2. Эрүүл мэндийн хоолыг нүүрс ус зохицуулсан хоол буюу чихрийн шижин хэв шинж-I,II-т тооцоолон гликемийн индексийг бодож, технологи картыг боловсруулан төлөвлөгөөт цэст тусгаж ирүүлнэ.

3.3. ГХЭ-н Гэр кемп (ГК) хээрийн нөхцөл 4-12 саруудад 24 цагаар ажилладаг ажилтнуудад олгох хоолны төлөвлөгөөт цэсийг хоногт агуулагдах илчлэг 100% буюу 3300 ккал-р өдөрт 4 удаагаар тооцоолон гаргаж байгууллагын удирдлага, хоол зүйч, технологич нар гарын үсгээр баталгаажуулан тамга дарсан эх хувийг ирүүлнэ.

3.4. “Эрдэнэт” сувиллын цогцолборын эмч нарын зөвлөлийн хурлын шийдвэрээр эрүүл мэндийн шалтгаанаас халуун хоолны үйлчилгээ авах боломжгүй ажилтнуудад хуурай хүнсийг 90%-аар тооцож олгоно.

3.5. Хоолны нэр төрлийг өдөр, орой, шөнийн ээлжээр тооцоолон баталгаажуулж ирүүлнэ. (Хүснэгт 03)

Хүснэгт 03

№	Хоолны нэр төрөл	Өдөр			Орой		Шөнө		Хэмжээ, (гр)-аас багагүй			
		Эрүүл мэнд	Энгийн	Веган	Энгийн	Веган	Эрүүл мэнд	Энгийн	Эрүүл мэнд	Энгийн	Веган	
1	Салат, зууш	+	+	+	+	+	+	+	100	100-150	100	
2	Жимс, жимсгэнэ	+	+	+	+	+	+	+	100	100	100	
3	Шөлтэй хоол	+	+	+	+	+	+	+	400	300-500	400	
4	Үндсэн хоол	Хуурган хоол	+	+	+	+	+	+	300	350	300	
		Ширхгийн хоол	+	+	+		+		300	300-350	300	
		Машин махан хоол	+	+	+	+	+	+	+	120	120-150	120
		Үндсэн хачир	+	+	+	+	+	+	+	70	70-80	70
		Туслах хачир	+	+	+	+	+	+	+	70	70	70
		Соус	+	+	+	+	+	+	+	50	50	50

5	Цай, шүүс	+	+	+	+	+	+	+	250	250	250
Илчлэг, калл-аас багагүй									1000	960-1320	840

3.6. Хоолны нэр төрлөөр технологи картыг боловсруулж ирүүлнэ. (Хавсралт 01)

4. Үйлчилгээ үзүүлэх хүний нөөцөд тавигдах шаардлага:

4.1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв тус бүрд дараах дурдсан мэргэжилтнүүдийн мэргэжлийн диплом, ажлын туршлага зэргийг баталгаажуулсан нотлох баримтын хувийг ирүүлнэ. (Хүснэгт 04)

4.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ үзүүлэгч нь ажиллах хүний нөөцийг тооцоолсон жагсаалтыг ирүүлнэ. (Хүснэгт 05)

Хүснэгт 04

№	Мэргэжилтэн	Мэргэжил	Зэрэглэл	Туршлага
1	Хүнсний эрүүл ахуйч	Нийгмийн эрүүл мэнд судлалч, Хүнсний технологи, эрүүл ахуйч, Нийгмийн эрүүл мэнд, эрүүл ахуйч,	Бакалавр	3-аас доошгүй жил
2	Хоол зүйч	Хоол зүй, гэжээхүй ухаан	Бакалавр	1-ээс доошгүй жил
3	Хоол үйлдвэрлэлийн технологич	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологич	Бакалавр	1-ээс доошгүй жил
4	Ерөнхий тогооч	Тогооч	1-р зэрэгтэй	3 жил
5	Ээлжийн ахлах тогооч	Тогооч	1-р зэрэгтэй	1 жил

ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ТӨВ ТУС БҮРД ШААРДАГДАХ ХҮНИЙ НӨӨЦИЙН ТОО, ЖАГСААЛТ

Хүснэгт 05

Байршил	Хоол зүйч	Хүнсний эрүүл ахуйч	Хоол үйлдвэрлэлийн технологич	ХАБЭА-н ажилтан	Нярав	Хяналтын ажилтан	Сан техникч болон цахилгаанчин	Ерөнхий тогооч	Ээлжийн ахлах тогооч	Тогооч	Бэлтгэгч, туслах ажилтан	Аяга таваг угаагч	Үйлчлэгч	Бохирын үйлчлэгч	Хувцас угаагч	Жолооч	Нийт
ЗМЗ																	
ЗМЗ	1	1	1	1	1	4	1	1	4	8	14	6	4	4	2	3	56
ДЦС	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	3
БЗЦ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	-	5
УХЦ-ЕЗ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	-	5
ГХЭ-ЕЗ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	2
ГХЭ-ГК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
Нийт хүний тоо:																	63
ЕЗ-3																	
ЕЗ-3	1	1	1	1	1	-	1	1	-	4	10	2	1	1	1	2	28
ТБМАЗХ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	-	5
ОЦ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	-	5
БҮ-ХАА	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-	3
УХЦ-ЦБ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-	3
ЭЦДС-1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	1	-	-	-	5
ЭЦДС-2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	1	-	-	-	5
Нийт хүний тоо:																	57

5. Тоног төхөөрөмжид тавигдах шаардлага:

5.1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв тус бүрд халуун хоолны үйлчилгээ үзүүлэхэд шаардлагатай карт уншигч, компьютер, интернэт, шим тэжээл, төлөвлөгөөт цэсийн мэдээлэл, зөвлөмж өгөх дэлгэц, хяналтын камер, халуунаа барих зөөврийн бокс, түүхий эдэд металл илрүүлэгчийг авахаар тооцоолсон жагсаалтыг ирүүлнэ.

5.2. Өдөр бүр хийгдэх хоолны нэр төрөл, шим тэжээлийн зөвлөмж, мэдээ, мэдээлэл ажилчдад хэрхэн хүргэх тухай баримтыг хавсралтаар ирүүлнэ.

5.3. Хоол хүнсний аюулгүй байдал, шимт тэжээлийн боловсрол, мэдээ мэдээллээр хангах зөвлөмж, сурталчилгаа, аян зохион байгуулах төлөвлөгөөг нэг жилээр гаргаж ирүүлнэ.

5.4. Хоол үйлдвэрлэлд зайлшгүй шаардлагатай автомат аяга таваг угаагч, аяга таваг халуунаар ариутгагч, мах, ногоо хэрчигч, махны хөрөө, машин, гурил зуурагч, элдэгч, төмс арилгагч, холигч, 4 хаалгатай хөргүүр, хөлдөөгч, гүн хөлдөөгч, 1, 2-р хоолны тогоо, жигнүүр, 4-6 ширэмтэй цахилгаан зуух, шарах шүүгээ, ус буцалгагч, хоол халуун байлгагч мармед, 2-3 ширэмтэй халуун байлгагч, бэлтгэлийн ширээ, явган болон шаталсан тавиур, хөл мэдрэгчтэй хогийн сав, удаа шүүсний аппарат, угаалгын ван зэрэг тоног төхөөрөмжийн жагсаалтыг ирүүлнэ. (Хүснэгт 06)

5.5. Өдөр, орой, шөнийн ээлжийн турш салат, шөл, үндсэн хоолыг 2-3 сонголттой олгохоор тооцоолон хөргүүр, мармед, 2-3 ширэмтэй халуун байлгагч болон үйлчилгээний танхимын ширээ сандлыг өөрийн хөрөнгөөр шийдвэрлэнэ.

5.6. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үйл ажиллагаанд төлөвлөгөөт цэс, түүхий эдийн тооцоо, агуулах, хөргүүр, хөлдөөгч, ногоо, мах боловсруулах, халуун хоол үйлдвэрлэлийн төлөвлөгөө, ажилчдын тооцоо, үйлдвэрлэлийн ширээ, угаалгын ванн, механик төхөөрөмжийн тооцоо, дулаан төхөөрөмж, сав суулга, аяга таваг, хоногт үйлчлүүлэх хүний тоо, ажлын байрны талбай хэмжээг тооцоолон шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг өөрийн хөрөнгөөр шийдвэрлэнэ.

ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ТӨВ ТҮС БҮРД ШААРДАГДАХ ТОНОГ ТӨХӨӨРӨМЖИЙН ТОО ХЭМЖЭЭ, ЖАГСААЛТ

Хүснэгт 06

Тоног төхөөрөмжийн нэр	
Байршил	
1-р хоолны тогоо 200-250л	
1-р хоолны тогоо 100л	
2-р хоолны тогоо 80л	
2-р хоолны тогоо 40л	
Плитка 6 ширэм	
Плитка 4 ширэм	
Шарах шүүгээ 4 хаалга	
Шарах шүүгээ 3 хаалга	
Жигнүүр /12 тавиуртай/	
Жигнүүр /6 тавиуртай/	
Махны машин 380кг/ц	
Мах хэрчигч 120кг/ц	
Махны хөрөө	
Төмс, ногоо цэвэрлэгч	
Ногоо хэрчигч 70кг/ц	
Гурил элдэгч, хэрчигч	
Аяга таваг ариутгагч шүүгээ	
Автомат аяга таваг угаах машин	
4 хаалгатай хөргүүр	
Хөлдөөгч	
Гүн хөлдөөгч	
Хоол халуун байлгагч мармед	
Хоол халуун байлгагч /шилэн хаалттай/	
2-3 ширэмтэй хоол халуун байлгагч	
Салат хөргүүр	
Ус буцалгагч 40л	
Ус буцалгагч 100л	
Ундаа, шүүсний аппарат	
Их тосонд шарагч	
Холигч /хүчин чадал өндөр/	
Шүүс шахагч	
Нийт	

ЗМЗ	
ЗМЗ	1
ДПС	-
БЗЦ	1
УХЦ-ЕЗ	-
ГХЭ-ЕЗ	-
ГХЭ-ГК	-
Нийт тоо хэмжээ:	89

ЕЗ-3	
ЕЗ-3	1
ТБМАЗХ	-
ОЦ	-
БУ-ХАА	-
УХЦ-ЦБ	-
ЭЦДС-1	-
ЭЦДС-2	-
Нийт тоо хэмжээ:	112

ТАЙЛБАР: Хонотт үйлчлэх хүний тоо, хоол үйлдвэрлэлийн талбай хэмжээнд үндэслэн шаардлагатай тоног төхөөрөмжийг тооцоолон өөрийн үндсэн хөрөнгөөр шийдвэрлэсэн байна. Дээрх дурдсан тоног төхөөрөмжөөс илүү хүчин чадалтай сүүлийн үеийн дэвшилтэд тоног төхөөрөмжийг үйл ажиллагаанд нэвтрүүлж болно.

6. Түүхий эд, бараа материалд тавигдах шаардлага:

6.1.1. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд хэрэглэгдэх аяга, таваг нь нэг загварын шаазан эдлэл, халбага, сэрээ ган материалтай хром, никелийн орц найрлагатай (18/10, 18/8, 304, 316), ширмэн хайруулын таваг, хуванцар савнууд нь 1PETE, 2HDPE, 5PP тэмдэглэгээтэй байна. Үйлчилгээ үзүүлэгч нь үйлчлүүлэгчийн тооноос хамаарч нэг хүнд ноогдох аяга, таваг, халбага, сэрээ нь тус бүр 2 дахин их байх нөөцийг бүрдүүлсэн байна.

6.2. Оролцогч хуулийн этгээд дараах шаардлагатай баримт бичиг, нотлох материалыг ирүүлнэ.
Үүнд:

6.2.1. Халуун хоолны үйлчилгээ үзүүлэгч нь хагас боловсруулсан хүнсний бүтээгдэхүүнийг цэгүүдэд зөөх вакум болон ган материалтай тагтай савыг зургаар баримтжуулан ирүүлнэ.

6.2.2. Үйлдвэрийн аргаар ангилан бэлтгэсэн, мах махан бүтээгдэхүүний бэлтгэн нийлүүлэгчийн хамтран ажиллах гэрээ, гарал үүсэл, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний бичгийн бүрдэлтэй эрхзүйн баримт материалыг ирүүлнэ.

6.2.3. Нарийн болон бүдүүн ногоо бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хамтран ажиллах гэрээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний бичгийн бүрдэлтэй эрхзүйн баримт материалыг ирүүлнэ.

6.2.4. Байгаль орчин, аялал жуулчлалын сайд, Хүнс, хөдөө аж ахуй, Хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар батлагдсан ариутгал, халдваргүйтгэл, угаалга цэвэрлэгээний бодис, бараа материалыг ханган нийлүүлэгчтэй хамтран ажиллах гэрээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний бичиг бүхий эрхзүйн баримт материалыг ирүүлнэ.

7. Тээврийн хэрэгсэлд тавигдах шаардлага:

7.1. Оролцогч хуулийн этгээд 13 байршилд өөрийн тээврийн хэрэгсэл болох автомашинаар үйлчилгээг үзүүлнэ.

7.2. Түүхий эд, бараа материал, хагас боловсруулсан хүнсний бүтээгдэхүүнийг зөөвөрлөх тээврийн хэрэгсэл нь битүүмжлэгдсэн, хүнсний зориулалттай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хөргүүртэй байна.

7.3. Мармед, хээрийн хоолыг хүргэх тээврийн хэрэгсэл нь тоос шороо орох нөхцөлөөс битүүмжлэгдсэн, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бартаат замыг туулах хүчин чадалтай өөрийн болон түрээсийн тээврийн хэрэгслээр тооцож үйлчилгээг үзүүлнэ.

7.4. Оролцогч хуулийн этгээд тээврийн хэрэгслийн техникийн тодорхойлолт, гэрчилгээг нотариатаар баталгаажуулж ирүүлнэ.

8. Бусад шаардлага:

8.1. Хоногт үйлчлүүлэх Даваа-Ням гарагуудын дундаж хүний тоо хэмжээгээр тооцогдоно. Дээрх хүний тоо нь урьдчилсан ойролцоо тоо бөгөөд ээлжийн амралт, сул зогсолт, өвчтэй, чөлөөтэй, нийтээр амрах баярын өдөр зэргээс хамаарч бодит гүйцэтгэлээр төлбөр тооцогдоно.

8.2. Оролцогч хуулийн этгээд нь дараах байршлуудад үйлчилгээ үзүүлэх дундаж километрийн судалгааг тооцоолон гаргасан. (Хүснэгт 07)

ДУНДАЖ КИЛОМЕТРИЙН СУДАЛГАА

Хүснэгт 07

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв	Цэг	Байршил	Төрөл, үйлчилгээ	Хоногт 1 талдаа туулах зам (км)			Хоногт 2 талдаа туулах зам (км)
				Өдөр	Орой	Шөнө	
ЗМЗ	1	ДЦС	Мармед	0.5	0.5	0.5	3
	2	ГХЭ-ЕЗ		0.5	-	-	1
	3	БЗЦ	Хагас	1	-	-	2
	4	УХЦ-ЕЗ	боловсруулсан	1	-	-	2
	5	ГХЭ-ГК	Хээрийн хоол	Газар зүйн байршлаас хамаарч нэг талдаа 50 км буюу сард 2 удаа явахаар тооцсон			
Нийт дүн:							108
ЕЗ-3	1	ТБМАЗХ	Хагас боловсруулсан	7	-	-	14
	2	ОЦ		8	-	-	16
	3	БУ-ХАА		5	-	-	10
	4	УХЦ-ЦБ		5	-	-	10
	5	ЭЦДС-1		9	-	-	18
	6	ЭЦДС-2		15	-	-	30
Нийт дүн:							98

НИЙТ ХОНОГТ ҮЙЛЧЛЭХ ХҮНИЙ ТОО, ХООЛНЫ НЭГЖ ҮНЭ

Хүснэгт 08

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв	Цэг	Байршил	Ээлж	Хоногт үйлчлэх хүний тоо (хүртэл)	Үйлчлэх нийт хоног (17 сар)	Үйлчлүүлэх хүний тоо (хүртэл)	Нэгж иж бүрдэл хоолны үнэ, төг	Нийт үнэ, төг
ЗМЗ	1	ЗМЗ	Өдөр	595	361	214,795	21,500	4,618,092,500
			Орой	50	515	25,750	17,750	457,062,500
			Шөнө	30	515	15,450	17,750	274,237,500
	2	ДЦС	Өдөр	147	361	53,067	21,500	1,140,940,500
			Орой	40	515	20,600	17,750	365,650,000
			Шөнө	40	515	20,600	17,750	365,650,000
	3	БЗЦ	Өдөр	140	361	50,540	21,500	1,086,610,000
	4	УХЦ-ЕЗ	Өдөр	40	361	14,440	21,500	310,460,000
	5	ГХЭ-ЕЗ	Өдөр	90	361	32,490	21,500	698,535,000
	6	ГХЭ-ГК	Өдөр	116	120	13,920	21,500	299,280,000
Орой			116	120	13,920	17,750	247,080,000	
Шөнө			116	120	13,920	17,750	247,080,000	
Нийлбэр дүн (Тендерийн маягтад оруулна)								10,110,678,000
ЕЗ-3	1	ЕЗ-3	Өдөр	170	361	61,370	21,500	1,319,455,000
	2	ТБМАЗХ	Өдөр	150	361	54,150	21,500	1,164,225,000
	3	ОЦ	Өдөр	130	361	46,930	21,500	1,008,995,000
	4	БҮ-ХАА	Өдөр	50	361	18,050	21,500	388,075,000
	5	УХЦ-ЦБ	Өдөр	50	361	18,050	21,500	388,075,000
	6	ЭЦДС-1	Өдөр	80	361	28,880	21,500	620,920,000
	7	ЭЦДС-2	Өдөр	50	361	18,050	21,500	388,075,000
Нийлбэр дүн (Тендерийн маягтад оруулна)								5,277,820,000

НИЙТ АЖЛЫН БАЙРНЫ ТАЛБАЙН ХЭМЖЭЭ, ҮНЭ

Хүснэгт 09

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний төв	Түрээслэх талбай хэмжээ, байршил тус бүрээр м ²	Түрээслэх талбайн нийт хэмжээ м ²	ТӨБЗГ-ын 2020.02.18-ны өдрийн 49 тогтоолоор баталсан түрээсийн төлбөрийн доод хязгаар (төгрөг)
ЗМЗ	ЗМЗ-681.64 ДЦС-97.29 БЗЦ-170 УХЦ-ЕЗ-207.5 ГХЭ-ЕЗ-106.9	1263.33	8000
ЕЗ-3	ЕЗ-3-400 ТБМАЗХ-76 ОЦ-80 БҮ-ХАА-121.2 УХЦ-н ЦБ-112.3 ЭЦДС-1-198 ЭЦДС-2-114	1101.5	8000

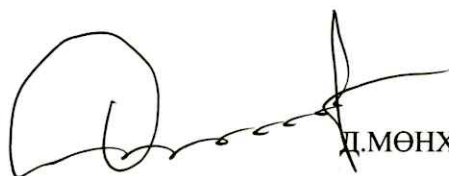
Оролцогч хуулийн этгээд “Эрдэнэт үйлдвэр” ТӨҮГ-ын ажилтнуудад халуун хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ үзүүлэх ажлын байрын түрээсийн төлбөрийг хүснэгт 09-т заасан хэмжээгээр төлөх бөгөөд нийт үнэд түрээсийн төлбөрийг тооцож ирүүлнэ.

ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ТАЙЛБАР

ТӨҮГ	Төрийн өмчит үйлдвэрийн газар
ТӨБЗГ	Төрийн өмчит бодлого зохицуулалтын газар
БҮ	Баяжуулах үйлдвэр
ЗМЗ	Засвар механикийн завод
ТБМАЗХ	Төрөл бүрийн маркийн автомашин засварын хэсэг
ДЦС	Дулааны цахилгаан станц
БЗЦ	Барилга засварын цех
ГХЭ	Геологи хайгуулын экспедици
УХЦ	Ус хангамжийн цех
ОЦ	Оёдлын цех
ХАА	Хаягдлын аж ахуй
ЦБ	Цэвэрлэх байгууламж
ГК	Гэр кемп
ЕЗ	Ерөнхий захиргаа
ЭЦДС-1	Эрдэнэт цогцолбор дээд сургуулийн хичээлийн 1-р байр
ЭЦДС-2	Эрдэнэт цогцолбор дээд сургуулийн хичээлийн 2-р байр
Мармед	Бэлэн болсон хоолыг битүүмжлэгдсэн саванд хийж үйлчилгээний танхимд порцлон олгох. /порц хэмжээ 50-100 хүнд/

ХЯНАСАН:

ХӨДӨЛМӨРИЙН АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ,
ЭРҮҮЛ АХУЙН ХЭЛТСИЙН ДАРГА



Д.МӨНХБОЛД

БОЛОВСРУУЛСАН:

ХӨДӨЛМӨРИЙН АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ,
ЭРҮҮЛ АХУЙН ХЭЛТСИЙН
ХООЛ, ХҮНСНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙЧ



ЦОЮУНГЭРЭЛ

ХООЛ ТЭЖЭЭЛИЙН МЭРГЭЖИЛТЭН

С.БАЯРЦЭЦЭГ

Технологи карт №

Байгууллагын лого, нэр:

Картыг баталсан: /Удирдах албан тушаалтан/, /гарын үсэг/, /овог, нэр/

Шим тэжээлийн тооцоо хийсэн: Байгууллагын хоол зүйч/, /гарын үсэг/, /овог, нэр/

Боловсруулсан: /Байгууллагын технологич, ахлах тогооч/, /гарын үсэг/, /овог, нэр/

Бүтээгдэхүүний нэр:

..... оны дугаар сарын өдөр

№	Хүнсний материалын нэр	Хэмжих нэгж (гр)	1 порц		Шимт бодисын хэмжээ			Илчлэг, (ккал)	Давс, (гр)	Амин дэм (мг)		Эрдэс бодис (мг)		
			Бохир Жин (гр)	Цэвэр Жин (гр)	Уураг (гр)	Өөх тос (гр)	Нүүрс ус (гр)			A	C	Ca	Fe	Mg
1.														
2.														
3.														
	Бэлэн бүтээгдэхүүний гарц													

- Технологи ажиллагаа
- Эгзэгтэй цэгийн хязгаар, хяналт:
- Бэлэн бүтээгдэхүүний шинж байдал: Зураг, өнгө, үнэр, амт:
- Түүхий эдийн хорогдлын нормыг тооцох хувь бичих