



**НИЙСЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН ГАЗАР  
ХҮҮХДИЙН СЭРГЭЭН ЗАСАХ ЭРҮҮЛ ҮРС ТӨВИЙН  
ДАРГЫН ТУШААЛ**

2021 оны 08 сарын 31 өдөр

Дугаар A/63

Улаанбаатар хот

“Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих  
зөвлөлийг шинэчлэн батлах тухай

Эрүүл мэндийн сайдын 2007 оны 01 сарын 12-ны өдрийн 11 тоот тушаалыг  
үндэслэн ТУШААХ НЬ:

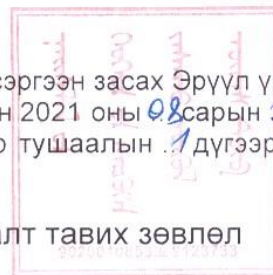
1. Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөлийг нэгдүгээр хавсралтаар, “Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөлийн ажиллах журам”-ыг хоёрдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.
2. Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөлийг журмын дагуу ажиллуулахыг дотоод хяналтын багын ахлагч /Ж.Цэвээндулам/-д үүрэг болгосугай.
3. Энэхүү тушаалын хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллахыг чанарын менежер /Л.Эрдэнэбулаг/-т даалгасугай.

ДАРГА



Ш.САРУУЛТУЯА

Нийслэлийн хүүхдийн сэргээн засах Эрүүл үрс төвийн  
даргын 2021 оны 08 сарын 31 өдрийн  
0/63 дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралт



### Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөл

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Зөвлөлийн дарга:      | Эмчилгээний тасгийн эрхлэгч       |
| Нарийн бичгийн дарга: | Захиргаа аж ахуйн тасгийн эрхлэгч |
| Гишүүд:               | Эмчилгээний хоол зүйч             |
|                       | Нягтлан бодогч                    |
|                       | 1-р байрны эмч                    |
|                       | 2-р байрны эмч                    |

Нийслэлийн хүүхдийн сэргээн засах Эрүүл үрс төвийн  
даргын 2021 оны 08 сарын 31 өдрийн  
дугаар тушаалын 2 дүгээр хавсралт

## Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөлийн ажиллах журам

9020010853.3 9123733

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

- 1.1 Хүүхдийн сэргээн засах төвд эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөлийн үйл ажиллагааг энэхүү журмаар зохицуулна.
- 1.2 Тус зөвлөл нь эмчилгээний хоолны талаар сэргээн засах төвийн тусламж үйлчилгээнд шаардагдах эмчилгээний хоолыг сонгох, хэрэглэх, хадгалах талаар зөвлөгөө өгч, хоол хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, тасралтгүй жигд байлгах үйл ажиллагааг зохицуулан ажиллана.
- 1.3 Сэргээн засах төвийн хүүхдийн хоол тэжээлийн хоногийн хэрэгцээг Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны 04 дүгээр сарын 08-ны өдрийн 113 тоот тушаалын дагуу мөрдөн хэрэгжүүлж ажиллана.

### Хоёр. Зөвлөлийн удирдлага зохион байгуулалт

- 2.1 Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих зөвлөлийг эмчилгээ эрхэлсэн орлогч дарга тэргүүлэх бөгөөд нарийн бичгийн дарга нь захиргаа аж ахуйн тасгийн эрхлэгч ажиллаж өдөр тутмын үйл ажиллагааг зохион байгуулна.
- 2.2 Зөвлөл нь жилийн үйл ажиллагааны төлөвлөгөөтэй ажиллана.
- 2.3 Эмчилгээний хоолны цэсийг сар тутам гаргаж сэргээн засах төвийн даргаар батлуулан мөрдөнө.

### Гурав. Зөвлөлийн эрх, үүрэг

- 3.1 Эмчилгээний хоолны нэр төрөл өвчний нэршил, дугаар, зааврын дагуу хийгдэж байгаа эсэхэд хяналт тавина.
- 3.2 Эмчилгээний хоол жорын дагуу хийгдсэн эсэх, бэлэн хоолны чанар, өвчтөнд олгогдож байгаа хоолны порц хэмжээ хангалттай эсэх, хоногийн шимт бодис, илчлэгт хүрч буй эсэхэд хяналт тавина.
- 3.3 Эмчилгээний хоолыг тасгуудад түгээх журам, хүнсний материалын хүрэлцээ хангам, чанар зэрэг асуудлуудыг тухай бүр хэлэлцэж гаргана.
- 3.4 Хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээний норм зөв баримталж байгаа эсэхэд хяналт тавина.
- 3.5 Хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах өрөө тасалгааны горим хэвийн эсэхэд хяналт тавина.

- 3.6 Хүнсний бүтээгдэхүүн худалдан авах ажиллагаанд зөвлөлийн зүгээс санал оруулна.
- 3.7 Сэргээн засах төвийн эмч, ажилчдын эмчилгээний хоолны талаарх мэдлэгийг дээшлүүлэх ажлуудыг зохион байгуулна.
- 3.8 Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдал, хадгалалтад хяналт тавих, шаардлага хангахгүй бүтээгдэхүүн хоолыг актлах, устгах асуудлыг шийдвэрлэнэ.
- 3.9 Захиргаа аж ахуйн алба, эмчилгээний хоол зүйч зэрэг албан тушаалтнуудаас хүнсний бүтээгдэхүүний хангамж, гал тогооны тоног төхөөрөмжийн ашиглалт, эмчилгээний хоолны зохион байгуулалтыг сайжруулах талаар хэлэлцэнэ.
- 3.10 Эмчилгээний хоолтой холбогдох судалгаа хийж, дүгнэлт гарган мэдээлэл, санамж, зөвлөмж гаргана.
- 3.11 Эмчилгээний хоолны талаарх асуудлаар удирдлагын зөвлөлд санал боловсруулж хэлэлцүүлнэ.
- 3.12 Улирал тутамд нэгээс доошгүй удаа хуралдаж тулгамдаж буй асуудлуудыг шаардлагатай тохиолдолд яаралтай хуралдаж шийдвэрлэнэ.

#### **Дөрөв. Эмчилгээний хоолны чанарт хяналт тавих**

- 4.1 Эмчилгээний хоолны чанарт ажлын өдрүүдэд хоол зүйч, эмчилгээний тасгийн эрхлэгч нар шалгана.
- 4.2 Эмчилгээний хоол зүйч бэлэн хоолны илчлэг найрлагыг тооцооны аргаар сард нэг удаа, шаардлагатай тохиолдолд лабораторын шинжилгээгээр тодорхойлно.
- 4.3 Хоолны чанарыг шалгасан албан тушаалтан нь хоол тус бүр дээр доор дурьдсан асуултуудад хариулж, бэлэн хоолны чанарыг шалгасан үнэлгээний журналд бичиж гарын үсэг зурна. Үүнд:

- Эмчилгээний ямар хоол болох, хоолыг жорын дагуу хийгдсэн эсэх
- Хүнсний бүтээгдэхүүн, хоолны амт чанар, өнгө, үзэмж, үнэр, бололт
- Хоолыг бэлтгэсэн технологи зөв эсэх
- Хоолны хэмжээ хангалттай эсэх
- Хоолыг хийсэн тогоочийн нэр
- Хоол хэрэглэхийг зөвшөөрсөн эсэх

- 4.4 Хоол хийсэн тухай бүрд сорьц авч, хөргөгчинд хийж 48 цаг хүртэл битүүжлэнэ.

#### **Тав. Хоол зүйчийн үүрэг**

- 5.1 Жор технологийн картыг зааврын дагуу хөтөлж, хоолны шимт бодис илчлэгийг тооцно.

- 5.2 Хоолны найрлага илчлэг, шимт бодисын зохистой харьцаа бүхий эмчилгээний хоолны нэр төрлийг нэмэгдүүлэх, хоол эмчилгээний үр дүнг тооцох, үнэлгээ өгч, судалгаатай ажиллана.
- 5.3 Шим тэжээлийн судалгаа хийх, шинэ арга туршлага нэвтрүүлнэ.
- 5.4 Хоолыг зохих технологи аргачлалын дагуу хийлгэх, хувиарилах, хоолны хүртээмж, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд явцын хяналтыг тогтмол тавьж ажиллана.
- 5.5 Эмчилгээний хоолны захиалгыг хоолны зааврын дагуу нэгтгэж, хувиарилах, хоолыг эрдэс амин дэмжүүлэх асуудлыг хариуцана.
- 5.6 Хоолны жор гаргах бөгөөд нарийн технологи бүхий эмчилгээний хоолыг өөрөө гардан хийнэ.
- 5.7 Зохистой хооллолтын талаар зөвлөмж гарын авлага, МСС зохион байгуулна.
- 5.8 Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдалд, түүний хадгалалт, бэлэн болсон хоолны хэмжээ чанар, хоолны амт зэрэгт хяналт тавина.
- 5.9 Хоол зүйч хоолны дээжийг хоол түгээхээс өмнө зөв авч, хадгалах, сорьцын дэвтэрт тэмдэглэх үйл явцад байнгын хяналт тавин ажиллана.