

**“МОНГОЛ НААДАМ ЦОГЦОЛБОР” ОНӨТҮГ  
АЛБАН ТУШААЛЫН ТОДОРХОЙЛОЛТ**

**I. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ**

Албан тушаалын тодорхойлолтыг боловсруулсан үндэслэл:

☐ Төрийн албаны тухай хууль хэрэгжиж эхэлсэнтэй холбогдуулан шинэчлэн боловсруулсан

Холбогдох хууль тогтоомжийн нэр, огноо: 2017.12.07

Дагаж мөрдөх огноо: 2019.01.01

Албан тушаалын тодорхойлолтыг баталсан огноо: 2019.04.05

| 1. Байгууллагын нэр                  | 2. Нэгжийн нэр                                                                                                                       |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “Монгол наадам цогцолбор” ОНӨТҮГазар | Захиргаа, санхүүгийн алба                                                                                                            |
| <b>Албан тушаалын нэр:</b><br>Тогооч | <b>Албан тушаалын ангилал</b><br><b>Зэрэглэл:</b><br>ТУ-2-5                                                                          |
| <b>Ажлын цаг:</b><br>1 хоногт 8 цаг  | <b>Ажлын байрны албан ёсны байршил:</b><br>2-201 тоот, Энхтайван найрамдлын ордон, 3 дугаар хороо, Чингэлтэй дүүрэг, Улаанбаатар хот |
| <b>Хөдөлмөрийн нөхцөл:</b><br>Хэвийн | <b>Онцгой нөхцөл:</b>                                                                                                                |

**II. АЛБАН ТУШААЛЫН ЗОРИЛГО, ЗОРИЛТ, ЧИГ ҮҮРЭГ:**

**Албан тушаалын зорилго:**

Хүй долоон худгийн гэр баазаар үйлчлүүлэгчдийн хоолны үйлдвэрлэлийг амт, чанарын өндөр түвшинд хийж гүйцэтгэх

**Албан тушаалын зорилт:**

1. Хүй долоон худгийн ажилтан, албан хаагчдын болон гэр баазаар үйлчлүүлэгчдийн хоолны үйлдвэрлэлийг амт, чанарын өндөр төвшинд хийж гүйцэтгэх
2. Байгууллагын өмч хөрөнгийн ашиглалтад хариуцлагатай хандаж, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйг хангаж ажиллах.
3. Байгууллагад мөрдөгдөж буй дүрэм, журмыг чанд мөрдөх.

| Зорилт                    | Албан тушаалын гүйцэтгэх чиг үүрэг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт | Хариуцлага оролцооны хэлбэр<br>Туслах-Т<br>Хариуцан гүйцэтгэх-Г<br>Хянах-Х<br>Шийдвэрлэх-Ш |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 дүгээр зорилтын хүрээнд | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хоолны газрын дотоод дэг журам, хөдөлмөр хамгаалал, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн зарчмыг баримталж ажиллах</li> <li>2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг саадгүй явуулахад шаардагдах хөдөлмөрийн багаж хэрэгсэл, түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг зохих хэмжээгээр нөөцлөн бэлтгэх</li> <li>3. Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хүнсний түүхий эдийг анхан</li> </ol> | 50                            | Г                                                                                          |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                  | <p>шатны болон дулааны боловсруулалтанд оруулж батлагдсан жор, технологийн дагуу хоол үйлдвэрлэх</p> <p>4. Тухайн өдөр үйлдвэрлэгдсэн хоол, зууш, ундаанаас дээж авч зориулалтын саванд хийж 00+40C хөргөгчид 48 цаг хадгалсны дараа дээжийг устгаж тэмдэглэл хөтлөх</p> <p>5. Тогооч нь төлөвлөгөөт цэс болон захиалгын дагуу хоол үйлдвэрлэж, үйлдвэрлэсэн хоолны амт, чанар, өнгө үзэмжийг шалгаж худалдаа, үйлчилгээнд шилжүүлэх</p> <p>6. Тогооч нь хоол, ундааг таваглаж олгохдоо орц, норм, халууны хэмийг баримтлах</p> <p>7. Хоолыг зориулалтын хоол халуун байлгагчид 2-3 цагаас илүүгүй хугацаанд хадгалахаар тооцож шөлтэй хоолыг +750C-аас доошгүй, хоёрдугаар хоол, хачир, сүмсийг +650C-аас доошгүй хэмд олгож, хүйтэн хоол, зуушийг хөргөгчид байлгаж +7+140C хэмтэй олгох</p> <p>8. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын нөхцлийн дагуу, эмх цэгцтэй хадгалж, гэмтэж муудах, бохирдохоос сэргийлэн хадгалалтын хугацаанд хэрэглэх</p> |           |          |
| <b>2 дугаар зорилтын хүрээнд</b> | <p>1. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бүрэн бүтэн байдал, аюулгүй ажиллагаанд хяналт тавих</p> <p>2. Ажил дууссаны дараа ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын ариутгалын бодисоор цэвэрлэж ариутган дараа өдрийн буюу ээлжийн ажилд бэлэн болгох</p> <p>3. Ажлын байранд дахь зориулалтын хувцсыг өмсөж ажиллах</p> <p>4. Баяр наадмуудаар ажлын өндөр ачаалалттай үед хариуцлагатай ажиллах</p> <p>5. Баяр ёслол болон цаг бусын шаардлагатай тохиолдолд уртасгасан цагаар ажиллах</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>30</b> | <b>Г</b> |
| <b>3 дугаар зорилтын хүрээнд</b> | <p>1. Сахилга, ёс зүй, хууль тогтоомж, дүрэм, журмыг хэрэгжүүлж ажиллах</p> <p>2. Удирдлагаас хариуцуулсан бусад ажлыг зохион байгуулж тайлагнах</p> <p>3. Цаг үеийн холбогдолтой ажлуудад идэвх санаачлагатай оролцох.</p> <p>4. Шаардлагатай тохиолдолд сэлгэн ажиллах</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>20</b> | <b>Г</b> |



|  |                                                                                                                          |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | 5. "Монгол наадам цогцолбор" ОНӨТҮГ-ын дүрмийн 3 дугаар зүйлийн 3.1 дэх заалтын дагуу Үндэсний их баяр наадмаар ажиллах. |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

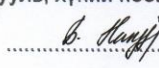
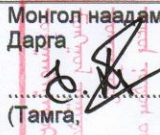
### III. АЛБАН ТУШААЛД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ ШААРДЛАГА

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Боловсрол | Тусгай дунд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Мэргэжил  | Тогооч                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Мэргэшил  | Тогоочийн мэргэшүүлэх сургалтанд хамтрагдсан, мэргэшлийн үнэмлэхтэй байх                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Туршлага  | Мэргэжлээрээ 2-оос доошгүй жил ажилласан                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ур чадвар | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Багаар ажиллах чадвартай</li> <li>- Харьцааны соёлтой</li> <li>- Хувийн зохион байгуулалт сайтай</li> <li>- Бусдыг сонсох чадвартай</li> <li>- Нягт нямбай, эмх цэгцтэй</li> <li>- Асуудлыг эрэмбэлэх чадвартай</li> <li>- Байгууллага болон хувь хүний нууцыг хадгалах</li> </ul> |

### IV. АЛБАН ТУШААЛТНЫ ХАРИЛЦАХ СУБЪЕКТ

|                                                                                            |                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Албан тушаалыг шууд харьяалан удирдах албан тушаалтны нэр:<br>Газрын дарга<br>Орлогч дарга |                                                                                         |
| Албан тушаалд шууд харьяалан удирдуулах албан тушаалын нэр, тоо:                           | Бусад харилцах субъект:<br><br>1. Хамтран ажиллаж буй гэрээт байгууллага болон хувь хүн |

### V. АЛБАН ТУШААЛЫН ТОДОРХОЙЛОЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ

| Албан тушаалын тодорхойлолт боловсруулсан:                                                                                                                                                                           | Албан тушаалын тодорхойлолтыг баталсан:                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Монгол наадам цогцолбор ОНӨТҮГ-ын<br>Хууль, хүний нөөц хариуцсан мэргэжилтэн:<br> Б.Нанжид<br>2019 оны 04 дүгээр сарын 05 ны өдөр | Монгол наадам цогцолбор ОНӨТҮГ-ын<br>Дарга<br> Д.Хатанбаатар<br>(Тамга, тэмдэг)<br>2019 оны 04 дүгээр сарын 05 ны өдөр<br> |