

“Монгол наадам цогцолбор” ОНӨТҮГ-ын даргын
2023 оны 03 дугаар сарын 31-ний өдрийн А/07
дугаар тушаалын 47 дугаар хавсралт



АЛБАН ТУШААЛЫН ТОДОРХОЙЛОЛТ

I. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Албан тушаалын тодорхойлолтыг боловсруулсан үндэслэл:

- ☐ Зохион байгуулалтын бүтэц, орон тооны хязгаарыг шинэчлэн баталсантай холбогдуулан шинэчлэн боловсруулсан.
- ☐ Нийслэлийн Засаг даргын захирамж, Газрын захирлын тушаалаар байгууллагын чиг үүрэгт өөрчлөлт орсон.
- Холбогдох хууль тогтоомжийн нэр, огноо: Нийслэлийн Засаг даргын 2023 оны 02 дугаар сарын 20-ны өдрийн А/156 дугаар захирамж
- Дагаж мөрдөх огноо: 2023.04.01
- Албан тушаалын тодорхойлолтыг баталсан огноо: 2023.03.31

1. Байгууллагын нэр	2. Нэгжийн нэр
“Монгол наадам цогцолбор” ОНӨТҮГ-азар	Тохижилт үйлчилгээний алба
Албан тушаалын нэр: Ахлах тогооч	Албан тушаалын ангилал Зэрэглэл: ТҮ-3
Ажлын цаг: 8/40	Ажлын байрны албан ёсны байршил: Улаанбаатар хот, Сонгино хайрхан дүүрэг, 32-р хороо, Хүй долоон худаг
Хөдөлмөрийн нөхцөл: Хэвийн	Онцгой нөхцөл: Хамаарахгүй

II. АЛБАН ТУШААЛЫН ЗОРИЛГО, ЗОРИЛТ, ЧИГ ҮҮРЭГ:

Албан тушаалын зорилго:

Хүй долоон худгийн гэр баазаар үйлчлүүлэгчид болон гадна дотнын зочид төлөөлөгч нарт амт чанар сайтай хоолны үйлчилгээг үзүүлж, эрүүл ахуйн стандартад нийцсэн аюулгүй орчинд үйлдвэрлэж, чанарын өндөр түвшинд хийж гүйцэтгэх

Албан тушаалын зорилт:

- Хүй долоон худгийн ажилтан, албан хаагчдын болон гэр баазаар үйлчлүүлэгчид, гадна дотнын зочид төлөөлөгчид хоолны үйлчилгээг технологийн дагуу амт, чанарын өндөр түвшинд хийж гүйцэтгэх
- Төлөвлөгөөт цэс болон шаардлагатай тохиолдолд захиалгын дагуух хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг үзүүлэх
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүйн стандартыг өдөр тутмын үйл ажиллагаандаа дагаж мөрдөх
- Туслах тогоочийг өдөр тутмын чиг үүргээр хангах, стандартын дагуу шаардлага тавих
- Зориулалтын тоног, төхөөрөмж, эрүүл аюулгүй орчинд хоол үйлдвэрлэх

Зорилт	Албан тушаалын гүйцэтгэх чиг үүрэг	Гүйцэтгэлийн шалгуур үзүүлэлт	Хариуцлага оролцооны хэлбэр Туслах-Т Хариуцан гүйцэтгэх-Г Хянах-Х Шийдвэрлэх-Ш
--------	------------------------------------	-------------------------------	--

1 дүгээр зорилтын хүрээнд	1. Хоолны газрын дотоод дэг журам, хөдөлмөр хамгаалал, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн зарчмыг баримталж ажиллах	Хэрэгжилт хангагдсан байна.	Г,Х
	2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг саадгүй явуулахад шаардагдах хөдөлмөрийн багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг зохих хэмжээгээр нөөцлөн бэлтгэх	Хэрэгжилт хангагдсан байна	Г,Х
	3. Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хүнсний түүхий эдийг анхан шатны болон дулааны боловсруулалтанд оруулж батлагдсан жор, технологийн дагуу хоол үйлдвэрлэх	Технологийн дагуу хэрэгжилт хангагдсан байна.	Г,Х
	4. Тухайн өдөр үйлдвэрлэгдсэн хоол, зууш, ундаанаас дээж авч зориулалтын саванд хийж 00+40С хөргөгчид 48 цаг хадгалсны дараа дээжийг устгаж тэмдэглэл хөтлөх	Хэрэгжилт хангагдсан байна	Г,Х,Ш
	5. Тогооч нь төлөвлөгөөт цэс болон захиалгын дагуу хоол үйлдвэрлэж, үйлдвэрлэсэн хоолны амт, чанар, өнгө үзэмжийг шалгаж худалдаа, үйлчилгээнд шилжүүлэх	Стандартын хэрэгжилт хангагдсан байна.	Г,Х
	6. Тогооч нь хоол, ундааг таваглаж олгохдоо орц, норм, халууны хэмийг баримтлах	Стандартын хэрэгжилт хангагдсан байна	Г,Х,Ш
	7. Хоолыг зориулалтын хоол халуун байлгагчид 2-3 цагаас илүүгүй хугацаанд хадгалахаар тооцож шөлтэй хоолыг +750С-аас доошгүй, хоёрдугаар хоол, хачир, сүмсийг +650С-аас доошгүй хэмд олгож, хүйтэн хоол, зуушийг хөргөгчид байлгаж +7+140С хэмтэй олгох	Стандартын хэрэгжилт хангагдсан байна	
	8. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын нөхцлийн дагуу, эмх цэгцтэй хадгалж, гэмтэж муудах, бохирдохоос сэргийлэн хадгалалтын хугацаанд хэрэглэх	Стандартын хэрэгжилт хангагдсан байна.	Г,Х,Ш
2 дугаар зорилтын хүрээнд	1. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бүрэн бүтэн байдал, аюулгүй ажиллагаанд хяналт тавих	Хэрэгжилт хангагдсан байна.	Г,Х
	2. Ажил дууссаны дараа ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын ариутгалын бодисоор цэвэрлэж ариутган дараа өдрийн буюу ээлжийн ажилд бэлэн болгох	Хэрэгжилт хангагдсан байна	Г,Х
	3. Ажлын байранд дахь зориулалтын хувцсыг өмсөж ажиллах	Хэрэгжилт хангагдсан байна	
	4. Баяр наадмуудаар ажлын өндөр ачаалалттай үед хариуцлагатай ажиллах	Үүрэг даалгаврын биелэлт	Г,Х,Ш

	5. Баяр ёслол болон цаг бусын шаардлагатай тохиолдолд уртасгасан цагаар ажиллах 6. Цаг үеийн холбогдолтой ажлуудад идэвх санаачлагатай оролцох	хангагдсан байна. Хэрэгжилт хангагдсан байна.	Г Т
3 дугаар зорилтын хүрээнд	1. Ёс зүйн дүрэм сахилга хариуцлага захирах захирагдах ёсыг баримтлан ажиллах 2. Удирдлагаас хариуцуулсан бусад ажлыг зохион байгуулж тайлагнах 3. Шаардлагатай тохиолдолд сэлгэн ажиллах 4. "Монгол наадам цогцолбор" ОНӨТҮГ-ын дүрмийн 3 дугаар зүйлийн 3.1 дэх заалтын дагуу Үндэсний их баяр наадмаар ажиллах.	Ёс зүйн дүрмийн хэрэгжилт хангагдсан байна. Дүрмээр хүлээсэн үүрэг хангагдсан байна.	Г Г Г

III. АЛБАН ТУШААЛД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ ШААРДЛАГА

Боловсрол	Бүрэн дунд боловсролтой
Мэргэжил	Тогооч, бусад
Мэргэшил	Тогоочийн мэргэшүүлэх сургалтанд хамтрагдсан, мэргэшлийн үнэмлэхтэй байх
Туршлага	Мэргэжлээрээ 2-оос доошгүй жил ажилласан
Ур чадвар	- Багаар ажиллах чадвартай - Харьцааны соёлтой - Хувийн зохион байгуулалт сайтай - Бусдыг сонсох чадвартай - Нягт нямбай, эмх цэгцтэй - Асуудлыг эрэмбэлэх чадвартай - Байгууллага болон хувь хүний нууцыг хадгалах

IV. АЛБАН ТУШААЛТНЫ ХАРИЛЦАХ СУБЪЕКТ

Албан тушаалыг шууд харьяалан удирдах албан тушаалтны нэр: Газрын дарга Тохижилт үйлчилгээний албаны дарга	
Албан тушаалд шууд харьяалан удирдуулах албан тушаалын нэр, тоо: Туслах тогооч -	Бусад харилцах субъект: 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 Хүний нөөц хариуцсан мэргэжилтэн: <i>А.Цэнгэлсайхан</i> А.Цэнгэлсайхан 2023 оны 03 дугаар сарын 31 ны өдөр	"Монгол наадам цогцолбор" ОНӨТҮГ-ын Дарга <i>С.Сайнбаяр</i> С.Сайнбаяр (Тамга тэмдэг) 2023 оны 03 дугаар сарын 31 ны өдөр