

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Агуулах дэлгүүр. Ерөнхий шаардлага	MNS 5021-3 : 2021
Cash and Carry. General requirements	

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2021 оны ... дугаар сарын ...-ны өдрийн ... дугаар тушаалаар батлав.

Энэхүү стандарт нь 2020 оны ... сарын ...-ний өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

1 Хамрах хүрээ

1.1 Энэхүү стандартаар агуулах дэлгүүрийн барилга байгууламж, гадаад дотоод орчны төлөвлөлт, худалдаа үйлчилгээ, техник, тоног төхөөрөмж, хүний нөөц болон бүртгэл мэдээллийн систем, аюулгүй ажиллагаа, нэмэлт үйлчилгээнд тавих шаардлагыг тус тус тогтооно.

1.2 Энэ стандарт нь жижиглэн худалдааны газарт хамаарахгүй.

2 Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад дараах олон улсын болон үндэсний стандарт, баримт бичгээс эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана. Үүнд:

MNS 6506:2015, Худалдааны газрын ангилал, нэр томъёо;

MNS 5364:2011, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага;

ГОСТ Р 51773-2009, Услуги торговли. Классификация предприятий торговли;

MNS CAC RCP 20:2007, Хүнсний олон улсын худалдаанд баримтлах ёс зүй;

MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж);

MNS CAC GL 32: 2017, Органик хүнсийг боловсруулах, үйлдвэрлэх, шошголох, худалдаалахад баримтлах арга зүйн удирдамж;

MNS 5343:2011, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага;

MNS 4990:2015, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал эрүүл мэнд. Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй. Ажлын байрны орчин. Эрүүл ахуйн шаардлага;

MNS 4082:2001, Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах картон хайрцаг. Техникийн шаардлага;

MNS 5685 :2006, Хүнсний үйлдвэрлэл, эрүүл ахуй. Тодорхойлолт, нэр томъёо;

MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага;

MNS 5684:2006, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;

MNS 5005:2015, Татварын нэгдсэн системд холбогдон ажиллах төхөөрөмжийн техникийн ерөнхий шаардлага;

MNS 5346:2017, Автотээврийн хэрэгслээр ачаа тээвэрлэх ба тээвэрлэлтэд зуучлах үйлчилгээ;

БнБД 2.09.12-87, Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн төлөвлөлтийн эрүүл ахуйн норм ба дүрэм.

3 Барилга, байгууламжид тавих ерөнхий шаардлага

3.1 Байршилд тавих шаардлага

3.1.1 Барилга, байгууламж нь бие даасан байх ба орон сууцны болон бусад зориулалтаар барьсан барилга, байгууламжтай нэг дор, зэрэгцээ байршилд байгаа бол тухайн байгууламжид амьдарч байгаа оршин суугч, үйл ажиллагаа явуулж аж ахуйн нэгж, байгууллагад сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй байна.

3.1.1.1 биологийн болон хими, физикийн бохирдол үүсгэгч эх үүсвэрээс 100-300 метрийн хол зайд байрлана.

3.2 Барилга, байгууламж, гадаад орчинд тавих шаардлага

3.2.1 Агуулах дэлгүүрийн байгууламж нь барилгын болон эрүүл ахуйн стандарт, норм, дүрмийн шаардлагад нийцсэн тухай эрх бүхий байгууллагын дүгнэлттэй байна.

3.2.2 Агуулах дэлгүүр нь худалдааны заал, бараа хүлээн авах хэсэг хадгалах, бэлтгэх, туслах байр, захиргаа аж ахуйн байр, ариун цэврийн болон техникийн өрөө (цахилгаан, дулаан, агааржуулалтын системийн эх үүсвэр байрласан өрөө гэх мэт)-тэй байх ба хүнсний бүтээгдэхүүн дамжин бохирдохоос хамгаалсан, эрүүл ахуйн зохистой дадал хэрэгжих нөхцлийг хангасан байна.

3.2.2.1 хөргөх систем бүхий тоног төхөөрөмжөөр тоноглогсон, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах, бэлтгэх, ачих буулгах зориулалт бүхий барилга, байгууламж нь БНБД 31-18-10 заасан шаардлагыг хангасан байна.

3.2.2.2 агуулах дэлгүүрийн бараа хүлээн авах хэсгийг байгууламжийн төгсгөл хэсэгт цонхгүй байхаар төлөвлөсөн байна.

3.2.2.3 Хүнсний болон хүнсний бус бүтээгдэхүүнийг хадгалах агуулах агааржуулалтын бие даасан системтэй байна.

3.2.3 Ажлын байран дахь дуу чимээ, чичиргээний түвшин эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байна.

3.2.4 Үйлдвэрлэлийн болон бусад бүсэд байрласан бол худалдаа, үйлчилгээний үйл ажиллагаанд хор хөнөөл учруулж болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авсан байна.

3.2.5 Агуулах дэлгүүрийг “MNS 6423, Теле хяналтын системийн техникийн ерөнхий шаардлага” стандартад нийцсэн, бичлэгийг 30 хоног хадгалах хүчин чадалтай телекамерын системээр тоноглогсон байна.

3.2.5 Агуулах дэлгүүрийн хаягийг Монгол хэл /кирилл үсэг/-ээр бичих бөгөөд гадаад хэлээр бичих тохиолдолд Монгол бичвэрийн доод талд эсвэл хойд хэсэгт нь үсгийн өндрийг 2 дахин бага хэмжээтэй байхаар бичнэ.

3.2.5.1 хаягийн талбайн хэмжээ фасадны 10-20 хувиас хэтрэхгүй хэмжээтэй, гэрэлтүүлэгтэй байна.

3.2.6 Автомашины зогсоол нь нийт гадна орчны талбайн 10-аас доошгүй хувийг эзэлж байхаар төлөвлөсөн байна.

3.2.7 Гадна орчны 100 м хүртэлх талбайг гэрэлтүүлэх гэрэлтүүлэгтэй мөн гэмт хэрэг, зөрчлөөс урьдчилан сэргийлэх анхааруулга, сэрэмжлүүлэг бүхий мэдээллийн самбар байршуулсан байна.

3.2.8 Хог хаягдлыг ангилан ялгаж хаях хогийн савыг орох хаалганы гадна, дотор талд байрлуулсан байна.

3.2.9 Бараа хүлээн авах, буулгах тавцан, тэмдэглэгээ бүхий цардсан зам, талбайтай байна.

4 Худалдааны талбайн төлөвлөлтөд тавих шаардлага

4.1 Худалдаа үйлчилгээг хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөөгүй, үйлчлүүлэгчийн амь нас, эрүүл мэндэд харшлахгүй, эд хөрөнгийн бүрэн бүтэн байдлыг хангасан ажлын байр, талбайд зохион байгуулна.

4.2 Худалдааны талбай, худалдагчийн ажлын байранд баруун тийш эргэх урсгал чиглэл хөдөлгөөнд нийцүүлэн, технологи урсгалын тавилга, төхөөрөмжийг байршуулсан байна.

4.3 Худалдааны танхимын нэвтрэх бүсэд орох, гарах урсгалыг зохицуулсан чиглүүлэгчийг байршуулсан байна.

4.4 Үүдний хэсэгт худалдан авагчийн урсгалыг чөлөөтэй нэвтрүүлэх (2-4) м² хүртэл хэмжээтэй талбайг төлөвлөж зохион байгуулсан байна.

5 Худалдааны бус талбайн төлөвлөлтөд тавих шаардлага

5.1 Үйлчилгээний хүчин чадлаас хамаарч бүтээгдэхүүн хадгалах төрөлжсөн агуулахтай байна.

5.2 Хүнсний бүтээгдэхүүнийг ангилах, жижиглэн савлах, худалдаанд бэлтгэх өрөөтэй байна.

5.3 Үйлчлүүлэгчдэд зориулсан ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй байх бөгөөд хүүхэд болон хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэнд зориулсан тохижилттой байна.

6 Худалдааны тоног төхөөрөмжид тавих шаардлага

6.1 Зориулалтын сагс, барааг жижиглэн савлах, ачааны түрдэг тэргэнцэр, ачиж буулгах, зөөвөрлөх техник хэрэгсэл, хэмжих болон температурын тохируулга бүхий хөргөх, хөлдөөх хадгалах тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байна.

6.2 MNS 5005:2015, Татварын нэгдсэн системд холбогдон ажиллах төхөөрөмжийн техникийн ерөнхий шаардлага стандартыг хангасан төлбөрийн баримтыг хэвлэх төхөөрөмжтэй байна.

6.3 Агуулах болон худалдааны танхимд орчны чийг, температур хэмжигч багаж байрлуулан бүртгэл хөтөлнө.

6.4 Барааны нэр төрөл, хэлбэр, хэмжээ, овор, даацад тохирсон төрөл бүрийн лангуу, тавиур, өлгүүртэй байна.

6.5 Техник, тоног төхөөрөмж бүр ашиглалтын паспорттай, засвар үйлчилгээ хийсэн бүртгэлтэй байна.

7 Худалдааны газрын технологи ажилбарт тавих шаардлага

7.1 Худалдан авагч бараагаа хялбар сонгож авахад зориулан бүтээгдэхүүнийг бүлэг, дэд бүлгээр ангилан төрөлжүүлсэн бүдүүвч зураглал, тасгаар заасан таних тэмдэгтэй байх ба технологийн дагуу өрж байршуулан, тухайн бүтээгдэхүүний шошгонд заасан нөхцөлд хадгалж, худалдана.

7.2 Хүнсний бараа худалдах технологи ажиллагаанд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг мөрдөнө.

7.3 Бараа бүтээгдэхүүний нэгжийн үнийг тод гаргацтай бичиж байршуулсан байна.

7.4 Чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан бараа, бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын горимын дагуу худалдах, тухайн барааны хэрэглээ, зориулалт, ашиглалт, хадгалалтын нөхцлийн талаар худалдан авагчдад үнэн зөв тайлбар, зөвлөмж, мэдээлэл өгнө.

7.5 Худалдан авсан бараа бүтээгдэхүүний төлбөрийг үнэн зөв тооцож төлбөрийн болон НӨАТ-ын баримтыг олгож үйлчилнэ.

7.6 Ахуйн химийн барааг хүнсний барааны шинж чанарт нөлөөлөхгүй байршилд тусгай тасгаар худалдаална.

8 Галын аюулгүй байдалд тавих шаардлага

8.1 Барилга байгууламжийн галын аюулгүй байдал /БНБД 21-01-02/, “Барилгын зураг төсөл зохиох галын аюулгүйн норм” /БНБД 21-02-02/ болон бусад галын аюулгүй байдалтай холбоотой стандарт, норм, норматив баримт бичгийн холбогдох заалтуудыг дагаж мөрдөх ёстой.

8.2 Барилга байгууламж нь MNS 5390:2004, Цахилгааны галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага стандартын шаардлага хангасан байх ба гал гарсан үед аврах шат, аваарын хаалга, гарц, онцгой байдлын үед авах арга хэмжээний зааврууд, үйлчлүүлэгчдийг чиглүүлэх мэдээлэл бүхий тэмдэг, тэмдэглэгээг ил тод харагдахуйц байдлаар байршуулсан байна.

9 Худалдааны ажилтанд тавих шаардлага

9.1 Худалдааны зөвлөх, худалдагч, борлуулагч нь мэргэжлийн үнэмлэхтэй байна.

9.2 Жолооч, түгээгч, агуулахын ажилтан, бараа ачигч, буулгагч нь мэргэшүүлэх түр сургалтад хамрагдсан байна.

9.3 Худалдааны газрын гэрээт ажилтан, цагийн ажилтан нь мэргэшүүлэх түр сургалтад хамрагдсан байна.

9.4 Худалдаа, үйлчилгээтэй холбоотой хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартыг мөрдөж ажиллана.

9.5 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх, худалдах, түүгээр үйлчилгээ үзүүлэх, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтан эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдсан байна.

10 Ажиллагсдын эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалалтад тавих шаардлага

10. Ажиллагсад халдварт өвчний нян тээгч болох нь тогтоогдсон, халдварт өвчнөөр өвчилсөн, халдварт өвчинтэй хүн асарсан тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авсны дараа тухайн байгууллагын удирдлага ажиллуулах шийдвэр гаргасны дараа ажиллана.

10.2 Худалдааны газрын лого тэмдэгтэй дүрэмт хувцас, хөдөлмөр хамгааллын хувцас, халат, малгай, гутлыг бүрэн хэрэглэнэ.

11 Бараа, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын шаардлага

11.1 Бараа бүтээгдэхүүн эрүүл ахуйн шаардлага, аюулгүйн үзүүлэлтийг хангасан эсэхэд хяналт тавьж хаяг шошгоны зөрчилтэй хуурамч бүтээгдэхүүнийг бүртгэж, холбогдох хяналтын байгууллагад мэдээлнэ.

11.2 Тээвэрлэлтийн үйл ажиллагаанд MNS 5346:2017, Автотээврийн хэрэгслээр ачаа тээвэрлэх ба тээвэрлэлтэд зуучлах үйлчилгээ стандартыг мөрдөж ажиллана.

11.3 Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг MNS 5343:2011 стандартад заасан шаардлагын дагуу тээвэрлэнэ.

12 Агуулах дэлгүүрт тавих нэмэлт шаардлага

12.1 Агуулах дэлгүүрт тавих нэмэлт шаардлага нь 1 дүгээр хүснэгтэд заасан шаардлагад нийцсэн байна.

1-р хүснэгт - Агуулах дэлгүүрт тавих нэмэлт шаардлага

1 Барилга байгууламж, гадна орчны төлөвлөлтөд тавих шаардлага	
1.1	Барилга байгууламж
1.1.1	Агуулахын барилга, байгууламжийг "БнБД 31-19-10, Агуулахын барилга" норм ба дүрмийн дагуу барьсан байна.
1.1.2	Цахилгаан эрчим хүчийг төвийн болон нар салхины эх үүсвэрээр шийдсэн байна.
1.1.3	Цэвэр, бохир усны төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон байна.
1.1.4	Халаалтын систем нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон байна.
1.1.5	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй байна.
1.1.6	Галын аюулгүй байдлын дүрэмд нийцсэн байна.
1.1.7	Худалдан авагчийн хаалга ачаа зөөвөрлөх хаалганаас тусдаа орох, гарах урсгалтай байна.
1.1.8	Хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд зориулсан замтай байна
1.1.9	Бараа, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, худалдаанд бэлтгэх, амрах танхим, ажиллагсдын хувцас солих болон ажлын өрөөтэй байна.
1.1.10	Өргөгч, тээвэрлэх машин чөлөөтэй хөдлөх талбайтай байна.
1.2	Гадна орчин
1.2.1	Гадна орчинд худалдан авагчийн зорчих зориулалтын талбайтай, чиглүүлэх, зохицуулалт бүхий пайз тэмдэг хийсэн байна.

1.2.2	Автомашины зогсоолтой, зам талбайг цардсан, ногоон байгууламж бүхий эко орчин бүрдүүлсэн байна.
1.2.3	Үйлчилгээний нэр хүндийг илэрхийлэх лого тэмдэг бичиглэл бүхий хаягийг шөнийн цагт гэрэлтэж харагдахуйц түвшинд байршуулсан байна.
2 Худалдааны газрын дотоод орчны төлөвлөлтөд тавигдах шаардлага	
2.1	Худалдааны танхимын төлөвлөлт
2.1.1	Бараа хүлээн авах, хадгалах, худалдаанд бэлтгэх буюу жижиглэн савлах, худалдаанд гаргах гэсэн технологийн нэг чигийн урсгалтай байна.
2.1.2	Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлсэн бүдүүвч зураглал, тасгаар заасан таних тэмдэгтэй, худалдан авагч хайж байгаа зүйлээ хялбар олж авахаар баруунаас зүүн гар тал руу чиглэсэн байрлалтай байна.
2.1.3	Худалдан авагч өөртөө үйлчлэх хэлбэрээр худалдааны танхимыг төлөвлөсөн байна.
2.1.4	Худалдааны заалын талбайн 80 м ² талбай тутамд төлбөр тооцооны цэг үйлчлэхээр байхаар төлөвлөсөн байна.
2.1.5	Лангуу, тавиур хоорондын зай 1,2 м-ээс доошгүй байна.
2.1.6	Тээш хадгалах хэсэгтэй байна.
2.2	Худалдааны бус талбайн төлөвлөлт
2.2.1	Бараа, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, хадгалах, худалдаанд бэлтгэх тоног төхөөрөмж бүхий зориулалтын агуулах, өрөөтэй байна.
2.2.2	Ажилчдад зориулсан ахуй хангамжийн өрөөтэй байна.
2.3	Худалдааны тоног төхөөрөмж
2.3.1	Бараа худалдаалах технологи ажиллагаанд нийцсэн зориулалтын тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлтэй байна.
2.3.2	Хяналтын, баталгаажсан хэмжүүр, хэмжих хэрэгсэлтэй байна.
2.3.3	Постерминал/ Барааны зураасан код уншигчтай кассын машинтай байна.
2.3.4	Төлбөр тооцооны карт унших машинтай байна.
2.3.5	Худалдааны танхим агуулах хонгилд тамхи татах, согтууруулах ундаа, мансууруулах бодис хэрэглэхийг хориглосон тэмдэглэгээ байршуулсан байна.
3 Худалдаа, үйлчилгээнд тавих шаардлага	
3.1	Худалдааны технологи ажиллагаа
3.1.1	Стандартын шаардлага хангасан, зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэсэн барааг агуулах дэлгүүрт хүлээн авна.
3.1.2	Бараа, бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, баталгаажилтын бичиг баримтыг бүрдүүлсэн байна.
3.1.3	Шошгонд тусгасан нөхцөлд хадгалж, худалдаална.
3.1.4	Стандартын шаардлагад нийцсэн худалдааны тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр хангагдсан байна.
3.1.5	Бараа, бүтээгдэхүүний хөдөлгөөн, эргэлтийн бүртгэлтэй байна.
3.1.6	Барааг шалнаас 0,2 м, хананаас 0,5 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1 м-ээс багагүй зайд байрлуулсан байна.
3.2	Худалдан авагчдад үйлчлэх технологи
3.2.1	Барааг сонгоход туслах, түүнийг хэрхэн хэрэглэх, ашиглах талаар зөвлөгөө өгөх мэргэжилтэнтэй байна.
3.2.2	Худалдан авсан бараанд бүтээгдэхүүний онцлог, нэр төрлөөс хамааран чанарын баталгаа гаргана.
3.2.3	Хэрэглэгчийн санал хүсэлтийг хүлээн авах, шийдвэрлэх дэвтэр, лавлах утастай байна.
3.2.4	Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв, бараа буцаах цэгтэй байна.
3.2.5	Орох хаалганы хэсэгт үйлчилгээний цагийн хуваарь, үйлчилгээний журам, санамжийг байршуулсан байна.
4 Худалдааны газрын аюулгүй байдал, ажлын байрны эрүүл ахуй	
4.1	Галын аюулгүй байдлын дүгнэлттэй байна.
4.2	Галын анхан шатны багаж хэрэгсэл, унтраах автомат төхөөрөмжтэй байна.
4.3	Их цэвэрлэгээг 7 хоногт нэгээс доошгүй удаа хийнэ.
4.4	Өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээг өдөрт 2-оос доошгүй удаа хийнэ.
4.5	Худалдаа, үйлчилгээний байр, талбай, тоног төхөөрөмжийн ариутгал, халдваргүйтгэл, хортон шавьж, мэрэгч устгалыг улирал тутам хийлгэнэ.
4.6	Ариун цэврийн өрөө, угаалгын хэсэгт гар угаах санамж, угаалга, цэвэрлэгээний бодисыг хэрэглэх, найруулах аргыг бичсэн заавар, зөвлөмжтэй байна.
4.7	Хатуу, шингэн хог хаягдлыг гэрээний дагуу ялган ачуулна.
4.8	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар хийлгэнэ.

5 Хүний нөөцөд тавих шаардлага	
5.1	Худалдагч нь мэргэжлийн үнэмлэхтэй байна.
5.2	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартыг мөрдөн ажиллана.
5.3	Өвчтөн асарсан, өөрөө халдварт өвчнөөр өвчилсний дараа эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт хамрагдаж, эрүүл гэсэн эмчийн магадлагаа гаргуулсан байна.
5.4	Худалдан авагчидтай харьцах харилцааны ур чадвартай, ёс зүйн хэм, хэмжээг мөрдөн ажиллана.
5.5	50 ба түүнээс дээш ажилтантай бол дотоод хяналт эрүүл ахуй, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал хариуцсан ажилтантай байна.
6 Үйл ажиллагаатай холбоотой дараах бүртгэлийг хөтөлж, баримтжуулна.	
6.1	Бараа, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авсан тухай тэмдэглэл хөтөлнө.
6.2	Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, буцаалтын тухай тэмдэглэл хөтөлнө.
6.3	Тоног, төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээ, ашиглалтын зааврын тухай тэмдэглэл хөтөлнө.
6.4	Ажлын байранд хийсэн их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын цэвэрлэгээ хийсэн тухай тэмдэглэл хөтөлнө.
6.5	Өвчтөн асарсан, өөрөө халдварт өвчнөөр өвчилсний дараа эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт хамрагдаж, эрүүл гэсэн эмчийн магадлагаа гаргуулсан талаарх бүртгэл, тэмдэглэл хөтөлнө.
6.6	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн тус бүрийг хадгалж, худалдаалж буй хөргөгч, хөргүүрийн температурын горимыг бүртгэсэн температурын бүртгэл, тэмдэглэл хөтөлнө.
6.7	Агуулахын температур, харьцангуй чийг хэмжигч, худалдааны тоног төхөөрөмжийн баталгаажуулалтын бүртгэл, тэмдэглэл хөтөлнө.
6.8	Худалдаалахыг хориглосон, татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл
6.9	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй байна.
6.10	Сургалтын талаарх бүртгэл (Мэргэжлийн болон зохистой дадал, аюулгүй ажиллагааны г.м)
6.11	Хог хаягдлыг ачиж зайлуулсан талаарх бүртгэл, тэмдэглэл хөтөлнө.
6.12	Ариутгал халдваргүйтгэл, хортон шавж, мэрэгчгүйтгэлийн бүртгэл хөтөлнө.

12.2 Агуулах-дэлгүүрт 2 дугаар хүснэгтэд заасан нэмэлт үйлчилгээг үзүүлж болно.

2 дугаар хүснэгт - Агуулах дэлгүүрт нэмэлтээр үзүүлж болох үйлчилгээний жагсаалт

Д/д	Нэмэлт үйлчилгээ
1	Төрийн үйлчилгээний ТҮЦ машин
2	Нийтийн тээврийн карт цэнэглэх үйлчилгээ
3	Нийтэд зориулсан интернэт орчин
4	Шуудан хүлээн авах цэг, хүргэлтийн үйлчилгээний цэг
5	Үүрэн телефон ашиглалтын автомат машин
6	Банкны салбар, тооцооны төв ажиллуулах
7	Банкны АТМ машин
8	Төрөл бүрийн засварын үйлчилгээний захиалга хүлээн авах цэг
9	Хими цэвэрлэгээний захиалга хүлээн авах цэг

ТӨГСӨВ.