



МОНГОЛ УЛСЫН ХУУЛЬ ЗҮЙ,  
ДОТООД ХЭРГИЙН САЙДЫН  
ТУШААЛ

2023 оны 10 сарын 04 өдөр

Дугаар 1/352

Улаанбаатар хот

Журам шинэчлэн батлах  
тухай

Монгол Улсын Засгийн газрын тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 2 дахь хэсэг, Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх тухай хуулийн 231 дүгээр зүйлийн 231.6 дахь хэсгийг үндэслэн ТУШААХ нь:

1. “Сэжигтэн, яллагдагч, шүүгдэгч, баривчлагдсан этгээд, албадан эмчлүүлэгч, хоригдлын хоолны газрын үйл ажиллагаа, хоол хүнсээр хангах, олгох журам”-ыг нэгдүгээр хавсралтаар, “Сэжигтэн, яллагдагч, шүүгдэгч, баривчлагдсан этгээд, албадан эмчлүүлэгч, хоригдлын хоногийн хоол хүнсээр хангах, хоногт авбал зохих илчлэг норм”-ыг хоёрдугаар хавсралтаар, “Орлуулан хэрэглэх хүнсний бүтээгдэхүүний жагсаалт”-ыг гуравдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2. Энэ журмыг үйл ажиллагаандаа мөрдөж ажиллахыг Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх ерөнхий газар /бригадын генерал О.Амарсанаа/-т үүрэг болгосугай.

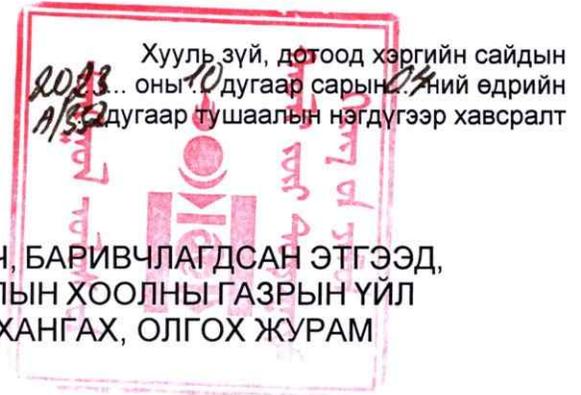
3. Энэ тушаал гарсантай холбогдуулан Хууль зүй, дотоод хэргийн сайдын 2017 оны 08 дугаар сарын 31-ний өдрийн А/214 дүгээр тушаалыг хүчингүй болсонд тооцсугай.



Х.НЯМБААТАР

tushaal Said. 2023 он

151611-17



**СЭЖИГТЭН, ЯЛЛАГДАГЧ, ШҮҮГДЭГЧ, БАРИВЧЛАГДСАН ЭТГЭЭД,  
АЛБАДАН ЭМЧЛҮҮЛЭГЧ, ХОРИГДЛЫН ХООЛНЫ ГАЗРЫН ҮЙЛ  
АЖИЛЛАГАА, ХООЛ ХҮНСЭЭР ХАНГАХ, ОЛГОХ ЖУРАМ**

**Нэг. Нийтлэг үндэслэл**

1.1.Сэжигтэн, яллагдагч, шүүгдэгч, баривчлагдсан этгээд, албадан эмчлүүлэгч, хоригдол /цаашид “хоригдсон этгээд” гэх/-ыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан, илчлэгтэй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүнээр хангахад тухайн үеийн Монгол улсын стандарт, Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх тухай хууль болон энэхүү журмыг удирдлага болгоно.

**Хоёр. Журмын нэр томъёоны тодорхойлолт**

2.1.“Хоригдсон этгээдийн хоолны газар” гэж шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх төв байгууллагын харьяа хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн даргын баталсан хоолны үйлдвэрлэл, технологийн дагуу үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулах хэсгийг хэлнэ.

2.2.“Хоолны газрын үйлчилгээ” гэж хоригдсон этгээдэд хоол үйлдвэрлэн олгох үйл ажиллагааг ойлгоно.

2.3.Амьтны гаралтай мах, махан бүтээгдэхүүнээс бусад сүү, цагаан идээ, хүнсний ногоогоор үйлдэх хоол, хүнсийг /цаашид “цагаан хоол” гэх/ ойлгоно.

2.4.Тодорхой найрлага бүхий хоолны өвөрмөц технологиор бэлтгэн эмчилгээний болон өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх зорилгоор хэрэглэх хоолыг /цаашид “Эмчилгээний хоол” гэх/ ойлгоно.

**Гурав. Хоригдсон этгээдийг хоол хүнсээр хангах**

3.1.Хоригдсон этгээдийг хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн даргын баталсан хоолны үйлдвэрлэл, технологийн карт, цэс, дотоод цагийн хуваарийн дагуу тогтоосон газарт, хэрэв эмнэлэг, сахилгын байр, тусгаарлах тасалгаанд хоригдож байгаа бол тухайн этгээдийн өрөөнд хооллоно.

3.2.Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх тухай хуулийн 231.3 дэх хэсэг заасан үндэслэл, журмын дагуу хоригдсон этгээдэд хоолыг ялгамжтай олгож болно.

3.3.Сэжигтэн, яллагдагчийг баривчлах, цагдан хорих шийдвэрийг биелүүлэх тухай хуулийн 30.1, 31.1 дэх хэсэг Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх тухай хуулийн 231 дүгээр зүйлийн 231.4, 231.5 зүйлд заасан үндэслэл, журмын дагуу хоолны илчлэгийг нэмэгдүүлэн олгоно.

3.4.Хоригдсон этгээдэд тогтоосон хэмжээний илчлэг, нормд багтаан өдөрт 2 удаа халуун хоол, цайгаар, 1 удаа талх, гурилан бүтээгдэхүүн цайгаар хангагдах бөгөөд хүнсний материалын олдоц нөөц хангамжийн байдлаас шалтгаалан бэлэн байгаа материалаар орлуулан хоногт хэрэглэх илчлэгийн хэмжээнд хүргэнэ.

3.5.Хоригдсон этгээдэд нь цагаан хоолтон бол түүнд цагаан хоол олгоно.

3.6.Хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн эмч, сувилагч, эмнэлгийн мэргэжилтэн нь эмнэлгийн байнгын хяналтад байдаг архаг хууч өвчтэй, эмчилгээний болон цагаан хоол олгох шаардлагатай хоригдсон этгээдийн судалгааг сар бүр гарган тухайн байгууллагын даргаар батлуулж батлагдсан цэсийн дагуу шимт бодис, илчлэг, найрлагыг тохируулна.

3.7.Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх байгууллагын нэгдсэн болон төрөлжсөн мэргэшлийн эмнэлэг, аймаг орон нутгийн эмнэлгийн хяналтын комисс нь Эрүүл мэндийн сайдын тушаалаар батлагдсан "Хоолны удирдамж"-ийг баримтлан эмчилгээний хоолыг олгуулах шийдвэрийг гаргаж, хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн захиргаа хэрэгжүүлнэ.

3.8.Гадаад улсын болон харьяалалгүй иргэн, шашны зан үйлтэй холбоотойгоор мах, махан бүтээгдэхүүн хэрэглэх боломжгүй хоригдсон этгээдэд хүсэлтийн дагуу цагаан хоол олгоно.

#### Дөрөв. Хоолны газрын бүтэц, зохион байгуулалт, үйл ажиллагаа

4.1.Хоригдсон этгээдийн хоолны газрыг эрүүл ахуйн стандартын дагуу хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн нягтлан бодогчийн удирдлагад, эмчийн хяналтад мэргэжлийн тогооч удирдан зохион байгуулна.

4.2.Хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн нягтлан бодогч, тогооч нар тухайн анги, байгууллагын нөхцөл, онцлогоос хамааруулан хоолны үйлдвэрлэл технологийн карт, цэсийг боловсруулж, хорих анги, цагдан хорих, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн даргаар сар тутам баталгаажуулан мөрдөн ажиллана.

4.3.Тогооч нь батлагдсан хоолны цэсийн дагуу хоолны хэрэгцээг тооцож, эрх бүхий албан тушаалтнаар баталгаажуулан, хоол хүнсний материалыг эд хариуцагчаас хүлээн авч, цаг хугацаанд нь чанартай хоол хүнсээр хангана.

4.4.Тогооч нь хоол, цайны боловсруулалтыг зориулалтын термометрээр шалгаж, тэмдэглэл хөтөлнө

4.5.Эмч хоол бэлтгэх, боловсруулах, олгох явц, хоолны орц, норм, амт чанар, хүнсний хадгалалт, гал тогоо, хоолны хэрэгслийн ариун цэвэр, цэвэрлэгээ, эрүүл ахуйн шаардлагад тогтмол хяналт тавьж, хоолны дээжийг заавал авч, зохих журмын дагуу 72 цаг хадгалан устгаж, ээлжийн дарга хоригдсон этгээд бүрд хоол ногдож байгаа эсэхэд, хоолны газрын үйл ажиллагаанд өдөр тутамд хяналт тавьж, илэрсэн зөрчлийг арилгуулна.

4.6.Хоолны дээжийг улирал тутам, шаардлагатай тохиолдолд тухай бүр шинжилгээнд өгч, илчлэгийг тодорхойлуулах бөгөөд хууль тогтоомжид заасан хэмжээнд хүрээгүй бол хорих анги, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, хэлтэс, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлгийн дарга, нягтлан бодогч нар нэмэгдүүлэх арга хэмжээ авч, хоолны илчлэг тодорхойлуулсан баримтыг санхүүд хадгална.

4.7.Хоолны газар нь хоолны үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд шаардагдах багаж, тоног төхөөрөмж, тавилга хэрэгслээр хангагдсан байна. Хоолны газрын хоолны үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үлгэрчилсэн загварыг Шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх ерөнхий газрын дарга батална.

4.8.Хоолны газарт баривчлагдсан этгээд, албадан эмчлүүлэгч, хоригдол ажиллуулж болох бөгөөд ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулж, хоол, хүнсний хадгалалт хамгаалалт, бэлтгэл, боловсруулалт, бохирдлын талаар мэдлэг олгох зорилгоор хүнсний эрүүл ахуй, хоолны үйлдвэрлэл, технологи, ариун цэврийн сургалтад хамруулж, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг эзэмшүүлсэн байна.

4.9.Хоолны газарт ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэг, урьдчилан сэргийлэх шинжилгээнд улиралд 1 удаа бүрэн хамруулж, эрүүл мэндийн дэвтрийг хувийн хэрэгт хадгална.

4.10.Гал тогоонд ажиллагсдыг нэг загварын тусгай хувцас, энгэрийн тэмдгээр хангана.

4.11.Хоолны газар нь дараах хэсгүүдээс бүрдэнэ. Үүнд;

4.11.1.хоол боловсруулах хэсэг

4.11.2.мах бэлтгэх хэсэг

4.11.3.ногоо бэлтгэх хэсэг

4.11.4.гурил, гурилан бүтээгдэхүүн бэлтгэх хэсэг

4.11.5.сав хэрэгсэл угаах, хатаах, хадгалах хэсэг

4.11.6.талх хадгалах, тавьж олгох хэсэг

4.11.7.хооллох заал

4.11.8.ариун цэврийн хэсэг

4.11.9.хувцас солих хэсэг

4.12.Хоол боловсруулах, түгээх өрөөнд түүхий эдийг хүлээж авах, хадгалах, анхан шатны ажиллагаа хийгдэнэ. Сав хэрэгслийн угаалгын ажлын байрыг зохион байгуулахдаа технологи урсгалыг баримтлахаас гадна хоол боловсруулалтын хэсгээс 1,5 метрээс доошгүй өндөртэй тусгаарлах хаалтаар тусгаарлана.

4.13.Хоол боловсруулах болон бохир сав хэрэгсэл, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хэсэг нь хооллох танхимаас тодорхой хэмжээний зайтай байхаар тооцно. Хоол боловсруулах хэсэгт цахилгаан буюу ширмэн тогоо, шарах шүүгээ, цай, ус буцалгах тогоо, уур татах хоолой, агааржуулагч, жин хэмжүүр, угаалтуур, тэдгээрийн тавиур буюу өлгүүр, хоол зөөх тэргэнцэр, ариутгал цэвэрлэгээний хэрэгсэл байна.

4.14.Мах бэлтгэх хэсэгт мах өлгөх, гэсгээх зориулалт бүхий тавиур, өлгүүр, мах хадгалах хөлдөөгч, хөргөгч, мах угаах сав, сойз, шүршүүр, махны машин, маханд анхны боловсруулалт хийх /шулах, хэрчих/ ширээ, хутга, заазуур тавиур мод байна. Мах угаах шүршүүр нь цэвэр усны хоолойд холбогдсон, мах бэлтгэх ширээ нь зэвэрдэггүй ган буюу нимгэн цагаан төмрөөр өнгөлөгдсөн байна. Мах хэрчих мод, хутгыг зориулалтаар нь түүхий мах бэлтгэх "ТМ", болсон мах бэлтгэх "БМ" гэж ялгах тэмдэглэгээ хийж хананд нь бэхэлсэн байна.

4.15.Ногоо бэлтгэх хэсэг нь 2 хэсэгтэй байх ба 1 дүгээр хэсэгт төмс, хүнсний ногоо ялгах, угаах цэвэрлэх, төмс хүнсний ногоог хадгалах хайрцаг буюу чингэлэг, угаах сав, төмс цэвэрлэгч машин, ширээ, ногооны хаягдал болон цэвэрлэсэн ногоо хийх сав, угаагуурыг байрлуулсан байна. 2 дугаар хэсэг нь цэвэрлэсэн төмс, хүнсний ногоог хэрчих ажиллагааг гүйцэтгэх зориулалттай байх бөгөөд уг хэсэгт цэвэрлэсэн ногоог тавих тавиур, төмс, хүнсний ногоо хэрчих ширээ, тавиур мод, хутга, заазуур журмын дагуу хананд бэхлэгдсэн байна.

4.16.Гурил бэлтгэх хэсэгт гурил зуурах сав, бэлтгэх тавцан, элдэх, хэрчих тоног төхөөрөмж, хутга заазуур байна.

4.17. Сав хэрэглэл угаах, хадгалах хэсэгт угаалгын болон хатаагч, ариутгагч машин эсвэл гурван дамжлагаар угаах угаалтуур, ариутгалын бодис, цэвэр сав хэрэглэлийг хатаах, хадгалах зориулалтын тавиур шүүгээтэй байна. Энэ хэсэг нь аяга таваг, халбага, сэрээг хооллох танхимд, сав хэрэглэлийг хоол боловсруулах хэсэгт өгөх, хооллох танхимаас хэрэглэсэн сав хэрэглэлийг хүлээн авах боломжтой байна. Хүнс, хоолны үлдэгдэл сав хэрэглэлийг цэвэрлэх, цуглуулах ширээ, хоолны үлдэгдэл хийх савыг байрлуулна. Сав хэрэглэл угаах, хадгалах хэсэгт сав хэрэглэл угаах дараалал угаалга цэвэрлэгээний материалын орц, хэмжээг бичсэн самбар байрлуулна.

4.18. Хүнс, хуурай хэрэглэл хадгалах хэсэг нь мах, төмс, хүнсний ногооноос бусад хоол бэлтгэхэд шаардлагатай хүнсний бүтээгдэхүүнийг анхны боловсруулалт хийх хүртэл хадгална. Энэ хэсэгт хүнсний бүтээгдэхүүнийг нэр төрлөөр ангилан хадгалах тавиур, хөргөх шүүгээ, баталгаажсан хэмжүүр байрлуулна.

4.19. Талх хадгалах, түгээх хэсэгт хадгалах шүүгээ /тавиур/, хэрчих машин, тавцан, хутга, заазуур, талхны үртэс цэвэрлэх шүүр, хутгуур байна. Талх хадгалах тавиур нь цэвэр үзэмжтэй, хөшигтэй байна. Сэжигтэн, яллагдагч, хоригдолд олгох хоолны цэс, амт, чанарт хяналт тавих албан хаагчдыг сар бүр томилж хорих байгууллагын хорих анги, дарга баталгаажуулан, хооллох танхим, хоол боловсруулах хэсэгт ил харагдахаар байрлуулна.

4.20. Хорих анги, баривчлах байр, албадан эмчлэх эмнэлэг нь баривчлагдсан этгээд, албадан эмчлүүлэгч, хоригдлыг нийтээр хооллох танхимтай байна. Хооллох танхимын орох хэсэгт гутал цэвэрлэгч /50\*80 см хэмжээтэй/, хувцасны өлгүүр /нэг удаад орох ялтны тоог харгалзан/, гар угаах боломжтой угаалтуур, саван, гар ариутгах уусмал /0,1%-хлорамин, бусад уусмал/, танхимд нэг ижил ширээ, сандал байрлуулна. Танхимын дулаан 18 градус хэмээс доошгүй, орчин цэвэр байна. Гал унтраах багаж хэрэгслийг Мэргэжлийн байгууллагаар баталгаажуулж байршуулна. Байгалийн гэрэлтүүлэгтэй байх бөгөөд зохиомол гэрэлтүүлэгт 75-200ВТ чадалтай гэрлийг ашиглана.

4.21. Ариун цэврийн өрөө нь гал тогооны хэсгийн ойролцоо байх ба гар угаах угаалтуур, бие засах суултуур /төвлөрсөн усан хангамжтай газарт/, гар ариутгагч, цахилгаан гар хатаагч, цахилгаан ус халаагчтай, агааржуулагчтай, хана шал нь плитатсан байна.

4.22. Хувцас солих өрөө нь гал тогооны хэсгийн ойролцоо байх ба ажиллагсад гутал, хувцасаа сольж хатгалах шүүгээ, сандал, ширээ, өлгүүртэй, гар угаах угаалтуур, гар ариутгагчтай байна.

#### Тав. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэхэд тавигдах шаардлага

5.1. Хоолны газар нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг авахдаа (гарал үүслийн, ариун цэврийн гэрчилгээ) шалгаж, гадаад байдал, амт, үнэр, өнгийг мэдрэхүйн эрхтний тусламжтайгаар сайтар шалгаж авна.

5.2. Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол дээр үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр, цаг, хадгалах хугацаа, нөхцөл, үйлдвэрийн стандартыг тэмдэглэсэн байна.

5.3. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, хадгалалтын нөхцөлийг харгалзан шаардлага хангасан хөргүүр, хөлдөөгч, агуулахад хадгална.

5.4. Түүхий эд, материал хагас боловсруулсан болон түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын болон хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

## Зургаа. Хоолны газрын цэвэрлэгээ, ариутгал халдваргүйтгэл

6.1.Хортон шавж, мэрэгч амьтан устгах, халдваргүйжүүлэлтийг улирал тутамд мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.

6.2.Хоолны газрын шал, хана, хаалгыг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгах ба их цэвэрлэгээг 7 хоног тутам хийж цэвэрлэгээнд хэрэглэгдсэн багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ дууссаны дараа халуун усаар угааж, ариутгалын бодисоор халдваргүйжүүлж, хоол үйлдвэр, үйлчилгээнд хэрэглэгдсэн машин, тоног төхөөрөмжийг үйлдэл бүрийн дараа цэвэрлэж ариутгана.

## Долоо. Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагааны шаардлага

7.1.Хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа зөвлөмжүүдийг хоолны газарт ажиллаж байгаа ажилчдад зориулан харагдахуйц газар бичиж тавьсан байна.

7.1.1.гар угаах санамж;

7.1.2.хүнсний бараа бүтээгдэхүүн хадгалах нөхцөл;

7.1.3.угаалгын бодис хэрэглэх, найруулах арга;

7.1.4.багаж тоног төхөөрөмжийн ашиглалтын зааварчилгаанд зориулалт, бэлтгэх зүйл, аюулгүй ажиллагааны дүрэм, цэвэрлэх арга, анхаарах зүйлсийг тусгасан байна;

7.1.5.хоолны газарт ажиллагсад ажиллах нөхцөл, эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал технологийн болон аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг өдөр бүр өгч, ажиллагааны дараалал, шаардлагыг хангуулсан байна. Тоног төхөөрөмж, жин хэмжүүрийн техник хэрэгсэлд жилд 1 удаа баталгаажуулалт хийлгэсэн байна.

## Найм. Галын аюул, гамшиг, гэнэтийн ослын үед авах арга хэмжээ

8.1.Хоол боловсруулж, бэлтгэх өрөөний цахилгаан холболтын төхөөрөмж, хяналтын самбарыг өрөөний гадна байрлуулж, галын аюулгүй болон техник ашиглалтын дүрмийн дагуу угсарсан байна.

8.2.Хоолны газрын барилга нь галын аюул, гамшиг, гэнэтийн ослын үед ажиллах зааварчилгаа, гал унтраах багаж, хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байх ба галын аюул, гамшиг, гэнэтийн ослын үед хэрэгжүүлэх арга хэмжээний төлөвлөгөөг боловсруулсан байна.

2023 оны 10 дугаар сарын 09-ний өдрийн  
 1/352 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт



**СЭЖИГТЭН, ЯЛЛАГДАГЧ, ШҮҮГДЭГЧ, БАРИВЧЛАГДСАН ЭТГЭЭД, АЛБАДАН ЭМЧЛҮҮЛЭГЧ, ХОРИГДЛЫН ХОНОГИЙН ХООЛ ХҮНСНИЙ ХОНОГТ АВБАЛ ЗОХИХ ИЛЧЛЭГ НОРМ**

№	Хүнсний материалын нэр		Хэмжих нэгж	100 граммд ногдох илчлэг	Сэжигтэн, яллагдагч, шүүгдэгч, баривчлагдсан этгээд, албадан эмчлүүлэгч, хоригдол						Бусад нөхцөл				Нэмэгдэл хоол				
					Эмэгтэй этгээд		Эрэгтэй этгээд		Өсвөр насны хоригдсон этгээд		Эмнэлэгт эмчлүүлж буй этгээд		Цагаан хоолтой этгээд		Хортой хүнд нөхцөлд хөдөлмөр эрхлэж буй этгээд		Жирэмсэн, хөхүүл эмэгтэй		
					Олгох хэмжээ	Илчлэг	Олгох хэмжээ	Илчлэг	Олгох хэмжээ	Илчлэг	Олгох хэмжээ	Илчлэг	Олгох хэмжээ	Илчлэг	Олгох хэмжээ	Илчлэг	Олгох хэмжээ	Илчлэг	
1	<b>I.Мах махан бүтээгдэхүүн</b>																		
1.1	1	Мах	гр	180	100	180.0	120	216.0	120	216.0	150	270.0	-	-	50	45.0	50	45.0	
	2	Дотор мах /элэг, зүрх, бөөр, үхцэг, галас/	гр	170	100	170.0	120	204.0	120	204.0	80	136.0	-	-	50	42.5	-	-	
	3	Загас	гр	200	30	60.0	30	60.0	30	60.0	30	60.0	-	-	-	-	-	-	
	4	Тахианы мах	гр	157	40	63.0	40	63.0	40	63.0	40	63.0	-	-	-	-	-	-	
	5	Өндөг	гр	160	20	32.0	20	32.0	20	32.0	20	32.0	20	32.0	20	32.0	20	32.0	
	6	Дүфү	гр		160	180.0	160	180.0	160	180.0	160	180.0	160	180.0					
	7	Шар буурцаг	гр		60	180.0	60	180.0	60	180.0	60	180.0	60	180.0					
2	<b>II.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн</b>																		
2.1	1	Сүү 3,5%-ийн тослогтой үнээний сүү	гр	59.3	50	29.6	50	29.6	50	29.6	50	29.6	150	88.9	50	29.6	100	59.3	
	2	Сүүг орлуулах нь:	Тараг																
	3		Аарц																
	4		Монгол бяслаг	гр	56.6	25	14.2	25	14.2	25	14.2	25	14.2	25	14.2	-	-	25	14.2
	5		Ааруул																
	6		Эзэгий																
3	<b>III.Цөцгийн тос /масло/</b>		гр	6600	10	66.0	10	66.0	10	66.0	10	66.0	10	66.0	10	66.0	10	66.0	
3.1	1	Цөцгийн тос	Ургамлын тос																
	2		Шар тос	гр	900	20	180.0	20	180.0	20	180.0	20	180.0	-	-	-	-		
	3		Цагаан тос																
4	<b>IV.Гурил, гурилан бүтээгдэхүүн</b>																		
4.1	1	Улаан буудайн 1-р гурилын талх	гр	319	300	957.0	350	1116.5	350	1116.5	350	1116.5	400	1276.0	100	319	50	159.5	
	2	Улаан буудайн 1-р гурил	гр	357	150	535.5	150	535.5	150	535.5	150	535.5	150	535.5	-	-	-	-	

ЭМС-ын 2017 оны 02 дугаар сарын 23-ны өдрийн А/74 тугаалын тавдугаар хавсралт "Орлуулан хэрэглэх хүнсний бүтээгдэхүүний жагсаалт"

	3	Орлуу лак нь	Улаан буудайн 2-р гурил	гр																
	4		Арвайн гурил	гр	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	
	5		Төрөл бүрийн гоймон	гр	266	10	26.6	10	26.6	10	26.6	10	26.6	20	53.2	10	26.6	10	26.6	
5	V.Цагаан будаа			гр	280	50	140.0	50	140.0	50	140.0	50	140.0	50	140.0	30	84	30	84	
5.1	1	Бусад терлийн	Хөц будаа	Гр Боломжит хэлбэрээр	280	50	140.0	50	140.0	50	140.0	50	140.0	50	140.0	30	84	30	84	
	2		Шар будаа																	
	3		Бор будаа																	
	4		Хүүхдийн будаа	гр	256					20	51.2	20	51.2	20	51.2	20	51.2	30	76.8	
6	VI.Хүнсний ногоо																			
6.1	1	Төмс		гр	90	150	135.0	150	135.0	150	135.0	150	135.0	150	135.0	50	45.0	40	36.0	
	2	Бусад хүнсний ногоо	Байцай	Гр Боломжит хэлбэрээр	32.7	50	16.3	50	16.3	50	16.3	50	16.3	100	32.7	30	9.81	30	9.81	
	3		Манжин																	
	4		Лууван																	
	5		Сармис																	
	6		Хүрэн манжин																	
	7		Өргөст хэмх																	
	8	Сонгино	гр	17	10	1.7	10	1.7	10	1.7	10	1.7	10	1.7	-	-	-	-		
7	VII.Хоол амтлагч																			
7.1	1	Сахар, чихрийн зүйл /жимсний чанамал/		гр	387.8	25	96.9	25	96.9	25	96.9	25	96.9	25	96.9	15	58.1	15	58.1	
	2	Цай		гр		5		5		5		5		5		5		5		
	3	Давс		гр		20		20		20		20		20		10		10		
	4	Бусад амтлагч	Лаврын навч	Гр Боломжит хэлбэрээр																
	5		Шөл амтлагч																	
	6		Хар перец																	
	7		Цагаан гаа																	
	8		Цуу																	
Нийт илчлэг					2700.0		2850.0		3000.0		2900		3000		800.0		650.0			

Тайлбар: Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 02 дугаар сарын 23-ны өдрийн А/74 дугаар тушаалаар батлагдсан "Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодисын зөвлөмж хэмжээ"-г үндэслэсэн.



**ОРЛУУЛАН ХЭРЭГЛЭХ ХЭРЭГЛЭХ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ  
ЖАГСААЛТ**

№	Хүнсний бүтээгдэхүүний нэр	Хэмжээ /гр/	Шимт бодис /гр/			Хоногийн хоолонд хийх зохицуулалт /гр/ нэмэх /+/, хасах /-/
			Уураг	Өөх тос	Нүүрс ус	
1	Махыг орлуулах нь	100	20.4	2.15		
1.1	Үхрийн элэг	100	19.4	3.24	-	
1.2	Үхрийн зүрх	100	17.7	3.52	-	
1.3	Хонины элэг	100	19.1	3.84	-	
1.4	Үхрийн борц	30	21.6	4.6	-	
1.5	Өндөг	150	19	17.2	1.6	Цөцгийн тос /72%/-18гр Элсэн чихэр - 2гр
1.6	Тахианы мах	100	20.6	3.1	-	
1.7	Монгол эзэгий	25	20	2.3	-	
1.8	Монгол үнээний сүү	600	19.8	21	28.8	Цөцгийн тос /72%/-22 гр Элсэн чихэр - 29 гр
1.9	Монгол бяслаг	50	20.7	17.3	10.6	Цөцгийн тос /72%/-18 гр Элсэн чихэр - 10 гр
1.10	Өндөг орлуулах нь /48 гр хальсгүй 1 ширхэг өндөг/	48	5.5	5.2	0.2	
1.11	Хуурай өндөг	12.5	0.7	0	0	Ургамлын тос + 5 гр
1.12	Хонины нэгдүгээр мах	40	6.52	5.12	0	
1.13	Үхрийн хоёрдугаар мах	30	6.35	2.1	0	Ургамлын тос + 3 гр
1.14	Ингэний хоормог	100	3.4	5.04	2.5	Элсэн чихэр - 2 гр
1.15	Монгол үнээний сүү	100	4.85	4.6	4.75	Элсэн чихэр - 5 гр
1.16	Монгол бяслаг	15	6.21	5.19	3.18	Элсэн чихэр - 3 гр
1.17	Вандуй,	100	20.5	2.0	49.5	
1.18	Шар буурцаг	60.0	20.9	10.4	10.4	
1.19	Шош	100	21.0	2.0	47.0	
1.20	Дүфү	160.0	20.6	7.0	3.5	
2	Сүүг орлуулах нь /3,5%-ийн тослогтой үнээний сүү/	100	3.3	3.5	4.8	
2.1	Монгол Бяслаг	10	4.1	3.5	2.1	Зөгийн бал + 4 гр
2.2	Аарц	15	3.6	2.6	0.3	Зөгийн бал + 2 гр
2.4	Өтгөрүүлсэн сүү	45	3.2	3.8	25.2	Элсэн чихэр - 20 гр
2.5	3,5 %-ийн тослогтой тараг	100	3.3	3.5	4	
2.6	Хуурай сүү	14	3.6	3.5	5.3	
3	Талхыг орлуулах нь: /Улаан буудайн нэгдүгээр гурил/	100	7.6	0.9	49.7	
3.1	Улаан буудайн нарийн гоймон	100	7.4	0.6	84.3	Элсэн чихэр - 35 гр
3.2	Төрөл бүрийн бүдүүн гоймон	75	7.8	0.7	56.4	Элсэн чихэр - 7 гр
3.3	Хүүхдийн будаа	70	7.7	0.4	54.1	Элсэн чихэр - 5 гр
3.4	Төрөл бүрийн хөөмөл боов /гарихан боовны найрлага/	60	7.4	6.7	24.2	Цөцгийн тос - 7 гр Зөгийн бал + 33 гр
3.5	Монгол боорцог	85	7.6	6.9	62.8	Цөцгийн тос -7 гр Элсэн чихэр - 13 гр
3.6	Арвайн гурил	70	7.7	4.06	47.8	
3.7	Улаан буудайн нэгдүгээр гурил	80	7.4	0.8	55.7	Элсэн чихэр - 6 гр
3.8	Вареньтай блинчик	100	6.6	1.1	55.6	Элсэн чихэр - 6 гр
3.9	Нарийн боов	150	7.1	13.6	76.2	Цөцгийн тос - 15 гр Элсэн чихэр - 26 гр

4	Цагаан будааг орлуулах нь:	100	11.3	0.7	73.3	
4.1	Шар будаа	100	12.0	2.9	69.3	Зөгийн бал + 5 гр
4.2	Хүүхдийн будаа	100	11.0	0.6	77.3	Элсэн чихэр - 4 гр
4.3	Гурвалжин будаа	100	9.5	1.9	72.2	
4.4	Хөц будаа	100	9.3	1.1	73.7	
5	Төмсийг орлуулах нь:	100	2.0	0.1	19.7	
5.1	Шар лууван	200	2.0	0	9.2	Зөгийн бал + 14 гр
5.2	Шар манжин	200	1.8	0	8.6	Зөгийн бал + 15 гр
5.3	Хүрэн манжин	120	2.0	0	12.7	Зөгийн бал + 9 гр
5.4	Улаан лууван	230	1.8	0	18.9	
5.5	Байцаа	175	2.0	0	4.1	Зөгийн бал + 21 гр

#### Тайлбар:

Хүснэгтийн сүүлчийн багана болох "Өдрийн хоолонд хийх зохицуулалт"-д заасан тухайн хүнсний бүтээгдэхүүнийг хоногт хэрэглэх нийт жишиг хэмжээнээс хасах, эсвэл нэмэх байдлаар зохицуулалт хийж хэрэглэнэ.

Тухайлбал: 100 гр монгол үхрийн мах /дэс дугаар 1.1/-ыг 150 гр өндөг /дэс дугаар 1.5/-өөр орлуулан хэрэглэх бол хоногт хэрэглэх цөцгийн тосноос 18 гр, сахар чихрийн зүйлээс 2 граммыг тус тус дутуу хэрэглэнэ гэж ойлгоно.

Энэ зохицуулалт нь хоол хүнсээр авах илчлэг, шимт бодисуудын зохистой харьцааг хадгалахад чиглэгдэнэ.