

4. Тогооч

Ажлын байранд гүйцэтгэх үндсэн үүрэг:

- Батлагдсан хоолны цэс, технологийн горимын дагуу хоол үйлдвэрлэл явуулна.
- Хоол бэлтгэх болон үйлчлүүлэгчдэд хүрэх хүртэлх бүх шатанд хоолны эрүүл ахуй, амт чанарт хяналт тавих, хэрэгжүүлнэ.

Ажлын байранд тавигдах шаардлага:

- Нийтийн хоол үйлдвэрлэлд 3-аас доошгүй жил ажилласан ажлын туршлагатай байх
- Хоол үйлдвэрлэл, ариун цэврийн хууль дүрмийн зохих мэдлэгтэй байх
- Эрүүл ахуйн шинжилгээнд хамрагдсан байх /мэргэжлийн хяналтын шинжилгээний дэвтэр/

Мэдвэл зохих дүрэм, журам, стандарт:

- Нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн стандарт MNS SAC RCP39:2011
- Хүүхдийн зуслангийн ерөнхий шаардлага, Монгол Улсын Стандарт MNS 5633:2013