



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Зочид буудал. Ерөнхий шаардлага

MNS 4588:2008

Албан хэвлэл

СТАНДАРТЧИЛАЛ, ХЭМЖИЛ ЗҮЙН ГАЗАР
Улаанбаатар хот

2025 он

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код

Зочид буудал. Ерөнхий шаардлага	MNS 4588: 2024
Hotel. General requirements	MNS 4588: 2024

Стандартчиллын үндэсний зөвлөлийн 2024 оны ... дугаар сарын ... -ны өдрийн ... дугаар тогтоолоор батлав.

Энэ стандарт нь улсын бүртгэлд бүртгэсэн өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

1. Зорилго

Энэхүү стандарт нь хэрэглэгчийн эрх ашгийг хамгаалах, зочид буудлын ажил үйлчилгээний нэгдсэн хэм хэмжээг тогтооход оршино.

2. Хамрах хүрээ

Монгол улсын нутаг дэвсгэрт зочид буудлын үйл ажиллагаа эрхлэх бүх иргэн, аж ахуйн нэгж энэхүү стандартын шаардлагыг биелүүлж ажиллана .

3. Норматив ишлэл

MNS 5824: 2007, Аялал жуулчлалын байр сууцны төрөл, үндсэн шаардлага,
MNS 5409:2004 “Чөлөөт цаг, Аялал жуулчлал, байрны төрлийн үндсэн нэр томьёо”
MNS 4946:2019 “Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага”
MNS 4597:2003 “Замын тэмдэг. Техникийн ерөнхий шаардлага”
MNS 5342:2007 “Автомашин зогсоол, ангилал, ерөнхий шаардлага”
MNS 4244:1994 “Хөдөлмөр хамгааллын систем. Галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага”
MNS 0900:2005 “Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ”
MNS 5344:2011 “Ахуйн хог хаягдал тээвэрлэлт. Ангилал. Ерөнхий шаардлага”
MNS 5283:2014 “Гудамж, зам, талбай, үл хөдлөх эд хөрөнгийн хаягийн тэмдэглэгээнд тавих ерөнхий шаардлага”
MNS 5078:2001, Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрлэлийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага;
MNS 5390:2004, Цахилгааны галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага;
MNS 5005:2015, Төлбөрийн баримт хэвлэх төхөөрөмж;
MNS 0900:2018, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын стандарт
MNS 5973: 2009 Барилга байгууламж, инженерийн шугам сүлжээг төлөвлөхөд ногоон байгууламжийн ойртох зай, хэмжээ
MNS 6493: 2019 “Теле хяналтын системийн ерөнхий шаардлага”
MNS 5164:2010 “Саун.Ерөнхий шаардлага”
MNS 5538:2005 Эрүүлийг хамгаалах технологи- Чийрэгжүүлэх, бялдаржуулах үйлчилгээ. Нийтлэг шаардлага.
БНБД 31-03-03*/11 “Олон нийт иргэний барилга”

БНБД 3.05.06.90 “Цахилгаан техникийн ажил”
БНБД 21.01.02 “Барилга байгууламжийн галын аюулгүйн байдал”
БНБД 40-01-06 “Ариутгах татуурга. Гадна сүлжээ ба байгууламж”
БНБД 41-01-02 “Халаалт, салхивч ба агааржуулалт”
БНБД 2.01-85 Галын аюулгүйн дүрэм
БНБД 21-04-05/18* Барилга байгууламжийн гал унтраах автомат төхөөрөмж, дохиоллын хэрэгсэл
БНБД 40-05-16 “Ус хангамж доторх ус хангамж, ариутгах татуурга”
БНБД 2.08.02- 89, Барилгын норм ба дүрэм

4. Нэр томъёо тодорхойлолт

1. **Зочны өрөө** - Хэрэглэгчийн тав тух, аюулгүй байдлыг хангах зориулалтаар тохижуулсан түр хугацаагаар эзэмшиж буй өрөө, тасалгаа.
2. **Зочны өрөөний төрөл** - Орны тоо, тусгайлсан гал тогоо, амралтын өрөөг хэрэглэгчийн эрэлтэд нийцүүлэн тохижуулсан ангилал
3. **Өглөөний хоол** - Зочид болон нийтэд өглөөний цагаар олгодог хоол ундаа, үйлчилгээний иж бүрдэл
4. **Нэмэлт үйлчилгээ** - Зочид буудлын барилга, эзэмшлийн талбайд зочид болон нийтэд санал болгож буй бүтээгдэхүүн үйлчилгээний төрөл.

5. Ерөнхий шаардлага

1. Барилга байгууламжийг улсын комисст хүлээлгэн өгсөн эсвэл барилгын улсын байцаагчийн дүгнэлт гаргуулсан байна.
2. Тухайн барилга байгууламжийн галын аюулгүй байдлыг хангаж онцгой байдлын газраас дүгнэлт гаргуулсан байна.
3. Согтууруулах ундаа худалдах, түүгээр үйлчлэх тусгай зөвшөөрөлтэй байна.
4. Зоогийн газар, кафе, баар, ресторан нь эрх бүхий байгууллагатай гэрээ байгуулж зохих зөвшөөрөл авсан байна.
5. Байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтны баталсан бүтэц, орон тоо, ажил үүргийн хуваарь, дотоод журамтай бусад дүрэм журмыг мөрдөж ажиллана.
6. Байгууллагын дотоодын үйлчилгээний журмыг баталж мөрдөж ажиллана.
7. Хүнсний эрүүл ахуйн зохистой дадал (GMP, GHP, HACCP) нэвтрүүлсэн, үйл ажиллагааны төлөвлөгөөтэй байна.
8. Зоог ундааны үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд эрх бүхий байгууллагын баталгаажуулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, химийн гаралтай бодис, угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэнэ.
9. Угаалга цэвэрлэгээний график гаргаж мөрдөж ажиллана.
- ~~10. Валют солих үйлчилгээ үзүүлнэ.~~
11. Хоёроос доошгүй нэмэлт үйлчилгээ үзүүлдэг байна.
12. Хурал зөвлөгөөн, уулзалтын зориулалтаар тохижуулсан танхимтай байна
13. Утаат тамхи татах тусгай өрөө, цэгийг байгуулж, тогтмол цэвэрлэгээ хийж, хяналт тавина
14. Зочны өрөө, амралтын болон олон нийтийн хэсэг, өрөө танхим 18⁰C-ээс доошгүй байна.

15. Тухайн зочид буудлын үйлчилгээний хэсгүүдийн байршил тодорхойлох тэмдэг тэмдэглэгээнүүдийг байрлуулсан байна.
16. Цэвэр, бохир усны шугам сүлжээтэй байна.
17. Байнгын халуун хүйтэн усан хангамжтай байна

6. Гадна орчны шаардлага

1. Монгол, Англи хэлээр бичсэн нэр, лого бүхий стандартад нийцсэн хаягтай байна.
2. Зочдын орох төв хаалганы орчны 50 метрээс бага зайд, орц, гарцын орчны зайг гэрэлтүүлнэ.
3. Зочид буудлын эзэмшлийн 30%-иас доошгүй талбайд мод тарьж, ногоон байгууламж бий болгосон байна.
4. Авто машин, явган хүний зорчих орц, гарц тусдаа байна.
5. Замууд нь хурын усны шуудуутай, хэвтээ болон босоо тэмдэг тэмдэглэгээтэй байна.
6. Орчны тойм, байршлыг үзүүлсэн мэдээллийн самбартай байна.
7. Гадна талбайд нарны эрчим хүчний эх үүсвэр бүхий гэрэлтүүлэгтэй байна.
8. Гадна талбай, орчинд хогийн сав, сүүдрэвч, суудал байрлуулсан байна.
9. Зочны өрөөний ¼-ээс цөөнгүй тооны авто машины ил эсвэл далд зогсоолтой байна.
10. Шатны гишгүүр, довжоо, авто машин өгсөх уруудах хэсгийн гадаргуу барзгар өнгөлгөөтэй байна.
11. ~~Зочид буудлын орох хаалганы ойролцоо зочин хүлээн авах сандал, ширээтэй байна.~~
12. ~~Усан оргилуур, усан толио барьж байгуулсан байна.~~

7. Аюулгүй байдлын шаардлага

1. Зочид буудлын барилга байгууламж, зочны өрөө болон бусад эзэмшил газар зочны аюулгүй байдлыг бүрэн хангана.
2. Зочны өрөөнөөс бусад давхар бүрийн коридор, үүдэн хэсэг, гадна орчныг хянах стандарт шаардлага хангасан камерын иж бүрэн хэрэгслийг суурилуулсан байна.
3. Камерын хяналтын дэлгэц нь зочин хүлээн авах хэсэгт эсвэл тусгай өрөөнд байршуулж, 24 цагаар хяналт тавьж, харуул хамгаалалтын ажилтанд буюу тодорхой нэг албан хаагчид хариуцуулсан байна
4. Камерын хяналтын бичлэг хадгалах хугацааг доод тал нь 14 хоногоос доошгүй хугацаанд хадгалдаг байхаар багтаамжийн хүчин чадлыг нэмэгдүүлсэн байна.
5. Зочны өрөөний хаалган дээр буюу түүний орчимд галын аюулаас урьдчилан сэргийлэх, аюулын үед дагаж мөрдөх зааварчилгаа, галын гарцын бүдүүвчийг байрлуулсан байна.
6. Дөрөв хүртэлх давхар барилгатай зочид буудал нь нэгээс цөөнгүй цахилгаан шаттай байна.
7. 30 болон түүнээс олон зочид хүлээн авах хүчин чадалтай зочид буудлын барилга нь галын дуут дохионы тоноглолтой байна.

- ~~8. Үйлчлүүлэгч болон объектын аюулгүй байдлыг хангах гэрээт харуулын албатай өсвөл харуул, хамгаалалтын ажилтантай байна.~~
9. Барилга, объектын гадна, дотно орчин, шат, хонгил, галын гарцыг /аваарын гэрэл/ бүрэн гэрэлтүүлэгтэй байлгана. /Барилгын шат, хонгил, галын гарцаар ослын гэрэл байрлуулсан байна.
10. Утаат тамхи хэрэглэхгүй зочны өрөө буудлын нийт өрөөний 50-иас багагүй байна.
11. Утаат тамхи татах тусгай өрөө, цэгийг байгуулсан байна.
12. Хийн түлшний ашиглалт, монтаж угсралтыг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэж, гэрээт байгууллагын дүгнэлт гаргуулсан байна.

8. Нийтийн үйлчилгээний талбайн шаардлага

1. Эрэгтэй, эмэгтэй ариун цэврийн өрөө тусдаа байна.
2. Эрэгтэй ариун цэврийн өрөөнд 20 хүнд суултуур, шээлтүүр, угаагуур тус бүр нэг, 21-50 хүнд 1 суултуур, 2 шээлтүүр, 1 угаалтуур, 51-100 хүнд 2 суултуур, 2 шээлтүүр, угаалтуур тус бүр хоёр, 101-200 хүнд 3 суултуур, 3 шээлтүүр, 2 угаалтуур, 201-300 хүнд суултуур, шээлтүүр, угаалтуур тус бүр дөрвийг төлөвлөж, суурилуулсан байна.
3. Эмэгтэй ариун цэврийн өрөөнд 20 хүнд 2 суултуур, 1 угаалтуур, 21-50 хүнд 3 суултуур, 2 угаалтуур, 51-100 хүнд 5 суултуур, 3 угаалтуур, 101-200 хүнд 7 суултуур, 4 угаалтуур, 201-300 хүнд 8 суултуур, 6 угаалтуур төлөвлөж, суурилуулсан байна.
4. Нийтийн ариун цэврийн өрөөнд дэгээ өлгүүр байрлуулна.
5. Нийтийн ариун цэврийн өрөөнд 00 цаас болон цаас тогтоогч байрлуулна.
6. Зориулалтын тагтай хогийн сав байрлуулна.
7. Ариун цэврийн өрөөний урт нь 1,2м өргөн нь 1,5м багагүй урттай байна.
8. Ариун цэврийн өрөөний угаалтуурын дэргэд шингэн саван, гар хатаагуур толь, хогийн сав байрлуулна.
9. Ариун цэврийн өрөө хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэнд зориулсан тоноглолтой байна.
10. Буудлын бүх хэсгүүд ердийн болон автомат агааржуулалтын системтэй байна.
11. Зочид буудлын олон нийтийн хэсгүүдэд унших ном сонин сэтгүүл аяллын хөтөч зэрэг танин мэдэхүйн мэдээллүүдийг байрлуулна.
12. Нийтийн үйлчилгээний хэсэгт цахим систем, интернэтийн төхөөрөмж байрлуулна.
13. Хоолны газар, уулзалтын танхимын ойролцоо гадуур хувцасны нийтийн өлгүүр байна.
14. Зочдын хувцас, эд зүйлс хөрөнгийг хамгаалах зорилгоор тусгаарлагч, зориулалтын өлгүүр, өлгүүрийн дугаартай байна.
- ~~15. Өлгүүр хариуцсан ажилтантай байна.~~

9. Зочин хүлээн авах хэсэгт тавигдах шаардлага

1. Зочин хүлээн авах ажлын байртай байна.
2. Үүдний танхимын нийт талбай нь 30 м² аас доошгүй хэмжээтэй байна.

3. Зочин хүлээн авах ажилтантай байна.
4. Зочин хүлээн авах ажилтан нь гадаад хэлний чадамжтай байна.
5. Зочдын бүртгэлийг заавал хөтөлдөг байх
6. Зочны өрөөний захиалга, бүртгэл, төлбөр тооцооны бүрэн цахим системтэй байна.
7. Зочныг 24 цагийн турш хүлээн авч байрлуулах, үдэх үйлчилгээ үзүүлнэ.
8. Үндсэн болон нэмэлт үйлчилгээнүүдийн үнэ төлбөр, захиалга, цуцалтын талаар ойлгомжтой тайлбарласан байна.
9. Үнэн зөв, бодит мэдээлэл бүхий веб хуудастай байна.
10. Зочдын үнэт эдлэл хадгалах тусгай зориулалт бүхий сейф, өрөөг гаргаж, камерын ерөнхий хяналтад авна
11. Анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай байна.
12. Зочин угтах үйлчилгээний ажилтан анхны тусламж үзүүлэх чадвартай байна.
13. Зочны ачаа, тээшийг хадгалах өрөө тасалгаатай байх бөгөөд өрөөний эрүүл ахуйн норм дүрмийг мөрдөнө
14. Төлбөрийн бүх төрлийн хэрэгслэлийг ашиглах боломжтой байна.
15. Зочдод зориулсан дотоодын болон олон улсын ярианы эрх бүхий телефон утас байршуулсан байна.
16. Зочид буудлын орчинд утасгүй интернэт ашиглах боломжоор бүрэн хангасан байна.
17. Нийт орны тооны хүчин чадлын 10-аас доошгүй хувьтай тэнцэхүйц суудал бүхий тавилга тоноглолтой байна.

10. Зочны өрөөний шаардлага

1. Зочны өрөөний дугаар нэр тодорхой, харагдахуйц байна
2. Өрөөний хаалга нь үндсэн болон нэмэлт цоожтой байна.
3. Өрөөний хаалганд дуран байрлуулсан байна.
4. Нэг хүний өрөө 8м², хоёр хүний өрөө 12 м²-аас багагүй талбайтай байна. Үүнд ариун цэврийн өрөө, хонгилын зай хамаарахгүй.
5. Өрөөний тавилга эзлэх талбай нь буудлын өрөөний төрөл ангилалд нийцсэн байна.
6. Зочны өрөө гурваас цөөнгүй төрөлтэй байна.
7. Зочны өрөөний хана 2.5 метрээс багагүй, давхрын хонгилын өргөн 1.5 метрээс багагүй, шатны өргөн 1.3 метрээс багагүй байна.
8. Өрөөний цонх ба өрөөний шалны талбайн харьцаа 1:8-аас доошгүй байна.
9. Нэг хүний унтлагын ор 200 см х 90см, хоёр хүний унтлагын орны хэмжээ 200 см х 160 см-ээс багагүй хэмжээтэй байна.
10. 12 см-ээс багагүй зузаантай матрасстай байна.
11. Хөвөн даавуун өнгөлгөөтэй зориулалтын гудастай байна.
12. Зочид буудлын зориулалттай цагаан хэрэглэл, бүтээлэгтэй байна.
13. Цагаан хэрэглэлийг зочны хүсэлтээр сольж өгнө.
14. Матрассын хэмжээнээс дөрвөн талдаа 15 см давсан үйлдвэрийн боловсруулалттай дүүргэгчтэй хөнжилтэй байна.
15. Зочны өрөөнд хувцасны шүүгээ мөр өлгүүр, гутлын тавиур байрлуулна.
16. Бичгийн ширээ сандал байрлуулна.

17. Зочны орны дэргэд шүүгээ байрлуулна.
18. Ачаа тээшний тавиуртай байна.
19. Тагтай хогийн сав байрлуулна.
20. Гэрэл нэвтрүүлдэггүй зориулалтын хөшигтэй байна.
21. Зочид буудлын нэмэлт үйлчилгээ болон үзвэр үйлчилгээ, аяллын хөтөлбөр зэргийг агуулсан мэдээллийн хавтастай байна.
22. Өрөөний үйлчилгээний санамжуудыг байрлуулсан байна.
23. Ус буцалгагч, цайны иж бүрдэлтэй байна.
24. Өрөөнд зочны тоогоор савласан цэвэр ус тавьсан байна. /нийтийн зориулалтын усны аппараттай байж болно./
25. Нэг удаагийн хэрэглээний шаахай тавьсан байна.
26. Гутал өнгөлөгч байрлуулна.
27. Зочид буудлын таних тэмдгүүдийн тайлбарыг байрлуулсан байна.
28. Олон суваг бүхий өнгөт телевизор байрлуулна.
29. Өрөө болгонд дотуур холбооны утас, яаралтай утасны жагсаалт байрлуулна.
30. Зочны өрөөнд толь байрлуулна.
31. Өрөө бүрд зочны тоогоор сандал байрлуулна.
32. Зочны өрөө нь нэгдсэн болон хэсгийн гэрэлтүүлэгтэй байна.
33. Өрөөний гэрлийг орноос тохируулах боломжтой байна.
34. Орны дэргэд цахилгааны залгуур байрлуулсан байна.
35. Өрөөний цэвэрлэгээ үйлчилгээг өдөр бүр хийнэ.
36. Өрөө бүрд хөргөгч байрлуулна.
37. Салхивчтай, агаар солилцооны системтэй байна

11. Зочны өрөөний ариун цэврийн өрөөнд тавигдах шаардлага

1. Ариун цэврийн өрөөний нийт талбай 4 м²-аас багагүй байна.
2. Ариун цэврийн өрөө нь халуун, хүйтэн усаар хангагдсан байна.
3. Ариун цэврийн өрөө нь ванн, шүршүүр, суултуур, угаалтууртай байна.
4. Угаалтуурын дээр толь байрлуулна.
5. Хөвөн даавуун материалаар хийгдсэн 40см х 50 см-ээс багагүй хэмжээтэй гарын алчуур, 60см х 120см-ээс багагүй хэмжээтэй биеийн алчуур байна.
6. Нэг хүнд 1 банны алчуур 1 гарын алчуур ногдохоор байна.
7. Нэг удаагийн хэрэглээний гарын саван, шүдний сойз ОО зочны хүсэлтээр олгодог байна.
8. Ариун цэврийн цаас болон тогтоогчтой байна.
9. Агаар сорогчтой байна.
10. Ванны өрөөнд угааж цэвэрлэхэд хялбар материалтай халтирахаас хамгаалсан шалавчтай байна.
11. Ванн, шүршүүрийн ус хаах хөшиг буюу хаалттай байна.
12. Зочны тоогоор халаад, усны шаахай байрлуулна.
13. Хувцас өлгөх өлгүүртэй байна.
14. Алчуур хатаагч байрлуулна.
15. Ванн, шүршүүрийн дэргэд аюулгүйн бариул тогтоосон байна.
16. Угаалтуурын толины хажууд ус нэвтрэхээс хамгаалсан цахилгааны залгуур байрлуулна.

17. Сэнжтэй аяга байрлуулна.
18. Тагтай хогийн сав байрлуулна.

12. Зоог ундааны үйлчилгээний шаардлага

1. Нэгдүгээр зэрэглэлээс дээш зоогийн газартай байна.
2. Тухайн ангиллын зоогийн газрын стандартыг хангасан байна.
3. Зоогийн газрын үйлчилгээний танхимын талбай нэг суудалд оногдох 2м кв –аас багагүй байхаар төлөвлөгдсөн байна.
4. Гал тогооны талбай нь зоогийн газрын талбайн 30-аас доошгүй хувийг эзлэх ба 1 суудалд оногдох үйлдвэрлэлийн талбай 0,87 м/кв-аас доошгүй байна.
5. Гал тогооны агааржуулалтын хоолойг барилгын дээврээс дээш гаргасан байна.
6. Зоогийн газрын үйлчилгээний шил, шаазан, металл, даавуун эдлэлийг гурван эргэлтийн тоогоор бүрдүүлсэн байна.
7. Хоолны цэсийн 30 хувиас багагүй хувь нь үндэсний хоол байна.
8. Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа явуулахад шаардлагатай /агуулах бэлтгэл, угаалга, халуун боловсруулалт, амралт/ өрөө тасалгаагаар хангагдсан байх.
9. Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөг технологи урсгалын дагуу зөв зохион байгуулсан байна.
10. Шаардлагатай зориулалтын тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байна.
11. Ажилчдын ариун цэврийн өрөөг үйлчлүүлэгчийнхээс тусад нь зохион байгуулсан байна.
12. Эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хоол үйлдвэрлэлийн бүх үе шат бүрд мөрдөж ажиллана
13. Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд гар бохирдсон тохиолдолд гар угаах боломжоор хангагдсан
14. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн байна.
15. Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч 0-5⁰ С хэмд 72 цаг хадгалж, устгасан тухай бүртгэл хөтөлсөн байх
16. Нийтийн хоолны үйлдвэрлэл үйлчилгээнд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрөгдсөн угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис хэрэглэх ба хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хаяглан хадгална
17. Хоолны газар нь гудамж руу гарах тусдаа хаалгатай бол хоолны газрын нэр, ангиллыг бичсэн байна.
18. 24 цаг хүртэл халуун хоол, цайгаар үйлчилнэ.

13. Угаалгын газрын шаардлага

1. Зочид буудал нь дэргэдээ угаалгын газартай байна.
2. Угаалгын газар нь зочны, цагаан хэрэглэл, ажилчдын дүрэмт хувцас, хими цэвэрлэгээ гэсэн ангиллуудтай байна.
3. Хэрэв угаалгын газаргүй бол мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулж, төлбөр төлсөн, ажил гүйцэтгүүлсэн баримттай байна.
4. Угаалгын газар нь зориулалтын, бүрэн ажиллагаатай тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байна.
5. Угаалгын газар нь агааржуулалтын системтэй байна.
6. Технологийн урсгалыг нэг чиглэлийн дагуу зөв зохион байгуулсан байна.

7. Цэвэр эдлэлийг хадгалах зориулалтын тавиур шүүгээтэй байна.
8. Бохир болон цэвэр эдлэлийг зөөвөрлөх тус бүр битүүмжлэлтэй зориулалтын савтай байна.

14. Хүний Нөөцийн шаардлага

1. Зочид буудлын эрх бүхий албан тушаалтны баталсан бүтэц, орон тоо, ажил үүргийн хуваарийг мөрдөж ажиллана.
2. Үндсэн ажилчид нийгмийн болон эрүүл мэндийн даатгалд бүрэн хамрагдсан байна.
3. Ажилчид зочид буудлын ажил үйлчилгээний журамд заасан ажил үйлийг сурмаг хийх чадвартай байна.
4. Тухайн ажлын байр бүрд мэргэжлийн буюу мэргэшсэн ажилтантай байна.
5. Удирдах ажилтны 1/3 нь зочлох үйлчилгээний чиглэлээр бакалаврын зэрэгтэй мэргэшсэн байна.
6. Үйлчилгээний ажилчид нь нэг өнгийн ижил дүрэмт хувцастай, тухайн зочид буудлын лого, нэр, албан тушаал бүхий энгэрийн тэмдэгтэй байна.
7. Ажлын байрны сургалтын хөтөлбөртэй байна.
8. Ажилчдын хувцасны болон амралтын өрөөтэй байна.
9. Ажилчдын усанд орох өрөө тусдаа байна.
10. Цагийн ажилчин ажиллуулдаг журамтай байна.
11. Үйлчилгээний ажилтнууд нь биеэ зөв авч явах байдал, гадаад үзэмж, хувцаслалт нүүр будалт зэргийг эрхэлж буй ажил үүрэгтээ тохируулж хэвшсэн байна.
12. Үйлчилгээний ажилтнууд нь харилцааны соёл, ёс зүй, зочинтой эелдэг боловсон харьцаж мэндчилэх, ажлын байрны эмх цэгц зэргийг бүрэн хангасан байна.
13. Эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан байна.

15. Нийгмийн хариуцлага

1. Хог, хаягдлыг ангилж, зориулалтын цэгт хадгалж тээвэрлэлтийг холбогдох журмын дагуу хийнэ.
2. Ундны ус, ахуйн ус, эрчим хүчний тоолууртай, хэрэглээний бүртгэл хөтөлдөг байна.
3. Буудлыг зориулалтын сүүн чийдэнгээр бүрэн тоногдосон байна.
4. Саарал ус гаргах, эргүүлэн ашиглах санаачилга гаргаж, түүнийг хэрэгжилтийг хангасан байна.
5. Усны түвшин тохируулагч бүхий ус хуримтлуулагчтай суултуураар тоногдосон байна.
6. Эрчим хүчний хэрэглээний А, В, С ангилалтай техникийн паспортоор нотлогдохуйц ахуйн болон үйлдвэрлэлийн цахилгаан хэрэгсэлтэй байна.
7. Зочны болон нийтийн ариун цэврийн өрөөний угаалтуурыг мэдрэгчтэй цоргоор тоногдосон байна.
8. Нийлэг эдлэлийн хэрэглээний бүртгэлтэй, хэрэглээг бууруулах арга хэмжээ авч хэвшсэн байна.
9. Зочны өрөөний засал чимэглэлд усан суурьтай будаг ашигласан байна.

10. Гал тогоо, буудлын ахуй хангамжид нэг удаагийн хөөсөнцөр, нийлэг материалаар хийсэн сав, баглааг ашиглахаас татгалзсан байна.
11. Эко санамжууд (гэрэл унтраах, усаа хаах, хогоо ангилах, цахилгаанаа хэмнэх) байрлуулна.
12. Орон нутгийн захиргааны байгууллагуудтай хамтран ажилладаг байна.
13. Зочны болон ажилтныг нас хүйс, нийгмийн байдал, соёл, шашин шүтлэгээр гадуурхахгүйгээр харьцана.

16. Бусад шаардлага

1. Зочид буудлын орчны талбай, барилга байгууламжийн засвар үйлчилгээ тогтмол хийж цэвэр цэмцгэр байлгана.
2. Тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагааны үзлэгийг тогтмол хугацаанд хийж баталгаажуулна.
3. Зочид буудал болон түүний орчинд хортон шавжийн устгал, ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийг тодорхой хугацаанд хийж баталгаажуулсан байна.
4. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн холбогдох стандартуудыг мөрдөж ажиллана.

ТӨГСӨВ.