III БҮЛЭГ. ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ, ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

“Эрдэнэс критикал минералс” ТӨҮГ-ын Хэнтий аймгийн Бор-Өндөр сум дахь “Бор-Өндөр” УБҮ-ийн ажиллагсдын хоол нийлүүлэх үйлчилгээний техникийн тодорхойлолт, ажлын даалгавар

Үйлчилгээ үзүүлэх газар: Хэнтий аймгийн Бор-Өндөр сумын төвөөс 1 км зайд байрлах “Бор-Өндөр” УБҮ-ийн уурхай, 17 км зайд байрлах Баргилт ил уурхай.

Бичиг баримтын шаардлага:

1. Компанийн үйл ажиллагааны талаар танилцуулга ирүүлнэ. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавигдах MNS 4946:2019 шаардлагыг хангасан байх.
2. Тендерт оролцогч хуулийн этгээд нь түүхий эд, бараа материал, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, хүргэлтийн хоолыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан чингэлэг бүхий хөргүүртэй зориулалтын өөрийн эзэмшлийн тээврийн хэрэгслээр Улаанбаатар хотоос Хэнтий аймгийн Бор-Өндөр сумын нутагт байрлах УБҮ болон Баргилтын ил уурхай хүртэл хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх шаардлагатай тул тээврийн хэрэгслийн гэрчилгээ ирүүлнэ.
3. Мэргэжлийн тогооч, технологич, хоол зүйч гэсэн боловсон хүчинтэй байхыг нотлох Нийгмийн даатгалын шимтгэл төлөлтийн лавлагаа, мэргэжлийн диплом болон бусад нотлох баримт бичгийг ирүүлнэ.
4. Хоол үйлдвэрлэлд ашиглагдах түүхий эд, бараа материалыг тогтвортой ханган нийлүүлж, хамтран ажиллаж байсан тухай тодорхойлолт, эрх зүйн гэрээ баримт материалыг ирүүлэх.
5. Үйлчилгээ үзүүлэгч байгууллага нь тендерт шалгарч гэрээ байгуулсан тохиолдолд “Бор-Өндөр” УБҮ-тэй Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага нөхцлийг ханган ажиллах тусгай гэрээ байгуулна.
6. Тендерт оролцогч нь уг тендерт шалгарсан тохиолдолд гэрээний үнэ, хугацаанд багтаан техникийн даалгаврын нөхцөлийн дагуу халуун хоолоор үйлчлэх ажлыг доголдол үүсгэхгүй чанарын өндөр түвшинд гүйцэтгэх баталгааг захиалагчид албан бичгээр гаргаж ирүүлнэ.
7. Монгол Улсын болон олон улсын шаардлага хангасан түүхий эд бүтээгдэхүүн нийлүүлж, хүний эрүүл мэндийг дэмжин хамгаалах, шаардлагатай хүнсийг үйлдвэрлэгч эсвэл албан ёсны гэрээт борлуулагч, итгэмжлэгдсэн төлөөлөгчөөр дамжуулан нийлүүлнэ. Хүнсний бүтээгдэхүүн нийлүүлэгч нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан чанартай бүтээгдэхүүн нийлүүлэх, дагалдах шинжилгээний бичгүүдийг нийлүүлэлт хийх бүрт өгч байх шаардлагатай.

1. Уурхайн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ:

1.1 Нийт ажилчдын хоолыг уурхайн хоолны зааланд өгч үйлчлэх. /хоолны чанар, халуун байдлыг алдагдуулахгүй хүргэж үйлчлэх/

1.2 Хоол үйлдвэрлэлийн явцад захиалагчийн төлөөлөгч буюу эрүүл ахуйч байнгын хяналтыг тавих ба технологийн карт зөрчигдөх, ноцтой алдаа гарсан тохиолдолд захиалагч хоол үйлдвэрлэлийг зогсоох, гэрээний дагуу хариуцлага тооцох хүртэл арга хэмжээ авах.

1.3 Хоолны цэс болон технологийн картыг 7 хоногийн баасан гарагт захиалагч талын захиргааны хэлтсийн дарга, эрүүл ахуйч эмчээр батлуулан ажилтнуудад харагдах газар, самбарт тухай бүр байршуулан дагаж мөрдөнө.

1.4 Цагийн хуваарийн дагуу иж бүрдэл хоолыг ккалорит таарсан гр, порцтой өгөх. Иж бүрдэл хоолонд: нэгдүгээр хоол, хоёрдугаар хоол, зууш, цай орно.

1.5 Тухайн хоолны цэстэй уялдуулаад уух зүйлийн /250 мл-ээс багагүй/ төрөлд байгалийн зэрлэг жимсийг хандлах, жимс ногооны өтгөрүүлсэн шүүсний сахрын агууламж 5%-иас ихгүй байх биологийн өндөр идэвхт балжингарав, булцуут цэцэг, артишок зэрэг ургамлын гаралтай цай, аарц, бурам, лимоныг сонголтоор оруулах.

2. Нэг хүнд ноогдох хоолны өртөг, үнэ:

2.1 Дунджаар 13 200 НӨАТ-тай (Арван гурван мянга хоёр зуун төгрөг) иж бүрдэл /1, 2-р хоол, зууш, цай/ байна.

3. Үйлчилгээ үзүүлэх хуваарь:

3.1 Зөвхөн ажлын өдрүүдэд /Даваа-Баасан/ Уулын баяжуулах үйлдвэр дэх хоолны газар

1. Өглөө 07:00 - 08:00
2. Өдөр 12:00 – 15:00 /Дээрх хуваарийн дагуу байнга халуун хоолоор таслахгүй байх/

3.2 Уулын баяжуулах үйлдвэрийн Баргилт хэсгийн хоолны газар

1. Өдөр 12:00 - 13:30
2. Орой 00:00 - 01:00 /Дээрх хуваарийн дагуу байнга халуун хоолоор таслахгүй байх/
3. Захиалагчийн саналаар дээрх цагийн хуваарьт өөрчлөлт оруулж болно.

3.3 Дээрх хуваарийн дагуу хоолны танхимд батлагдсан хөнгөлөлттэй хоол идэх ажилтан хоолны талон /чиптэй карт/-оор үйлчлэх.

4. Үйлчилгээ үзүүлэхэд тавигдах шаардлага:

4.1 Монгол улсын эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 02 сарын 23-ны өдрийн А/74 дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралт “Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодисын зөвлөмж хэмжээ”. Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэгийн хэмжээ 2400-3100 Ккал-аас багагүй байна. Хоногт авах илчлэг 100% гэж тооцвол Өглөө 20-25 хувь, Их, бага үдэд 10-15 хувь, Их үдэд 35-40 хувь, Орой 15-20 хувиас ихгүй гэж тооцох.

4.2 “Монгол улсын Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын” 2011 оны 10 дугаар сарын 26-ны өдрийн “Техникийн зохицуулалт батлах тухай (бялууны төрлийн бүт.үйлдвэрлэл)” 305 дугаар тогтоол, Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2014 оны 04 дүгээр сарын 08-ны өдрийн 156 дугаар тушаалын гуравдугаар хавсралтаар батлагдсан “Эрүүл ахуй болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмж” Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 11 дүгээр сарын 24-ний өдрийн А/406 дугаар тушаалын 01 дүгээр хавсралтаар батлагдсан “Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм”-ийг дагаж мөрдөх.

4.3 Хоолны цэсийг улирлын онцлогт тохируулан боловсруулна. Зуны улиралд хонины махны хэрэглээг багасгах, сүү цагаан идээ хэрэглэх, үхрийн мах түлхүү ашиглах, намар шинэ ногоог зохистой хэмжээгээр түлхүү ашиглах, өвөл болон хавар витаминлаг хоолоор цэсийг бүрдүүлэх /улирлын онцлогт тохирсон/ зэргээр зохицуулалт хийнэ.

4.4 Хоолны цэсэд, жин, илчлэгийг тооцооны аргад тулгуурласан тооцоо, махны гарал үүсэл, хэрэглэсэн амлагчийн нэрийг үнэн бодит мэдээлсэн байна.

4.5 1, 2 дугаар хоолонд халуун ногоо болон нэмэлт амтлагчийг бага хэмжээгээр хийх. Давс, халуун ногоо, бусад нэмэлт амтлагчийг хоолны ширээ тус бүр дээр зориулалтын саванд хийж байрлуулах.

4.6 Баргилт цех рүү 17 км зайд, өдөрт 2 удаа 12:00 цаг, 00:00 цагуудад тус бүр тухайн ээлжийн ажилчдын урьдчилсан захиалгын тоогоор халуун хоолоор үйлчилнэ. Мөн зуны улиралд хүйтэн цай, өвлийн улиралд халуун аарц, чацаргана зэргийг бэлтгэн тавьсан байна. Уг зайнд өдөрт 2 удаа явж ирэх өөрсдийн машинтай байх шаардлагатай. Автомашинтай холбогдолтой гарах зардлыг гүйцэтгэгч тал хариуцна.

4.7 Шөнийн 00:00 цагийн хоолыг батлагдсан үнийн дүнтэй дүйцэх порцоор нэг удаагийн савлагаатай хоол /тормозок/-оор шаардлагатай тохиолдолд үйлчилж болно.

4.8 Буфетэнд үйлчлэх хөнгөн зуушны үнэ зах зээлийн үнээс дээгүүр зарахгүй байх, Хөнгөн зуушны үнэлгээг УБҮ-ийн захиргааны хэлтэстэй зөвшилцөж үнэлгээг тогтоодог байх.

4.9 Ажлын шаардлагаар үдийн цайнд явж чадаагүй ажилтнуудад төлбөртэй хоолоор үйлчлэх ба бусад цагуудад буфетээр хөнгөн зуушны үйлчилгээг ажлын өдрүүдэд ажлын 8 цагийн туршид зөвшөөрнө. Хоносон зууш боловсруулсан бүтээгдэхүүн болон бэлэн гоймон, хийжүүлсэн ундаа, янжуурт тамхи болон электрон тамхи зарахыг хориглоно.

4.10 Гүйцэтгэгч нь хоолны газар бүрт үйлчлүүлэгчдээс санал хүсэлт авах хайрцаг, дэвтэр эсвэл цахимаар санал өгөх боломжийг бүрдүүлсэн байх ба тухайн хайрцагны түлхүүр, саналыг хүлээн авах шалгах эрх нь захиалагчид хадгалагдана.

4.11 Гүйцэтгэгчийн ажилтан ажилтнуудтай удаа дараа зүй бусаар харилцах, эрүүл ахуйн зөрчил дутагдал гаргах, захиалагчийн тавьсан шаардлагыг биелүүлээгүй нөхцөлд ажилтныг солих хүртэл арга хэмжээ авахыг шаардах бөгөөд гүйцэтгэгч нь тухайн шаардлагыг биелүүлэх үүрэг хүлээнэ.

4.12 Жилд нэг удаа хоолны ккал, илчлэг хэмжээндээ хүрч байгааг итгэмжлэгдсэн хяналтын лабораторид үзүүлж хариуг эрүүл ахуйчид мэдэгдэх.

5. Техник тоног төхөөрөмжийн хангалт

5.1 Гүйцэтгэгч нь өөрийн үйл ажиллагаанд ХАБЭА-н тухай хууль, Хүнсний тухай хууль болон бусад хууль, тэдгээртэй холбогдох дүрэм журмуудыг хэрэгжүүлэхэд зайлшгүй шаардлагатай техник хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, заавар зааварчилгаатай байна.

5.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний ханган нийлүүлэлт бүрийн хооронд төлөвлөгөөт цэс дэх хоол, хүнсний орцод материалыг тасалдуулахгүй, хомсдуулахгүй байна.

5.3 Өөрийн ажилтнуудын өдөр тутмын ажлыг хэвийн гүйцэтгэхэд зайлшгүй шаардлагатай ажлын хувцас, хөдөлмөр хамгааллын нэг бүрийн хамгаалах хэрэгслээр бүрэн хангасан байна.

5.4 Гүйцэтгэгчийн үйл ажиллагаатай холбоотой гарч байгаа бүх төрлийн хог хаягдлыг холбогдох хууль стандартын дагуу ангилан ялгах, устган зайлуулах асуудлыг гүйцэтгэгч тал бүрэн хариуцна.

5.5 Аливаа гамшиг ослын үед дайчлан ажиллах хүн хүч, техник хэрэгсэл, санхүүгийн чадамжтай, бэлэн байдлыг хангасан байна.

5.6 Гэрээгээр хүлээсэн үүргээ биелүүлэхэд шаардлагатай савлалт, түгээлт, хуваарилалтын зориулалтын хоолны хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байна. Эдгээрийн ашиглалтад гүйцэтгэгч өөрөө хяналт тавьж хүрэлцээ хангамжийг хариуцна.

5.7 Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд хэрэглэгдэх аяга, таваг нь нэг загварын шаазан эдлэл, халбага, сэрээ, ширмэн хайруулын таваг нь зэвэрдэггүй ган цутгамал материалтай хром, никелийн орц найрлагатай хуванцар савнууд нь IPETE, 2HDPE, 5PP тэмдэглэгээтэй байна. Үйлчилгээ үзүүлэгч нь үйлчлүүлэгчийн

тооноос хамаарч нэг хүнд ноогдох аяга, таваг, халбага, сэрээ нь тус бүр 2 дахин их байх нөөцийг бүрдүүлсэн байна.

5.8 Хүчин чадалдаа тохирсон халуун уураар цэвэрлэх зориулалттай автомат аяга таваг угаагч болон халбага, сэрээг ариутгах ариутгалын төхөөрөмжтэй,ашиглалтын бүртгэл хөтлөлттэй байх.

6. Боловсон хүчинд тавигдах шаардлага

6.1 Гүйцэтгэгч дараах мэргэжлийн боловсон хүчнээр хангагдсан байх шаардлагатай. Үүнд:

- Хоол үйлдвэрлэлийн менежер 1
- Хоол зүйч 1
- Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн технологич 1
- Ахлах тогооч 2-оос доошгүй
- Мэргэжлийн тогооч 4-өөс доошгүй
- Бэлтгэгч 2
- Угаагч 2
- Жолооч 1
- Үйлчлэгч 1

6.2 Гал тогооны ажилтнууд цэвэр даавуун материалтай цайвар өнгийн ажлын хувцсаар /малгай, шүлсэвч, хувцас, хормогч, гутал, бээлий/ жигдэрсэн байна. Энгэртээ нэр бүхий тэмдэгтэй эсвэл хувцсан дээрээ ширж оёсон байна.

6.3 Шинэ ажилчин орох болгонд үнэмлэх, бичиг баримт, эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан дэвтэр зэргийн хуулбарыг эрүүл ахуйчид өгч байх.

6.4 Нийт ажилчид эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан байх ба холбогдох журмын дагуу тогтмол үзлэгт хамрагдаж, шаардлагад нийцсэн байна.

6.5 Удирдах ажилтнууд нь тухайн мэргэжлийн чиглэлээр 5-аас доошгүй жилийн ажилласан туршлагатай, хүний нөөц, ХАБЭА, хүнсний эрүүл ахуйн чиглэлээр мэргэшсэн байх, харилцааны өндөр соёлтой, сахилга баттай, хариуцлага хүлээх бүрэн чадвар /ухамсар/-тай байх.

6.6 ХАБЭА-н журам, өдөр тутмын батлагдсан зааварчилгаатай байх.

7. Тусгай шаардлага:

7.1 Захиалагч талаас ээлжит болон ээлжит бусаар хоолны технологийн карт, хоолны цэсийн хэрэгжилт эрүүл ахуйн нөхцөл байдал, стандартын шаардлагад үзлэг шалгалт хийж шаардлага тавих ба гүйцэтгэгч тал шаардлагыг биелүүлж тайлагнаж ажиллана. Хэрэв шаардлагыг биелүүлж ажиллаагүй тохиолдолд гэрээний дагуу зохих арга хэмжээг авч ажиллана.

7.2 Захиалагч үйлчилгээний гүйцэтгэлийг шалгаж илэрсэн доголдлын талаар Үйлчилгээ үзүүлэгчид мэдэгдэнэ.

7.3 Захиалагч баталгаат хугацаа, эсхүл гомдлын шаардлага гаргах хугацаа дуусахаас өмнө зөрчил, доголдол арилгах тухай мэдэгдлийг Үйлчилгээ үзүүлэгчид хүргүүлнэ. Доголдол арилгах мэдэгдэл өгсөн тухай бүр Үйлчилгээ үзүүлэгч уг зөрчил, доголдлыг мэдэгдэлд заасан хугацаанд өөрийн зардлаар арилгана.

7.4 Эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж тогтмол цэвэрлэгээ ариутгалыг чанарын өндөр түвшинд хийж гүйцэтгэх ба энэ талаар бүртгэл тэмдэглэлийг тогтмол хөтөлнө. Их цэвэрлэгээг 7 хоногт нэгээс доошгүй удаа, төгс цэвэрлэгээг бохирдолтын байдлаас шалтгаалан 2-3 сар тутамд хийх ба таазны хэсгээс эхлэн хана, цонх, шал, тоног, төхөөрөмж, лангуу тавиур, эд хогшлыг бүрэн хамруулж хийнэ. Төгс цэвэрлэгээг хийхдээ том овортой тоног

төхөөрөмжүүдийг байрнаас нь хөдөлгөх, цахилгааныг салгах, таазыг цэвэрлэхэд аюулгүй ажиллагааг бүрэн хангасан нөхцөлд хийнэ.

7.5 Гүйцэтгэгч ажилтнуудад хоолоор үйлчлэхдээ шаардлагатай нөхцөлд халуун баригч хоолны цүнхэнд хоолыг зөөж тээвэрлэн, ашиглахад боломжтой нөхцөлөөр хангаж үйлчилнэ.

7.6 Бүтээгдэхүүний дээжийг журмын дагуу авч зориулалтын хөргөгчид 48 цаг хадгалах, хоолны дээж авалтын бүртгэлийг хөтөлж, дээжийн савыг ариутгаж хэвшинэ.

7.7 Тухайн өдөр авсан хоолны дээжээ акт үйлдэж устгаж байх.

7.8 Хоолны газар нь хоолны хордлого, халдвар гарахгүй байх асуудлыг бүрэн хариуцаж, үүсэх шалтгаан түүнээс урьдчилан сэргийлэх талаар байгууллагынхаа ажилчдад эрүүл ахуйн сургалт, сурталчилгааг зохион байгуулна.

7.9 Бэлтгэсэн хоолны бүх төрлийг үйлчилгээнд гаргахын өмнө эрүүл ахуйч, ерөнхий (ахлах) тогооч, тэдгээрийн амт, үнэр, өнгө, үзэмж, жор найрлага, боловсруулалт зэрэгт чанарын шалгалт хийж үйлчилгээнд гаргах зөвшөөрөл олгож энэ тухай албан ёсоор тэмдэглэл хөтөлнө.

7.10 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж орсон нь эхэлж гарах зарчмын дагуу, хамгийн доод хэсэгт түүхий, дунд хэсэгт, хагас боловсруулсан, хамгийн дээд хэсэг бэлэн бүтээгдэхүүнийг байрлуулах байдлаар лангуу хөргөгч, хөлдөөгчид хэт чигжиж ачааллыг хэтрүүлэхгүйгээр өрнө.

7.11 Цайны газар нь үйл ажиллагаандаа хийтэй баллон ашиглах тохиолдолд аюулгүй байдлын стандарт шаардлага хангасан нөхцөлөөр суурилуулж ашиглалтын үеийн аюулгүй ажиллагааг бүрэн хариуцаж ажиллана.

7.12 Цайны газар нь ажлын цагаар ажиллагсдад халуун бүлээн хар цай, буцалсан ус зэргээр байнга үнэ төлбөргүй үйлчилж байх.

7.13 Ашиглаж буй ундны ус нь төвлөрсөн усан хангамжтай тохиолдолд жилд нэгээс доошгүй удаа, хэсгийн усан хангамжтай тохиолдолд жилд хоёроос доошгүй удаа шинжилгээнд хамруулж, эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан байна./ Шаардлагатай тохиолдолд ус цэвэршүүлэгч ашиглах/.

7.14 Зөөврийн усан хангамжтай тохиолдолд ундны усыг ус түгээх байр болон гүний худгаас зориулалтын саваар битүүмжлэлтэйгээр зөөвөрлөж, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ус нөөцлөх саванд хадгалж 7 хоногт 1-ээс доошгүй удаа тогтмол угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх ба тухайн ундны усны эх үүсвэрээс тухайн жилийн лабораторийн шинжилгээний дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлтийг авч хадгална.

7.15 Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.

8. Нэмэлт нөхцөлүүд:

8.1 Шөнийн ээлжийн ажилчид нормт талондоо нэгдсэн захиалгын дагуу нэг удаагийн савлагаатай хоолны иж бүрдэл /тормозок/ авах.

8.2 УБҮ-т холбогдох ажлаар ирсэн ажилтнууд болон үйлдвэрийн ажлын шаардлагаар захиалгат хоолоор үйлчилнэ. /Хоол хүргэх, газар дээр нь хоолоо бэлтгэхтэй холбогдсон зардлыг гүйцэтгэгч тал хариуцна./

8.3 Үйлчилгээ үзүүлэхтэй холбоотой бүх зардлыг үйлчилгээ үзүүлэгч тал хариуцна.

№	Бүтээгдэхүүн		Шаардлага
1	Мах	Хонь, Үхэр, Адуу, Ямаа	Эрүүл ахуйн чанарын шаардлага тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандартыг хангасан, үйлдвэрт бэлтгэгдсэн, шимтэй шүүслэг, 1-р зэргийн мах, махан бүтээгдэхүүн MNS ISO 13720:2023, MNS 2456:2009, MNS 2457:2009 стандартыг хангасан байна.
		Тахиа	Монгол Улсын MNS 0703:2014 стандартыг болон бэлтгэн нийлүүлэгч орны стандарт шаардлагыг хангасан байна.
		Гахай	Монгол Улсын MNS 0167:2012 стандартын шаардлага хангасан байх.
2	Хиам, хиаман бүтээгдэхүүн		Монгол Улсын MNS 108:2007, 2060:2007 стандартын шаардлага хангасан байх.
3	Гурил		Улаан буудайн дээд, II зэргийн, бүхэл үрийн болон хөх тарианы гурил, гурилан бүтээгдэхүүн, хүнсний хивэг. Монгол Улсын MNS 244:2009 стандартыг шаардлагад нийцсэн байх.
4	Будаа /цагаан, шар, гурвалжин, хөц/		Бүх төрлийн будаанууд гадны элдэв хольцгүй байна. Монгол Улсын MNS ISO 7301:2024, MNS 6511:2015, MNS 0533:1998 стандарт болон
5	Элсэн чихэр		Чийглэг ихтэй, ёотон мөн адил байна. Монгол Улсын MNS CAC 212:2014, MNS 5410:2004 стандартын шаардлага хангасан байх.
6	Пүнтүүз	Тунгалаг	MNS 362:82 стандартын шаардлага хангасан байх.
7	Гоймон	Өнгөтэй	Монгол Улсын MNS CAC 249:2014 стандартын шаардлагыг хангасан байна.
		Хэлбэртэй	
8	Сүү, зөөхий, аарц, чацаргана		MNS 0219:2024, MNS 4228:2025 шаардлага хангасан, сүүний тослог нь 3.2%-с ихгүй, кальцын өндөр агууламжтай хүний биед сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй бол давуу тал болно.
9	Өндөг		Монгол Улсын MNS 0095:2022 стандартын шаардлагад нийцсэн С1 тэмдэглэгээтэй 1-р сортын өндөг байна..
10	Хоол амтлагч		MNS 5519:2005 стандартын шаардлага хангасан.
11	Төмс, хүнсний ногоо		“MNS 0885:2006” стандартын шаардлага хангасан байна. Монгол Улсад үйлдвэрлэсэн.
12	Давс		Жамц давс байна. Жамц давс нь магни багатай учир зөөлөн амттай олон улсын үндэсний ямар ч хоол хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтой. MNS 3079:1983 стандартыг хангасан байх.
13	Цай		MNS 5864:2008 стандартын шаардлага хангасан.