

## **“ЕРӨНХИЙ БОЛОВСРОЛЫН СУРГУУЛЬ, ТҮҮНИЙ ОРЧИНД БОРЛУУЛАГДАЖ БУЙ ХООЛ ХҮНСНИЙ ЧАНАР, АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫН СУДАЛГАА”-2015**

Хүн амын дундаж наслалт, эрүүл мэндийн байдал нь хүүхэд, өсвөр үеийн эрүүл мэндтэй шууд холбоотой бөгөөд ихэнх архаг өвчний үндэс суурь нь энэ насанд тавигддагыг судлаачид тогтоожээ.

Хүүхэд нас болон өсвөр насандаа эрүүл хооллох нь эрүүл мэнд, өсөлт хөгжилт, оюун санаа, цус багадалт, таргалалт, шүд хорхойтох зэрэг хооллолттой холбоотой эмгэгүүдээс урьдчилан сэргийлж улмаар зүрх судасны өвчин, хавдар, тархинд цус харвалт зэрэг алсын үр дагавруудаас сэргийлдэг.

Сургууль, цэцэрлэг, гэр орон зэрэг хүүхдийн өдөр дутмын амьдрах орчин нь тэдний хооллолтын байдалд ихээр нөлөөлж байна.

Сургуулийн насны хүүхдүүд, өсвөр үеийнхний дунд таргалалтын түвшин нэмэгдэж байгаа нь чихрийн шижин, цусны даралт ихсэх өвчин, зүрх судасны өвчний гаралт ихсэхэд хүргэж байна. Хүүхдүүдийн хоол хүнсний сонголт, хооллох хэв маягт нөлөөлөх олон хүчин зүйл байж болох хэдий ч хүүхдийн хооллолт ба тэдэнд эрүүл зан үйлийг төлөвшүүлэхэд сургуулийн орчин чухал нөлөө үзүүлдэг.

Сургуулийн орчин нь хүүхдүүдийн одоогийн болон бүх амьдралын туршид мөрдөгдөх эрүүл мэнд, амьдралын хэв маягт нөлөөлөх бөгөөд сургуульд эрүүл хооллох орчин бүрдүүлэх, хүүхдүүдэд эрүүл хооллох дадал хэвшилтэй болгоход багш, эцэг эхчүүд, хамт олон хамтын ажиллагаа чухал юм. Хоол тэжээл нь хүүхдийн суралцах чадвар болон эрүүл мэндэд нөлөөлөх учраас улс орны үндэсний түвшинд баримтлах боловсролын бодлого нь эхний ээлжинд хүүхдүүд сургууль дээрээ эрүүл, сэргэлэн цовоо байхын тулд хоол тэжээлийн болон эрүүл мэндийн тусламж үйлчилгээг авахад чиглэгдэнэ.(3) Архаг өвчинд хүргэх эрүүл бус хооллолтын дадлууд нь амьдралын эрт үед буюу хүүхэд нас болон өсвөр насанд төлөвшдөг ба хооллолтын буруу дадалтай залуу хүмүүс нь эдгээр буруу дадлаа насанд хүрсэн хойноо хадгалж үлддэг. Хүүхэд нас болон өсвөр насанд нэгэнт тогтсон хооллолтын эрсдэлт зан үйл, физиологийн эрсдэлт хүчин зүйлс нь дараа нь өөрчлөхөд хүндрэлтэй байдаг.

Сурагчид өдрийн нилээдгүй цагийг сургуулийн орчинд өнгөрүүлэх тул сургууль дээрээ байхдаа хэрэглэсэн хоол хүнсний илчлэг тэжээллэг чанараас тэдний хоол хүнсний хэрэглээ ихээхэн шалтгаална.

Иймд сургуулийн орчинд худалдаалагдаж буй хоол хүнс, ундааны шим тэжээллэг чанарт стандарт тогтоож мөрдүүлэх нь тодорхой бодлого зохицуулалт, техник, эдийн засгийн дэмжлэг, хяналт шинжилгээ, хэрэгжүүлэлт, үнэлгээ шаардана.

АНУ-д сургуулийн хоол тэжээлийн хөтөлбөрөөр сурагчдад олгогддог хоол хүнснээс гадна түүнтэй “өрсөлдөх” бусад хоол хүнс, ундааны зүйлсийг сургууль дээр сургуулийн хоолны газар, дэлгүүр, худалдааны машинаар дамжуулан худалдаалдаг байна. Эдгээр хоол, хүнсний бүтээгдэхүүнд шим тэжээллэг чанарын стандарт тогтоох нь хүүхдүүд жимс, хүнсний ногоо, бүхэл үр тариа, тослоггүй болон тослог багатай сүүн бүтээгдэхүүн хэрэглэхийг дэмжих, нөгөө талаас эрүүл бус хоол хүнсний найрлага, хэрэглээнд хязгаарлалт тавих зорилготой. Энэхүү стандарт нь эрүүл бус хоол хүнсний хувьд түүний өөх тос (ялангуяа ханасан тос, транс тос), илчлэг, сахар, давсны хэмжээнд тодорхой хязгаар тогтооно.

Ханасан өөх тос ихтэй хоол хүнс хэрэглэснээр зүрхний титэм судасны өвчлөл ихсэж, түүний эрсдэл нэмэгддэг байна. Ханасан өөх тосны адил ус төрөгчжүүлсэн ургамлын тос буюу транс тос нь бие махбод дахь бага нягтралтай липопротеидын хэмжээг нэмэгдүүлэн, их нягтралтай липопротеины хэмжээг багасгадаг.

АНУ-д илүүдэл жин, таргалалттай хүүхдүүд, өсвөр насны хүүхдүүдийн тоо ихэсч байгаа ба сүүлийн 30 жилд 6-17 настай хүүхдүүдийн дунд илүүдэл жинтэй хүүхдийн тархалт хоёр дахин нэмэгдсэн бөгөөд ялангуяа 1970-аад оны сүүлчээс эхлэн эрчимтэй нэмэгдсэн болно. 4.7 сая орчим буюу 6-17 настай өсвөр насныхны 11% нь таргалалттай байна. Залуучуудын дундах таргалалт нь цусны холестеролын хэмжээ ихсэх, цусны даралт ихсэхэд хүргэж байгаа ба амьсгалын замын эмгэг, яс, үений эмгэг, инсулины хэмжээ ихсэх зэрэг эрүүл мэндийн шууд үр дагавруудад хүргэж байна. Хоолтой холбоотой зүрх судасны өвчний эрсдэлт хүчин зүйлс болох цусны холестеролын хэмжээ ихсэх, цусны даралт ихсэх, илүүдэл жин зэрэг нь АНУ-д залуучуудын дунд түгээмэл байна.

2-18 насны хүүхдүүдийн дунд хийсэн түүвэр судалгаагаар 3 өдрийн хугацаанд хүүхдүүд дунджаар 3.6 нэгж жимс, хүнсний ногоо хэрэглэж байсан ба хэрэглэж буй

хүнсний ногооны дийлэнх хувийг шарсан төмс эзэлж байв. Хүүхдүүдийн 20.4% нь өдөрт 5 ба түүнээс дээш нэгж жимс, хүнсний ногоо идэж байсан бол 50.8% нь өдөрт нэг нэгж, 29.3% нь өдөрт нэгээс бага нэгж жимс, хүнсний ногоо хэрэглэж байна (131).

АНУ-д сургуулийн сурагчдын талаас илүү хувь нь өдөрт идэх гурван гол хоолныхоо нэгийг нь сургууль дээрээ иддэг ба гуравны хоёр нь гурван гол хоолныхоо хоёрыг нь сургууль дээрээ иддэг байна (135).

Сургуулийн эрүүл мэндийн хөтөлбөр нь эрүүл мэндийн боловсрол, эрүүл мэндийн үйлчилгээ, зөвлөгөө, сэтгэлзүйн болон нийгмийн тусламж үйлчилгээ, сургууль ба олон нийтийн хамтын хүчин чармайлт, бие бялдрын хүмүүжил олгох боловсрол, хоол тэжээлийн тусламж үйлчилгээ, багш ажиллагсдад зориулсан сургуульд суурилсан эрүүл мэндийн хөтөлбөрийг багтаана (7).

- Сургуулиуд нь хүнс ундаа худалдах автомат машин болон сургууль дээр зохион байгуулах уулзалт, арга хэмжээнд хүүхдийн сонирхол татахуйц, тослог багатай, давс багатай хүнсээр үйлчлэх;
- Сургуулийн эмч, сувилагч нь сурагчдад эрүүл мэндийн зөвлөгөө өгч, шаардлагатай бол хоол тэжээлийн асуудалтай сурагчдыг цаашдын тусламж үйлчилгээ авахуулахаар холбогдох эмч, мэргэжилтнүүдэд илгээх;
- Олон нийтийн байгууллагууд хоол тэжээлийн боловсрол олгох компанит ажил зохион байгуулах;
- Биеийн тамирын багш нар сурагчдад хоол тэжээл ба хөдөлгөөний идэвхийн хоорондын холбоо хамаарлыг ойлгоход нь туслах;
- Сургуулийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний ажилтнууд нь сургуулийн хоолны газарт эрүүл зохистой хоолоор үйлчлэх
- Сургуулийн ажилтнууд өөрсдөө эрүүл хооллож үлгэр дууриалал үзүүлэх (153).

Сургуулийн орчин нь сурагчдын хоол хүнсэнд хандах хандлага, сонголт, зан үйлд хүчтэй нөлөө үзүүлнэ (137).

Эрүүл, сонирхол төрүүлэхүйц хоол хүнс сургуулийн хоолны цэс, буфет, худалдааны автомат машинуудад бэлэн байх шаардлагатай. Мөн сургуульд тослог, давс ихтэй, сахар нэмсэн хүнсийг (чихэр, чипс, хийжүүлсэн ундаа г.м) худалдаалахыг дэмжихгүй байх ёстой.

Монгол улсад 2006 оноос эхлэн сургуулийн хүүхдийн “Үдийн цай” хөтөлбөр хэрэгжиж, нийт 332 ерөнхий боловсролын сургуулийг хамраад байна. Уг хөтөлбөр хэрэгжсэнээр сурагчдын ирц сайжран, сурлагад ахиц гарч, хүнсний жижиг, дунд үйлдвэрүүдэд ажлын байрны тоо нэмэгдэн, эдийн засагт дэмжлэг үзүүлж байгаа хэдий ч “Үдийн цай”-гаар олгож буй хүнсний бүтээгдэхүүнүүд эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлагыг тэр бүр хангаж чадахгүй байна. Эрүүл мэндийн сайдын 207 тоот тушаалаар боловсролын байгууллагад хүүхдэд худалдаалах, үйлчлэхийг хориглосон хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний жагсаалт батлагдсан ч сургуулиудад хэрэгжилт нь жигдрээгүй, зарим эргэлзээтэй заалтууд байгаа нь хэрэгжилтэд саад учруулж байна. Мөн сургуулийн гадна дотор орчинд эрүүл бус хоол хүнсний худалдаа үйлчилгээ, зар сурталчилгаа нэлээд түгээмэл байна. Тухайлбал, “Сургуулийн хоол хүнсний орчин: Зар сурталчилгаа, түүний хүртээмж” судалгаа (2012)-аар сургуулийн гадна орчинд байрлаж буй хүнсний бүтээгдэхүүний зар сурталчилгааны 92 хувь нь эрүүл бус хоол хүнсийг сурталчилж байсан ба сургуулийн буфет, цайны газарт худалдаалж буй эрүүл бус хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл эрүүл хүнснээс 3 дахин их байна. Сургуулийн буфетэд эрүүл бус хоол хүнс давамгайлж, эрүүл хүнсний нэр төрөл маш цөөн байгаа бөгөөд нэг буфетэд дунджаар 28 ширхэг эрүүл бус хүнсний бүтээгдэхүүн, 1-2 ширхэг эрүүл хүнсний бүтээгдэхүүн борлуулж байжээ.

“ЕБС-ийн сурагчдын эрүүл мэндийн зан үйлийг тодорхойлох” (2013) судалгаагаар сурагчдын 12.1 хувь нь илүүдэл жин, таргалалттай, 44.7 хувь нь өглөөний цай тогтмол ууж хэвшээгүй, 33.6 хувь нь өдөр бүр хийжүүлсэн ундаа уудаг, 26.4 хувь нь түргэн хоол, цайны газраар тогтмол үйлчлүүлдэг, 56,5 хувь нь сургууль дээр хоол идэх, цай уухдаа гараа угаадаггүй эсвэл хааяа угаадаг гэсэн дүн гарчээ.

Монгол улсын хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, баталгаат байдал, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал ихээхэн алдагдсаар байна. Тухайлбал 2007 оны статистикийн мэдээгээр хүнсэнд хэрэглэж байгаа махны дөнгөж 6.4 хувь, сүүний 2.2 хувийг үйлдвэрийн аргаар боловсруулж, үлдсэн хувийг нь мал эмнэлэг, ариун цэврийн хяналтаас гадуур бэлтгэсэн бүтээгдэхүүн эзэлж байгаа нь хоол хүнсээр дамжих хордлого, халдварт өвчнүүдийн тархалт нэмэгдэх нөхцөлийг бүрдүүлж байна. Зах зээл дээр худалдаалж байгаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь гарал үүслийн хувьд

тодорхойгүй, чанар, эрүүл ахуйн шинжилгээнд хамрагдалт хангалтгүй, баталгаажуу байна.

Сургуулийн хүүхдийн дунд “Үдийн цай” хөтөлбөртэй холбоотой хоолны хордлого гарсаар байгаа нь хүүхдийн байгууллага дахь хүнсний өргөн хэрэглээний бүтээгдэхүүний баталгаат байдал алдагдсаныг харуулж байна.

Монгол улсын Засгийн газраас 2012 онд баталсан “Хүнсний тухай” хууль, “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хууль, 1996 онд батлагдсан “Хүүхдийн эрхийг хамгаалах тухай” хуулийн 13.6, 14.4.4 заалтууд нь судалгаа хийх үндэслэл болж байна.

## СУДАЛГААНЫ АЖЛЫН ЗОРИЛГО, ЗОРИЛТ

---

### Судалгааны зорилго:

Сургуулийн орчинд сурагчдын түгээмэл хэрэглэдэг хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд үнэлгээ өгөх

### СУДАЛГААНЫ АЖЛЫН ЗОРИЛТ:

---

1. Сургуулийн орчинд сурагчдын түгээмэл хэрэглэж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлийг тодруулах
2. Сургуулийн үдийн цай, цайны газар тэдгээрийн ойролцоох хүнсний дэлгүүрүүдэд худалдаалж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүнээс дээж авч, шим тэжээллэг чанар, аюулгүйн үзүүлэлтүүдийг тодорхойлох.

## ДҮГНЭЛТ

---

### Сурагчдын хоол хүнсний хэрэглээ

1. Сурагчдын 98.4 хувь нь сургуулийн орчинд хоол хүнс тогтмол худалдан авдаг. Тэдний 46.5 хувь нь сургууль доторх, 33.9 хувь нь сургуулийн ойролцоох үйлчилгээний цэгүүдээр үйлчлүүлдэг байна.
2. Сурагчдын хамгийн түгээмэл хэрэглэдэг бүтээгдэхүүнүүд нь ундаа, пирошки, зайрмаг, чихэр зэрэг үнэ хямд, шимт чанар муутай хоол хүнс байна.
3. Сурагчид пирошкийг 7 хоногийн 3-4 өдөр хэрэглэдэг нь хүүхдүүдийн хамгийн их давтамжтай хэрэглэдэг бүтээгдэхүүн болж байгаа ба үнийн хувьд бусад хоолноос харьцангуй хямд байна.
4. Охид өөрийн идэх дуртай бүтээгдэхүүнээ авах хандлагатай бол хөвгүүдийн сонголтод бэлэн мөнгөний хэмжээ, найз нөхөд илүү нөлөөлж байна. Бага бүлгийн буюу 12 хүртэлх

насны сурагчдын сонголтод хүнсний зар сурталчилгаа болон эцэг эхийн зөвлөмж илүү нөлөөлж байна.

5. Сурагчдын 17.8 хувь нь сүүлийн нэг жилийн хугацаанд сургуулийн орчинд хоол хүнс хэрэглээд хоолны хордлогоор өвчилсөн бөгөөд тэдний тал хувь нь пирошкиноос болж хордсон гэж хариулжээ. Өвчилсөн гурван сурагч тутмын нэг нь жилд 2-оос дээш удаа хордлогод өртсөн бөгөөд өвчилсөн сурагчдын 43.3 хувь нь эмчид хандаагүй байна .

6. Сурагчдын дунд хүнсний бүтээгдэхүүний шошго ашиглах дадал 70.0 хувьтай ба тэд шошгон дээрээс ихэвчлэн хадгалах хугацааг хардаг байна.

### *Хоол хүнсний хадгалалт, аюулгүй байдлын баталгаажилт*

1. Түргэн гэмтэх хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн болох пирошки, ороомог (100%), торт, кекс, напелеон торт (88.9%), сүү, тараг (22.2%), пицца, бургер, хотдог (15%)-ыг ил задгай нөхцөлд хадгалах тохиолдол байгаа нь эдгээр бүтээгдэхүүний хадгалалтын горимыг зөрчиж, хоолны хордлого гарах нөхцлийг бүрдүүлж байна.

2. Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын баталгаажилтын дагалдах бичиг баримт нийт дээжийн 61.8 хувьд нь байхгүй байна. Тухайлбал, жимсний 88.9 хувь, чихрийн 82.4 хувь, торт, кексний 77.8 хувь, түргэн хоолны 75 хувь нь дагалдах лабораторийн шинжилгээний бичиггүй байна.

### *Хоол, хүнсний найрлага, шим тэжээллэг чанар*

1. Сурагчид хүүхдийн бие махбодод ашигтай шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодисоор туйлын хомс, давс, сахар, тослог ихтэй, өндөр илчлэг бүхий эрүүл бус хоол хүнсийг сургуулийн орчинд голчлон хэрэглэж байна.

2. Сурагчдын түгээмэл хэрэглэдэг түргэн хоол, чипс, хоол, ширхэгийн хоолны дийлэнх (92.5%) нь давс ихтэй бүтээгдэхүүн байна.

3. Сурагчдын түгээмэл хэрэглэдэг бүтээгдэхүүнүүд ихэвчлэн чихэрлэг, тослог ихтэй бүтээгдэхүүн байгаа ба эдгээрийг сургуулийн орчинд голчлон худалдаалж байна. Тухайлбал, сахарын агууламж ихтэй чихэр, зайрмаг, ундаа, тослог ихтэй чипс, кремтэй торт кекс, жигнэмэг, шоколад зэргийг сургуулийн орчинд худалдаалахыг хязгаарлах шаардлагатай байна.

## Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал

1. Сурагчдын түгээмэл хэрэглэдэг чихэр, ундаа зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүнүүд нь ихэнхдээ хүнсний будагч бодис, сахар орлуулагч, глутамат натри зэрэг хүнсний нэмэлт агуулсан бүтээгдэхүүнүүд байна.
2. Чихэр, ундаанд илэрсэн зарим хүнсний будагч бодис, үл исэлдүүлэгч бодис (**E102** (тартразин), **E110** (сансет шар), **E122** (азорубин, кармойзин), **E129** (аллура улаан), **E153** (ургамлын ногоон), **E141** (хлорфилл зэсийн нэгдэл, хлорфиллин), **E320** (бутилжсэн гидроксиланизол), **E503** (карбонат аммони)) нь эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөтэй байж болзошгүй тул зарим улс орнуудад хүнсэнд ялангуяа хүүхдийн хоол хүнсэнд хэрэглэхийг хориглосон эсвэл хязгаартай хэрэглэхийг зөвлөдөг нэмэлтүүд байна.
3. Хүнд металын шинжилгээгээр шинжилсэн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний 3.2%-д кадьюми, 10.5%-д хар тугалгын агууламж зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс их байна.
4. Нян судлалын шинжилгээгээр нийт шинжилсэн дээжийн 2-9.8% нь *E.coli*, *Bacillus cereus* зэрэг хоолны хордлого үүсгэх эмгэг төрөгч нянгийн, 3.6% нь хөгц мөөгөнцрийн бохирдолтой байна. Нянгийн бохирдолтой хүнсний бүтээгдэхүүнд ихэвчлэн боловсруулж бэлтгэсний дараа тодорхой хугацаагаар хадгалж борлуулдаг хотдог, бургер, ороомог, кимбаб, бууз, хуушуур, пирожки зэрэг түргэн хоол болон ширхэгийн хоолнууд, мөн цуйван, будаатай хуурга, шарсан зайдас, нийслэл салат зэрэг хоолнууд орж байна.

## ЗӨВЛӨМЖ

Дараах хүнсний бүтээгдэхүүнийг сургуулийн цайны газар, буфетээр худалдаалахыг хориглох, хязгаарлах шаардлагатай гэж үзэж байна. Үүнд:

1. Бүх төрлийн хийжүүлсэн ундаа, чихрийн агууламж 10 хувиас их буюу 40 ккал/100мл–аас их илчлэгтэй ундаа, жимсний агууламж 50 хувиас бага жимсний шүүс, сироп
2. Чихэр, шоколад, тэдгээрийн орцтой бүх төрлийн бүтээгдэхүүн
3. Чипс, попкорн
4. Зайрмаг
5. Их тосонд шарсан хоол, зууш (хуушуур, пирошки, шарсан ороомог, шарсан төмс)
6. Маргарин, майонез, крем, тэдгээрийг агуулсан хоол, зууш
7. Нүдэлж шарсан өндөг
8. Кофе, энергийн ундаа

9. Утсан хиам
10. Давсалсан, даршилсан бүтээгдэхүүнүүд
11. Цуу, кетчүп
12. Хоол амтлагч
13. Хязгаартай хэрэглэхийг зөвлөдөг дээр дурьдсан будагч бодис, синтетик амт үнэр оруулагч, синтетик амт үнэр сайжруулагч, сахар орлуулагч, нөөшлөгч бодис зэрэг хүнсний нэмэлт бодис орсон хүнсний бүтээгдэхүүн
14. Лабораторийн шинжилгээний бичиггүй бүх төрлийн бүтээгдэхүүнүүд

Сургуулийн цайны газар, буфетээр худалдаалж болох дараах хүнсийг санал болгож байгаа ба мөн дараах эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангасан байна. Үүнд:

1. - Үйлдвэрийн 50 хувиас доошгүй жимсний агууламжтай жимсний шүүс (чацаргана, аньс, нэрс г.м)-ээр найруулж бэлтгэсэн халуун, хүйтэн ундаа
  - Тухайн өдөр нь бэлтгэсэн сахарын агууламж багатай жимсний шүүс (аньс, чацаргана, үзэм, хатаасан алим г.м)
  - Цэвэр ус
2. – Тослог, чихэр багатай жигнэмэг, нарийн боов (бүхэл үрийн гурилаар хийсэн)
  - Амталсан холимог будаа (хөц будаа, гурвалжин будаа, овьёос)
  - Кремгүй кекс
3. - Мантуун бууз, бууз
  - Бага тосонд хайрсан хуушуур
  - Майонезаар амтлаагүй, эрүүл хүнсний орцтой кимбаб, бургер, хачиртай талх, хотдог
  - Шинэ болон жигнэсэн ногооны зууш, салат
  - Чанасан өндөг
  - Төрөл бүрийн 1, 2-р хоол
4. Майонезны оронд тараг, зөөхий, цөцгий, салат амтлагч, ургамлын тос, оливийн тос, жимс ногооны шүүс (лимоны шүүс г.м) зэргээр амталсан жимс, ногооны салат
5. Лабораторийн шинжилгээний бичигтэй, сайтар угаасан жимс (жүрж, банана зэрэг хальстай жимсийг мөн адил сайтар угааж хэрэглэх)
6. Чихэр, давс нэмээгүй хатаасан жимс, самар
7. Ааруул, бяслаг, аарц, сүү, тараг, хоормог



8. Давсгүй хярам, сүүтэй цай
9. Давс багатай хоол
10. Сургуулийн анги танхим, коридор, цайны газарт ус цэвэршүүлэгч байрлуулахСургуулийн буфетэнд худалдаалж байгаа жижиг савлагаатай тараг, үйлдвэрийн савласан сүү, зайрмаг, печень, ундаа, алим, мандарин зэрэг жимсний хадгалалтын горимыг баримталж, хөгц мөөгөнцрийн бохирдол үүсэхээс сэргийлэх
11. Сургуулийн гал тогооны хоол хүнс бэлтгэх, боловсруулах, хадгалах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах, хоол хүнсийг бэлтгэх технологи ажиллагааг мөрдөх, цуйван зэрэг хоолны орцыг урьдчилан бэлтгэж удаан хугацаагаар хадгалахгүй байх
12. Хотдог, бургер, ороомог, кимбаб зэрэг түргэн хоол, салат болон бусад хүйтэн зуушийг хөргүүртэй лангуунд 2 цагаас илүүгүй хугацаагаар хадгалж борлуулах
13. Бууз, хуушуур, пирожки ширхгийн хоолнууд болон бусад 1, 2 дугаар хоол зэрэг халуун хоолыг бэлтгэснээс хойш халуун баригчид 2 цагаас илүүгүй хугацаагаар хадгалж борлуулах
14. Баталгаат эх үүсвэрээс, лабораторийн шинжилгээний бичиг баримтыг үндэслэн чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг сонгох, эдгээр баталгаажилтын баримт бичгийг “Мал, амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн журам”-ын дагуу бүртгэж хадгалах

#### *Сургуулийн гаднах орчинд*

Сургууль дотор дээрх хоол, хүнсний бүтээгдэхүүнүүдийг хориглосон боловч сургуулийн гадна байгаа дэлгүүрүүдээс дээрх бүтээгдэхүүнийг худалдан авах тохиолдол түгээмэл байна. Иймд:

1. Сургууль цэцэрлэгээс 150-200 м-т байрлаж буй хүнсний дэлгүүрүүдэд худалдаалахыг хориглох, хязгаартай худалдах бүтээгдэхүүний жагсаалтыг боловсруулж баталгаажуулах, мөрдүүлэх
2. Эрсдэлтэй хүнсийг худалддаггүй өдөртэй болох
3. Сургуулийн ойролцоох дэлгүүрүүд, хүнсний худалдаа эрхлэгч аж ахуйн нэгжтэй худалдаалахыг хориглох, хязгаарлах хүнсний талаарх журмыг мөрдөх талаар харилцан тохиролцож ажиллах

### *Бодлого боловсруулах түвшинд*

1. Сургуулийн дотор орчинд худалдаалах, хэрэглэхийг хориглох хоол хүнсний жагсаалтыг шинэчилж мөрдүүлэх, хоол, хүнсийг эрүүл мэндэд үзүүлэх нөлөөллөөр нь улаан, шар, ногоон гэсэн зэрэглэлээр ангилж шинэчилсэн журамд тусгах
2. Сургуулийн цайны газар үйлдвэрлэх боломжтой эрүүл хоолны стандарт, жоруудыг боловсруулж, батлуулан мөрдүүлэх
3. Сурагчдад зориулж “Эрүүл хоол”-ны талаар зөвлөмж, гарын авлага боловсруулах
4. Сургуулийн орчинд эрүүл бус хоол хүнсний сурталчилгааг хориглох хууль эрх зүйн орчинг сайжруулах
5. Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгийн стандартыг мөрдүүлэх
6. Хүүхдүүдэд хүнсний бүтээгдэхүүний шошго хэрэглэх мэдлэг, чадварыг дээшлүүлэх
7. Сургуулийн гадна орчинд эрүүл бус хоол хүнсний хүртээмжийг хязгаарлах бодлого боловсруулж хэрэгжүүлэх