

СУДАЛГААНЫ ТАЙЛАН

ОНЦГОЙ БАЙДЛЫН БАЙГУУЛЛАГЫН ХҮНСНИЙ ХАНГАЛТ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ӨНӨӨГИЙН БАЙДАЛ

1,120

Нийт оролцогч

18

Аймаг & бүс

13

Асуулт (асуумж)

Судалгааны хугацаа: 2026 оны 5-р сарын 20–27

Судалгааны арга: Агшингийн судалгаа (Cross-sectional survey)

Хамрах хүрээ: УБ хот, 21 аймаг, бүсийн нэгжүүд

1. ҮНДЭСЛЭЛ

Онцгой байдлын байгууллагын алба хаагчид гамшиг, осол, аюулт үзэгдэл, нийгмийн эрүүл мэндийн ноцтой байдал зэрэг өндөр эрсдэлтэй нөхцөлд үүрэг гүйцэтгэдэг. Тэдгээрийн бие бялдрын болон сэтгэл зүйн бэлэн байдлыг хадгалах нэг үндсэн хүчин зүйл бол шим тэжээлийн шаардлага хангасан, аюулгүй, хүртээмжтэй хүнсний хангалт, үйлчилгээ юм.

Онцгой нөхцөлд ажиллах үед алба хаагчдын эрчим хүчний зарцуулалт нэмэгдэж, удаан хугацаагаар тасралтгүй үүрэг гүйцэтгэх шаардлага үүсдэг. Хоол хүнсний чанар, илчлэг, шим тэжээлийн зохистой байдал хангалтгүй байвал:

Эрсдэлүүд:

- Хөдөлмөрийн чадвар буурах
- Анхаарал төвлөрөл сулрах
- Ядаргаа нэмэгдэх
- Осол гэмтэл болон өвчлөлд өртөх эрсдэл нэмэгдэх
- Хүнсний гаралтай өвчин, халдвар үүсэх аюул

Зорилго

Онцгой байдлын байгууллагын алба хаагчдын хүнсний хангалт, үйлчилгээний өнөөгийн байдал, шим тэжээлийн зохистой байдал, хүртээмж, чанар болон сэтгэл ханамжийг үнэлж, сайжруулах арга замыг тодорхойлох.

Зорилтууд

- Онцгой байдлын байгууллагын хүнсний хангалт, үйлчилгээний өнөөгийн байдлыг тодорхойлох;
- Алба хаагчдын хүнсний үйлчилгээний талаарх сэтгэл ханамжийг үнэлэх;
- Хүнсний хангалт, үйлчилгээтэй холбоотой тулгамдсан асуудал болон сайжруулах боломжийг тодорхойлох.

2. СУДАЛГААНЫ АРГА ЗҮЙ

Арга	Агшингийн судалгаа (Cross-sectional survey)
Хугацаа	2026 оны 5-р сарын 20–27
Асуумж	13 асуулт бүхий Google Form
Хамрах хүрээ	Улаанбаатар хот, 18 аймаг, бүсийн нэгжүүд
Нийт оролцогч	1,120 алба хаагч
Цуглуулалтын хэлбэр	Цахим (Google Form)

Асуумжийн сэдэвчилсэн бүтэц

Судалгаанд хамрагдсан үндсэн сэдвүүд:

- Хүнсний хүртээмж
- Хоолны чанар
- Илчлэг, шим тэжээл
- Эрүүл ахуй, аюулгүй байдал
- Үйлчилгээний зохион байгуулалт

Судалгааны ач холбогдол

- Алба хаагчдын хоол хүнсний хэрэгцээг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй тодорхойлох
- Хүнсний норм боловсруулах
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чанарыг сайжруулах
- Алба хаагчдын эрүүл мэнд, хөдөлмөрийн чадвар, бэлэн байдлыг дэмжих
- Байгууллагын бодлого, төлөвлөлтөд нотолгоонд суурилсан мэдээлэл өгөх

3. СУДАЛГААНЫ ҮР ДҮН

3.1 Судалгаанд оролцогчид

Судалгаанд нийт 1,120 алба хаагч хамрагдсан. Монгол Улсын баруун, хойд, хангай, төв, зүүн, өмнөд бүсийн 18 аймгийн онцгой байдлын газар, Улаанбаатар бүсийн аврах анги, 9 дүүргийн онцгой байдлын хэлтэс, НОБГ, үндэсний аврах бригад, уул уурхайн аврах анги болон ар талын 115 дугаар ангийн алба хаагчид оролцжээ.

Оролцогчдын ажлын байрны хуваарилалт:

- Ангийн захирагч, салааны захирагч
- Гал сөнөөгч, аврагч
- Жолооч, засварчин
- Эмч, дуудлага хүлээн авагч

3.2 Ээлжийн бүрэлдэхүүний хоол хүнсний өнөөгийн байдал

90.0%

24 цагт 2 удаа хооллодог

47.1%

Хүртээмж "дунд" гэж үнэлсэн

22.5%

Хангалтгүй гэж үнэлсэн

24 цагийн ээлжийн хугацаанд ердөө хоёр удаа хооллодог нь өндөр ачаалалтай, эрсдэлтэй нөхцөлд ажилладаг алба хаагчдын физиологийн хэрэгцээнд хүрэлцэхгүй байх магадлалтай. Нийт алба хаагчдын 47.1 хувь нь хүнсний хүртээмж "дунд зэрэг", 31.9 хувь нь "хангалттай", 22.5 хувь нь "хангалтгүй" гэж үзжээ.

Хоолны чанарт өгсөн үнэлгээ

64.0%

"Дунд" эсвэл "Муу" үнэлгээ

36.0%

"Сайн" үнэлгээ

49.7%Хоолонд гурил будаа
зонхилдог

Алба хаагчдын 66.7 хувь нь хоолны чанарт "дунд" болон "муу" үнэлгээ өгсөн нь сэтгэл ханамжгүй байдлыг харуулж байна. Хоолны чанарт сэтгэл ханамжгүй байгааг судлахад дараах шалтгааныг дурдсан байна:

- Хүнсний нормын санхүүжилт хүрэлцээгүйгээс хамгийн хямд хүнсний материал авдаг
- Махны үнэ нэмэгдэхэд мах багатай усан шөл, нөөцийн махаар хоол хийдэг
- Нэг порцод байх мах, ногооны хэмжээ бага байх
- Тогооч мэргэжлийн бус, хоолны амт чанар тааруу
- Сарын сүүлээр хүнс дуусч, 7 хоног гаруй мах байхгүй байх

"Ихэнх ээлжинд гарахдаа тостой цуйван иддэг. Бас нөөцийн махнаас өөр мах олдооггүй юм шиг дандаа муудах шахсан амт үнэр орсон махаар хооллодог."

— Жолооч, Улаанбаатар хот

"Тендэр гээд байгаа худлаа юмаа боль. Манай орон нутагт ногоо энэ тэр нь эхний 7 хоногт байхгүй муудаад хатаад, ногоогүй хоол иддэг. Мөнгө нь байвал цаг тухайд нь шинэ ногоо авбал шим тэжээлтэй байна биз дээ."

— Ахлагч, орон нутаг

Нэмэлт хүнс ба мэргэжлийн тогооч

48.7%Өөрийн мөнгөөр нэмэлт хүнс
авдаг**55.5%**

Мэргэжлийн тогоочгүй нэгж

36.8%Илчлэг өндөр хүнс нэмэх
шаардлагатай

Нийт оролцогчдын бараг тал хувь нь нэмэлт хоол хүнсийг өөрийн мөнгөөр худалдан авч байгаа нь байгууллагаас олгож буй хүнсний хангалт хэрэгцээг бүрэн хангаж чадахгүй байгааг илтгэнэ. Мөн нийт нэгжийн 55.5 хувь нь мэргэжлийн тогоочгүй байгаа нь хоол үйлдвэрлэлийн чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлж байна.

3.3 Хот суурингаас алслагдсан /хээрийн/ нөхцөл

49.7%

Хүнс хүрэлцэдэггүй гэсэн

68.4%Бэлэн хоол (RTE) хэрэгтэй
гэсэн**82.4%**Хувиасаа нэмэлт хүнс
бэлтгэдэг

Хээрийн нөхцөлд хоол үйлдвэрлэл зохион байгуулахад тулгардаг хамгийн том бэрхшээл нь хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалт юм. Энэ нь шинэ хүнс, мах, сүү, хүнсний ногоо зэрэг түргэн муудах бүтээгдэхүүний хэрэглээг хязгаарлаж, шим тэжээлийн чанарт сөргөөр нөлөөлдөг.

Алба хаагчид хувиасаа авч явдаг хүнсний төрлүүд:

- 40.7% — Лаазалсан мах, элэгний нухаш, хиам
- 23.0% — Боорцог, гурилан бүтээгдэхүүн
- 22.4% — Бэлэн хоол, гоймон болон бусад

3.4 Алба хаагчдын сэтгэл ханамж

58.5%

"Дунд" сэтгэл ханамж

83.9%

Ажлын онцлогт хоолны норм шаардлагатай

16.1%

Сэтгэл ханамжтай

Алба хаагчдын дийлэнх нь хүнсний хангалтад бүрэн сэтгэл ханамжтай бус байгаа нь хүнсний чанар, хүртээмж, шим тэжээл болон үйлчилгээний зохион байгуулалтыг сайжруулах шаардлага байгааг илтгэж байна. Нийт оролцогчдын 83.9 хувь нь ажил үүргийн онцлогт тохируулан хоолны норм тогтоох шаардлагатай гэж үзсэн.

Хоолны норм ялгамжтай байх шаардлагатай ажлын байрнууд:

- Аврагч, гал сөнөөгч — Физик хөдөлмөрийн өндөр ачаалал
- Жолооч, засварчин — Дунд зэргийн хөдөлмөрийн ачаалал
- Холбоочин, штабын ажилтан — Суурин ажил
- Хээрийн болон суурин нөхцөлд ажиллагчид — Байршлын ялгаа

4. ДҮГНЭЛТ БА ЗӨВЛӨМЖ

Үндсэн дүгнэлтүүд

1

Санхүүжилт ба хүнсний нийлүүлэлт

Онцгой байдлын алба хаагчдын хүнсний хангалт, үйлчилгээний тогтолцоонд санхүүжилт, хүнсний худалдан авалт, нийлүүлэлт, хадгалалт, шим тэжээлийн чанар болон мэргэжлийн хүний нөөцтэй холбоотой асуудлууд тулгамдаж байна.

2

Хээрийн нөхцөлийн хүнсний логистик

Хадгалалт, тээвэрлэлт, хүртээмжтэй холбоотой хүндрэлүүд байсаар байгаа бөгөөд хээрийн зориулалтын бэлэн хүнсний багц (ration pack, ready-to-eat meal)-ыг

нэвтрүүлэх, хүнсний логистик болон хадгалалтын нөхцөлийг сайжруулах шаардлагатай.

3

Хоолны нормыг шинэчлэх

Алба хаагчдын дийлэнх нь хүнсний хангалтад бүрэн сэтгэл ханамжтай бус бөгөөд ажил үүргийн онцлог, эрчим хүчний зарцуулалтад нийцсэн ялгамжтай хоолны норм шаардлагатай гэж үзэж байна.

Зөвлөмжүүд**Богино хугацааны арга хэмжээ (0–6 сар):**

- Хүнсний нормын санхүүжилтийг нэмэгдүүлэх, хоол, хүнсний нийлүүлэлтийн тогтмол байдлыг хангах
- Мэргэжлийн тогоочгүй нэгжүүдийн ажилтнуудыг хоол үйлдвэрлэлийн сургалтад хамруулах
- Хүнсний нийлүүлэгчдэд тавих чанарын шаардлагыг чангатгах, тендерийн гэрээний хяналтыг сайжруулах

Дунд хугацааны арга хэмжээ (6–18 сар):

- Ажил үүргийн онцлогт тохирсон ялгамжтай хоолны норм боловсруулах (аврагч, гал сөнөөгч, жолооч, штабын ажилтан гэх мэт)
- Хээрийн зориулалтын бэлэн хүнсний багц (RTE ration pack) нэвтрүүлэх туршилт хийх
- Хүнсний хадгалалтын тоног төхөөрөмж, сэрүүн агуулахын нөхцөлийг сайжруулах

Урт хугацааны арга хэмжээ (18+ сар):

- Шинжлэх ухааны үндэслэлтэй хоолны норм, стандарт батлах
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний мэргэжлийн хяналт, чанарын тогтолцоо бий болгох
- Бүх нэгжид мэргэжлийн тогоочтой болгох зорилт тавих