



МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

Утас: _____; E-mail: info@inspection.gov.mn;
Факс: _____; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**МАХ МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН
БОЛОВСРУУЛАХ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ ШАЛГАХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Дууссан: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Зөвлөн туслах үйлчилгээ		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн				
Төрөл ААН Иргэн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		Хаяг, байршил
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйл ажиллагаа		Хүчин чадал	Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн	
Чиглэл : Мал нядалгаа Гахайн нядалгаа Мах боловсруулах Савлах Хадгалах _____		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Төслийн хүчин чадал	Нэрс
			Одоогийн хүчин чадал	- - - - -
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог	Мал эмнэлгийн ажилтан	Технологийн ажилтан
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хунсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	183	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1 Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламжтай, өргөтгөсөн, эсвэл шинэчилсэн.	0	9		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг.	0	3		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.7, 13.1.6, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Махны үйлдвэрийн гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой байвал зохино.	0	3		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТХ-ийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	3		
5	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ хуулийн	Төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	0		
6	10.1.2, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Махны хяналтын дүрэм 9.1, 9.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Усан хангамж нь хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.9, 9.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1, Ундны ус MNS 0900:2005	Үйлдвэрийн технологийн үйл ажиллагаанд стандартын шаардлага хангасан халуун /82° хэмээс доошгүй/, хүйтэн устай	0	9		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 6.5, 9.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3	Халуун усны температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	0		
10	CAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, МУСЭМХ тухай хуулийн	Бохир ус зайлуулах систем нь хэсгийн шугамд холбогдсон	0	6		
11	14.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.13, 4.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2	Бохир ус цуглуулах цооног нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан, түүхий эд , бүтээгдэхүүний гарц, орцын ойролцоо байрлаагүй	0	9		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.1	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй. - хяналтын бүх цэгүүдэд -540лк -Технологийн дамжлагад -220лк -бусад газарт -110лк	0	9		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.2	Технологийн дамжлага, агуулахад бүтээгдэхүүний дээрээс гэрэл тусахаар чийдэнг байрлуулах ба шил хагарсан тохиолдолд бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байхаар хамгаалалт бүрхүүл хийсэн байх	0	6		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5,	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай цэвэрхэн	0	3		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5,	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох ажиллагаатай.	0	3		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5,	Хортон шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	3		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	3		

20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
21	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн байх	0	9		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрхэн	0	3		
23	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3	Тааз нь чийг хуримтлуулахгүй, мөөгөнцөр, хөгц ургаж үржээгүй, цэвэрхэн	0	6		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
25	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	3		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	3		
27	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Бэлэн бүтээгдэхүүн савлах өрөө, агуулахын хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байлгадаг	0	6		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.5	Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөө, цайны газартай, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	6		
30	Тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.10	Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан, цэвэрхэн	0	3		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 6.5, 9.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3	Буузны үйлдвэрлэлийн хүнсний ногоог угааж, хэрчих өрөө нь мах, ногоо болон амтлагчуудыг хольж, базах өрөөнөөс тусдаа зохион байгуулагсан	0	6		

32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.18 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.4	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, 13.1.5МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4.5 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэрлэлийн дамжлагын урсгал нь түүхий эд, хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар ерөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	9		
34	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.4, 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.8	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэдэг, дамжин бохирдол үүсэхгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Хүнсний болон дагалдах бүтээгдэхүүн, хаягдал бүрт тусдаа сав хэрэглэдэг, тэдгээр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	6		
36	Мах шулах, сортлох, дотор мах ялгах /цувдай хийхэд/ үед гарсан хаягдал түүхий эд бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах сав нь таглаатай, түүнийгээ цэвэрлэдэг	Мах шулах, сортлох, дотор мах ялгах /цувдай хийхэд/ үед гарсан хаягдал түүхий эд бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах сав нь таглаатай, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	6		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1 Махны хяналтын дүрэм 7.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Технологийн дамжлагад түүхий эд, бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх зориулалтын сав корзин, тэргэнцэртэй, дамжин бохирдол үүсэхээргүй хадгалдаг	0	6		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй			0	87	0	0
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, 10.1.8 Махны хяналтын дүрэм 10.1	Үйлдвэр цехийн ажилчид нь эрүүл мэндийн үзлэгт жилд 2 удаа хамрагддаг	0	9		
39	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.1	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй үзлэг хийж бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
40	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.1	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг	0	6		

41	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4,	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	9		
42		Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөний гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	9		
43	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Цорго нь гар, хуруугаар хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	6		
44	хуулийн 7.1, 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.10, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ариун цэврийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткайтай	0	6		
45		Үйлдвэрлэлийн ажлын байранд гар угаах угаалтууртай саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткайтай	0	6		
46		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан,	0	3		
47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Махны хяналтын дүрэм 10.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.6, 7.7	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, ажлын байран дээрээ эдгээрийг бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
48		Мах, махан бүтээгдэхүүн /хөргөлтийн цехийн/ зөөх, ачих, буулгах дамжлагын ажилчид хөдөлмөр хамгааллын хувцсыг /дулаан бээлий, гутал, хүрэм/ хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
49		Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай,г.м / өмсүүлдэг	0	6		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.2, Махны хяналтын дүрэм 6.4.10.5.	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	6		
Гурав. Үйлдвэрийн ариун цэвэрт тавигдах шаардлага			0	54	0	0
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.4 Хүнсний	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		

52	Ажуурийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2,	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.11	Цэвэрлэгээний бодис, туслах материалыг зориулалтын тусгай шүүгээ, хайрцганд хийх, эсвэл буланд байрлуулж, хаягласан	0	6		
54	Махны хяналтын дүрэм 7.4, 8.11 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.9	Цэвэрлэгээний бодис, материалын хэрэглэх заавар нь монгол хэл дээр,	0	3		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 8.5, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3	Ажлын байр, талбай, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэдэг	0	6		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.4, 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 9.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3	Буузны үйлдвэрлэлийн мах амталж базах болон чимхэлт хийх өрөөнүүдэд гар угаах цэгүүдийг байрлуулсан	0	6		
57	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 6.5, 9.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3	Хутга, багаж хэрэгсэлийг 80 хэмээс дээш халуун усаар эсвэл бусад аргаар угааж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
59	Махны хяналтын дүрэм 10.7 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.4	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээ хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг хийдэг, бүртгэл хөтөлж хяналт тавьдаг	0	6		
61	хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.2 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	6		
Дөрөв. Мах, түүхий эдийн баталгаажуулалтын шаардлага			0	12	0	0

62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 6.1.3, 14.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.2	Мах, өөх, түүхий эдийг нь мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээ хийж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 19.1-19.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.4	Мах түүхий эд бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтаар						
Тав Түүхий эд, бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага,			0	84	0	0
64	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4.17	Түүхий эдийн агуулахтай	0	6		
65		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
66		Сав баглаа боодлын агуулах, эсвэл өрөөтэй	0	6		
67	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Махны хяналтын дүрэм 4.17	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
68	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн	Мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх, таташ сойх өрөөтэй	0	6		
69	10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.6, 4.15, Мах махан	Түүхий эд, махыг хөлдөөх, хадгалах зорьтой	0	6		
70	бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дээрх өрөө /68,69-д заасан/, агуулах нь температур чийгийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, температур болон чийгшилийг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
71	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 22.4	Хадгалах зооринд байгаа махыг шал, хана, таазнаас дор хаяж 20см зайтай хурааж хадгалдаг	0	6		
72	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрлэлийн зориулалтын, технологийн онцлог ажилбар бүрт тохирсон	0	9		
73	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан	Мах хэрчих, шулах хэсгүүдийн ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материал эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		

74	Сүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Бууз, баншны үйлдвэрийн чимхэлтийн өрөөний ажлын ширээ, вандан, элдүүр нь хүнсний зориулалтын, дам бохирдол үүсгэхээргүй материалаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		
75	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 7.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, зориулалтын дагуу ашигладаг	0	3		
76	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Технологийн дамжлагын дагуу тоног төхөөрөмжийг байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
77	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 22.4	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	6		
Зургаа. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	126	0	0
78	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Махны хяналтын дүрэм 22.4	Шулах, ангилах, махыг гэсгээхдээ бохирдохоос хамгаалж шал, хананаас зайтай өлгөсөн, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6		
79	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Махны хяналтын дүрэм 22.1-22.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
80	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах хадгалах, хөлдөөх камерын температур -18°C -ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
81	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах шулах, таташ бэлтгэх өрөөний температур 16°C-ээс дээшгүй, температур хэмжигчтэй, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
82	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Шулсан мах, татсан махны гүний температур 4 - 8°C-ээс дээшгүй байх, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
83	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Дотор (гэдэс дотор, элэг, уушиг г.м дотор эрхтэн) махны гүний температур 3°C-ээс дээшгүй байх, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

84	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Бүдүүн нарийн зайдас, чанамал хагас утлагат хиаманд дулааны боловсруулалт хийх явцад бүтээгдэхүүний гүний температур 70°C-72°C хэм байх, температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
85	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дотор махан бүтээгдэхүүний (цусан хиам, царцаамаг) гүний температур боловсруулалтын явцад 73°C -ээс дээш байх, температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
86	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Махны хяналтын дүрэм 21.4	Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүнд (лаазалсан төрөл бүрийн мах) ариутгал хийх температур 121°C байх, ариутгал хийх хугацаа, ариутгагчийн даралтыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
87	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Технологийн хэрэгцээний мөс нь ундны усны стандартын чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан.	0	6		
88		Хиамны үйлдвэрлэлд ашиглах мөс хадгалах сав нь шаардлага хангасан, хэрэглээгүй үедээ байнга таглаатай	0	6		
89	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Гурилыг шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалдаг (амтлагчуудтай цуг хадгалж болно)	0	6		
90	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12-р зүйл Махны хяналтын дүрэм 7.1, 20.3	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг туслах түүхий эдүүд, хүнсний нэмэлт амтлагчууд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошгоны мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	6		
91	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Махны хяналтын дүрэм 20.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.6	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
92	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22-р зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9		
93	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
Долоо. Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго, баталгаажуулалт			0	90	0	0
94	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл Махны хяналтын дүрэм 26-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, жор орц, сав, баглаа боодолд "Урагш нэг шат" бүртгэл хөтлөдөг	0	9		

95	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9р зүйл Махны хяналтын дүрэм 26-р зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	6		
96	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Төрөл бүрийн хиам ТЕШ MNS108:2007, Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн MNS1804:2006, Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн MNS 1563:2007	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг +8°C-аас ихгүй хэмд хадгалдаг	0	6		
97	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Махны хяналтын дүрэм 22.4	Хагас боловсруулсан болон эцсийн бүтээгдэхүүнийг түүхий эдтэй хольж хадгалаагүй	0	9		
98	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, Махны хяналтын дүрэм 28, 29-р зүйл	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг тусад нь хаягжуулж хадгалдаг	0	9		
99	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, Махны хяналтын дүрэм 28, 29-р зүйл	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгасан буюу ашигласан талаарх заавартай, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
100	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 7.1	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	9		
101	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Тээврийн хэрэгслийн хөргүүр нь температур хэмжигчтэй, бүрэн ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
102	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Махны хяналтын дүрэм 25	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа (хэд, хэдээр нь багцалсан) нь хаяг, шошготой, шошгонд мэдээллийг зөв бүрэн тусгасан	0	9		
103		Шошгонд худал мэдээлэл агуулаагүй	0	9		
104	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 19.1-19.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.4	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		
Найм. Хүний нөөц, сургалт,			0	15	0	0
105	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
106	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Махны хяналтын дүрэм.10.7	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв, оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Ес. Бүртгэл, дотоод хяналт			0	27	0	0

107		Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн,	0	6		
108	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.7	Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн	0	6		
109	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журамтай мөрддөг	0	9		
110	хуулийн 10.1.6, Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	6		
НИЙТ ОНОО					0	0
ҮНЭЛГЭЭ			0	678
					эрсдэлтэй	эрсдэлтэй

>=50%
[30%-49%]
<=29%

Өндөр эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар:

Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Дууссан: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар: