


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

**НӨӨШИЛСӨН, ДАРШИЛСАН
 БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
 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 :		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Төслийн хүчин чадал	Нэрс
			Одоогийн хүчин чадал	-
				-
				-
				-
				-
				-
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог	мэргэжлийн чиглэлээр шаардлагат	Технологийн ажилтан
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний 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	156	0	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, ХБАБХТ хуулийн 18.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, өөрчлөн засварласан шинэчилсэн	0	9		
2	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	6		
3		Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	6		
4	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Усан хангамж нь төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	6		
5		Хэсгийн усан хангамжтай	0	6		
6		Зөөврийн усан хангамжтай	0	9		
7	Усны тухай хуулийн 22.3	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг тогтоосон	0	9		
8	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Ундны ус MNS 0900:2005	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг	0	9		
9	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	3		
10	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон, эсвэл хэсгийн системд холбогдсон	0	6		
11		Бохир ус цуглуулах цооног нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцын ойролцоо байрлаагүй	0	9		
12	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй	0	3		
13	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3		
14	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	3		
15		Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох ажиллагаатай	0	3		
16		Агааржуулалт нь хортон шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
17	Хүнсний тухай хуулийн	Шал нь гулгадаггүй, зохих налууутай хийгдсэн	0	3		

18	10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3		
19		Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
20	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй	0	3		
21		Хана шал, таазны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
23		Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	3		
24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2,	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
25		Цонхны тавцан нь налуу, эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	3		
26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж САС/RCP 1	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	3		
27		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	3		
28		Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, цэвэрхэн	0	3		
29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байх	0	3		
30		Бие засах, усанд орох өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү шууд харьцахгүй байхаар зохион байгуулагдсан	0	3		
31	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Өрөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн дамжлагын урсгал нь түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
32	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 7.4, 7.5	Шаардлага хангасан хогийн цэгтэй, хог хаягдлыг графикайн дагуу зайлуулдаг	0	6		
33	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд цахилгаан тасрах онцгой үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	3		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй			0	75	0	0
34		Үйлдвэр цехийн ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт жилд 2 удаа хамрагддаг	0	9		
35	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.7, 10.1.8, Ариун цэврийн тухай хуулийн 17.1.7	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, зүсэгдээгүй, өвчний шинж тэмдэг илрээгүй байх, бүртгэлтэй	0	9		

36	Хуулийн 10.1.1	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	3		
37	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй	0	6		
38		Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, хиймэл хумсгүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	3		
39	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай	0	9		
40		Цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	6		
41		Ариун цэврийн өрөөний гар угаагуур нь гар угаах саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3		
42		Үйлдвэрлэлийн өрөөний гар угаагуур нь гар угаах саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3		
43		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	3		
44		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	3		
45	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
46	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	6		
47	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, Ариун цэврийн тухай хуулийн 17.1.5	Ажиллагсаддаа ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл сургалтад хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр			0	57	0	0
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 9.1	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		
49		Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланг, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3		
50	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой, хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Цэвэрлэгээний бодис, бусад, туслах материалыг зориулалтын шүүгээнд хийж хаягласан байх, цэвэрлэгээний материалын хэрэглэх заавар нь монгол хэл дээр	0	6		

52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисоор цэвэрлэх боломжтой	0	6		
53	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	3		
54	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	3		
55		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11 -р зүйл	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
57		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад байнгын угаалга цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлтийн байдлыг шалгах эрүүл зүйн арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	9		
Дөрөв. Хортон шавьжтай тэмцэх үйл ажиллагаа			0	15	0	0
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг хийдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	9		
59		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	6		
Тав. Түүхий эд, материал баталгаажуулалт			0	30	0	0
60	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтүүд нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг баримттай, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
61		Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах, горимыг мөрдөж ажилладаг, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	3		
62	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үндсэн түүхий эд нь ургамал хорио цээрийн болон гарал үүслийн баталгаажилттай	0	6		
63	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Батлагдсан жорын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг	0	3		
64		Батлагдсан жорын дагуу хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	3		
65	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав баглаа, боодол хэрэглэдэг	0	3		
66	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцлөөс хамгаалсан битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	3		

Зургаа. Технологи, тоног төхөөрөмж			0	51	0	0
67	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрт хэрэглэх зориулалтын зэвэрдэггүй, гадны үнэр амт шингэхээргүй материалаар хийгдсэн	0	6		
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Бүтээгдэхүүний нэр төрөлд тохирсон иж бүрэн урсгал шугамыг зөв суурилуулсан	0	6		
69		Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу суурилуулсан	0	6		
70	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Мэргэжлийн эсхүл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
71	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	6		
72	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Технологи дамжлага дундын эргэлтийн сагс, тэвш, тэргэнцэр зэрэг нь жимс, жимсгэнэ, хүнсний ногоог гэмтэх, бохирдох болон гадны нөлөөллөөс хамгаалсан хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай	0	6		
73		Технологийн зааварт эрсдэл учруулах эгзэгтэй цэгүүдийн температурын горимыг тусгасан, зааврыг мөрдөж ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
74	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн эрсдэл үүсгэх горимын мөрдөлтөнд хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
75		Үндсэн түүхий эд болон туслах материалыг гадны хольц, бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Долоо. Бүтээгдэхүүний хадгалалт тээвэрлэлт			0	24	0	0
76	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Үндсэн түүхий эд жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоог 0-100 С бүхий хөргөлттэй, 60%-иас дээшгүй харьцангуй чийглэгтэй агааржуулалт сайтай агуулах, зоорь, камерт хадгалдаг	0	6		
77	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Олон улсын зөвлөмж САС /RCP 1	Сав баглаа боодол, таглааг бохирдохоос хамгаалж битүүмжлэлтэйгээр тавиур, тавцан дээр хурааж хадгалдаг	0	3		
78	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Агуулахыг хөргөлтийн болон агаар сэлгэлтийн зэрэг зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, агаарын хэм, харьцангуй чийглэгийн тохируулгатай, хадгалах орчны дулааны хэм, чийглэг зэрэг хүнс муутгаж болзошгүй аюулыг хянаж бүртгэдэг	0	6		
79	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Бүтээгдэхүүнийг шилэн сав, модон торхонд нэмэх 0-150С-ийн хэмд, 60% -иас дээшгүй харьцангуй чийглэгтэй нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
80	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Бүтээгдэхүүн тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан, зориулалтын	0	3		
Найм. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын баталгаажуулалт			0	57	0	0

81	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
82	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Эцсийн бүтээгдэхүүнээ итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	9		
83	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
84		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	6		
85	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.4.	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, мөрдөж ажилладаг,	0	6		
86		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	9		
87	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.10	Хүнсний бүтээгдэхүүний зураасан код, цувралын дугаар хэрэглэдэг	0	3		
88	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.7	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	9		
НИЙТ			0	465	0	0
ҮНЭЛГЭЭ				 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

$\geq 50\%$

[30%-49%]

$\leq 29\%$

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 •Тур 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/

