



**№1.3.1.1 СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮН
БОЛОВСРУУЛАХ ЦЕХИЙГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН
ХУУДАС**

Хяналтын байгууллага:

Шалгуулагч этгээдийн нэр:

Объектын нэр:

Регистрийн дугаар:

Хяналт шалгалт хийсэн огноо:...../...../.....

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1		2	3	4	5	6
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтаар						
Нэг. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд тавигдах шаардлага			0	123	0	0
1.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.5, 6.9 дэх хэсэг, 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн бүртгэлд бүртгүүлсэн, дүгнэлттэй	0	9		
2.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.14, 4.2 дахь хэсэг	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн хүлээн авах хэсэгт шаардлагатай багаж хэрэгслээр хангагдсан	0	9		
3.		Түүхий сүү, үндсэн түүхий эд хүлээн авах, сав суулга нь шаардлага хангасан зориулалтынх	0	9		
4.		Хүлээн авсан түүхий эдийг механик хольцоос ялгах зориулалтын шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9		
5.		Хөргөгч хөргүүр нь хүлээн авсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалахад хүрэлцээтэй, бүрэн	0	6		

		ажиллагаатай				
6.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2 дахь хэсэг	Хөргөгч хөргүүрийн температур, чийглэгийг хянагч самбар, термометр нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
7.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2 дахь хэсэг	Хөргөгч хөргүүр нь эмх цэгцтэй, цэвэрхэн, бүтээгдэхүүний дамжин бохирдлоос сэргийлсэн	0	9		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5 дахь хэсэг	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, суурилуулсан	0	9		
9.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5 дахь хэсэг	Тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрд тохирсон	0	6		
10.		Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрд тохирсон	0	6		
11.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8 дахь хэсэг	Үйлдвэрийн технологийн дамжлага дунд хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиур нь зориулалтын ба ажлын дараа цэвэрлэж тавьдаг	0	9		
12.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тараг, зөөхий, аарц зэрэг бэлэн бүтээгдэхүүний савлалт нь механик гар ажиллагаатай /мензурк сав хэрэглэдэг/ бол гаднын бохирдлоос сэргийлсэн нөхцөлд явуулдаг	0	9		
13.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.12.1 дэх заалт	Үйлдвэрийн технологийн хэрэгцээнд халуун ус хэрэглэдэг	0	9		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3 дахь хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14, 12.4 дэх хэсэг	Хэрэглэж буй тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэхэд зориулалтын хурц үнэр, өнгөгүй зориулалтын цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	9		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.4, 12.14 дэх хэсэг	Технологийн үйл ажиллагаа дуусахад тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг цэвэрлэсний дараа угаалга цэвэрлэгээний химийн бодисын үлдэгдлийг шалгаж, бүртгэл хөтөлдөг /зайлдасд хяналт тавьдаг/	0	9		
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	207	0	0

16.	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 7, 27 дугаар зүйл, Мал эмнэлгийн ерөнхий газрын даргын 2021.03.16-ны өдрийн А/67 дугаар тушаал, "Мал эмнэлгийн гэрчилгээний загвар, хэрэглэх заавар"-ын 3.3, 3.4, 3.14 дахь хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1 дэх хэсэг	Түүхий сүүний шинжилгээ хийж баталгаажуулсан мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
17.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хуурай сүү нь гарал үүсэл тодорхой, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай /амьтны болон ургамлын гаралтай эсэх нь тодорхой/	0	9		
18.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 7.5 дахь хэсэг	Уурагт, эсэг, тослог цагаан идээ, цөцгийн тос зэрэг бүтээгдэхүүний үндсэн түүхий эдийн гарал үүсэл нь тодорхой, итгэмжлэгдсэн лабораторид стандартад заагдсан чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн сорилтын дүнтэй	0	9		
19.		Уурагт, эсэг, тослог цагаан идээний технологийн үйл ажиллагаанд хэрэглэх туслах түүхий эдүүдийн гарал үүсэл нь тодорхой, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
20.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.2, Эсэг цагаан идээ MNS 4229:2011 техникийн шаардлага	Эсэг цагаан идээнд ашигтай бичил биетний тоог тодорхойлсон лабораторийн сорилын дүнтэй	0	9		
21.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2 дахь заалт	Түүхий сүүг зориулалтын сав эсхүл температурын хяналттай зориулалтын хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр зөөвөрлөдөг	0	9		
22.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3, MNS 4228:2011 Малын түүхий сүү.Техникийн шаардлагын 7.1 дэх хэсэг	Хүлээн авах үеийн түүхий сүүний температур нь 10°C-аас ихгүй, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
23.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5 дахь хэсэг	Хүлээн авсан түүхий сүүг цаашдын боловсруулалтад оруулахын өмнө 8°C хэмд битүүмжлэлтэй саванд хадгалдаг	0	9		
24.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь хэсэг	Хөлдөөсөн сүүг цэвэрхэн саванд бохирдлоос хамгаалсан	0	9		

		битүүмжлэлтэйгээр гэсгээдэг				
25.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.4 дэх хэсэг	Бэлтгэн нийлүүлэгч нь эмийн /антибиотикийн/ үлдэгдлийг шинжлүүлдэг	0	9		
26.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрд батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	9		
27.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 9.2 дахь хэсэг	Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9		
28.		Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг переоксидазийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
29.		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
30.		Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
31.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 9.1, 9.2, 9.3 дахь хэсэг	Эсэг цагаан идээний үйлдвэрлэлд исгэх, биежүүлэх, уурагт цагаан идээг бойжуулах зэрэг технологи ажиллагааг горимын дагуу явуулдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
32.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, жилд 1-ээс доошгүй удаа усны шинжилгээ хийлгэдэг, сорилтын дүнг хадгалдаг, усан хангамж нь хэсгийн болон зөөврийн устай үед улирал тутам шинжилгээнд хамруулдаг	0	9		
33.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3, Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAC 192-2016	Үйлдвэрлэлийн технологийн боловсруулалтад ашиглаж буй хүнсний нэмэлт, туслах түүхий эдийн хаяг шошго нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
34.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3, Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAC 192-2016	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
35.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,	Технологийн явцад ашигладаг эрдэс бодис, амин дэмийг батлагдсан жор орцын дагуу ашигладаг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	9		

	худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.4 дэх хэсэг					
36.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10 дугаар зүйл	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
37.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9		
38.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлд мөшгөлтийн тогтолцоог бүрдүүлсэн, ул мөрийн бүртгэлтэй	0	9		
Гурав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалтад тавигдах шаардлага			0	72	0	0
39.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10 дугаар зүйл 3.9, 5.4.2 дахь заалт, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошготой	0	6		
40.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10 дугаар зүйл 3.9, 5.4.2 дахь заалт, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Бүтээгдэхүүний шошгод органик хүнсний шаардлага хангасан тэмдэг тэмдэглэгээтэй	0	9		
41.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10 дугаар зүйл 3.9, 5.4.2 дахь заалт, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлага хангасан	0	9		
42.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11 дүгээр зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг бүртгэж, хянадаг.	0	9		
43.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11 дүгээр зүйл	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг нэмэх 8°C ихгүй температурт хадгалдаг	0	9		
44.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11 дүгээр зүйл	Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
45.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2 дахь хэсэг	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцөлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
46.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2 дахь хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тус тусад нь хаягжуулж, хадгалах нөхцөл бүрдүүлсэн	0	6		
47.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2 дахь хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг хэрхэн шийдвэрлэх заавартай, устгалын акт, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		

Дөрөв. Технологийн ажилчдад тавигдах шаардлага		0	36	0	0	
48.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2 дахь хэсэг	Мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
49.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.5 дахь хэсэг	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан	0	9		
50.	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15 дугаар зүйлийн 15.1 дахь хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.6 дахь хэсэг	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	9		
51.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8 дахь хэсэг	Ажилчдадаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотоодын сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
Тав. Дотоод хяналт, бүртгэл			0	18	0	0
52.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4 дэх заалт	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн	0	9		
53.	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь хэсэг, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5.4 дахь хэсэг	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	456	0	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	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: