

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/131
дүгээр тушаалын 06 дугаар хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.9.1. ЗАЙРМАГНЫ 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 Урьдчилан сэргийлэх хяналт Гүйцэтгэлийн шалгалт		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн				
Төрөл	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No
ААН				
Иргэн				
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	- - - - -	
		Одоогийн хүчин чадал		
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан	Технологич Дотоод хяналтын ажилтан Инженер техникийн ажилтан	Технологийн дамжлага дээр	Бусад	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 24 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				
Хяналтын хуудасны эрсдэлийн үнэлгээ:				
Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:	Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:	Шаардлага хангасан асуултын тоо:	Шаардлага хангаагүй нийт оноо:	

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтаар						
Нэг.Зайрмагны үйлдвэр, цехийн байр, агуулах, тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	114		
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламжтай	0	9		
2	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.4	Усан хангамж, ариутгах татуургын төвлөрсөн, эсхүл хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон.	0	6		
3	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.6, 3.7	Технологийн дамжлагын гэрэлтүүлэг нь 4000 люксээс багагүй, хяналтын цэгүүдэд болон шаардлагатай хэсгүүдэд хүрэлцээтэй	0	6		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.3	Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан байна.	0	6		
5	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.5	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, сүүлийн 6 сард аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн.	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Зайрмагны хольц бэлтгэх, биежүүлэх, савлах шугам нь автомат ажиллагаатай	0	6		
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5	Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон, сав хэрэгсэл, шугам хоолой нь тусгай таних тэмдэглэгээтэй	0	6		
8		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	6		
9	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 4.1	Хөргөгч хөлдөөгч, хөргүүр нь хүлээн авсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалахад хүрэлцээтэй, бүрэн ажиллагаатай	0	6		
10	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөх, хөлдөөх камер, хөргөлттэй агуулах нь орчны температур, харьцангуй чийглэгийг хянах боломжтой зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		
11	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.4	Үйлдвэрт хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн хэрэгсэл нь зориулалтын, тусгайлан таних тэмдэгтэй, шаардлагын дагуу хэрэглэдэг	0	6		

12	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.4	Үйлдвэрт хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн хэрэгслийг угааж цэвэрлэх нөхцлөөр хангагдсан, цэвэрлэдэг	0	6		
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14	Савлах материал, зайрмагны иш, халбага зэрэг сав баглаа боодлыг цэвэрхэн бохирдлоос сэргийлсэн нөхцөлд тусад нь төрөлжүүлэн хадгалдаг	0	6		
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.4	Угаалга, цэвэрлэгээ ариутгалын бодисыг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусад нь төрөлжүүлэн хадгалдаг	0	6		
15	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.6	Хүнсний бус зориулалтаар хэрэглэх сав хэрэгслийг хүнсэнд ашигладаггүй, хогийн сав нь тагтай, тусгайлсан таних тэмдэгтэй.	0	3		
16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Аарц, жимс жимсгэнийг гадны бохирдлоос цэвэрлэх ангилан ялгалт хийх зориулалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэлтэй	0	6		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Зайрмаг хийх хэв нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын эвэрч, муудаагүй	0	6		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Хольц бэлтгэх чан, тогоо зэрэг нь температур хэмжигчтэй, бүртгэдэг	0	6		
19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Зайрмагны торх хийх төхөөрөмжний хэвийг тухай бүрт цэвэрлэдэг	0	6		
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	135	0	0
20	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1	Түүхий сүү, аарцыг гарал үүсэл нь баталгаажсан газраас нийлүүлдэг	0	6		
21	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14, 4.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаягжилт тэмдэглэгээтэй	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	6		
23	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.4	Бэлтгэн нийлүүлэгч нь антибиотикийн үлдэгдлийг сард 1 удаа шинжлүүлдэг	0	6		
24	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоо, соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	6		
25	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх үндсэн түүхий эд, хуурай сүү, цөцгий, сүүний тос орлуулагч, ургамлын тос нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг баримттай /амьтны болон ургамлын гаралтай эсэх нь тодорхой/	0	9		
26	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Зайрмаг үйлдвэрлэх орц, нормыг батлуулсан түүнийгээ мөрддөг	0	9		
27	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	9		

28		Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9		
29	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 9.2	Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг перексидацийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
30		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
31	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 10.1	Зайрмагийн хольцыг 8°C-ээс илүүгүй хэмд, хөргөж биежүүлдэг	0	6		
32		Хольцыг зайрмагтуулах явцад гарсан жин зөрүүтэй, хэлбэр дүрс нь алдагдсан гэх мэт дамжлага дундын буцаалтыг дахин дулааны боловсруулалтад оруулдаг	0	6		
33		Зайрмагийг стандартын шаардлага хангасан өрмөнцөрөн ба хуванцар аяга, нийлэг хальсан уут зэрэг савлагааны материалд савладаг	0	6		
34	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3 MNS CAC 192-2016 Хүнсний нэмэлтийн стандарт	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, амтлагчууд нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошго нь шаардлага хангасан	0	6		
35	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192-2016	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлтийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
36	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3, MNS CAC 192-2016 Хүнсний нэмэлтийн стандарт	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
37	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг баримттай	0	6		
38	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	3		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9-р зүйл	Үйлдвэрлэлд ул мөрийн бүртгэлтэй	0	6		
Гурав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалт, татан авалтад тавигдах шаардлага			0	54	0	0
40	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл 3.9, 5.4.2, Хүнсний сав	Эцсийн бүтээгдэхүүний шошгод сүүний тос орлуулагч, ургамлын тос хэрэглэсэн бол тодорхой мэдээлсэн	0	6		
41	боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь стандартын шаардлагыг хангасан	0	9		
42	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, хянаж бүртгэдэг	0	9		

43	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Зайрмаган бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас ихгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй чанар байдлыг алдагдуудахгүй хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
45	ХБАБХТХ-ийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалах боломжтой	0	6		
46		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах заавартай, устгасан талаар бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
47	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29 дүгээр зүйл 29.2.2	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		
Дөрөв. Хүний нөөц, сургалт			0	24	0	0
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
49	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.7	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
50	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдал, дотоод хяналтын чиглэлээр сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
Тав. Дотоод хяналт, бүртгэл			0	33	0	0
51	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.5	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ хүнсний чиглэлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьчилсан хяналт шалгалтанд хамрагдсан дүгнэлттэй	0	9		
52		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн, шинээр салбар нээгдсэн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн байх	0	6		
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ-ын хуулийн 10.1,4	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд зохистой дадалыг нэвтрүүлж бүртгэл тэмдэглэлийг хөтөлдөг байх	0	9		
54	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7.2, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5.4	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах технологийн хяналтын хөтөлбөртэй дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	360		

Тайлбар: Эрсдэл үүсэх магадлалыг шаардлага хангаагүй хариултын онооны нийлбэрийг нийт хяналтын хуудасны оноонд харьцуулж тооцох.

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг √ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал	
		Хувь:	Түвшин
>=50%, Их эрсдэлтэй			
[30%-49%], Дунд эрсдэлтэй			
<=29%, Бага эрсдэлтэй			
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/	

АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ		
Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авсан арга хэмжээ		Биелэлт
Авсан 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		
Хүнд тоо/мөнгөн дүн		
Хуулийн этгээдэд тоо/мөнгөн дүн		
ё/ЗШШАжиллагаа		
Зөрчлийн хэрэг бүртгэл		
Хялбаршуулсан журам		
Бусад		

ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг √ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал	
		Хувь:	Түвшин
>=50%, Их эрсдэлтэй			
[30%-49%], Дунд эрсдэлтэй			
<=29%, Бага эрсдэлтэй			
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/	