

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/191
дүгээр тушаалын 16 дугаар хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.5.2.1.ШАР АЙРАГ, ДАРСНЫ
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	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 хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	114		0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байрласан.	0	6		
2		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байрласан.	0	6		
3		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
4		Агуулахад вандан тавиур хүрэлцээтэй, түүхий эд бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн шошгожуулж хадгалдаг	0	6		
5		Агуулахад чийглэг, температур, агаарын урсгалын хурл хэмжигч байрлуулсан, бүртгэл хөтлөлттэй.	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага. MNS 5273-1:2003	Технологийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь исэлдэлт болон зэврэлтэд тэсвэртэй, хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын материалаар хийгдсэн.	0	9		
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бүтээгдэхүүний нэр төрөлд тохирсон технологийн дамжлагын дагуу тоног төхөөрөмжийг суурилуулсан	0	6		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
9		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
10	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-1:2002	Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй.	0	6		
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-2:2003, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоногдосон,	0	6		
12	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-4-2003, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Исгэлт, барилтын тоног төхөөрөмж нь бүтээгдэхүүний температур тохируулах боломжтой, хөргөлтийн систем, түвшин хэмжигчтэй, дээж авах хоолойтой.	0	6		
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 12.1, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008.	Бэлэн бүтээгдэхүүний шүүлтийн материалын баталгаажилт, зарцуулалтын бүртгэл хөтлөлттэй.	0	6		
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, бүртгэл, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
15	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		

16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.12.1	Тоног төхөөрөмжийн угаалтын дараахь ариутгалын бодисын үлдэгдэл тодорхойлж, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг.	0	6		
17	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Хүнсний бүтээгдэхүүн савлах зориулалттай шилэн, шаазан, вааран, хуванцар, металл хайлш, модон торх зэрэг материалаар хийсэн лонх, сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	6		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, технологи техникийн зохицуулалтад нийцсэн байна.	0	9		
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	102		0
19	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор, орцыг боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
20	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үндсэн болон туслах түүхий эд нь үйлдвэрлэгч, нийлүүлэгчээс олгосон дагалдах баталгаажуулалтын баримт бичигтэй. Хаяг, шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	6		
21		Үйлдвэрлэлд хэрэглэх туслах түүхий эдийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах горимыг мөрддөг, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХТ тухай хуулийн 10.1.6	Бүтээгдэхүүний орц найрлагыг өөрчлөх, байгалийн болон химийн гаралтай хүнсний нэмэлтийг шинээр хэрэглэх тохиолдолд технологийн заавар, жор орцод өөрчлөлт оруулж, баталгаажуулдаг	0	6		
23	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192, Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR	Түүхий эд, материал, бодис, хүнсний нэмэлт нь нийлүүлэгч, үйлдвэрлэгчээс олгосон чанарын баталгаа, гэрчилгээтэй. Хаяг, шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	6		
24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕИШ MNS 5273-4:2003, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Чаналга бэлтгэх үеийн температур, нягтрал, хугацаа, даралтыг дамжлага дунд хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
25		Чихэржүүлэлтийн үеийн температур, нягтрал, хугацаа, даралтыг дамжлага дунд хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕИШ MNS 5273-1:2003, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Исгэлт, хөрөнгөний гангийн температур, нягтрал, хугацаа, даралтыг дамжлага дунд хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
27	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавигдах ерөнхий шаардлага MNS 5273-4:2003	Шүүлтүүр нь бүтээгдэхүүнийг хөрөнгө, бусад хольц, тунадасаас салгаж тунгалагжуулах чадвартай хүнсэнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн шүүлтийн материалаар хийсэн, угаах ариутгах боломжтой байх бөгөөд шүүлтүүрийг сэргээсэн тухай бүртгэлийг хөтөлдөг.	0	9		
28		Бэлэн бүтээгдэхүүнийг ариутгах үеийн температур, хугацааг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг.	0	9		

29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 12.1, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавигдах ерөнхий шаардлага, хэсэг 1,2 Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Үндсэн түүхий эдэд стандартад заасан физик, хими микробиологийн үзүүлэлтийг бүрэн шинжилж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
30		Лабораторид үйлдвэрлэлийн үндсэн дамжлага, технологийн ажиллагааг хянах мэдрэхүйн болон физик химийн үзүүлэлтийг тодорхойлж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
31		Пивонд "Төрөл бүрийн пиво. Техникийн ерөнхий шаардлага" MNS 0181:2017 стандартад заагдсан мэдрэхүйн болон физик, химийн үзүүлэлтүүдийг тодорхойлж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
32		Дарсанд "Төрөл бүрийн дарс, дарсны төрлийн бүтээгдэхүүн.Техникийн ерөнхий шаардлага." MNS 5074: 2011 стандартад заагдсан мэдрэхүйн болон физик, химийн үзүүлэлтүүдийг тодорхойлж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Гурав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажилт			0	66		0
33	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 12.1, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавигдах ерөнхий шаардлага, хэсэг 1,2 Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой, үйлдвэр цех тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан	0	6		
34	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 12.1, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавигдах ерөнхий шаардлага, хэсэг 1,2 Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Үйлдвэрлэлийн орчны чийглэг, температур, агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг хэмжих болон лабораторид хэрэглэгдэж байгаа багаж хэрэгсэл урвалж бодис нь баталгаажсан	0	6		
35	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай.	0	6		
36	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6,Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд нэгээс доошгүй удаа хийлгэж, дүнг хадгалдаг	0	6		
37	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
38		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	6		
39	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.4.	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, мөрдөж ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
40		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	6		
41	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008. 2.1.5	Чанарын алба, нэгж, ажилтан нь бүтээгдэхүүний цуврал бүрийг дотоодын хяналтын лабораторийн сорилтын үр дүнг үндэслэн чанарын гэрчилгээ үйлдэн баталгаажуулж, худалдаа үйлчилгээнд гаргадаг	0	6		

42	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 4.4, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29.2.2	Худалдаа үйлчилгээнд улсын техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан, чанар аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан, тохирлын гэрчилгээ авсан согтууруулах ундаа нийлүүлдэг.	0	6		
43	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6,Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд нэгээс доошгүй удаа хийлгэж, дүнг хадгалдаг	0	6		
Дөрөв.Түүхий эд бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт шошгололтод тавигдах шаардлага			0	45		0
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0,2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
45	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Худалдааны агуулах ТЕИШ MNS 5343:2011	Түүхий эд, концентраци, хүнсний нэмэлтийг төрөлжүүлэн, зориулалтын хөргөлттэй агуулахад хадгалдаг	0	6		
46	Худалдааны агуулах ТЕИШ MNS 5343:2011, Төрөл бүрийн шар айраг.Техникийн шаардлага MNS0181:2006	Пивыг нарны гэрэл шууд тусдаггүй, стандартын шаардлага хангасан агуулахад ариутгаагүй пиво +5 аас +12, ариутгасан пивыг +5 аас +20 хэмд хадгалж бүртгэл хөтөлдөг.	0	6		
47	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Төрөл бүрийн дарс, дарсны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн шаардлага MNS-5074:2011	Дарсыг нарны гэрэл шууд тусахааргүй, агаарын харьцангуй чийглэг 85 %-иас ихгүй 8-15 хэмд хадгалдаг, бүртгэл хөтөлдөг.	0	6		
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1,10.1.4, 12.1	Эцсийн бүтээгдэхүүний цуврал бүрээс авсан "загвар" дээжийг хадгалалтын хугацаа дуусах хүртэл хадгална.	0	6		
49	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгслтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
51	ХБАБХТХуулийн 12.4-12.8 , Төрөл бүрийн шар айраг.Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 181:2008,	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа хэд хэдээр нь багцалсан бол хаяг шошготой	0	3		
52	Төрөл бүрийн дарс, дарсны	Бүтээгдэхүүний шошгод мэдээллийг бүрэн тусгасан.	0	3		
53	төрлийн бүтээгдэхүүн.	Шошгод худал мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
Тав. Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	21		0
54	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
55	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
56	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7,Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа. Дотоод хяналт бүртгэл			0	6		0
57	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Засгийн газрын	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журмыг батлуулан, мөрдөж ажилладаг.	0	3		

58	2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	354		0

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		

Э/ЗШШАжиллагаа		
<i>Зөрчлийн хэрэг бүртгэл</i>		
<i>Хялбаршуулсан журам</i>		
<i>Бусад</i>		

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/		