

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/191
дүгээр тушаалын 18 дугаар хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.4.1. БЯЛУУНЫ ТӨРЛИЙН
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 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
Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах			0	54		0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эдийн зориулалтын агуулахтай.	0	6		
2		Бэлэн бүтээгдэхүүний хөргөлттэй агуулахтай /6-8 ⁰ C/	0	6		
3		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011-3.4	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011	Хөргөлттэй камер, агуулах нь эмх цэгцтэй, цэвэрхэн, зориулалтын тавиураар бүрэн хангагдсан.	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 2.11	Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан	0	9		
7	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.3	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний суурь бэлтгэх болон чимэглэх ажилбаруудыг тус тусдаа зориулалтын тасалгаанд гүйцэтгэхээр зохион байгуулсан	0	6		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, технологи, техникийн зохицуулалтад нийцсэн байна.	0	9		
Хоёр. Технологийн ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	27		0
9	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5,	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
10	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Зуурмаг бэлтгэх, хэвлэх, савлах дамжлагын ажилчдын гар нь шархлаж зүсэгдээгүй, шархалсан нөхцөлд бээлий хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
12	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		
Гурав. Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага			0	57		0
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Агуулахад түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайл байрлуулсан	0	6		

14	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үндсэн түүхий эд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, баталгаажилт, дагалдах бичигтэй	0	9		
15		Туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах баримт бичигтэй, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
16		Амтлаг кремийг -18 0C-ийн хөргөлттэй агуулах буюу төхөөрөмжинд хадгалж бүртгэл хөтөлдөг.	0	6		
17	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үйлдвэрлэлд шошгын стандартын шаардлага хангасан, бүртгэлтэй хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг	0	6		
18	ХБАБХТХуулийн 10.1.3	Хүлээн авсан түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
19	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалтын 6.2	Түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүн /өндөг, сүү, цөцгийн тос, шинэ буюу нөөшилсөн жимс жимсгэнэ зэрэг/-ийг	0	6		
20		Хөргөгч, хөлдөөгч тоног төхөөрөмжийн температур, бүтээгдэхүүний хадгалах хугацааг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
21	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав баглаа боодол хэрэглэдэг, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан, дагалдах бичиг баримттай.	0	6		
Дөрөв. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	87		0
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 3.1	Бялууны төрлийн үйлдвэрлэлд технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаг. Тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай.	0	9		
23	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
24		Гурилыг гадны болон төмөрлөгийн хольцоос цэвэрлэх шигшигч тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
25	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 3.1	Зуурагч, крем цохигч, лист тавиур нь /нүх сүв, ан цавгүй, будаггүй/ тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	6		
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 3.5	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх зөөврийн сагс, хэрэгсэл нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй.	0	6		
28	ХБАБХТХуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		

29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Усыг шүүж, боловсруулж хэрэглэдэг бол усны шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж, сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	6		
30	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Хутга, кремны уут, хэв, багаж хэрэгслийг ажил дууссаны дараа гадны бохирдлоор бохирдохооргүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
31	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Савласан бэлэн бүтээгдэхүүний сагс корзин лотки тавиур нь хагарч цуураагүй	0	6		
32	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, сагс, поддон, тавцан нь хүрэлцээтэй	0	6		
33	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.3.	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, "бүртгэлийн хуудас" олгодог.	0	6		
34	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай.	0	6		
35		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг.	0	6		
Тав.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	102		0
36	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2, 10.1.4 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан	0	9		
37	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Эхэлж орсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, бүтээгдэхүүний эргэлтийн зөв зохион байгуулалттай	0	6		
38	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэгч нь батлагдсан жор, технологийн зааврын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
39	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.4	Өндгийг зааврын дагуу ариутгаж цэвэрлэж хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.3	Туслах түүхий эд болон үзэм, хатаасан жимсийг механик хольцоос ялгаж үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй.	0	6		
41	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.2	Төрөл бүрийн крем, шанз, шоколадыг бэлтгэсэн даруйд үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, крем, шоколадыг 2 цагаас илүү хугацаагаар хадгалж хэрэглэдэггүй	0	6		
42	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.1	Амтлаг крем, кремийг 2-5 ⁰ С-д, эсхүл хүйтэн усанд 3-6 цаг байлгаж гэсгээнэ.	0	6		
43	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Батлагдсан жорын дагуу хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй, хүнсний будаг, амт үнэр оруулагч, хүчил, антиоксидант, цийдмэгжүүлэгч, нөөшлөгч сийрэгжүүлэгчийн Е код, нэршил нь тодорхой тусгагдсан.	0	6		

44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Туслах түүхий эд материалыг гадны хольц бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг.	0	6		
45	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.5	Жимс жимсгэнийг үйлдвэрлэлд шаардагдах хэмжээгээр бэлтгэж үйлдвэрт оруулна. Нөөшилсөн жимсийг сав баглаа боодлын битүүмжлэлийг онгойлгосон дарууд хэрэглэж дуусгадаг, үлдэгдэлгүй.	0	9		
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн явцад зуурмаг бэлэн бүтээгдэхүүний дээжинд чийглэг, хүчиллэг, гадны бохирдол зэрэг шаардлагатай үзүүлэлтэд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	9		
47	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн	Нэг удаагийн крем шахагч уутыг хэрэглэдэг	0	6		
48	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Крем шахагч уутыг хэрэглэхийн өмнө ариутган хэрэглэдэг	0	6		
49	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.7	Гүн хөлдөөх аргаар бэлтгэсэн бялууны суурийг зориулалтын гүн хөлдөөгч камер /-15C-аас -20 ⁰ C-ийн температур/-т 24 цаг хүртэл хугацаагаар хадгалдаг	0	9		
50	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 6.4	Технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, уснаас тогтмол хугацаанд дээж авч шинжлэн, баримтжуулдаг	0	6		
Зургаа. Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	63		0
51	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 2.9	Дотоодын чанарын хяналтын лаборатортой, түүхий эд бэлэн бүтээгдэхүүнд стандартад заасан үзүүлэлтүүдийг тодорхойлдог	0	6		
52	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕИШ MNS 0464	Савласан кремтэй бүтээгдэхүүнийг 6 ⁰ C-ээс дээшгүй температурт хадгалдаг	0	6		
54	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 11.1	Агуулахад агаарын температур, урсгалын хурд, харьцангуй чийглэг хэмжигчийг байрлуулж орчны горимыг тогтмол хянаж бүртгэдэг	0	6		
55	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4.1-12.4.9, 12.5.3,	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлагыг хангасан	0	3		
56		Органик хүнс бол баталгаажуулсан	0	3		
57		Шошгод буруу ташаа, хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй.	0	3		
58		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн бол хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тусгасан	0	3		
59	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг эрсдэлээс сэргийлэх зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй эсхүл зохих арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх заавартай	0	6		

60	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 0464 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 11.4	Бялуу, бялуун бүтээгдэхүүнийг хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
61	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29.2.2	Техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		
62	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 0464 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 12.2	Бялуу, бялуун бүтээгдэхүүнийг стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмжтэй худалдаа үйлчилгээний газарт нийлүүлдэг	0	9		
Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15		0
63	ХБАБХТХ хуулийн 6.1, 6.9	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчээр хяналтын байгууллагад бүртгэлтэй, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
64	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХТХуулийн 10.1.6,	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
65	ТХШТХуулийн 7.2, ЗГ-ын 2014 оны 157 дугаар тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	405		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		

<i>Ажлын байрны</i>		
<i>Бүтээгдэхүүний</i>		
<i>г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс</i> <i>/төгрөг, ш, л, кг.../</i>		
<i>д/Нөхөн төлбөр</i>		
<i>е/Торгууль, шийтгэвэр</i>		
<i>Хүнд тоо/мөнгөн дүн</i>		
<i>Хуулийн этгээдэд тоо/мөнгөн</i> <i>дүн</i>		
<i>ё/ЗШШАжиллагаа</i>		
<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/	