

**ДОРНОД АЙМГИЙН СЭРГЭЛЭН СУМЫН ХҮҮХДИЙН  
ЦЭЦЭРЛЭГИЙН ХООЛ ХҮНСНИЙ ТЕНДЕРИЙН ТЕХНИКИЙН  
ТОДОРХОЙЛОЛТ 2024-02-29**

**Үхрийн мах**

1	Стандарт	- NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан үхрийн мах байна.
2	Шинж чанар	- улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар шаргал өөхтэй, - тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй - цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй,
3	Зэрэглэл	- NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 150 кг-аас доошгүй жинтэй үхрийн мах
4	Тодорхойлолт	- <b>Үхрийн тураг мах:</b> Цусыг юулж, толгой шийрийг салгаж, арьсыг өвчин, дэлэн, үржлийн эрхтэн болон цээжний ба хэвлийн хөндийгөөс дотор эрхтэнг салгаж авсны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх гулууз мах. - <b>Үхрийн тал өрөөл мах:</b> хүзүү, сээр, нуруу, өвчүүний дагуу ижил хэмжээтэй таллан хуваасан тураг махыг сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.
5	Хяналт, шалгалт	- үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.
6	Хүлээн авах	- нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, - мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах. - Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.
7	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	- Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөсөн байх бөгөөд гүний температур нь -8 <sup>0</sup> C-ээс ихгүй байна.

## Гурил

### Бүтээгдэхүүний нэр:

1	Стандарт	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009
2	Барааны шинж чанар	Өнгө: Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан Үнэр: Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна. Амт: Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна. Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байна.
3	Физик, химийн шинж чанар	Чийглэг 15-15,5% ихгүй, үнслэг 0,75-0,85%-иас ихгүй, ширхэгжилт, үлдэц 2-3,0%-иас ихгүй, капрон шигшүүрийн дугаар 38, микрон 180, нойтон цавуулгийн хэмжээ 26,0-30%-иас багагүй, цавуулгийн чанар 20-100 нэгж, ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр II доошгүй, хүчиллэг 4,0 <sup>0</sup> H, тосны хүчлийн тоо 30мг/100г ихгүй, төмөрлөг хольц 3мг/кг, Уналтын тоо 200-300 сек багагүй, 100 г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзэлхүүн 500см <sup>3</sup> байна.
4	Савалгаа /кг/	Гурилыг “Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 10 кг, 25 кг, 50 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн байх.
5	Сав, баглаа, боодол	“Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай байна. Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл $\pm 1,0$ %-иас ихгүй байна. Гурилын тухайн үеийн чийглэгийн хэмжээнээс хамааруулан чийглэгийн зөрүүгээр жингийн нэмэгдэл, хорогдлыг тооцно.
6	Шошго, хаяглалт	Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"><li>• барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг;</li><li>• бүтээгдэхүүний нэр, ангилал;</li><li>• бүтээгдэхүүний цэвэр жин;</li><li>• үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</li><li>• найрлага, илчлэг чанар;</li><li>• хадгалах хугацаа;</li><li>• хадгалах нөхцөл;</li><li>• стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.</li></ul>
7	Дүгнэлт, шалгалт	Буудайн гурилын чанар, аюулгүй байдал нь “Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 С–иас дээшгүй температуртай, 60 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв өвөрмөц үнэргүй, шороо чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж эсвэл бункерт задгайгаар хадгалсан

		байх. 8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална. 8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.
--	--	---

**Цагаан будаа**

**Бүтээгдэхүүний нэр:** 1.Цагаан будаа, 2. Шар будаа

1	Стандарт	“Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандарт
2	Барааны ерөнхий шинж чанар	Өнгөлсөн цагаан будаа: Хальсалсан цагаан будаанаас үр болон хивэгийг цэвэрлэж, өнгөлсний дараах цагаа будаа байна. Өнгөлсөн цагаан будааны бүтэн болон эвдэрсэн үр нь гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.
3	Физик,химийн шинж чанар	Чийг 15%-иас ихгүй, гадны хольц органик 0,5%, органик бус 0,5%, тутарга 2,5%, хальсалсан цагаан будаа 1,0%, халуун боловсруулалтад гэмтсэн үр 3,0%, гэмтсэн үр 3,0%, гүйцэт боловсроогүй үр 2,0%, гуриланцар үр 11,0%, улаан үр 4,0%, улаан судалт үр 8,0%, амилопектинжсэн цагаан будаа 1,0% байх
4	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх.
5	Сав,баглаа, боодол	Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бүтээгдэхүүнийг гэмтээх гадны ямар нэг бодис агуулаагүй, гадны үнэр, амтыг нэвтрүүлэхгүй байх. Хэрэв шуудайнд савласан бол уг шуудай нь бат бөх, цэвэр байх.
6	Шошго, хаяглалт	Савласан будааны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS SAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> <li>• үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;</li> <li>• бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар;</li> <li>• бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар;</li> <li>• үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</li> <li>• хадгалах хугацаа;</li> <li>• хадгалах нөхцөл;</li> <li>• стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.</li> </ul>
7	Дүгнэлт, шалгалт	Цагаан будааны чанар, аюулгүй байдал нь “Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Цагаан будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна. 8.2 Цагаан будааг хуурай, цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн

	шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.
--	---

### Хүнсний ногоо

#### **Бүтээгдэхүүний нэр:**

1	Стандарт	<b>Төмсний</b> техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0258:2006 , байцааны MNS0255:2007, шар манжингийн MNS0268:1973,бөөрөнхий сонгины
2	Барааны шинж чанар	Төмс, хүнсний ногоо нь өвчин, хөнөөлт шавьжаар гэмтээгүй, бүтэн, хуурай, сортохоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан байна. -Төмсний хальс бэхжсэн голч 35 мм-ээс багагүй ,махлаг эд нь хүрэнтэж зөөлрөөгүй, гадны ямар нэг амт үнэргүй, гадаргуу цэвэр, шороогүй байна. -Байцаа шинэ бүтэн, цэвэр, гадны ямар нэг амт үнэргүй, толгой нь нягтарсан, цайвар ногоон өнгөтэй, хамгаалалтын бүрхүүл хатаж өлсөөгүй, эрт болцтой байцааны жин 0,6 килограммаас дээш, оройн болцтой байцааны жин 1кг-аас дээш байна. -Хүрэн манжин шинэ, бүтэн, эрүүл, хагаралтгүй, хөгшрөөгүй, наалдсан шороогүй, огтлолын диаметр 14-18см-ээс дээш байна.
3	Физик, химийн шинж чанар	-Төмс нойтон илжрэлгүй, цардуул 15%-иас ихгүй, хуурай бодис 20%-иас багагүй байна. -Байцаа хуурай бодис 7,3%-иас багагүй, сахар 4%-иас багагүй, хүчиллэг 0,2%-иас багагүй -Лууван нягт, шүүслэг, хөндийрөөгүй, модорч хөгшрөөгүй, өлсөж , үрчийгээгүй байна.Голч нь 2,5см-ээс дээш байна. -Бөөрөнхий сонгино болц нь гүйцсэн,цэвэр хуурай, булцууны шилбэ нь хатаж нарийсч унасан, бүрхүүл хальс нь тухайн сортны үндсэн өнгөтэй, махлаг хальс нь шаргал цайвар өнгөтэй, булцуу нь нягт ургаж соёолоогүй , булцууны голч 10мм-ээс дээш байна.
4	Савалгаа /кг/	-Төмсийг 50хүртэл кг-аар , хүнсний ногоонуудыг 20 хүртэл кг-аар зэрэг, сортоор нь ялгаж савлана.
5	Сав, баглаа, боодол	Төмс, хүнсний ногоонуудыг “MNS 3529:1983 Эргэлтийн шуудай” стандартын шаардлага хангасан шуудай, торон уут эсвэл “Хүнсний нийлэг сав баглаа боодол.Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 5547:2005” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан уутанд савлана.
6	Шошго, хаяглалт	Төмс, хүнсний ногоонуудыг “MNS 3529:1983 Эргэлтийн шуудай” стандартын шаардлага хангасан шуудай, торон уутанд савлаж, дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: • Тариаланчийн нэр хаяг; • бүтээгдэхүүний нэр, ангилал; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7	Дүгнэлт, шалгалт	Гарал үүслийн гэрчилгээтэй, стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Төмс, хүнсний ногоог норох, хөлдөх, бохирдохоос хамгаалж бүрхүүлтэй тээврийн хэрэгслэлээр 0-15 <sup>0</sup> температурт тээвэрлэж,

		“Хүнсний ногоог хадгалах арга” MNS3024:81, Төмсийг”Төмс зохиомол агааржуулалттай зооринд хадгалах заавар” MNS ISO7562:2003” стандартад заасан шаардлагыг хангасан нөхцөлд хангасан байна.
--	--	---

### Цөцгийн тос

1	Стандарт	Техникийн шаардлага: MNS ISO 3727 стандарт
2	Барааны ерөнхий шинж чанар	Тосны бүх хэсэгт алаг судалгүй байна.Нэр төрөлдөө тохирсон өнгөтөй, гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.
3	Физик, химийн шинж чанар	Тослог 72%-иас багагүй,Чийг 27%-иас ихгүй, исгэлэн $3/K^0$ / хэт ислийн тоо 0,06 байна.
4	Савалгаа /кг/	Стандартын шаардлага хангасан боодолттой битүүмжилсэн байх.
5	Сав, баглаа, боодол	Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бүтээгдэхүүнийг гэмтээх гадны ямар нэг бодис агуулаагүй, гадны үнэр, амтыг нэвтрүүлэхгүй байх.
6	Шошго, хаяглалт	Савласан будааны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAS 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> <li>• үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;</li> <li>• бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар;</li> <li>• бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар;</li> <li>• үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</li> <li>• хадгалах хугацаа;</li> <li>• хадгалах нөхцөл;</li> <li>• стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.</li> </ul>
7	Дүгнэлт, шалгалт	Цөцгийн тосны чанар, аюулгүй байдал нь “Техникийн шаардлага: MNS ISO 3727 стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Цөцгийн тос зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан хөргүүртэй байна. 8.2 Цөцгийн тосыг хөргөгчний -4 градуст 14 хоног дээшгүй хугацаагаар хадгална.

## Ургамлын тос

1	Стандарт	“Ургамлын гаралтай хүнсний тос Техникийн шаардлага: MNS 6646:2016” стандарт
2	Барааны ерөнхий шинж чанар	Тослог ургамлаас гарган авсан Наранцэцэгийн тос нь цэвэршүүлсэн, үнэргүй, нэр төрөлдөө тохирсон сул амттай, тунадасгүй тунгалаг байна.
3	Физик, химийн шинж чанар	Өнгөний тоо мг-т иод 10-аас ихгүй, харьцангуй нягт 0,918- 0,923, хугарлын илтгэгч 1,461-1,468, хүчлийн тоо мг-т т 0,40-өөс ихгүй , саванжилтын тоо 188-194, иодын тоомг- т110-143, хэт ислийн тоо ммоль/кг-т 10-аас ихгүй, чийг ба дэгдэмхий бодисын жингийн хэмжээ% 0,10-аас ихгүй, үл саванжих бодисын хэмжээ гр/кг-т 10 байх
4	Савалгаа /кг/	Ургамлын гаралтай хүнсний тосыг төрөл бүрийн хэлбэр дүрстэй 25,0 хүртэл литрийн багтаамж бүхий зориулалтын шилэн хуванцар материал /PET/PETE/--аар хийсэн лонх саванд савлана.
5	Сав, баглаа, боодол	Хуванцар саванд савласан тохиолдолд олон улсын нэг дугаарлалт хуванцар савны материалын химийн товчилсон нэрийн аль нэгийг эсвэл хоёуланг хамтад нь хэрэглэнэ.
6	Шошго, хаяглалт	Савласан тос нь “MNS :2016, хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошголтонд тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.
7	Дүгнэлт, шалгалт	“Ургамлын гаралтай хүнсний тос Техникийн шаардлага: MNS 6646:2016” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Бэлэн бүтээгдэхүүнийг гэрээнд заасны дагуу зориулалтын сав, цистернд савлахыг зөвшөөрнө. Бэлэн бүтээгдэхүүнийг “CAC RCP1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим /Олон улсын зөвлөмж/ стандартын дагуу эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд тээвэрлэнэ. 8.2 .Бэлэн бүтээгдэхүүнийг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан/ 15-18/ °C-аас ихгүй температуртай /30-60/ %-ийн агаарын харьцангуй чийгшилтэй, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулах, байранд 12 сар хүртэлхи хугацаанд хадгална,

## Өндөг

1	Стандарт	“Өндөг. Техникийн шаардлага: MNS0095:77” стандарт
2	Барааны ерөнхий шинж чанар	Бүтэн, цэвэр, бөх, хөдөлгөөнгүй, 7 дээшгүй нягттай мэдэгдэх төдий голлож байрласан, нягт гэрэлтэнэ.1ширхэг өндөгний жин 48 граммаас доошгүй байна.
3	Физик, химийн шинж чанар	Өндөгний эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг Өндөг. Техникийн шаардлага: MNS0095:77” стандартын 2-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.
4	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх.
5	Сав, баглаа, боодол	Өндгийг төрөл, зэрэг, дугаараар ялгаж 92,5 х58 х25,5 см хэмжээний модон буюу кардон хайрцганд, тусгай бэлтгэсэн үүрэнд /30 ширхэгээр/ суулгах буюу зоргодос кардоноор жийрэглэн 360 ширхэг савлана. -Хайрцаг бөх, хуурай, цэвэр, гадны үнэргүй, хөгцрөөгүй байвал зохино.Жийрэгний зоргодос 15%-иас дээшгүй чийгтэй хөгцөрч муудаагүй, гадны үнэргүй байх
6	Шошго, хаяглалт	Өндөг тус бүрийн шохойн бүрхүүл дээр төрөл, зэрэг, дугаар, хураасан сар өдрийг /ром тоогоор/ тэмдэглэсэн байна.Үсэг, тооны өндөр 2мм –ийн хэмжээтэй байна. Хайрцагны гадна дараах заалт бүхий хэвлэмэл хаягийг наасан байна. <ul style="list-style-type: none"> <li>• үйлдвэрлэсэн байгууллагын нэр</li> <li>• бүтээгдэхүүний нэр</li> <li>• төрөл, зэрэг</li> <li>• тоо ширхэг</li> <li>• ялгасан он, сар, өдөр</li> <li>• УСТ дугаар</li> </ul>
7	Дүгнэлт, шалгалт	Мал эмнэлэгийн магадлан шинжилгээнд хамруулж, гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна
8	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Өндгийг хасах 1-2 <sup>0</sup> С хүртэл температуртай 85-аас 88%- ийн харьцангуй чийгтэй агуулахад, модон тавиур дээр 8 хайрцагнаас өндөргүйгээр давхарлаж 4 үеэр нэг эгнээ болгон хурааж хадгална.Өндгийг дулаан үл дамжуулагч автомашинаар элдэв гэмтлээс хамгаалж тээвэрлэнэ.

хүүхдийн цэцэрлэгийн хоол хүнсний хэрэгцээнд шаардагдах, хүнсний материалын  
техникийн годорхойлолт

2024.02.28

№	Материалын нэр	Хэмжих нэгж	Тоо ширхэг	Нэг бүрийн үнэ	Нийт үнэ	Үйлдвэрлэсэн улс
<b>Багц 01: Гурил гурилан бүтээгдэхүүн, хүнсний ногоо, жимс жимсгэнэ, бусад бэлэн бүтээгдэхүүн</b>						
1	Цагаан будаа	кг	90	6,150	553,500	Орос
2	Хүүхдийн будаа	уут	50	5,250	262,500	Орос
3	Гурвалжин будаа	уут	90	5,600	504,000	Орос
4	Шар будаа	уут	50	3,600	180,000	Орос
5	Хөц будаа	уут	90	3,150	283,500	Орос
6	Овьёсны хэмхдэс	уут	90	2,450	220,500	Орос
7	Элсэн чихэр	кг	140	5,200	728,000	Орос
8	Ургамлын тос	ш	80	9,800	588,000	Орос
9	Масло	кг	70	7,600	532,000	Орос
10	Гүрж ногоон цай	ш	10	8,500	85,000	Монгол
11	Жимсний цай	ш	10	7,500	75,000	Орос
12	Төрөл бүрийн гоймон кг-ийн	кг	80	5,500	330,000	Хятад
13	Барень	ш	45	9,100	409,500	Орос
14	Зөгийн бал	кг	30	19,600	588,000	Монгол
15	Молоко	ш	45	10,000	450,000	Орос
16	Үзэм	кг	30	10,000	300,000	Орос
17	Хатаасан алим	кг	10	22,000	220,000	Орос
18	Хар чавга	кг	20	22,000	440,000	Орос
19	Чангаана	кг	15	20,000	300,000	Орос
20	Компод	л	20	12,000	240,000	Орос
21	Ванилин	ш	180	330	59,400	Орос
22	Давс 1кг	уут	45	1,300	58,500	Монгол
23	Өндөг	ш	900	600	540,000	Монгол
24	Сода 300гр	ш	40	1,500	60,000	Монгол
25	Хөөлөгч 15гр	ш	225	400	90,000	Хятад
26	Сийр (үрдэг)	кг	10	35,000	350,000	Хятад
27	Далайн байцаа	уут	50	4,400	220,000	Хятад
28	Төмс	кг	900	2,000	1,800,000	Монгол
29	Байцаа	кг	320	2,200	704,000	Монгол
30	Лууван	кг	220	2,800	616,000	Монгол
31	Хүрэн манжин	кг	180	3,000	540,000	Монгол
32	Сонгино	кг	70	2,500	175,000	Монгол
33	Сармис	кг	30	10,000	300,000	Монгол
34	Өргөст хэмх	кг	180	12,000	2,160,000	Монгол
35	Улаан лооль	кг	70	8,500	595,000	Монгол
36	Амтат чинжүү	кг	178	5,350	952,300	Монгол
37	Брокли	кг	25	8,000	200,000	Монгол
38	Цэцэгт байцаа	кг	25	8,000	200,000	Монгол
39	Эрдэнэ шиш лаазтай	ш	30	4,500	135,000	Орос
40	Вандуй	кг	35	3,750	131,250	Орос
41	Ногоон сонгино	уут	10	960	9,600	Монгол
42	Нэрс	кг	25	15,000	375,000	Монгол
43	Аньс	кг	25	15,000	375,000	Монгол
44	Чацаргана	кг	36	7,500	270,000	Монгол
45	Алим	кг	91.7	7,500	687,750	Польш
46	Нохойн хошуу	кг	10	15,000	150,000	Монгол
47	Үрэл	кг	25	15,000	375,000	Монгол
48	Үхрийн нүд	кг	25	15,000	375,000	Монгол
49	1-р гурил	кг	1400	2,140	2,996,000	Монгол
50	2-р гурил	кг	500	2,000	1,000,000	Монгол
<b>ДҮН</b>					<b>23,889,300</b>	
<b>Багц 01: Мах махан бүтээгдэхүүн, сүү сүүн бүтээгдэхүүн</b>						
1	Үхрийн мах	кг	1000	9,000	9,000,000	Монгол
2	Хонины мах	кг	700	8,500	5,950,000	Монгол
3	Таван тул	кг	135	3,500	472,500	Монгол
4	Үнээний шингэн сүү	л	800	2,000	1,200,000	Монгол
5	Тараг	л	130	3,500	455,000	Монгол
6	Ааруул	кг	63	10,000	630,000	Монгол
7	Эзэгий	кг	25	4,000	100,000	Монгол
8	Аарц	кг	47	3,000	141,000	Монгол
9	Цөцгийн тос	кг	30	20,000	600,000	Монгол
10	Шар тос	кг	25	35,000	875,000	Монгол
<b>ДҮН</b>					<b>19,423,500</b>	
<b>НИЙТ ДҮН</b>					<b>43,312,800</b>	

Жагсаалт гаргасан: Нярв  
Шалгасан нягтлан бодогч:  
Цэцэрлэгийн эрхлэгч:

Н.Оржмаа  
Б.Оюунуур  
Энхцэцэг



СЭРГЭЛЭН СУМЫН ХҮҮХДИЙН ЦЭЦЭРЛЭГИЙН ХҮҮХДИЙН ХООЛ ХҮНСНИЙ МАТЕРИАЛЫН ТООЦОО

БАТЦ-01: "Гуриг гуриман бүтээгдэхүүн, хүнсний ногоо, жинс жижигсгэнэ, бусад бэлэн бүтээгдэхүүн"  
 ГЭРЭЭНИЙ ДУГААР: ДООССЦ/2024020001-01  
 ОЛНОО: 2024.02.29

ЭРХЛЭГЧ  
 БАТЛАВ:  
 Б.ЭНХЦЭЦЭГ

№	Бариланы нэр	Хэмжээ Нэгж	Нэгж үнэ	Амжиллах сарууд												Нийт тоо	Нийт өртөг /төг/	Батц үнэ /төг/	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
1	Цагаан будаа	кг	6,150	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	553,500	
2	Хууцгийн будаа	УТ	5,250	5	5	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	262,500	
3	Гурвалжин будаа	УТ	5,800	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	504,000	
4	Шар будаа	УТ	3,600	5	5	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	180,000	
5	Хөд будаа	УТ	3,150	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	283,500	
6	Овьоны хэмжээг	УТ	2,450	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	220,500	
7	Элсэн чихэр	кг	5,200	15	15	15	15	15	15	20	15	15	15	15	15	15	140	728,000	
8	Ургамлын тос	ш	9,800	6	6	6	6	6	6	7	6	6	6	6	6	6	60	588,000	
9	Масло	кг	7,600	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	70	532,000	
10	Гүрж ногоон цай	ш	6,500														10	65,000	
11	Жимсний цай	ш	7,500	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	75,000	
12	Бэл бүрийн гоимон кг-д	кг	5,500	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	60	330,000	
13	Варень	ш	9,100	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	409,500	
14	Зөгийн бал	кг	19,600	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	588,000	
15	Молоко	ш	10,000	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	450,000	
16	Үзэм	кг	10,000	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	300,000	
17	Хатаасан алм	кг	22,000	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	220,000	
18	Хар чавга	кг	22,000	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	440,000	
19	Чангаана	кг	20,000		1.5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1.5	15	300,000	
20	Комлод	л	12,000	1		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	240,000	
21	Валийн	ш	330	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180	59,400	
22	Давс кг	УТ	1,300	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	58,500	

23	Өндөр	ш	600	50	50	100	100	100	100	100	100	200	100	100	100	100	100	100	100	900	540,000																				
24	Сода 300гр	ш	1,500	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	40	60,000																			
25	Хөөлөгч 15гр	ш	400	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	225	90,000	23,889,300																			
26	Сийр (үдэст)	кг	35,000	1	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	10	350,000																				
27	Дэлгэн баяцаа	кг	4,400	4	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	5	5	50	220,000																				
28	Төмс	кг	2,000	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900	1,800,000																				
29	Байцаа	кг	2,200	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	320	704,000																				
30	Лууван	кг	2,800	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	220	616,000																				
31	Хурэн манжин	кг	3,000	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180	540,000																				
32	Сонгино	кг	2,500	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	70	175,000																				
33	Сармис	кг	10,000	3	3	3	4	4	3	3	3	2	2	5	5	4	30	300,000																							
34	Өргөст хэмх	кг	12,000	20	20	21	21	21	21	25	20	20	20	15	28	190	190	190	28	190	2,280,000																				
35	Улаан лооль	кг	8,500	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	178	595,000																				
36	Амгат чинкүү	кг	5,350	19	20	21	20	20	20	20	20	20	20	20	20	18	178	178	18	178	952,300																				
37	Брокли	кг	8,000	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	25	200,000																				
38	Цэцэгт байцаа	кг	8,000	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	25	200,000																				
39	Эрдэнэ шиш лаалтай	ш	4,500	3	3	3	4	3	3	3	3	2	2	5	4	30	30	30	4	30	135,000																				
40	Вандуй	кг	3,750	3	3	3	4	3	4	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	35	131,250																				
41	Ногоон сонгино	кг	980	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	9,500																				
42	Нэрс	кг	15,000	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	25	375,000																				
43	Аньс	кг	15,000	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	25	375,000																				
44	Чацаргана	кг	7,500	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	270,000																				
45	Аливи	кг	7,500	5	5	10	10	10	10	15	10	15	10	10	11.7	91.7	91.7	91.7	11.7	36	687,750																				
46	Нохойн хошуу	кг	15,000	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	150,000																				
47	Урал	кг	15,000	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	25	375,000																				
48	Урвийн нүд	кг	15,000	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	25	375,000																				
49	1-р гурил	кг	2,140	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	152	1400	2,996,000																				
50	2-р гурил	кг	2,000	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	90	500	1,000,000																				
нийт дүн																					кг	2,000	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	90	500	1,000,000	
нийт дүн																					кг	2,000	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	90	500	1,000,000	23,889,300

СЭРГЭЛЭН СУМЫН ХҮҮХДИЙН ЦЕЛЭРЛЭГИЙН ХҮҮХДИЙН ХООЛ ХҮНСНИЙ МАТЕРИАЛЫН ТӨБЦЛӨГ

ЭРХЛЭГ БАТЛАВ:  Б.ВНХЦЭЦЭГ

БАТЦ-02: "Мах махан бүтээгдэхүүн, сүү сүүн бүтээгдэхүүн"  
 ГЭРЭЭНИЙ ДУГААР: ДОАССЦ/2024.02.29-02  
 ОГНОО: 2024.02.29

№	Барааны нэр	Хэмжээ нэгж	Нэгж үнэ	Ажиллах сэрүүд												Нийт тоо	Нийт өртөг /төг/	Батц үнэ /төг/
				1	2	3	4	5	9	10	11	12						
1	Урмийн мах	кг	9,000	100	100	111	111	111	111	111	111	111	134	1000	9,000,000	19,423,500		
2	Хонины мах	кг	8,500	77	77	78	78	78	78	78	78	78	78	700	5,950,000			
3	Таван цул	кг	3,500	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	135	472,500			
4	Үнээний шингэн сүү	л	2,000	66	66	67	67	67	66	67	67	67	67	600	1,200,000			
5	Тараг	л	3,500	10	10	10	15	20	20	20	15	10	130	455,000				
6	Ааруул	кг	10,000	5	5	5	10	10	10	10	5	3	63	630,000				
7	Эзэлдэг	кг	4,000					5	10	5	5	7	25	100,000				
8	Аарц	кг	3,000	5	5	5			5	10	10		47	141,000				
9	Цацгийн тос	кг	20,000				5	5	10	5	5		30	600,000				
10	Цаар тос	кг	35,000		2	5			10	5	3		25	875,000				
Нийт дүн															19,423,500			