

Перечень работ (услуг) оказываемых за плату по проведению исследований качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, проведения экспертно-консультативных работ и других видов работ (без учёта НДС) в ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" (действует с 11.04.2022 г.)

№ п/п	Наименование исследования	Стоимость услуги (работы) (рублей)
1. Исследование пищевой ценности		
1.1. Белок		
1.1.1	Белок	2 209
1.1.2	Добавленные аминокислоты (не более трех)	1 450
1.1.3	Спектр свободных аминокислот	10 668
1.1.4	Определение молекулярно-массового распределения пептидных фракций в составе пищевых продуктов	3 948
1.1.5	Определение молекулярных масс пищевых белков в составе пищевых продуктов	4 540
1.1.6	Определение общей протеолитической активности	4 515
1.2. Жир		
1.2.1	Жирнокислотный состав жира, выделенного из продукта	4 999
1.2.2	Жирнокислотный состав жировых продуктов, включая транс- и цис-изомеры	5 638
1.2.3	Жирные кислоты свободные в жире	1 560
1.2.4	Кислотное число	1 560
1.2.5	Идентификация фальсификаций молочного жира в жировых продуктах	4 369
1.2.6	Идентификация фальсификаций молочного жира в нежировых продуктах	4 907
1.2.7	Лецитин	1 298
1.2.8	Неомыляемые вещества в жире	2 250
1.2.9	Общий жир, при его содержании более 5%	1 110
1.2.10	Общий жир, при его содержании менее 5%	1 313
1.2.11	Омега-3 жирные кислоты	3 671
1.2.12	Перекисное число в жире, выделенном из жидких молочных продуктов	1 846
1.2.13	Перекисное число в жире, выделенном из продукта (включая детские молочные смеси)	1 743
1.2.14	Перекисное число в маслах	1 083
1.2.15	Природа комплексных жировых продуктов (с недеklarированным составом) или идентификация жиров с неизвестной природой (по данным ТСХ, ГЖХ и др.)	10 369
1.2.16	Продукты перекисного окисления липидов в выделенном жире и тканях	1 364
1.2.17	Продукты перекисного окисления липидов в маслах	1 063
1.2.18	Сквален методом ГЖХ в маслах	3 873
1.2.19	Состав стеринов в жире, выделенном из продукта	4 887
1.2.20	Холестерин	2 948

1.2.21	Анизидановое число	5 536
1.2.22	3-монохлорпропандиол, 2-монохлорпропандиол, глицидол в пищевых растительных маслах и жирах	4 500
1.3. Углеводы и подсластители		
1.3.1	Дикетопиперазин	3 061
1.3.2	Крахмал модифицированный (идентификация)	1 977
1.3.3	Определение олигосахаридов, включая фрукто- и галактосахариды	2 987
1.3.4	Определение подлинности аминсахаров	3 072
1.3.5	Определение подлинности полисахаридов	3 259
1.3.6	Пищевые волокна растворимые и(или) нерастворимые (при содержании белка менее 5%)	3 164
1.3.7	Пищевые волокна растворимые и(или) нерастворимые (при содержании белка более 5%)	5 373
1.3.8	Подлинность пищевых волокон	3 339
1.3.9	Подсластители и их смеси в продукте (многокомпонентные смеси подсластителей)	3 617
1.3.10	Подсластители и их смеси, как монокомпонент	3 061
1.3.11	Профиль углеводов, отдельные углеводы в продукте	4 207
1.3.12	Определение пищевой и энергетической ценности продукта	9 291
1.4. Витамины		
1.4.1	Витамин С (аскорбиновая кислота, производные аскорбиновой кислоты)	3 164
1.4.2	Витамин А методом ВЭЖХ	2 087
1.4.3	Витамин В1	3 339
1.4.4	Витамин В12 ИФА-методом	6 310
1.4.5	Витамин В12 методом ВЭЖХ в премиксах и БАД к пище	2 500
1.4.6	Биотин методом ВЭЖХ в премиксах и БАД к пище	2 500
1.4.7	Витамин В2	1 907
1.4.8	Витамин В6	1 983
1.4.9	Витамин В3 (ниацин) методом ВЭЖХ	1 983
1.4.10	Витамин В5 методом ВЭЖХ	1 983
1.4.11	Витамин В9 (Вс, фолиевая кислота) методом ВЭЖХ	1 983
1.4.12	Витамин РР методом ВЭЖХ	1 983
1.4.13	Витамин Е методом ВЭЖХ	2 087
1.4.14	Каротиноиды (сумма) методом СФМ	2 042
1.4.15	Профиль каротиноидов методом ВЭЖХ (лютеин, зеаксантин, астаксантин, бета-каротин, ликопин, альфа-каротин и т.д.)	4 000
1.4.16	Фолиевая кислота ИФА-методом	6 097
1.4.17	Витамин D методом ВЭЖХ в обогащенной пищевой продукции (содержание более 1 мкг/г)	3 975
1.4.18	Витамин D в пищевой продукции	4 500
1.4.19	Витамин К методом ВЭЖХ (содержание более 1 мкг/кг)	3 975
1.4.20	Витамин В8 (инозит)	4 400
1.5. Минеральные вещества		
1.5.1	Железо	949
1.5.2	Йод	3 264
1.5.3	Калий	942
1.5.4	Кальций	942
1.5.5	Кобальт	942

1.5.6	Литий	942
1.5.7	Магний	942
1.5.8	Марганец	942
1.5.9	Медь	705
1.5.10	Молибден	942
1.5.11	Натрий	942
1.5.12	Никель	942
1.5.13	Рубидий	942
1.5.14	Селен	2 835
1.5.15	Фосфор	1 919
1.5.16	Хром	942
1.5.17	Цинк	705
1.5.18	Стронций	942
1.5.19	Цезий	942
1.5.20	Определение элементного состава продукции (за исключением продукции с повышенным содержанием жира) методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой (ИСП-МС)	7 449
1.6. Влажность		
1.6.1	Влажность, массовая доля экстрактивных веществ	934
1.7. Зола		
1.7.1	Зола	934
1.8. Нуклеиновые кислоты		
1.8.1	Количественное определение рекомбинантной ДНК (количественный анализ индивидуальной ГМ линии) методом ПЦР-РВ	10 891
1.8.2	Идентификация растения, индивидуальной ГМ линии, подтверждение природного происхождения промотора CaMV 35S, методом ПЦР-РВ	8 649
1.8.3	Качественное определение маркерных генетических элементов в рекомбинантной ДНК (регуляторные последовательности, гены и т.д) – скрининг, а также присутствие растительной ДНК методом ПЦР-РВ	8 519
1.8.4	Нуклеиновые кислоты	487
1.8.5	Экспертный анализ состава пищевых продуктов: поиск ГМ аналогов	550
1.9. Идентификация сырьевого состава мясной продукции		
1.9.1	Идентификация видоспецифичной ДНК Ovis (баран, овца), методом ПЦР в пищевой продукции	8 534
1.9.2	Идентификация видоспецифичной ДНК Bos Taurus (бык, корова), методом ПЦР в пищевой продукции	8 536
1.9.3	Идентификация видоспецифичной ДНК Anser (гусь), методом ПЦР в пищевой продукции	8 536
1.9.4	Идентификация видоспецифичной ДНК Meleagris gallopavo (индейки), методом ПЦР в пищевой продукции	8 534
1.9.5	Идентификация видоспецифичной ДНК Cairina moschata (индоутки), методом ПЦР в пищевой продукции	8 537
1.9.6	Идентификация видоспецифичной ДНК Caprinae (коза), методом ПЦР в пищевой продукции	8 566
1.9.7	Идентификация видоспецифичной ДНК Equus (конь, лошадь), методом ПЦР в пищевой продукции	8 561

1.9.8	Идентификация видоспецифичной ДНК Gallus gallus (курицы), методом ПЦР в пищевой продукции	8 532
1.9.9	Идентификация видоспецифичной ДНК Cervidae (олень), методом ПЦР в пищевой продукции	8 536
1.9.10	Идентификация видоспецифичной ДНК Ganoderma Lucidum (рейши), методом ПЦР в пищевой продукции, в составе БАД	8 598
1.9.11	Идентификация видоспецифичной ДНК Suidae (свинья), методом ПЦР в пищевой продукции	8 535
1.9.12	Идентификация видоспецифичной ДНК Glycine (сои), методом ПЦР в пищевой продукции	8 537
1.9.13	Идентификация видоспецифичной ДНК Anatidae (утки), методом ПЦР в пищевой продукции	8 534
1.9.14	Идентификация видоспецифичной ДНК Lentinula edodes (шиитакэ), методом ПЦР в пищевой продукции, в составе БАД	8 510
2. Санитарно-химические исследования		
2.1	N-нитрозамины	2 241
2.2	Определения содержания афлатоксина В1 в пищевых продуктах методом тонкослойной хроматографии	2 364
2.3	Определения содержания афлатоксина М1 в пищевых продуктах методом тонкослойной хроматографии	2 580
2.4	Определение содержания афлатоксина В1 в продуктах детского питания на зерновой основе методом иммуноферментного анализа	4 807
2.5	Определение микотоксинов (Т-2, фумонизины В1 и В2) методом ВЭЖХ с масс-спектрометрическим детектированием в детском питании	21 100
2.6	Определение содержания афлатоксина В1 в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	4 564
2.7	Определение содержания дезоксиниваленола в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	4 487
2.8	Определение содержания зеараленона в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	4 550
2.9	Определение Т-2 токсина в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	4 494
2.10	Определение содержания охратоксина А в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	4 577
2.11	Определение содержания фумонизинов В1 и В2 в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	5 820
2.12	Определение профиля микотоксинов (содержание афлатоксина В ₁ , дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина, охратоксина А, фумонизинов В ₁ и В ₂) в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	14 246
2.13	Патулин	2 793
2.14	Бенз(а)перен методом ВЭЖХ	2 347
2.15	Бенз(а)перен методом ГЖХ-МС	5 014
2.16	Углеводороды (содержание и идентификация) методом ХМС	11 795
2.17	Биогенные амины	3 427
2.18	Гистамин	2 004
2.19	Кадмий	1 839
2.20	Свинец	1 839

2.21	Ртуть	2 145
2.22	Мышьяк	2 063
2.23	Нитраты	1 966
2.24	Нитриты	1 966
2.25	Определение полихлорированных бифенилов (конгенеры ПХБ: 44, 52, 87, 99, 101, 105, 118, 137, 138, 146, 153, 156, 174, 183, 187) ГЖХ (совместное определение)	8 700
2.26	Определение хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДД, ДДЕ, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, Алдрин, Гептахлор) ГЖХ (совместное определение)	6 500
2.27	Ртутьорганические пестициды	2 574
2.28	Триазиновые пестициды	3 320
2.29	2,4-Дкислота и её соли (диметиламин, диэтанолламин, изопропиламин, триизопропаноламин, натриевая соль 2,4-D кислоты) методом ГЖХ	5 200
2.30	Меламин в молоке и молочных продуктах (ВЭЖХ)	3 557
2.31	Акриламид	7 500
2.32	Рактопамин	7 400
3. Санитарно-микробиологические исследования		
3.1	<i>B.cereus</i>	891
3.2	<i>Cl.perfringens</i>	903
3.3	<i>E.coli</i> без API идентификации	817
3.4	<i>E.coli</i> с API 10S идентификацией	1 075
3.5	<i>E.coli</i> с API 20E идентификацией	1 104
3.6	<i>L.monocytogenes</i>	1 841
3.7	<i>L.monocytogenes</i> API-идентификацией	3 410
3.8	<i>Ps. Aeruginosa</i>	723
3.9	<i>S. aureus</i>	779
3.10	<i>V. parahaemolyticus</i>	1 420
3.11	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	473
3.12	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	685
3.13	Бактерии рода <i>Proteus</i>	723
3.14	Бифидобактерии	947
3.15	Видовая принадлежность молочнокислых микроорганизмов по API	3 582
3.16	Видовая принадлежность стрептококков	1 605
3.17	Дрожжи	448
3.18	Идентификация вставки генетически модифицированных штаммов микроорганизмов методом ПЦР	14 520
3.19	Идентификация генов микроорганизмов, кодирующих токсинообразование, методом ПЦР	14 474
3.20	Идентификация дрожжей до вида	2 146
3.21	Идентификация плесневых грибов до рода	867
3.22	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа А	1 370
3.23	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа Б (подгруппа а и б)	1 370
3.24	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа В	1 370

3.25	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа Г	1 370
3.26	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	561
3.27	Микробиоценоз ЖКТ	3 973
3.28	Молочнокислые микроорганизмы	947
3.29	Определение активности препаратов низина	1 308
3.30	Определение антибиотикорезистентности штаммов микроорганизмов методом ПЦР с фрагментами ДНК	11 568
3.31	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа А	892
3.32	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа Б (подгруппа а и б)	877
3.33	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа В	957
3.34	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа Г	990
3.35	Определение количества БГКП методом НВЧ	749
3.36	Определение стафилококковых энтеротоксинов методом ИФА/ферментсвязанного флуоресцентного анализа	3 582
3.37	Определение термофильных аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов	561
3.38	Качественная реакция на антибиотики микробиологическим методом (каждая группа)	897
3.39	Оценка воздействия БАД на микрофлору ЖКТ	2 158
3.40	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	1 109
3.41	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы API 20E идентификацией	2 018
3.42	Плесени	448
3.43	Пропионовокислые бактерии	947
3.44	Родовая принадлежность бифидобактерий	1 109
3.45	Сульфитредуцирующие клостридии	448
3.46	Титруемая кислотность	523
3.47	Чувствительность к антибиотикам (1 культура)	959
3.48	Идентификация видовой принадлежности молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий методом ПЦР	7 163
3.49	Профиль антибиотикорезистентности пробиотических микроорганизмов методом дисков (по 10 препаратам)	5 731
3.50	Профиль антибиотикорезистентности пробиотических микроорганизмов методом минимальных ингибирующих концентраций (по 10 препаратам)	7 163
3.51	Определение антибиотической активности ферментных препаратов	4 298
3.52	Определение кампилобактерий	2 579
3.53	Подсчёт количества Escherichia coli методом НВЧ	1 146
3.54	Подсчёт количества Staphylococcus aureus	1 433
3.55	Подсчёт количества Listeria monocytogenes	2 579
3.56	Определение генов микроорганизмов, кодирующих факторы переноса	7 163
3.57	Определение плазмидной ДНК	8 596

3.58	Определение вероцитотоксина методом ИФА/ферментсвязанного флуоресцентного анализа	3 582
3.59	Ингибирующие вещества в мясопродуктах и яйцах	2 149
3.60	Определение <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i>)	2 865
3.61	Определение Enterobacteriaceae	1 146
3.62	Подсчёт количества Enterobacteriaceae	1 433
3.63	Видовая принадлежность спорообразующих бацилл по API	2 292
3.64	<i>S. aureus</i> с API-идентификацией	959
3.65	Видовая принадлежность стрептококков с API-идентификацией	959
3.66	Определение pH, активной и общей кислотности	461
3.67	Микроскопия мазков-препаратов (3 повторности)	623
4. Химические исследования		
4.1. Химические исследования		
4.1.1	10-окси-2транс-деценовая кислота в маточном молочке	8 076
4.1.2	SO ₂	1 056
4.1.3	Антиоксиданты (каждый)	1 828
4.1.4	Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопропанол, акрилонитрил, бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол методом ГХ	8 000
4.1.5	Ароматические, в т.ч. эфирные и душистые вещества, состав ароматизаторов	7 283
4.1.6	Ванилин, этилванилин методом ВЭЖХ (совместное определение)	4 300
4.1.7	Гидроксикоричные кислоты, профиль	2 363
4.1.8	Идентификация и содержание компонентов в сложных природных смесях методом ХМС	15 301
4.1.9	Идентификация компонентов методом ХМС	7 297
4.1.10	Карнитин	3 473
4.1.11	Консерванты (каждый)	1 740
4.1.12	Кофеин	3 048
4.1.13	Красители (каждый)	3 340
4.1.14	Креатин	3 714
4.1.15	Оксиметилфурфурол	3 030
4.1.16	Органические кислоты, профиль	2 257
4.1.17	Показатель BRIX	263
4.1.18	Растворители, в т.ч. спирты	1 504
4.1.19	Определение полифенольных соединений методом Фолина-Чокальтеу	1 286
4.1.20	Хинин	2 166
4.1.21	Определение экдистена методом ВЭЖХ	2 190
4.1.22	Осмолярность водных растворов пищевых продуктов, в т.ч. продуктов детского, спортивного питания с помощью миооилсмометра-криосеа МТ-5	972
4.1.23	Анализ одного образца пищевой продукции или биологических сред методом динамического лазерного светорассеяния	2 255
4.2. Индикаторные компоненты		
4.2.1	Алкалоиды пуриновые: теобромин, теофиллин, кофеин (совместное определение)	4 180

4.2.2	Антоцианины, общее содержание	2 393
4.2.3	Антоцианины, состав	4 713
4.2.4	Гидроксилимонная кислота	2 556
4.2.5	Дубильные вещества	1 961
4.2.6	Определение йохимбина методом ВЭЖХ	2 145
4.2.7	Определение азиатикозида методом ВЭЖХ	3 164
4.2.8	Определение аллицина методом ВЭЖХ	4 141
4.2.9	Определение антрахинонов: алоина, алоэ-эмолина, эмолина методом ВЭЖХ	4 125
4.2.10	Определение арбутина и гидрохинона методом ВЭЖХ	3 674
4.2.11	Определение байкалина методом ВЭЖХ	3 207
4.2.12	Определение бетулина методом ВЭЖХ	3 330
4.2.13	Определение валереновой кислоты методом ВЭЖХ	3 164
4.2.14	Определение гингерола методом ВЭЖХ	3 281
4.2.15	Определение гиперцина методом ВЭЖХ	4 749
4.2.16	Определение глицирризиновой кислоты методом ВЭЖХ	3 508
4.2.17	Определение дигидрацетовой кислоты методом ГЖХ	4 110
4.2.18	Определение катехинов методом ВЭЖХ	5 048
4.2.19	Определение теафлавинов методом ВЭЖХ	5 048
4.2.20	Определение коэнзима Q10 методом ВЭЖХ	3 365
4.2.21	Определение ксантогумола и изоксантогумола методом ВЭЖХ	4 424
4.2.22	Определение панаксозидов методом ВЭЖХ	4 424
4.2.23	Определение профиля флавоноидов (флавоны, флавонолы, флаваноны, дигидрофлавонолы и т.д.) методом ВЭЖХ	5 062
4.2.24	Определение птероподина методом ВЭЖХ	3 161
4.2.25	Определение розмариновой кислоты методом ВЭЖХ	3 161
4.2.26	Определение салидрозида, розавина, тирозола и гидрокситирозола методом ВЭЖХ	3 508
4.2.27	Определение сеннозидов А и В методом ВЭЖХ	3 929
4.2.28	Определение схизандрина и γ -схизандрина методом ВЭЖХ	3 643
4.2.29	Определение флаволигнанов методом ВЭЖХ	4 761
4.2.30	Определение флавоноидов цитрусовых методом ВЭЖХ (нарингин, гесперидин, неогесперидин, диосмин и др.)	3 658
4.2.31	Определение флавонолгликозидов гинкго билоба методом ВЭЖХ	4 276
4.2.32	Определение гарпагозида методом ВЭЖХ	3 158
4.2.33	Определение элеутерозидов В и Е методом ВЭЖХ	3 959
4.2.34	Флаваноиды (содержание) спектрофотометрическим методом *	3 100
4.2.35	Определение пиперина методом ВЭЖХ	5 700
4.2.36	Определение берберина методом ВЭЖХ	7 400
4.2.37	Определение индол-3-карбинола методом ВЭЖХ	5 700
4.2.38	Определение капсаицина методом ВЭЖХ	7 200
4.2.39	Определение дигидрокверцетина методом ВЭЖХ	5 400
4.2.40	Определение икариина методом ВЭЖХ	7 500
4.2.41	Определение мангиферина методом ВЭЖХ	7 400
4.2.42	Определение олеуропеина методом ВЭЖХ	7 000
4.2.43	Определение тимохинона методом ВЭЖХ	5 500
4.2.44	Определение куркуминоидов методом ВЭЖХ	4 600
4.2.45	Определение иридоидов методом ВЭЖХ-МС	11 200

4.2.46	Определение диосгенина методом ВЭЖХ (ВЭЖХ-МС)	5 200
4.2.47	Определение тригонеллина методом ВЭЖХ	4 600
4.2.48	Определение проантоцианидинов методом Бейта-Смита	4 000
4.2.49	Определение пуникалагинов	5 400
4.2.50	Определение форсколина методом ВЭЖХ	4 500
4.2.51	Определение глюкоуронолактона	4 400
4.2.52	Определение ресвератрола и пизеида методом ВЭЖХ (совместное определение)	4 800
4.2.53	Определение синефрина и октопамина (совместное определение)	5 700
4.2.54	Определение апиина	4 600
4.2.55	Гимнемовые кислоты	8 800
4.2.56	Тритерпеновые (босвеллиевые) кислоты	5 400
4.2.57	Определение карнозина	6 400
4.2.58	Профиль многоатомных спиртов (сорбит, ксилит, эритрит, мальтит, изомальтит, маннит и др.)	4 500
4.2.59	Определение аукубина	7 200
5. Иммунологические исследования		
5.1	Хлорамфеникол	2 123
5.2	Определение остаточных количеств антибиотиков методом ИФА, один препарат (группа)	2 429
5.3	Белковые антигены молока и сои	5 154
5.4	Определение глютена ИФА-методом	2 145
5.5	Определение фикоцианина в пищевой продукции иммуноферментным методом	5 290
6. Дегустация		
6.1.	Дегустация пищевой продукции без привлечения сторонних экспертов	2 118
6.2.	Дегустация пищевой продукции с привлечением сторонних экспертов	4 921
7. Экспертно-консультативная работа		
7.1	Оформление результатов проведенных испытаний	3 500
7.2	Оформление заключения по результатам собственных или сторонних исследований и других работ, не требующее оформления экспертного заключения	5 500
7.3	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 1 степени для целей государственной регистрации	8 104*
7.4	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 2 степени для целей государственной регистрации	9 530*
7.5	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 3 степени для целей государственной регистрации	10 696*
7.6	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 4 степени для целей государственной регистрации	11 994*
7.7	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 5 степени для целей государственной регистрации	13 291*

7.8	Оценка соответствия установленным требованиям протоколов испытаний сторонних аккредитованных лабораторий	2 435
7.9	Оформление заверенной копии выданного экспертного заключения	1 700
7.10	Оформление заверенной копии выданного сводного протокола испытаний	1 000
<i>* +200 руб. за каждый дополнительный вид пищевой продукции</i>		
8. Разработка рационов питания		
8.1	Разработка всевозможного меню для детских образовательных учреждений на 10 дней (с технологическими картами):	
8.1.1	с длительностью пребывания до 8-10 часов на 2 возрастные группы	173 443
8.1.2	с длительностью пребывания 11-12 часов на 2 возрастные группы	219 913
8.2	Разработка меню для учреждений круглосуточного пребывания детей (в том числе для детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, лагерей отдыха и проч.) на 10 дней на 1 возрастную группу всевозможное с технологическими картами	173 443
8.3	Экспертная оценка 10-12 дневного меню на соответствие действующей законодательной базе	50 000