УТВЕРЖДАЮ

Врио директора
ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

Н.Р. Ефимочкина

"07" августа 2026 г.

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

Код	Наименование исследования	Цена, ₽ (без НДС)
	1. Исследование пищевой ценности	
	1.1. Белок	
1.1.1	Белок	***3 200***
1.1.2	Добавленные аминокислоты (за каждую, но не более 5)	***2 101***
1.1.3	Спектр свободных аминокислот	***15 454***
1.1.4	Определение молекулярно-массового распределения пептидных фракций в составе пищевых продуктов	***7 150***
1.1.5	Определение молекулярных масс пищевых белков в составе пищевых продуктов	***7 810***
1.1.6	Гидролиз белка для аминокислотного профиля (кроме коллагена)	***1 695***
1.1.7	Гидролиз белка для аминокислотного профиля только коллагена	***2 060***
1.1.8	Гамма-аминомасляная кислота	***15 454***
1.1.9	Лактоферрин	***7 810***
	1.2. Жир	
1.2.1	Жирнокислотный состав жира, в т.ч. выделенного из продуктов	***8 168***

1.2.2	Кислотное число масла (жира)	***2 259***
1.2.3	Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне (в т.ч. лецитин, фосфолипиды)	***1 880***
1.2.4	Общий жир	***1 902***
1.2.5	Перекисное число в жире, выделенном из продуктов (включая детские молочные смеси)	***2 674***
1.2.6	Перекисное число в маслах	***1 569***
1.2.7	Природа комплексных жировых продуктов (с недекларированным составом) или идентификация жиров с неизвестной природой (по данным ТСХ, ГЖХ и др.)	***16 610***
1.2.8	Сквален методом ГЖХ	***6 490***
1.2.9	Состав стеринов в жире, в т.ч. выделенном из продукта	***7 080***
1.2.10	Холестерин	***4 270***
1.2.11	Анизидиновое число	***8 020***
1.2.12	3-монохлорпропандиол, 2-монохлорпропандиол, глицидол в пищевых растительных маслах и жирах	***28 050***
	1.3. Углеводы и подсластители	
1.3.1	Дикетопиперазин	***4 434***
1.3.2	Определение хондроитина	***6 094***
1.3.3	Определение олигосахаридов, включая фрукто- и галактосахариды	***4 327***
1.3.4	Определение подлинности аминосахаров	***4 451***
1.3.5	Определение гексозаминов (в т.ч. глюкозамина) методом ВЭЖХ	***4 451***
1.3.6	Пищевые волокна растворимые и(или) нерастворимые (при содержании белка менее 5%)	***4 584***

1.3.7	Пищевые волокна растворимые и(или) нерастворимые (при содержании белка более 5%), без учета определения белка и золы по настоящему Перечню работ (услуг)	***7 784***
1.3.8	Подлинность пищевых волокон	***6 094***
1.3.9	Подсластители и их смеси в продукте (многокомпонентные смеси подсластителей)	***5 239***
1.3.10	Стевиогликозиды (стевиозиды) (за каждый)	***4 434***
1.3.11	Сукралоза	***4 434***
1.3.12	Профиль углеводов, отдельные углеводы в продукте	***6 094***
1.3.13	Инулин в пищевых продуктах	***12 188***
1.3.14	Определение пищевой и энергетической ценности продукта	*Расчетным путём по смете определения компонентов*
1.3.15	Идентификация альгиновой кислоты и ее солей	***6 094***
	1.4. Витамины	
1.4.1	Витамин С (аскорбиновая кислота, производные аскорбиновой кислоты)	***4 584***
1.4.2	Витамин А (ретинол) методом ВЭЖХ	***3 023***
1.4.3	Витамин В1 (тиамин)	***4 837***
1.4.4	Витамин В12 (цианокобаламин) методом ВЭЖХ в премиксах и БАД к пище	***3 621***
1.4.5	Витамин В7 (биотин) методом ВЭЖХ в премиксах и БАД к пище	***3 621***
1.4.6	Витамин В2 (рибофлавин)	***3 190***
1.4.7	Витамин В6 (пиридоксин)	***3 190***
1.4.8	Витамин В3 (ниацин) методом ВЭЖХ	***3 190***
1.4.9	Витамин В5 (пантотеновая кислота) методом ВЭЖХ	***3 190***

1.4.10	Витамин В9 (Вс, фолиевая кислота) методом ВЭЖХ	***3 190***
1.4.11	Витамин РР методом ВЭЖХ	***3 190***
1.4.12	Витамин Е (токоферол) методом ВЭЖХ	***3 023***
1.4.13	Каротиноиды (сумма) методом СФМ	***2 958***
1.4.14	Профиль каротиноидов методом ВЭЖХ (лютеин, зеаксантин, астаксантин, бета-каротин, ликопин, альфа-каротин и т.д.)	***5 795***
1.4.15	Хлорофиллы методом ВЭЖХ	***5 795***
1.4.16	Витамин D методом ВЭЖХ в обогащенной пищевой продукции (содержание более 1 мкг/г)	***5 759***
1.4.17	Витамин D в пищевой продукции	***6 519***
1.4.18	Витамин К методом ВЭЖХ (содержание более 1 мкг/кг)	***5 759***
1.4.19	Витамин В8 (инозит)	***6 375***
	1.5. Минеральные вещества	
1.5.1	Железо	***1 375***
1.5.2	Йод	***4 728***
1.5.3	Калий	***1 365***
1.5.4	Кальций	***1 365***
1.5.5	Кобальт	***1 365***
1.5.6	Литий	***1 365***
1.5.7	Магний	***1 365***
1.5.8	Марганец	***1 365***
1.5.9	Медь	***1 021***
1.5.10	Молибден	***1 365***
1.5.11	Натрий	***1 365***
1.5.12	Никель	***1 365***
1.5.13	Рубидий	***1 365***
1.5.14	Селен	***4 107***

1.5.15	Фосфор	***2 780***
1.5.16	Хром	***1 365***
1.5.17	Цинк	***1 021***
1.5.18	Стронций	***1 365***
1.5.19	Цезий	***1 365***
1.5.20	Определение элементного состава продукции (за исключением продукции с повышенным содержанием жира) методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой (ИСП-МС)	***10 791***
	1.6. Влажность	
1.6.1	Влажность, массовая доля сухих или экстрактивных веществ	***1 353***
	1.7. Зола	
1.7.1	Зола	***1 353***
	1.8. Молекулярно-биологические исследования	
1.8.1	Количественное определение рекомбинантной ДНК (количественный анализ индивидуальной ГМ линии) методом ПЦР-РВ	***15 777***
1.8.2	Идентификация ГМ растения, индивидуальной ГМ линии, подтверждение природного происхождения промотора CaMV 35S, методом ПЦР-РВ	***12 529***
1.8.3	Скрининг (выявление) маркерных генетических элементов в рекомбинантной ДНК (регуляторные последовательности, гены и т.д.), а также растительной ДНК, методом ПЦР-РВ	***12 341***
1.8.4	Идентификация и дифференциация видоспецифичной ДНК животного происхождения в пищевой продукции методом ПЦР	***12 455***
	2. Санитарно-химические исследования	

2.1	N-нитрозамины	***3 246***
2.2	Определение содержания афлатоксина В1 в пищевых продуктах методом тонкослойной хроматографии	***3 424***
2.3	Определение содержания афлатоксина М1 в пищевых продуктах методом тонкослойной хроматографии	***3 738***
2.4	Определение микотоксинов (Т-2, фумонизины В1 и В2) методом ВЭЖХ с масс-спектрометрическим детектированием в детском питании	***30 566***
2.5	Определение содержания афлатоксина В1 в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***6 611***
2.6	Определение содержания дезоксиниваленола в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***6 500***
2.7	Определение содержания зеараленона в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***6 591***
2.8	Определение Т-2 токсина в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***6 510***
2.9	Определение содержания охратоксина А в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***6 631***
2.10	Определение содержания фумонизинов В1 и В2 в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***8 432***
2.11	Определение профиля микотоксинов (содержание афлатоксина В1, дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина, охратоксина А, фумонизинов В1 и В2) в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	***20 637***
2.12	Патулин	***4 046***
2.13	Бенз(а)перен методом ВЭЖХ	***3 400***

2.14	Бенз(а)перен методом ГЖХ-МС	***17 086***
2.15	Биогенные амины (включая гистамин, спермидин, спермин, кадаверин, путресцин и др.)	***4 964***
2.16	Гистамин	***2 903***
2.17	Кадмий	***2 664***
2.18	Свинец	***2 664***
2.19	Ртуть	***3 108***
2.20	Мышьяк	***2 989***
2.21	Нитраты	***2 848***
2.22	Нитриты	***2 848***
2.23	Сульфаты	***1 645***
2.24	Фосфаты	***1 645***
2.25	Хлориды	***1 645***
2.26	Определение полихлорированных бифенилов (конгенеры ПХБ: 44, 52, 87, 99, 101, 105, 118, 137, 138, 146, 153, 156, 174, 183, 187) ГЖХ (совместное определение)	***12 603***
2.27	Определение хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДД, ДДЕ, a-ГХЦГ, b-ГХЦГ, g-ГХЦГ, Алдрин, Гептахлор) ГЖХ (совместное определение)	***9 416***
2.28	Ртутьорганические пестициды	***3 729***
2.29	Триазиновые пестициды	***4 809***
2.30	2,4-Dкислота и её соли (диметиламин, диэтанолламин, изопропиламин, триизопропаноламин, натриевая соль 2,4-D кислоты) методом ГЖХ	***7 533***
2.31	Меламин в молоке и молочных продуктах (ВЭЖХ)	***5 152***
2.32	Акриламид	***10 865***
2.33	Ractопамин	***10 720***
2.34	Хлорамфеникол	***3 076***

2.35	Оксиметилфурфурол	***4 389***
	3. Санитарно-микробиологические исследования	
3.1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	***1 100***
3.2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	***1 100***
3.3	Определение количества БГКП методом НВЧ	***1 650***
3.4	E.coli без API идентификации	***1 650***
3.5	E.coli с API 20E идентификацией	***3 300***
3.6	Подсчёт количества Escherichia coli методом НВЧ	***2 200***
3.7	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	***2 200***
3.8	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы API 20E идентификацией	***3 300***
3.9	Дрожжи	***1 100***
3.10	Идентификация дрожжей до вида	***3 500***
3.11	Плесени	***1 100***
3.12	Идентификация плесневых грибов до рода	***1 650***
3.13	Микроскопия мазков-препаратов (3 повторности)	***900***
3.14	L.monocytogenes	***3 300***
3.15	L.monocytogenes с API-идентификацией	***6 700***
3.16	Подсчёт количества Listeria monocytogenes	***3 850***
3.17	S. aureus	***1 130***
3.18	S. aureus с API-идентификацией	***3 300***
3.19	B.cereus	***1 290***
3.20	Сульфитредуцирующие клостридии	***1 100***
3.21	Молочнокислые микроорганизмы	***1 650***
3.22	Бифидобактерии	***1 600***
3.23	Родовая принадлежность бифидобактерий	***3 300***

3.24	Идентификация видовой принадлежности молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий методом ПЦР	***10 376***
3.25	Видовая принадлежность молочнокислых микроорганизмов по API	***7 000***
3.26	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности	***3 300***
3.27	Пропионовокислые бактерии	***4 235***
3.28	Видовая принадлежность стрептококков	***2 325***
3.29	Определение Enterobacteriaceae	***1 650***
3.30	Подсчёт количества Enterobacteriaceae	***2 100***
3.31	Определение Enterobacter sakazakii (Cronobacter)	***4 950***
3.32	Определение антибиотической активности ферментных препаратов	***6 226***
3.33	Определение кампилобактерий	***3 736***
3.34	Cl.perfringens	***1 308***
3.35	Ps. aeruginosa	***1 100***
3.36	V. parahaemolyticus	***2 057***
3.37	Бактерии рода Enterococcus	***1 100***
3.38	Бактерии рода Proteus	***1 650***
3.39	Подсчёт количества Staphylococcus aureus	***2 076***
3.40	Определение термофильных аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов	***1 100***
3.41	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов	***3 300***
3.42	Ингибирующие вещества в мясопродуктах и яйцах	***3 113***
3.43	Видовая принадлежность спорообразующих бацилл по API	***3 320***

3.44	Видовая принадлежность стрептококков с API-идентификацией	***2 200***
3.45	Определение стафилококковых энтеротоксинов методом ИФА/ферментсвязанного флуоресцентного анализа	***5 189***
3.46	Качественная реакция на антибиотики микробиологическим методом (каждая группа)	***2 200***
3.47	Микробиоценоз ЖКТ	***5 755***
3.48	Оценка воздействия БАД на микрофлору ЖКТ	***6 600***
3.49	Чувствительность к антибиотикам (1 культура)	***5 500***
3.50	Профиль антибиотикорезистентности пробиотических микроорганизмов методом минимальных ингибирующих концентраций (по 10 препаратам)	***10 376***
3.51	Профиль антибиотикорезистентности пробиотических микроорганизмов методом дисков (по 10 препаратам)	***8 302***
3.52	Определение плазмидной ДНК	***12 452***
3.53	Определение генов микроорганизмов, кодирующих факторы переноса	***10 376***
3.54	Идентификация генов микроорганизмов, кодирующих токсинообразование, методом ПЦР	***20 967***
3.55	Идентификация вставки генетически модифицированных штаммов микроорганизмов методом ПЦР	***21 034***
3.56	Определение вероцитотоксина методом ИФА/ферментсвязанного флуоресцентного анализа	***5 189***
3.57	Определение активности препаратов низина	***2 750***
3.58	E.coli с API 10S идентификацией	***1 980***
	4. Химические исследования	
	4.1. Химические исследования	

4.1.1	10-окси-2транс-деценовая кислота в маточном молочке	***11 700***
4.1.2	SO2 (диоксид серы)	***2 970***
4.1.3	Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопропанол, акрилонитрит, бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол методом ГХ	***11 589***
4.1.4	Ароматические, в т.ч. эфирные и душистые вещества, состав ароматизаторов	***13 420***
4.1.5	Ванилин, этилванилин методом ВЭЖХ (совместное определение)	***6 229***
4.1.6	Гидроксикоричные кислоты (каждая)	***3 423***
4.1.7	Гидроксикоричные кислоты (профиль)	***5 738***
4.1.8	Идентификация и содержание компонентов в сложных природных смесях методом ХМС	***22 165***
4.1.9	Идентификация компонентов методом ХМС	***11 671***
4.1.10	Карнитин	***5 031***
4.1.11	Консерванты (каждый)	***2 520***
4.1.12	Кофеин	***4 415***
4.1.13	Красители (каждый)	***4 839***
4.1.14	Креатин	***5 380***
4.1.15	Органические кислоты, профиль	***3 269***
4.1.16	Показатель BRIX	***381***
4.1.17	Растворители, в т.ч. спирты	***3 575***
4.1.18	Определение полифенольных соединений методом Фолина-Чокальтеу	***1 863***
4.1.19	Хинин	***3 137***
4.1.20	Определение экдистена методом ВЭЖХ	***3 172***
4.1.21	Осмоляльность водных растворов пищевых продуктов, в т.ч. продуктов детского, спортивного питания	***1 408***

4.1.22	Анализ одного образца пищевой продукции или биологических сред методом динамического лазерного светорассеяния (размер частиц)	***3 267***
4.1.23	Определение синтетических ингибиторов ФДЭ-5 в БАД к пище	***9 272***
4.1.24	Титруемая кислотность	***758***
4.1.25	Определение pH, активной и общей кислотности	***668***
4.1.26	Бетаин методом ВЭЖХ	***5 031***
4.1.27	Эсцин методом ВЭЖХ	***3 172***
4.1.28	Ингибитор трипсина	***6 541***
	4.2. Индикаторные компоненты	
4.2.1	Алкалоиды пуриновые: теобромин, теофиллин, кофеин (совместное определение)	***6 056***
4.2.2	Антоцианины, общее содержание	***3 466***
4.2.3	Антоцианины, состав	***6 828***
4.2.4	Гидроксилимонная кислота	***3 703***
4.2.5	Дубильные вещества	***2 841***
4.2.6	Определение йохимбина методом ВЭЖХ	***3 108***
4.2.7	Определение азиатикозида методом ВЭЖХ	***4 584***
4.2.8	Определение аллицина методом ВЭЖХ	***5 998***
4.2.9	Определение антрахинонов: алоина, алоэ-эмодина, эмодина методом ВЭЖХ	***5 975***
4.2.10	Определение арбутина и гидрохинона методом ВЭЖХ	***5 322***
4.2.11	Определение байкалина методом ВЭЖХ	***4 645***
4.2.12	Определение бетулина методом ВЭЖХ	***4 824***
4.2.13	Определение валереновой кислоты методом ВЭЖХ	***4 584***
4.2.14	Определение гингерола методом ВЭЖХ	***4 753***
4.2.15	Определение гиперицина методом ВЭЖХ	***6 879***

4.2.16	Определение глицирризиновой кислоты методом ВЭЖХ	***5 082***
4.2.17	Определение дигидрацетовой кислоты методом ГЖХ	***5 954***
4.2.18	Определение катехинов методом ВЭЖХ	***7 313***
4.2.19	Определение теафлавинов методом ВЭЖХ	***7 313***
4.2.20	Определение коэнзима Q10 методом ВЭЖХ	***4 874***
4.2.21	Определение ксантогумола и изоксантогумола методом ВЭЖХ	***6 409***
4.2.22	Определение панаксозидов (гинсенозидов) методом ВЭЖХ	***6 409***
4.2.23	Определение профиля флавоноидов (флавоны, флавонолы, флаваноны, дигидрофлавонолы и т.д.) методом ВЭЖХ	***7 333***
4.2.24	Определение птероподина методом ВЭЖХ	***4 579***
4.2.25	Определение розмариновой кислоты методом ВЭЖХ	***4 579***
4.2.26	Определение салидрозида, розавина, тирозола и гидрокситирозола методом ВЭЖХ	***5 082***
4.2.27	Определение сеннозидов А и В методом ВЭЖХ	***5 691***
4.2.28	Определение схизандрина и γ-схизандрина методом ВЭЖХ	***5 278***
4.2.29	Определение флаволигнанов (включая силибин, изосилибин и др.) методом ВЭЖХ	***6 897***
4.2.30	Определение флавоноидов цитрусовых методом ВЭЖХ: нарингин, гесперидин, неогесперидин, диосмин и др. (совместное определение)	***5 299***
4.2.31	Определение флавонолгликозидов гинкго билоба методом ВЭЖХ	***6 194***
4.2.32	Определение гарпагозида методом ВЭЖХ	***4 575***
4.2.33	Определение элеутерозидов В и Е методом ВЭЖХ	***5 735***

4.2.34	Флавоноиды (содержание) СФМ методом	***4 490***
4.2.35	Определение пиперина методом ВЭЖХ	***8 258***
4.2.36	Определение берберина методом ВЭЖХ	***8 140***
4.2.37	Определение индол-3-карбинола методом ВЭЖХ	***8 258***
4.2.38	Определение капсаицина методом ВЭЖХ	***7 920***
4.2.39	Определение дигидрокверцетина методом ВЭЖХ	***7 822***
4.2.40	Определение икариина методом ВЭЖХ	***8 250***
4.2.41	Определение мангиферина методом ВЭЖХ	***8 140***
4.2.42	Определение олеуропеина методом ВЭЖХ	***7 700***
4.2.43	Определение тимохинона методом ВЭЖХ	***7 967***
4.2.44	Определение куркуминоидов методом ВЭЖХ	***6 664***
4.2.45	Определение иридоидов методом ВЭЖХ-МС	***16 225***
4.2.46	Определение диосгенина методом ВЭЖХ (ВЭЖХ-МС)	***7 533***
4.2.47	Определение тригонеллина методом ВЭЖХ	***6 664***
4.2.48	Определение проантоцианидинов методом Бейта-Смита	***5 795***
4.2.49	Определение пуникалагинов	***7 822***
4.2.50	Определение форсколина методом ВЭЖХ	***6 519***
4.2.51	Определение глюкуронолактона	***6 375***
4.2.52	Определение ресвератрола и пицеида методом ВЭЖХ (совместное определение)	***6 953***
4.2.53	Определение синефрина и октопамина (совместное определение)	***8 258***
4.2.54	Определение апиина	***6 664***
4.2.55	Гимнемовые кислоты	***12 748***
4.2.56	Тритерпеновые (босвеллиевые) кислоты	***7 822***
4.2.57	Определение карнозина	***9 271***
4.2.58	Профиль многоатомных спиртов (сорбит, ксилит, эритрит, мальтит, изомальтит, маннит и др.)	***6 519***

4.2.59	Определение аукубина	***10 430***
4.2.60	Янтарная кислота	***2 517***
4.2.61	Определение α-липоевой кислоты	***5 564***
4.2.62	Определение β-глюкана микробиологического происхождения ((1-3)(1-6)-β-D-глюкана) в пищевых объектах грибного происхождения	***11 642***
4.2.63	Определение β-глюкана растительного происхождения ((1-3)(1-4)-β-D-глюкана) в жидких продуктах	***8 187***
4.2.64	Определение β-глюкана растительного происхождения ((1-3)(1-4)-β-D-глюкана) в зерновых продуктах без содержания свободных сахаров	***7 666***
4.2.65	Определение β-глюкана растительного происхождения ((1-3)(1-4)-β-D-глюкана) в приготовленных, жаренных или экструдированных изделиях	***8 760***
4.2.66	Беталаин методом ВЭЖХ	***3 466***
4.2.67	Салицин методом ВЭЖХ	***5 322***
4.2.68	Нуклеотиды	***7 333***
4.2.69	Антиоксидантная активность в DPPH-тесте	***3 466***
	5. Иммунологические исследования	
5.2	Определение остаточных количеств антибиотиков методом ИФА, один препарат (группа)	***5 170***
5.3	Белковые антигены молока и сои	***7 466***
5.4	Определение глютена ИФА-методом	***6 259***
5.5	Определение глютена ИФА-методом в продуктах на основе овса	***7 075***
5.6	Определение фикоцианина в пищевой продукции иммуноферментным методом	***7 664***
	6. Санитарно-токсикологические исследования	

6.1	Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка штаммов-продуцентов пищевых ингредиентов	***2 333 100***
	7. Дегустация	
7.1	Дегустация пищевой продукции без привлечения сторонних экспертов	***3 068***
7.2	Дегустация пищевой продукции с привлечением сторонних экспертов	***7 129***
	8. Экспертно-консультативная работа	
8.1	Оформление результатов проведенных испытаний	***5 070***
8.1.1	Регистрация сводного протокола испытаний в Федеральной государственной информационной системе Росаккредитации (при наличии сводного протокола испытаний)	***1 964***
8.2	Оформление заключения по результатам собственных или сторонних исследований и других работ, не требующее оформления экспертного заключения	***7 967***
8.3	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 1 степени для целей государственной регистрации (продукт с одним биологически активным компонентом)	***11 739***
8.3.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.3.	***1 460***
8.4	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 2 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий два - четре биологически активных компонента)	***14 850***

8.4.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.4.	***2 068***
8.5	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 3 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий пять- семь биологически активных компонентов)	***18 315***
8.5.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.5.	***2 794***
8.6	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 4 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий восемь - десять биологически активных компонентов)	***26 191***
8.6.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.6.	***3 201***
8.7	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 5 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий одиннадцать и более биологически активных компонентов)	***37 950***
8.7.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.7.	***3 498***
8.8	Оформление документов по результатам оценки эффективности специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе детского питания	***7 966***

8.9	Оценка соответствия установленным требованиям протоколов испытаний сторонних аккредитованных лабораторий	***4 620***
8.10.	Оценка соответствия установленным требованиям протоколов испытаний сторонних аккредитованных лабораторий воды питьевой для детского питания	***9 240***
8.11	Оформление дубликата либо дополнительного экземпляра экспертного заключения	***2 463***
8.12	Оформление дубликата либо дополнительного экземпляра отчета о проведенных испытаниях (сводный протокол испытаний, письмо)	***1 449***
	9. Разработка рационов питания	
	9.1. Разработка всесезонного 7-дневного меню для детских организаций на одну возрастную группу (с технологическими картами)	
9.1.1	С длительностью пребывания детей до 8-10 часов	***66 000***
9.1.2	С длительностью пребывания детей до 11-12 часов	***110 000***
9.1.3.	С круглосуточным пребыванием детей	***220 000***
	9.2. Разработка всесезонного меню для учреждений круглосуточного пребывания взрослого населения (один рацион)	
9.2.1	Разработка 7-дневного меню	***220 000***
9.2.2.	Разработка 10-дневного меню	***308 000***
	9.3. Экспертная оценка меню на соответствие действующей законодательной базы (одного рациона)	
9.3.1.	5-7 дневного меню для детей одной возрастной группы	***66 000***
9.3.2.	7-10 дневного меню для взрослого населения	***66 000***