

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФБУ "Северо-Осетинский ЦСМ"

В.И.Мамсуров
2022 г.



РАСЧЕТ

стоимости одного часа работы специалиста лаборатории по испытанию пищевой продукции и продовольственного сырья ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Северная Осетия - Алания" на 2022 г.

Расчет стоимости часа производился в соответствии с п. 4 приложения № 3 приказа Министерства промышленности торговли Российской Федерации от 16 марта 2010 № 196 "Об утверждении методик расчета стоимости работ и (или) услуг по обеспечению единства измерений по регулируемым ценам". Стоимость одного часа работы специалиста определена по формуле:

$$C=0,006 \times (ЗП_n \times (1+q) \times (1+P) + СВ_3 \times ЗП_n, \text{ где}$$

$ЗП_n$ - установленный размер средней заработной платы государственного регионального центра метрологии, руб./мес.

19 200,00р.

q - установленный для государственного регионального центра метрологии размер косвенных расходов, в долях единицы

2,00

P - установленный для государственного регионального центра метрологии уровень рентабельности, в долях единицы

0,10

$СВ_3$ - сумма страховых, установленных в соответствии с Федеральным законом от 24 июля 2009 № 212-ФЗ "О страховых взносах в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования и территориальные фонды обязательного медицинского страхования", в долях единицы.

0,302

Стоимость часа специалиста лаборатории ФБУ ЦСМ = 415,00 (руб/час)

Главный бухгалтер

_____ (дата)

_____ / *Н.М.Хаева* Н.М.Хаева

«УТВЕРЖДАЮ»



Директор ФБУ «Северо-Осетинский ЦСМ»

В.И. Мамсуров

10 января 2022

**ЗАТРАТЫ ВРЕМЕНИ И СТОИМОСТЬ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ
ПИЩЕВОЙ ЛАБОРАТОРИИ**

№ п/п	Наименование исследований	Норма времени ч/д	Стоимость 1 ч/д без НДС
1	2	3	4

Физико-химические исследования:

1	Хлеб (полное исследование)	0,6	1990
2	Булочные, бараночные, сухарные изделия	1,1	3650
3	<i>Определение массовой доли влаги</i>	0,17	560
4	<i>Определение пористости</i>	0,11	365
5	<i>Определение кислотности</i>	0,1	330
6	<i>Определение массовой доли сахара</i>	0,30	990
7	<i>Определение массовой доли жира</i>	0,35	1160
8	Кондитерские изделия	1,1	3650
9	<i>Определение массовой доли влаги</i>	0,17	560
10	<i>Определение массовой доли сахара</i>	0,38	1260
11	<i>Определение массовой доли жира</i>	0,17	560
12	<i>Определение массовой доли золы</i>	0,35	1160
13	<i>Определение щелочности</i>	0,11	365
14	<i>Определение органолептических показателей</i>	0,07	230
15	Зерновые культуры		
16	<i>Определение запаха и цвета</i>	0,07	230
17	<i>Определение влажности</i>	0,17	560
18	<i>Определение крахмала</i>	0,35	1160
19	<i>Определение металломагнитной примеси</i>	0,17	560
20	<i>Определение сорной и зерновой примеси</i>	0,17	560
21	<i>Определение энергии прорастания</i>	0,22	730
22	Плодовоовощная продукция		
23	<i>Определение массовой доли сухих веществ</i>	0,2	660

24	Определение нитратов	0,19	630
25	Определение органолептических показателей	0,13	430
26	Консервы овощные, фруктовые и ягодные		
27	Определение органолептических показателей	0,07	230
28	Определение массовой доли сухих веществ	0,14	465
29	Определение массовой доли осадка	0,14	465
30	Определение титруемой кислотности	0,1	330
31	Определение массовой доли фруктов и овощей	0,19	630
32	Определение нитратов	0,19	630
33	Вода минеральная, дистиллированная		
34	Определение массовой доли двуокиси углерода	0,1	330
35	Определение жесткости	0,1	330
36	Определение щелочности	0,1	330
37	Определение pH	0,09	300
38	Напитки безалкогольные, квасы, пиво		
39	Определение массовой концентрации сахара	0,3	1000
40	Определение доли сухих веществ	0,1	330
41	Определение кислотности	0,1	330
42	Определение объемной доли этилового спирта	0,17	560
43	Определение массовой доли осадка	0,1	330
44	Определение высоты пена и пеностойкость	0,1	330
45	Определение полноты налива	0,43	1430
46	Определение стойкости	0,13	430
47	Вино, коньяк (полный анализ)		
48	Определение м.к. этилового спирта(с отгонкой)	0,17	560
49	Определение м.к. сахара	0,29	960
50	Определение титруемых кислот	0,1	330
51	Определение м.к. летучих кислот	0,22	730
52	Определение м.к. приведенного экстракта	0,3	1000
53	Определение м.к. свободного и общего диоксида	0,26	860
54	Определение м.к. лимонной кислоты	1,0	3320
55	Определение м.к.железа	0,17	560
56	Определение м.к. альдегидов	0,26	860
57	Определение м.к. высших спиртов	0,26	860
58	Определение м.к. средних эфиров	0,26	860
59	Определение м.к. метилового спирта	0,26	860
60	Определение м.к.фурфурола	0,26	860
61	Определение м.к.сорбиновой кислоты	0,61	2025
62	Определение двуокиси углерода	0,1	330
63	Определение полноты налива	0,22	730
64	Определение розливостойкости	0,43	1430
65	Определение склонности к помутнениям	0,65	2160
66	Спирт, водка, ликероводочные		
67	Хроматографическое исследование	0,87	2890
68	Определение м.д. этилового спирта	0,17	560
69	Определение пробы на чистоту	0,15	500
70	Определение на окисляемость	0,22	730
71	Определение полноты налива	0,22	730
72	Определение щелочности	0,1	330
73	Определение крепости	0,09	300

74	Определение м.к. общего экстракта	0,22	730
75	Определение м.к. сахара	0,29	960
76	Определение м.к. кислот	0,1	330
77	Определение м.д. двуокиси углерода	0,1	330
78	Определение м.к. альдегидов, высших спиртов, средних эфиров	0,61	2025
79	Определение м.к. фурфурола	0,44	1460
80	Отходы спиртового производства		
81	Определение органолептических показателей	0,07	230
82	Определение денатурирующей добавки - битрекс	0,45	1490
83	Определение плотности при 20 ⁰ С-масло сивушное	0,14	460
84	Определение показателя преломления-м.сивушное	0,14	460
85	Определение м. д. сырого протеина - барда	1,0	3320
86	Вспомогательные материалы		
87	Дрожжи хлебопекарные		
88	Определение органолептических показателей	0,07	230
89	Определение м. д. влаги	0,17	560
90	Определение подъемной силы	0,17	560
91	Определение кислотности	0,1	330
92	Определение pH	0,09	300
93	Картон фильтровальный		
94	Определение внешнего вида (структуры)	0,09	300
95	Определение толщины	0,09	300
96	Бутылки стеклянные		
97	Определение водостойкости (10шт.)	0,9	2990
98	Определение размеров	0,22	730
99	Упаковка «ПЭТФ»		
100	Определение внешнего вида	0,09	300
101	Определение герметичности	0,13	430
102	Определение размеров	0,22	730
103	Упаковка Тетра Пак		
104	Определение внешнего вида	0,09	300
105	Определение герметичности	0,13	430
106	Определение размеров	0,22	730
107	Укупорочные средства		
108	Определение внешнего вида	0,09	300
109	Определение геометрических размеров	0,22	730
110	Ящики из гофрокартона		
111	Определение внешнего вида	0,09	300
112	Определение размеров	0,22	730
113	Сахар, мел		
114	Определение органолептических показателей	0,09	300
115	Определение чистоты раствора	0,13	430
116	Определение м. д. сахарозы	0,22	730
117	Определение м.д. золы	0,35	1160
118	Уголь активированный древесный		
119	Определение внешнего вида	0,09	300
120	Определение адсорбционной активности по йоду	0,45	1490
121	Продукты жидкие-определение плотности	0,1	330

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ:

59	Микробиологические исследования	0,6	1990
61	Определение токсичных элементов	0,17	560

* Стоимость одного рабочего дня - 3320 рублей.

* Органолептическая оценка качества – 350 рублей

* Оформление протокола, заключение – 100 рублей

Главный бухгалтер



Хаева Н.М.