

ПЕРЕЛІК

виробів (послуги), що виготовляється (надається) в

ДНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу»

№ з/п	Назва виробу/послуги	Опис виробу/послуги	Фото/ескіз (візуалізація виробу/послуги)	Орієнтовна вартість за одиницю виробу/послуги (станом на 01.01.2023) за 1 кг
	Кулінарний профіль			
1.	Пельмені з м'яса свинини н/ф	Склад: борошно пшеничне вищого гатунку, вода питна, яйця курячі , м'ясо свинина , цибуля ріпчаста, сіль кухонна, перець мелений.		130,00
2.	Голубці м'ясні н/ф	Склад: М'ясо свинина, капуста свіжа , рис , морква , цибуля ріпчаста, сіль кухонна, перець мелений, олія рослинна рафінована.		160,00

3.	Чебуреки м'ясні н/ф	Склад: М'ясо свинина, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, перець мелений, борошно, яйця курячі, вода питна.		140,00
4.	Вареники з капустою н/ф	Склад: борошно пшеничне вищого ґатунку, вода питна, яйця курячі, капуста, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, перець мелений.		75,00
5.	Вареники з картоплею та грибами н/ф	Склад: борошно пшеничне вищого ґатунку, вода питна, яйця курячі, картопля, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, перець мелений, печериці.		80,00

6.	Виготовлення страв для фуршетів на 1 особу	Обговорюється з замовником		Від 400,00 до 600,00
7.	Виготовлення страв для бенкетів на 1 особу	Обговорюється з замовником		Від 350,00 до 500,00
8.	Виготовлення десертів для кейтерінгу за 1 шт	Обговорюється з замовником		Від 50,00 до 100,00

9.	Виготовлення тортів за 1 кг	Обговорюється з замовником		400,00
	Сфера послуг			
1	Оренда посуду на 1 персону	Тарілка підставна, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори закусочні, прибори столові, рюмка для міцних напоїв, келих для вина, келих для води.		50,00

2	Оренда приміщення на 25 осіб	Столи, стільці, скатертини		500,00
3	Обслуговування з офіціантами за 1 особу.	За 1 годину		40,00

Директор

Ірина СТОВБИР