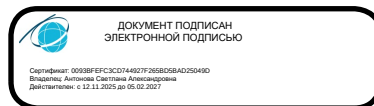


УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма и прикладных технологий
Санкт-Петербурга
С.А. Антонова
«01» сентября 2026 г.

**МЕНЮ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ НА 2026 ГОД**

№ п/п	Наименование изделия	Фасовка	Цена, руб.
1.	Салат из квашеной капусты	1/100	28,00
2.	Салат Свёкла с сыром	1/100	32,00
3.	Салат столичный	1/150	39,00
4.	Салат витаминный	1/100	27,00
5.	Салат из свежей капусты	1/100	8,00
6.	Винегрет овощной	1/100	16,00
7.	Салат легкий	1/100	23,00
8.	Свекла с яйцом, чесноч., майон.	1/100	18,00
9.	Салат "Здоровье"	1/120	13,00
10.	Сельдь под шубой	1./120	45,00
11.	Морковь по-корейски	1/120	13,00
12.	Салат "Куриная нежность"(капуста, кура, омлет)	1/100	39,00
13.	Салат из краб. палочек с пекин.капустой	1/100	34,00
14.	Сосиска в тесте	1/100	26,00
15.	Пирожок с картофелем	1/75	20,00
16.	Пирожок с капустой	1/75	26,00
17.	Пирожок с яблоками	1/75	15,00
18.	Пирожок с курой	1/75	28,00
19.	Пирожок с мясом	1/75	46,00
20.	Пирожок с рисом, яйцом	1/75	16,00
21.	Ватрушка с творогом	1/75	19,00
22.	Ватрушка с джемом	1/75	19,00
23.	Пирожок с ветчиной и сыром	1/75	28,00
24.	Греча отварная	1/200	23,00
25.	Пюре картофельное	1/200	31,00
26.	Макароны отварные	1/200	17,00
27.	Рис отварной	1/200	25,00
28.	Овощи тушеные	1/200	26,00
29.	Плов свинина	1/275	68,00
30.	Оладьи куриные	1/100/5	55,00
31.	Котлета киевская	1/128/1	87,00
32.	Котлета домашняя	81/5	62,00
33.	Шницель куриный натур	1/90/10	68,00
34.	Кура отварная	1/150/5	50,00
35.	Зраза куриная рубленая с луком, яйцом	100/5/1	53,00
36.	Свинина по-французски	75/50	75,00
37.	Шницель по-милански куриный	1/105/5/1	84,00

38.	Котлета "Пожарская"	1/100/5	55,00
39.	Тефтели в соусе	115/50	96,00
40.	Котлета куриная	1/100/5	53,00
41.	Оладьи из печени	1/100/20	70,00
42.	Котлета куриная с сыром	1/100/5/1	70,00
43.	Рыба жареная с луком	1/75/20	97,00
44.	Жаркое из свинины	1/250	60,00
45.	Голубцы с мясом	216/30/1	95,00
46.	Хлеб целебный	1/50	5,00