
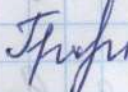


Дата и час изготовления блюда	Рецепт приготовления готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Подпись	Листы введени-вания порцион-ных блюд	Приме-чание
-------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------------------------	---------	--------------------------------------	-------------

05.04.22. 9 ⁴⁰	9 ⁴⁰ Картофель туше-ный с мясом пти-цы, салат из квашеной капуст-ы, компот из смеси с/ф, хлеб.	Картофель вустра-ный с мясом птицы, салат из овощей, капуста, вустрой компот с/ф и хлеб белый.	 Герасимов Г.В.	150/60/ 200/50.	
14.04.22. 9 ⁴⁰	9 ⁴⁵ Суп вермише-вый с мясом птицы, яйцо вареное, какао с молоком суп, хлеб, печенье.	Суп вермише-вый с мясом птицы вкусной, яйцо сварено, какао в меру сладко, хлеб и печенье светлые.	 Труздева А.В.	200/40/ 200/50/20	

Дата и час изготв-ления блюда	Вре-мя ста-тис-тич-ески	Наименование готового блюда	Результаты органолепти-ческой оценки качества го-товья	Подписи	Рез-ты введе-ния порцион-ной	Стрессе-кателе
			блюда		блюда	
20.04.22. 9 ⁴⁰	11 ⁴⁰	Ротки отвар-ные с куриной сарделькой, ка-као с молоком ешущ., хлеб, пе-ченье.	Ротки не еш-лись, рассыл-гате, сардель-ка херцо прова-рена, какао в шеру ешадке, хлеб, печенье светле.	Труфф Трузудов А. В. Труфф Труфф	150/50/ 200/50/20	
27.04.22. 9 ⁴⁰	11 ⁰⁰	Рисовый гарнир с рыбой туше-ной, сок фрук-товый, хлеб, яблоко.	Рис проварен, рыба высушена, соус протушен, сок сварен, хлеб светлый, яблоко сладкое	Труфф Труфф	150/50/ 200/50/100	