

Дата и час изготв. меню Бюста	Вре-мя стив. Бю-ста	Наименование готового Бюста	Результаты органолепти-ческой оценки качества гото-вых Бюста	Подписи	Рез-ты введе-ния переман-ных Бюста	Приме-чание
18.11.21 9 ³⁵	11 ⁰⁰	Суп гороховый с мясной при-пой, мелко ва-ренье, чай с сахаром, хлеб, батон с мас-лом, яблоко.	Суп гороховый, макаринетти с мясом. птица. Чай светлый, вилеру сладкий, батон светлый с маслом, хлеб мягкий, светлый, яблоко мятая	Труздева В Тул	200/40/ 200/50/ 30/10	
24.11.21 9 ⁴⁰	10 ³⁰	Рисовый гар-нир с рыбой тушеной, сок фруктовый, хлеб, яблоко.	Рис проварен, рыба прожаре-на, сок сладкий, хлеб светлый.	Труздева В Тул	150/50/ 200/50/50	
30.11.21 9 ³⁵	11 ³⁰	Картофель ту-шеный с мя-сом, салат из бе-локохан, капу-ты и моркови, компот из смеси с/ф, хлеб.	Картофель нава-ристый, мясо хоро-шо прожарено, салат светлый, вкусный, компот вилеру сладкий, хлеб мягкий.	Труздева В Тул		