

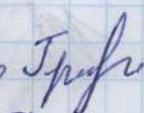


Дата и час изготовления блюда	Время приготовления блюда	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готового блюда	Подпись	Рез-ты введени-вания порцион-ной биноф	Примечания
-------------------------------	---------------------------	-----------------------------	---	---------	--	------------

03.03.22 9 ³⁰	11 ²⁰	Суп гороховый с мясной котлетой, яйцо вареное, чай с сахаром, хлеб, батон с маслом, яблоко.	Суп вязкий, кашецеобразный, приятно-сладкое варенье, чай сладкий, хлеб и батон светлый, яблоко сладкое.	 Ларимова Е.В.	200/40/200 50/30/10 67	
-----------------------------	------------------	---	---	---	------------------------------	--

10.03.22 9 ⁴⁰	11 ³⁰	Потешки отварные с мясной котлетой, компот из смеси о/ф, хлеб, пышник.	Потешки проварены, котлетка пышная, компот сладкий, хлеб светлый пышный сладкий.	 Ларимова Е.В.	150/80/ 200/50/30	
-----------------------------	------------------	--	--	---	----------------------	--

14.03.22 9 ³⁵	11 ²⁰	Машиа вязкая молочная из пшеничной крупы, чай с сахаром, бутерброд с маслом и сыром.	Каша молочная из пшеничной крупы, чай светлый, сладкий, бутерброд с маслом и сыром светлый.	 Труздова А.В.	150/200/ 30/5/15	
-----------------------------	------------------	--	---	--	---------------------	--