

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение «Центр образования №11»



*Приготовление горячего  
завтрака в школьной столовой*

# Почему школа должна начинаться со столовой?



**Здоровье** – самая большая ценность человека.

**Питание** – одно из основных средств поддержания здоровья

Правильное питание и его грамотная организация — это то, что обеспечивает организм всеми ресурсами не только для роста и развития, но также для всех возрастающих нагрузок в школе и полового созревания.

**ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ - ЭТО ОЧЕНЬ УЮТНОЕ,  
ЛЮБИМОЕ МЕСТО МНОГИХ УЧАЩИХСЯ И  
УЧИТЕЛЕЙ В НАШЕЙ ШКОЛЕ**



# РАБОТНИКИ ПИЩЕБЛОКА





## РАССМОТРИМ ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ ЗАВТРАКОВ

- Котлеты рыбные из филе минтая
- Картофельное пюре
- Салат из горошка зеленого консервированного
- Хлеб (хлеб пшеничный)
- Чай с сахаром и лимоном



## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ МИНТАЯ

Филе минтая освободить от костей и чешуи.

Обрезать корочки у ломтиков хлеба. Залить мякоть молоком.

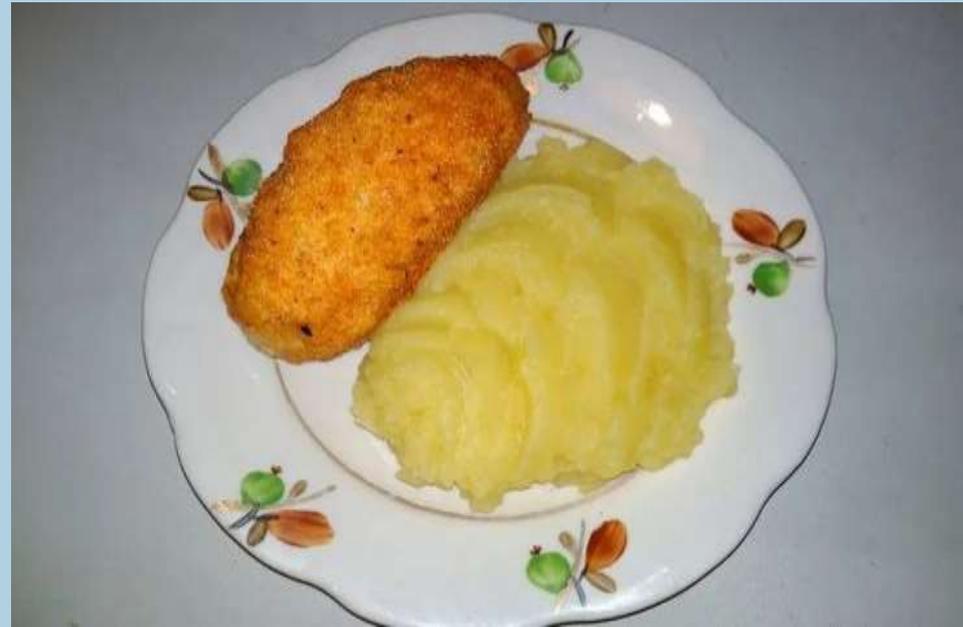
Рыбный фарш, хлеб и лук перемолоть.

В полученный фарш добавить яйцо, зелень, соль. Всё хорошо перемешать.

Из получившейся массы сформировать котлеты и обваливаем их в сухарях.

Обжариваем 5-7 минут с каждой стороны.

Приятного аппетита!



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

