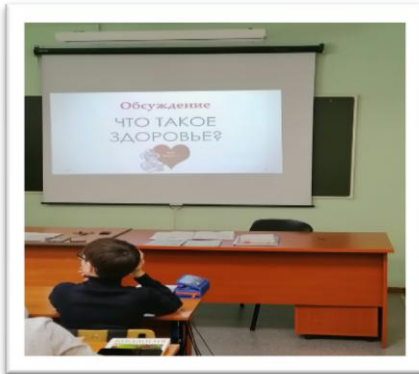
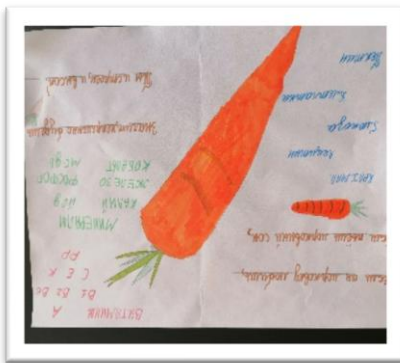


Отчёт по Здоровому питанию

1. Выставка книг в библиотеке на тему «Здоровое питание детей» - отв. библиотекарь Гилёва С.В.
2. Ученицы 10 класса Мельникова Виктория и Сафонова Анастасия провели во всех классах начальной школы беседу о Здоровом питании с показом презентации.



3. Ученицы 5 класса подготовили мини-выступление о пользе витаминов.



4. В рамках защиты индивидуальных проектов были прослушаны проекты учащихся 9 классов. С материалом своих проектов учащиеся выступали на часах общения, посвященных Здоровому питанию в различных классах школы.





- Дементьева Арина, тема проекта «Молоко (растительное и животное): вред и польза. На примере продукции местного производства».
- Иванов Михаил, тема проекта «Рациональное питание школьников».
- Шептякова Лиза, тема проекта «Еда из микроволновки: польза или вред».
- Зименс Виолетта, тема проекта «Изучение колбасных изделий на примере местных производителей».
- Матюнина Елена, тема проекта «Анализ водопроводной воды г. Ангарска. Исследование качества воды после фильтра «Аквафор»».
- Нестеренко Елизавета, тема проекта «Польза и вред упаковочных материалов (пластиковые, полиэтиленовые, бумажные пакеты)».
- Шабанова Алина, тема проекта «Исследование влияния содержания зубной пасты на способность чувствовать разные вкусы (кислые, сладкие, солёные, горькие)».
- Татаров Никита, тема проекта «Спортивное питание: вред и польза».
- Келлер Игорь, тема проекта «Еда XXI века».
- Абдуллоева Муслима, тема проекта «Исследование качества мёда».
- Мартыненко Наталья, тема проекта «Синтетические моющие средства для посуды и их влияние на живые микроорганизмы»

5. Зайченков Павел разработал памятку «Как

до
жи



О
Т
И
З
Л
А
Я
Л
Е



ств
е 75 штук.

6. На уроках технологии девочки защищали проекты по темам «Домашние заготовки», «Домашнее печенье» и т.д., где они представляли красиво оформленный рецепт и само печенье или заготовки.



Печенье из слоеного теста

250 г готового слоеного теста, 2 белка,
сахарная пудра, цукаты.

Слоеное тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, разрезать на квадраты размером 5x5 см. На каждом квадрате сделать треугольные надрезы в каждом углу, края завернуть к середине, формируя цветок.

Смазать печенье взбитыми белками, посыпать сахарной пудрой. Форму для запекания застелить пергаментной бумагой, сбрызнуть водой, выложить печенье. Выпекать в духовке при 200°C 15-20 минут.

Выложить готовое печенье на тарелку, украсить цукатами.

