

Новости «Красной шапочки»

ВЫСТУПЛЕНИЯ. ПРАЗДНИКИ. КОНЦЕРТЫ...

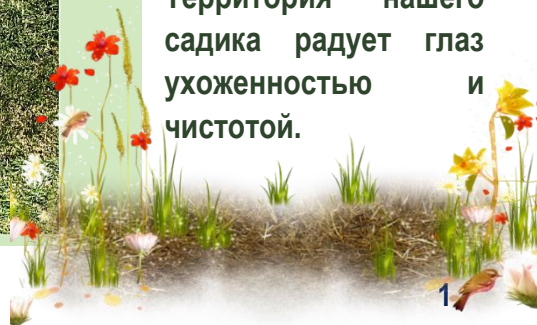
5 мая состоялся тематический вечер «День ПОБЕДЫ», на котором для детей были организованы весёлые соревнования и в доступной форме рассказано о страшной войне и ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЕ. По традиции дети старшей и подготовительной групп, возложили цветы к братской могиле в городском саду

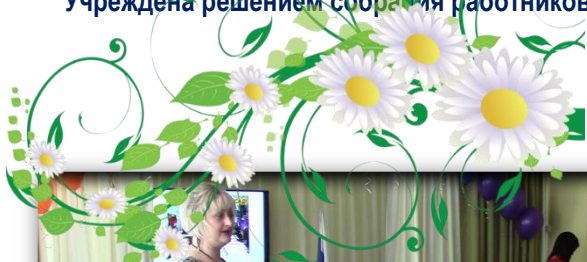


**Субботник
13.05.2017**

**Озеленение
территории**

Коллектив принял участие в областном субботнике. Спасибо всем папам, которые помогали разгружать газонное покрытие. В июне на клумбы были высажены 55 кустовых роз. Территория нашего садика радует глаз ухоженностью и чистотой.





26 мая детский сад проводил в школу выпускников. Праздничный утренник прошёл в трогательной атмосфере. Очень торжественно и талантливо выступали дети, по доброму вели праздник воспитатели, артистично и задорно выступали герои. Праздник состоялся и понравился всем.
В добрый путь дорогие дошколята!



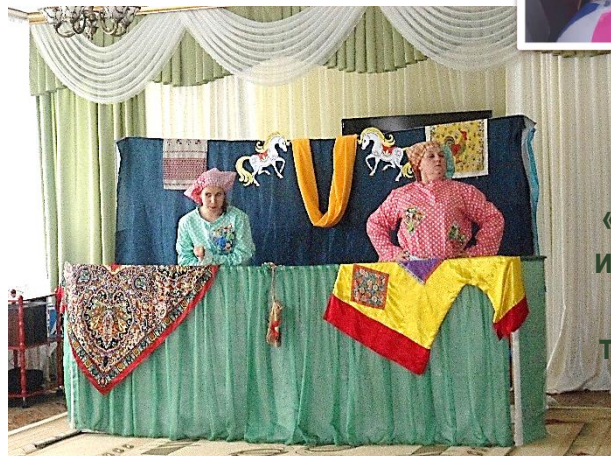


1 июня – День защиты детей.

Запланированные мероприятия в связи с плохой погодой, пришлось проводить в помещении.



Но праздник от этого не перестал быть весёлым, забавным и радостным. Ребята получили в подарок новые игрушки для групп.



6 июня дети смотрели сказку «Конёк-горбунок» в исполнении актёров Воронежского театра «Скоморох»



8-9 июня наш музыкальный руководитель Лилит Робертовна обучалась на авторском семинаре Каплуновой И.М. Ждём в будущем учебном году новых интересных музыкальных номеров.



Состоялось итоговое родительское собрание. Заведующий Н.А. Зенкина уточнила для родителей механизм начисления платы за детский сад и выплаты компенсаций, подвела итоги совместной деятельности за учебный год. Самые активные родители были награждены благодарностями и ценными подарками.

«Рецепт от шеф-повара детского сада».



Рассольник домашний

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Картофель</u>	75	60
<u>Морковь</u>	10	8
<u>Лук</u>	10	8
<u>Огурцы соленые</u>	22	12
<u>Рис</u>	5	5
<u>Масло сливочное</u>	4	4
<u>Вода питьевая</u> или куриный бульон	144	144
<u>Сметана</u>	5	5

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Овощи хорошо промывают и очищают. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин пассированные овощи и припущенные огурцы, рис. За 5-10 мин. до готовности вводят Соль поваренная пищевая. Рассольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Рассольник можно подавать с мясными или рыбными фрикадельками, с вареным мясом.

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 200грамм блюда
Белки, г	1.8
Жиры, г	4
Углеводы, г	11.1
Калорийность, ккал	89



Новости «Красной шапочки»

Главный редактор: Макарова Е.М. **Учредитель:** общее собрание работников МДОУ «Детский сад № 5 КВ»

Адреса издателя и редакции: Тульская обл. г. Богородицк Ул. Коммунаров д. 72 МДОУ «Детский сад № 5 КВ»

Телефон: 8(48761) 2-19-67

E-mail: mdouds5.bogorod@tularegion.org

Тираж по заказу 20экз.