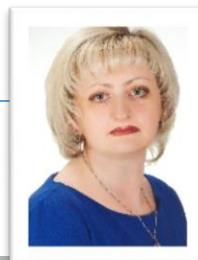


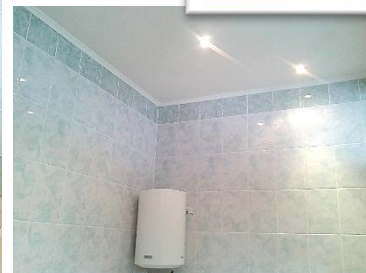


Новости «Красной шапочки»

ЗАВЕДУЮЩИЙ ИНФОРМИРУЕТ.



По инициативе семьи Чеснаковых, второй младшей группе была оказана благотворительная помощь: произведён ремонт моечной. Выражаем огромную благодарность папе Чеснакову Игорю Анатольевичу за качественную и оперативную работу.



Дорогие наши папы:

Баев Сергей Николаевич, Авадов Акмаль Бекмурадович, Иванов Олег Викторович, Тарлев Руслан Александрович, Тимохин Сергей Николаевич, Лёвочкин Геннадий Анатольевич, Малинин Олег Константинович, Ефанов Александр Александрович, Щербаков Андрей Сергеевич, Тюренков Александр Викторович, Шагаев Николай Викторович!

Огромное Вам спасибо за оказанную помощь по уборке снега на территории детского сада!!!



ВЫСТУПЛЕНИЯ. ПРАЗДНИКИ. КОНЦЕРТЫ...

Рождественская сказка

13 января состоялся праздничный Рождественский утренник. Гостями утренника были настоятель Свято-Успенского храма города Богородицка протоиерей Алексей Резухин, глава администрации МО Богородицкий район И.Г. Маградзе, заместитель главы администрации по социальным вопросам Е.С. Колыхалова, председатель комитета по образованию И.П. Гайдак. По традиции дети получили подарки от Свято-Успенского храма.





16 января прошло прощание с новогодней ёлочкой. Ещё один повод продлить праздник, вспомнить новогодние и рождественские песни и танцы



16 января дети с удовольствием посмотрели представление театра кукол Басова «Маша и Медведь»



Мы не ели, мы не пили – Бабу снежную лепили! Необыкновенные снеговики украсили участок средней группы. Воспитатели Елена Александровна и Елена Равильевна проявили выдумку и фантазию.



Как и обещали начинаем новую рубрику газеты «Рецепт от шеф-повара детского сада».
Сегодня в номере «Манник»

Наименование блюда: **манник**

Вид обработки: **Запечение**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:



Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	53,3	53,3
Кефир жирный	160	160
Сахар	13,3	13,3
Яйцо 1С	13,3	13,3
Масло сливочное	4	4
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9
Сода питьевая	1,3	1,3

Пищевая ценность, калорийность и химический состав (витамины, минералы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ в 100 граммах блюда
Калорийность, ккал	218,4
Белки, г	6,2
Жиры, г	2,4
Углеводы, г	45,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Предварительно на час замочить манку кисломолочным продуктом. В другой посуде миксером взбить яйца с сахаром, чтобы его крупинки полностью растворились. Растопить сливочное масло и добавить его к взбитым яйцам. Ввести замоченную манку. Добавить соду. Взбивать смесь миксером. Если потребуется добавить ещё манной крупы. Тесто должно быть не очень густым. Жаропрочную форму смазать сливочным маслом. Дно и стенки слегка присыпать манкой. Вылить тесто в форму и выпекать в духовом шкафу, нагретом до 190 градусов, около 40 минут.

Требования: Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

День за днём

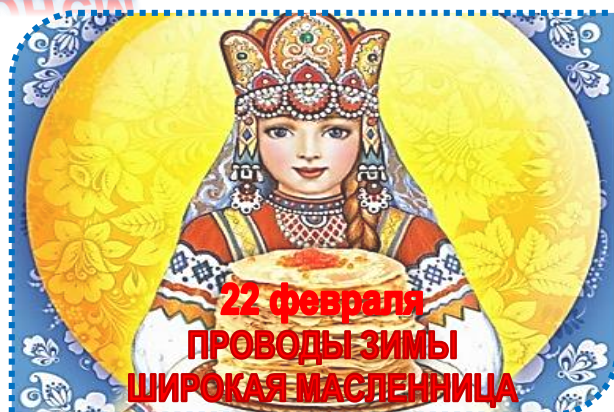
21 февраля

Отмечаем ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА

9.00 - тематическое занятие ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА. Средняя группа

10.00 - спортивные состязания «Профессия-защитник Родины». Старшая и подготовительная к школе группы

16.00 - родительское собрание «Без папы, как без рук». Младшая группа



22 февраля
ПРОВОДЫ ЗИМЫ
ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА

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.