

Новости «Красной шапочки»

ВЫСТУПЛЕНИЯ. ПРАЗДНИКИ. КОНЦЕРТЫ...

Очень весело и задорно прошли ежегодные праздники Осени во всех возрастных группах. Танцы, игры, инсценировки и конечно сказочные герои - были составляющими праздника





17 октября экспозицию народных костюмов «Русская красавица» показал Ульяновский историко-художественный музей. В очередной раз дети познакомились с русским костюмом XVIII-XIX века, имели возможность примерить его и потрогать предметы быта того времени.



Набирает обороты учебный год. Дети подготовительной к школе группы изучают основы грамоты. Малыши учатся самостоятельности, средняя группа занимается физкультурой.



Огромное спасибо всем родителям, принявшим участие в выставке семейных работ «Чудеса с обычной грядки». Ваша фантазия и неутомимое творчество радует и удивляет детей и взрослых, даёт положительный заряд на работу.



«Рецепт от шеф-повара детского сада».

Ватрушка с творогом

Вид обработки: Запечение

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:



Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Мука пшеничная</u>	48	48
<u>Молоко</u>	17.6	17.6
<u>Яйцо 1С</u>	12	12
<u>Сахар</u>	6.4	6.4
<u>Дрожжи хлебопекарные</u>	0.96	0.96
<u>Масло сливочное</u>	1.6	1.6
<u>Масло растительное</u>	4	4
<u>Творог</u>	18.4	17.6
<u>Соль пищевая йодированная</u>	0.4	0.4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Из муки, молока, яиц, сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться (поставить в теплое место). Из дрожжевого теста формуют шарики, делают углубления, в которые закладывают творожный фарш. Выкладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают при температуре 230-240°C 10-12 минут до образования румяной корочки на твороге. Творожный фарш: творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и тщательно перемешивают.

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда
Белки, г	8.384
Жиры, г	8.72
Углеводы, г	26.488
Калорийность, ккал	229.84

Анонс мероприятий на ноябрь

15 НОЯБРЯ КОНКУРС ЧТЕЦОВ «МИЛОЙ МАМОЧКЕ МОЕЙ ЭТО ПОЗДРАВЛЕНИЕ!»

24 НОЯБРЯ (ПЯТНИЦА) В 10.30.

ПРИГЛАШАЕМ МАМ НА ПРАЗДНИЧНЫЙ КОНЦЕРТ «ЗАГЛЯНИТЕ В МАМИНЫ ГЛАЗА»

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.