

Новости «Красной шапочки»

*11 февраля исполнилось 10 лет со дня вступления в
должность заведующей нашего учреждения
Натальи Анатольевны Зенкиной! Коллектив
сотрудников и родители от души поздравляют
Наталью Анатольевну с этим знаменательным
событием!!!*

*Не успели оглянуться,
Пролетело 10 лет,
Наработан опыт, связи,
Есть уже авторитет.*

*Плодотворной и успешной
Мы желаем вам работы,
Чтобы следующие 10
Вам добавили почта.*



ВЫСТУПЛЕНИЯ. ПРАЗДНИКИ. КОНЦЕРТЫ... День защитника отечества



21 февраля к празднованию дня защитника отечества состоялись сказочные спортивные состязания «Как Емеля с Марьей вместе с ребятами готовились стать солдатами». Дети всех групп активно соревновались и играли.



МАСЛЕНИЦА



15 февраля на спортивной площадке разгулялась ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА !!! Парад снеговиков и хоровод матрешек открывали праздник. А дальше, как положено: весёлые игры, соревнования, сжигание чучела и румяные горячие блинчики.



Фестивали и конкурсы.

22 марта приказом комитета по образованию администрации МО Богородицкий район состоится танцевальный смотр-конкурс «Радуга талантов» среди дошкольных образовательных учреждений Богородицкого района. Наше учреждение будет представлено детьми старшей и подготовительной к школе групп с танцем «Хорошие девочки»

«Рецепт от шеф-повара детского сада».

Печень по-строгановски №10

Вид обработки: Тушение

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:



Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Печень куриная	105.3	87.4
Масло сливочное	3	3
Лук	12.6	10.5
Морковь	21	16.8
Мука пшеничная	5	5
Сметана	10.5	10.5
Соль пищевая йодированная	0.25	0.25
~ Масса тушеной печени	-	59.4
~ Масса припущенного лука	-	5.3
~ Масса припущенной моркови	-	15.5
~ Масса соуса	-	45
~ Масса н/фабриката	-	125

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 3-4 см весом 5-7 г, тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Обработанные морковь и репчатый лук припускают до готовности в отваре из печени. Печень и припущенные овощи соединяют, солят, заливают сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, бульона (или воды), сметаны и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают вместе с соусом. Температура подачи +65 С. Срок реализации 2-3 часа.
Требования: Консистенция печени и овощей мягкая, сохранена форма нарезки. Вкус и запах свойственные отварной печени, овощам и сметане.

Дорогие родители! Приглашаем Вас на праздничные утренники:

6 марта в 9.30 – младшая группа

в 10.30 – средняя группа

7 марта в 10.00 – подготовительная к школе группа

8, 9, 10, 11 марта детский сад не работает

Новости «Красной шапочки»

Главный редактор: Макарова Е.М. **Учредитель:** 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 40экз.