

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Дзержинского района города Новосибирска
«Детский сад № 373 комбинированного вида «Скворушка»

Опыт участия в V ГОРОДСКОМ ФЕСТИВАЛЕ - КОНКУРСЕ ДЕТСКИХ ТЕМАТИЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ «ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ»

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 373
«Скворушка»

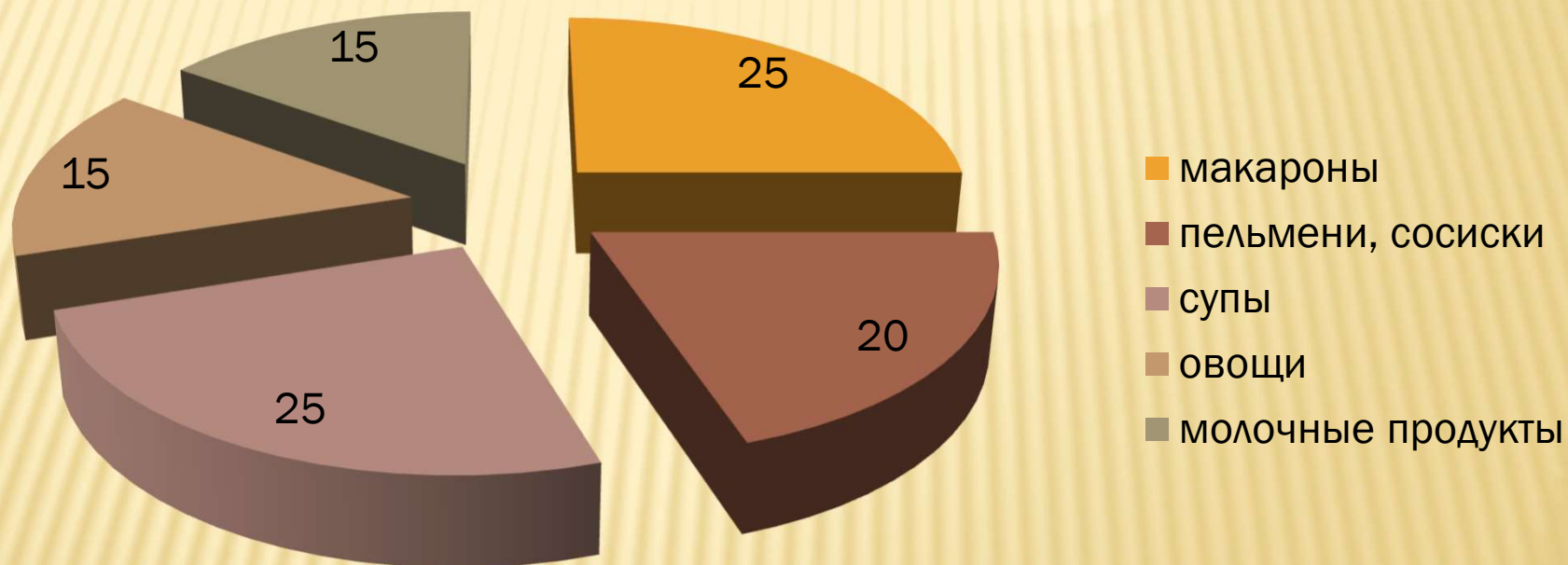
Педагогический проект на тему:

**В детский садхожу,
с витаминами дружу**



РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ

Любимые продукты вашего ребенка



КРУГЛЫЙ СТОЛ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ДОУ»



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 373
«Скворушка»

Педагогический проект на тему:

В детский сад хожу, с витаминами дружу



АВТОРЫ ПРОЕКТА:

ЧЕПЕЛОВА ВЕРОНИКА ВИКТОРОВНА
ДОБРЕЦКАЯ ИРИНА АЛЕКСАНДРОВНА
БОЙКОВА КРИСТИНА ВИТАЛЬЕВНА
МАЛЫХ АЛЁНА МИХАЙЛОВНА

ВИД ПРОЕКТА: РОЛЕВО-ИГРОВОЙ

УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА: ВОСПИТАТЕЛИ, ДЕТИ ВТОРОЙ
МЛАДШЕЙ ГРУППЫ «КАПИТОШКА» И «ФИАЛОЧКА»,
РОДИТЕЛИ, МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА СМИРНОВА НАТАЛЬЯ
АЛЕКСАНДРОВНА

СРОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЕКТА:

ОКТЯБРЬ - МАЙ 2013 – 2014 Г.Г.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА:

ДОЛГОСРОЧНЫЙ, 8 МЕСЯЦЕВ

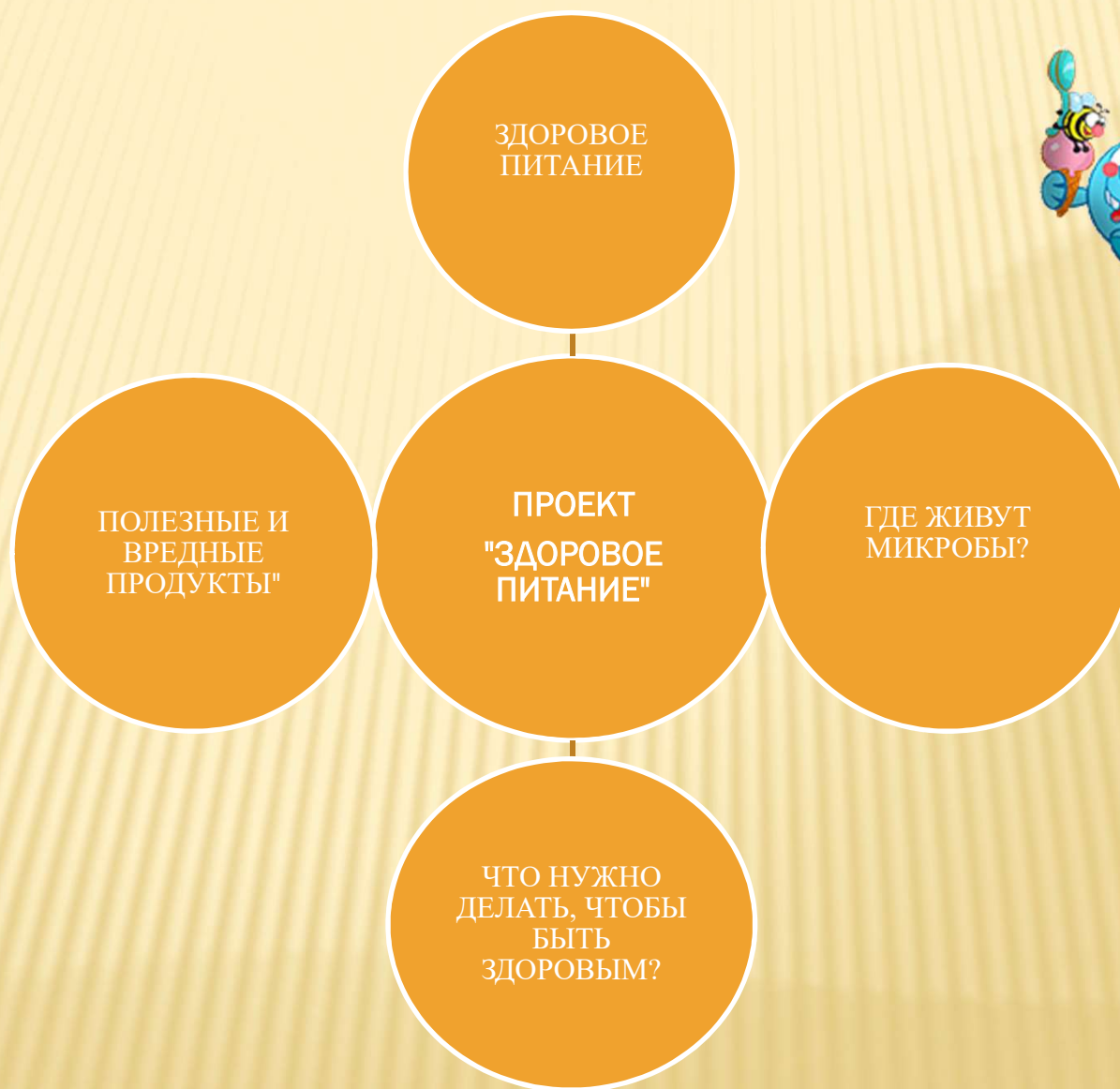




ЦЕЛЬ ПРОЕКТА: формирование у детей ясных представлений о продуктах, приносящих пользу организму, организация правильного питания дома и в детском саду.



3-й этап: реализация проекта



ЭТАПЫ:

1-й этап: подготовительный

Выбор темы

Цель: выявить проблему, наметить цели задачи, выбрать все возможные проекты

2-й этап: сбор информации

Цель: подготовить информационный, наглядный, демонстрационный, словесный материал для осуществления проекта

3-й этап: реализация проекта

Цель: расширить знания детей о питании, его значимости, о витаминах и их использовании в пище, обогатить словарь детей, развивать познавательные и творческие способности детей 3-4 лет.



Задачи проекта по образовательным областям



2-й этап: основной



ЭКСКУРСИЯ НА КУХНЮ ГРУППА «КАПИТОШКА»



Экскурсия на кухню нашего детского сада



ТЕМА: «ОВОЩИ И ФРУКТЫ- ВКУСНЫЕ ПРОДУКТЫ»

ГРУППА «КАПИТОШКА»



Игра «В гостях у Витаминки»



Настольная игра «Фрукты и овощи на нашем столе»



СЮЖЕТНО-РОЛЕВАЯ ИГРА «ОВОЩНОЙ МАГАЗИН» ГРУППА «КАПИТОШКА»



Рисование «Фрукты, овощи»

Группа «Фиалочка»



Домашнее задание
«С витаминами дружу, я здоровьем дорожу!»
Группа «Фиалочка»



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ
«МЫ РИСУЕМ ФРУКТЫ И ОВОЩИ»
ГРУППА «КАПИТОШКА»



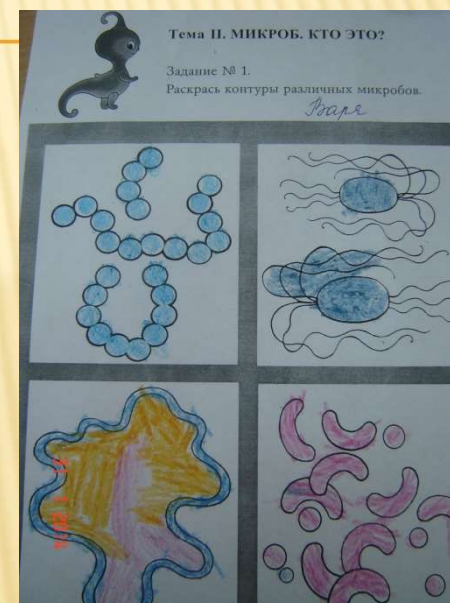
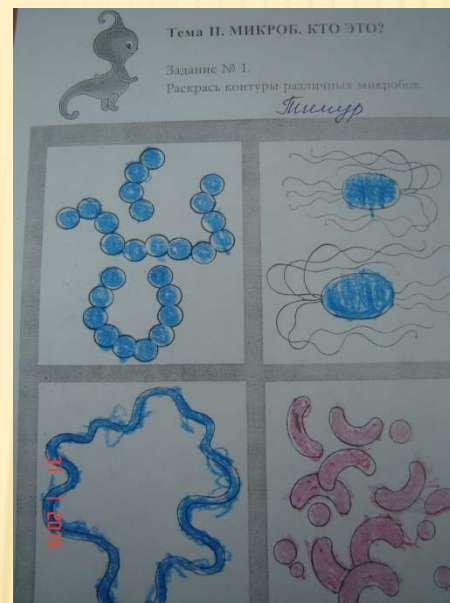
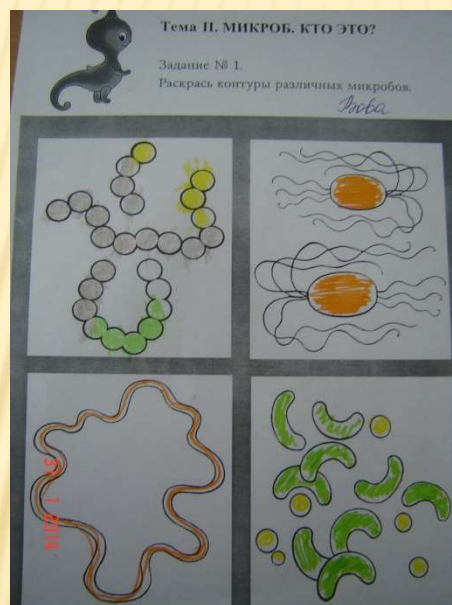
ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ ОПЫТЫ «РАССМАТРИВАНИЕ СНЕГА»



Лепка «Микробы на руках» группа «Капитошка»



РИСУЕМ МИКРОБОВ ГРУППА «ФИАЛОЧКА»



ТЕМА: ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

НОД «ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОКА ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ»

ГРУППА «ФИАЛОЧКА»



ТЕМА «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»
НОД «ГОТОВИМ ВКУСНЫЙ САЛАТ»
ГРУППА «КАПИТОШКА»



В ГОСТИ К НАМ ПРИШЛА «ВИТАМИНКА»



МИНИ-ОГОРОД «ВИТАМИНЫ НА ОКНЕ»



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЧЕСНОЧНЫХ КУЛОНОВ

ГРУППА «КАПИТОШКА»

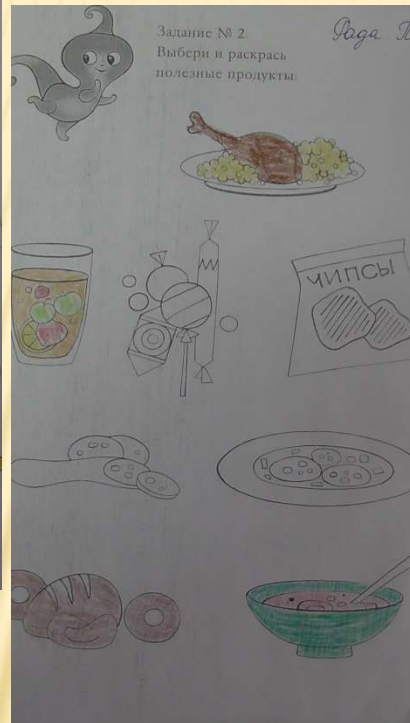
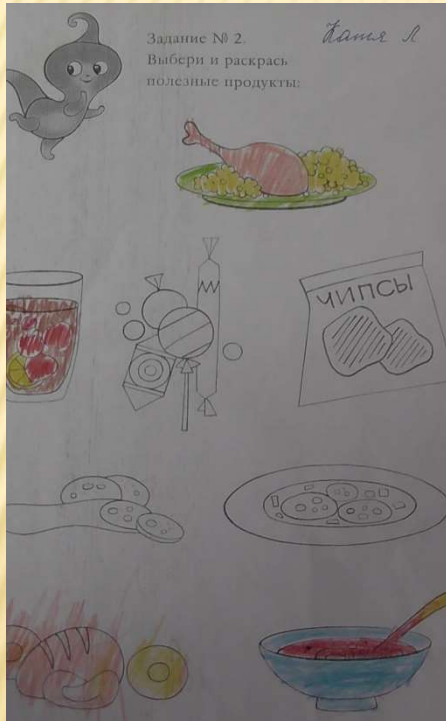
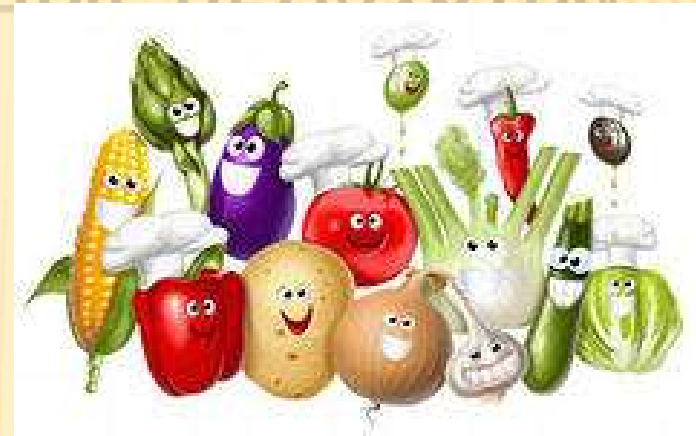


Тема «Что нужно делать, чтобы быть здоровым»

Беседа «Советы Айболита»



РИСОВАНИЕ «ПОЛЕЗНЫЕ И ВРЕДНЫЕ ПРОДУКТЫ»



Буклет для родителей «Правильное питание»



Надо приучать детей:

- ✓ участвовать в сервировке и уборке стола;
- ✓ перед едой тщательно мыть руки;
- ✓ жевать пищу с закрытым ртом;
- ✓ есть самостоятельно;
- ✓ есть только за столом;
- ✓ правильно пользоваться ложкой, вилкой, ножом;
- ✓ вставая из-за стола, проверить свое место, достаточно ли оно чисто, при необходимости самостоятельно убрать его;
- ✓ закончив еду, поблагодарить тех, кто ее приготовил, сервировал стол.



Закладывая в детей привычку есть разную пищу, взрослые должны набраться терпения, так как положительное отношение к еде у детей формируется очень долго, особенно если в семье и детском саду нет единых взглядов на этот счет.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 373 «Скворушка»

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БУКЛЕТ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

КАК НЕ НАДО КОРМИТЬ РЕБЕНКА СЕМЬ ВЕЛИКИХ И ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ «НЕ»

Как не надо кормить ребенка. Семь великих и обязательных «НЕ»

1. Не принуждать. Поймем и запомним: пищевое насилие – одно из самых страшных насилий над организмом и личностью, вред и физический, и психологический. Если ребенок не хочет есть, значит, ему в данный момент есть не нужно! Если не хочет есть только что-то определенное, значит, не нужно именно этого! Никаких принуждений в еде! Никакого «откармливания»! Ребенок не сельскохозяйственное животное! Отсутствие аппетита при болезни есть знак, что организм нуждается во внутренней очистке, сам хочет поголодать, и в этом случае голос инстинкта вернее любого врачебного предписания.

2. Не навязывать. Прекратить насилие в мягкой форме: уговоры, убеждения, настойчивые повторения предложения.

3. Не убажывать. Еда – не средство добиться послушания и не средство наслаждения; еда –

средство жить. Здоровое удовольствие от еды, конечно, необходимо, но оно должно происходить только от здорового аппетита. Конфетками вы добьетесь только избалованности и извращения вкуса, равно как и нарушения обмена веществ.

4. Не торопитесь. Еда – не тушение пожара. Темп еды – дело сугубо личное. Спешка в еде всегда вредна, а перерывы в жевании необходимы даже корове. Если придется сесть куда-нибудь, то пусть ребенок лучше не доест, чем в суматохе и панике проглотит еще один недожеванный кусок.

5. Не отвлекать. Пока ребенок ест, телевизор должен быть выключен, а новая игрушка припрятана. Однако если ребенок отвлекается от еды сам, не протестуйте и не попукайте: значит, он не голоден.

6. Не потакать, но понять. Нельзя позволять ребенку есть что попало и в каком угодно количестве (например,

неограниченные дозы варенья или мороженого). Не должно быть пищевых принуждений, но должны быть пищевые запреты, особенно при диатезах и аллергиях. Соблюдение всех прочих «не» избавит вас от множества дополнительных проблем.

7. Не тревожиться и не тревожить. Никакой тревоги, никакого беспокойства по поводу того, поел ли ребенок вовремя и сколько. Следите только за качеством пищи. Не приставайте, не спрашивайте: «Ты поел? Хочешь есть?» Пусть попросит, пусть потребует сам, когда захочет.

Если ребенок постарше, то вы можете сообщить ему, что завтрак, обед или ужин готов, предложите поесть – все, более ничего. Еда перед тобой: ешь, если хочешь.

КОНСУЛЬТАЦИИ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

Кислородный коктейль



Мы живем в окружении машин, заводов и фабрик. Поэтому все мы в той или иной степени испытываем гипоксию, что сказывается только так что при нынешней жизни лишняя ложка ки

Применение кислородных коктейлей в оздоровительных це

- Снабжению организма кислородом
- Активизации работы иммунной системы
- Повышению сопротивляемости организма к вирусным заболеваниям

- Активизации работы головного мозга
- Быстрому восстановлению после физических и нервно-психических нагрузок, повышению работоспособности

- Снятию утомления и общей усталости, нормализации сна
- Улучшению пищеварения, активизации функций кишечника, нормализации его микрофлоры



Авитаминоз



Авитаминоз - недостаточное содержание витаминов особенно весной. Основные группы витаминов необходимые человеческому организму: А, В, С, Д, Е. Витамин «А» (ретинол) необходим для зрения, клеток кожи, роста

оболочки рта, желудочно - кишечного тракта, дыхательных и мочевыделительных путей.

Витамин «В» необходим для нервной системы, участвует в обмене веществ, способствует усвоению кальция.

Витамин «С» содержится в моркови, тыкве, сладком перце, томатах, цитрусовых, луке, зелени петрушки, бобовых, яблоках, облепихе.

Витамин «Д» содержится в животных продуктах: печени, цельном молоке, масле, твороге, сметане, яйцах и рыбьем жире.

Витамин «Е» необходим для работы нервной системы, участвует в обмене веществ, способствует усвоению кальция.

Витамин «К» содержится в бобовых (горох, фасоль), крупах (овес, гречка), грецком орехе, миндале), дрожжах, муочных продуктах, свинине, печени, способствует снижению жиров и выработке энергии. Они участвуют в поддержании иммунитета и нервной системы. Помогают стимулировать активность кишечника.

Витамин «Р» необходим для здоровья сосудов. Улучшает кровообращение, оказывает противовоспалительное действие. Повышает восстановительные способности организма.

Полезьа лука зеленого и репчатого

Недаром этот овощ истари считался едва ли не панацеей от всевозможных недугов!

Полезьа лука



Благодаря содержащимся в нем фитонцидам лук обладает бактерицидными свойствами и бережет нас от сезонных атак болезнетворных микробов.

Богатый железом, он может служить надежной профилактикой анемии. Много в нем калия, аскорбиновой кислоты, а также других витаминов и минералов. А недавно в луке нашли уникальное вещество кверцетин — антиоксидант, обладающий активностью против опухолевых клеток. Также оказалось, что в горьком луке Сахаров больше, чем в сладких яблоках и грушах: до 14%.

Витамины в луке

В луке содержатся витамины А, В и С, эфирные масла, а также кальций, железо, магний, фтор, серу (именно из-за нее у лука такой резкий запах) и флавоноиды.



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

«ЧТО ТАКОЕ БИФИЛИН?»



Что такое бифилин?

Это кисломолочный лечебно-профилактический продукт, который содержит в своем составе полезные бифидобактерии.

Бифилин изготавливается по специальной технологии из цельного стерилизованного молока. Молоко сквашивается чистыми бифидокультурами (для этого используется штамм *Bifidobacterium adolescentis* MC-42).

Бифидобактерии, как известно, обладают уникальной способностью уничтожать и подавлять условно-патогенные микроорганизмы в микрофлоре кишечника человека. От обычных кисломолочных продуктов, обогащенных бифидобактериями, бифилины отличаются повышенным содержанием полезных микроорганизмов (10⁸ в 1 мл продукта).

Какие бывают бифилины?

«Бифилин» компании «Био-Веста» выпускается в нескольких формах:

- натуральный «Бифилин-м»
- сладкий «Бифилин-м»
- «Бифилин-м» со вкусом клубники
- «Бифилин-м» со вкусом черники

Отличие их в том, что в «Бифилине-м» натуральном не содержится сахара. Он идеально подходит для лечебно-профилактического питания малышей с трехмесячного возраста и, разумеется, старше. Другие бифилины рекомендуют детям с трех лет и взрослым. Кроме этого, можно принимать лекарственный препарат "[Биовестин-лакто](#)", который очень полезен для организма.

КНИГА РЕЦЕПТОВ РОДИТЕЛИ ГРУППЫ «КАПИТОШКА»



Суп овощной с картофелем

В трехлитровой кастрюле замоченного картофеля обжарена свекла, теред три карто-
клавы картошки с крупной картошкой и лук,
свекла жарится, потом солю. Заранее слива
суп. Свеклу толку толкушкой и снова к
в отвар добавляю две столовые ложки раст
ного масла и вот супочек готов. Сервировка
Линия десерт суп долька колбаски. Сметана
с осы. Фрукты даю как захочет и ягоды
в тарелки. Суп очень вкусный!



Салат
Капустный

В нашей большой
семье - очень
взрослых и много
вкусных, все у нас
своей семейной рецептур.
Салат из капусты с
овощами, очень
популярный и вкусный
в нашей семье.

Для приготовления:

Капуста капустят и 3-4 моркови мелко
дринной свеклой, солим, добавляю сок 1
лимон с растительным маслом, остро
на сковороде сильно перемешиваем обжариваю
масло и бросаем в него крупно порезанную
капусту. Лук только добавляется, был не
варен это в овощи, а в растительное масло
бросаем красную капусту (но как есть капуста)
и сразу добавляю салат. Он получается
кислый и вкусный.

Приятного аппетита!



Колосный

«ёме»

Какая семья всегда была всегда
любовь. но приходить друзья не только о
ваши, а и о своих друзьях, об их семье.
Я думаю я всегда стараюсь превратить
бытовую еду в праздничную

на кухне много друзей всю жизнь

люблю готовить, всегда
на кухне, всегда
красивой, вкусной
капусты и моркови.
и много овощей и
фруктов.

друзья: фрукты обжарено
свежей кефиром капуста
и, отварной картошкой и т.
орнитолюбие и любите,



Рис с овощами



Каждому нужно быстро перестать по-прежнему, а сейчас самое
лучшее блюдо, рис с овощами. Отвариваю рис,
укладываю сверху на середину большого
круглого блюда. Сверху на сковороде в
сливочном масле обжариваю лук. Затем
на сковороде обжариваю на дольки
фрукты. Их обжариваю отдельно на
краю блюда.

Фрукты, это тоже сочетание вкусов
капуста, но, капуста, очень вкусно!



Мы любим кислородный коктейль

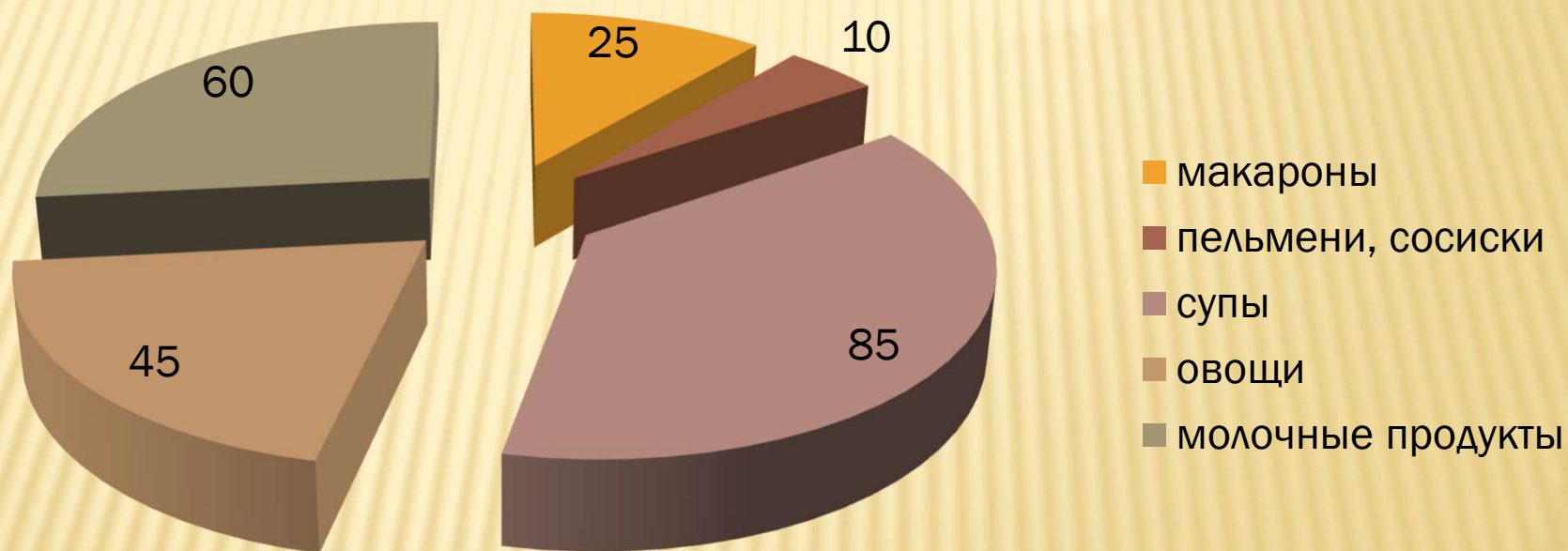


ВСЕ МЫ ЛЮБИМ БИФИЛИН ГРУППА «КАПИТОШКА»



РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ

Любимые продукты вашего ребенка



РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

- ✘ Повысился интерес родителей к меню детского сада, стали использовать рецепты из меню ДОО для домашнего приготовления
- ✘ Участие в пополнении предметно-развивающей среды
- ✘ Снизилась заболеваемость детей на 27%
- ✘ Повысился уровень потребления продуктов с биодобавками как в саду, так и дома.

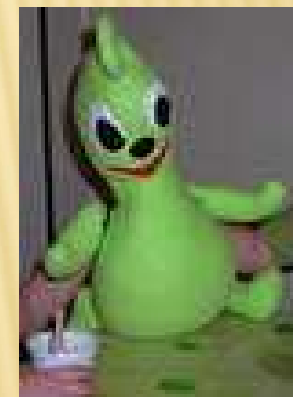
ИТОГОВОЕ МЕРОПРИЯТИЕ СКАЗКА «ЗАЙЧОНОК И МУХА»



НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ



Спасибо компании «Био-веста!» За помощь в реализации проекта





Проект «Я расту здоровым»

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКО-ТВОРЧЕСКИЙ И ЛИЧНОСТНО-ЗНАЧИМЫЙ ПРОЕКТ

РЕАЛИЗОВАН

В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 373

КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «СКВОРУШКА»

С АКТИВНЫМ ПРИВЛЕЧЕНИЕМ РОДИТЕЛЕЙ

В 2013-2014 УЧЕБНОМ ГОДУ





Цель

Создать условия для формирования у детей старшего дошкольного возраста умения ответственно относиться к здоровью, эффективно сотрудничать с другими людьми, умения искать, анализировать, преобразовывать и применять информацию для решения проблем, используя инновационную технологию «Метод проектов».

Задачи

1. Создать здоровьесберегающую среду для реализации проекта.
2. Формировать у детей потребность к здоровому образу жизни.
3. Развивать у детей умение находить нужную информацию и объединять полученные сведения для решения данной проблемы.
4. Поощрять творческую инициативу детей и родителей в продуктивной деятельности.
5. Повышать педагогическую и валеологическую культуру родителей.



Участники проекта:

дети подготовительной группы «Земляничка», родители и педагоги.

Сроки реализации: октябрь 2013 – май 2014 года.



Заполнение рабочих тетрадей





МЫ - ЛЮБИМ БИФИЛИН



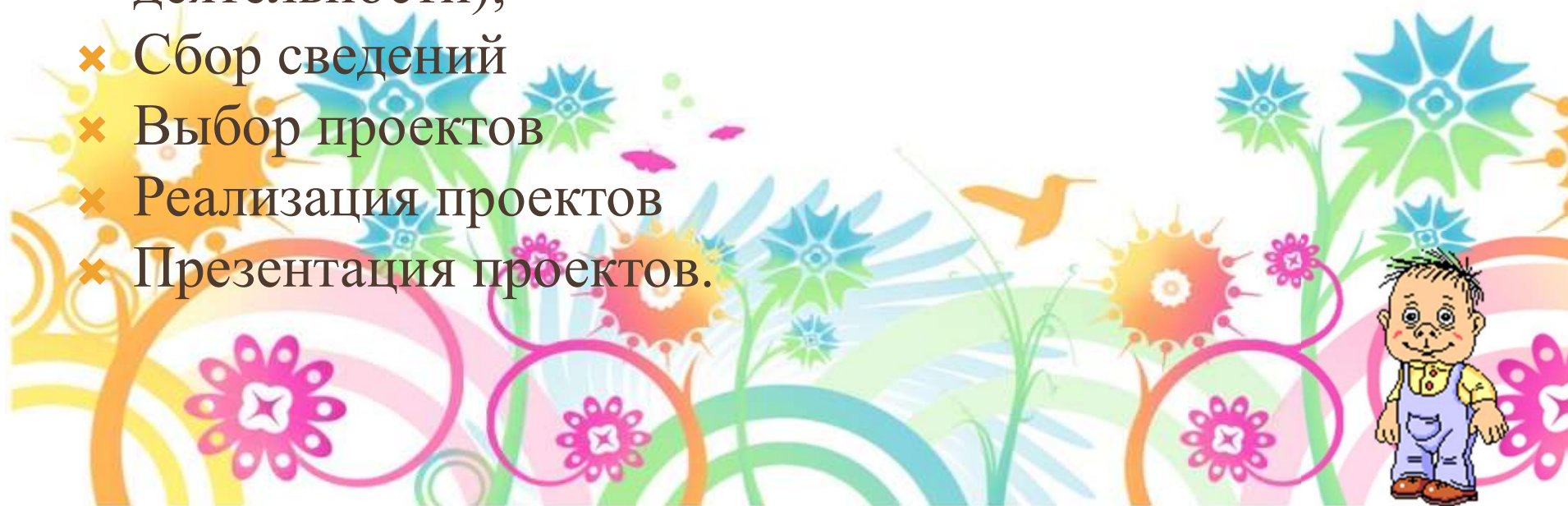
БИОВЕСТИН



План по реализации проекта

Используя методические материалы образовательного проекта для дошкольников и младших школьников «Питание и здоровье» и выбрав метод проектов как эффективную технологию, каждый мини-проект состоял из последовательных этапов:

- ✘ Выбор темы (планирование познавательной деятельности);
- ✘ Сбор сведений
- ✘ Выбор проектов
- ✘ Реализация проектов
- ✘ Презентация проектов.



Реализованы несколько мини-проектов: «Я – человек», «Здоровое питание», «Микробы, бактерии и гигиена», «Здоровье и отдых».



МИНИ ПРОЕКТ
«Я - ЧЕЛОВЕК»

МИНИ ПРОЕКТ
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

МИНИ ПРОЕКТ
«МИКРОБЫ, БАКТЕРИИ И ГИГИЕНА»

МИНИ ПРОЕКТ
«ЗДОРОВЬЕ И ОТДЫХ»

Итог.

Спектакль «Приключение Незнайки и его друзей» на новый лад

Отчёт

по реализации проекта

"Я расту здоровым"

В ходе реализации проекта

В группе создана развивающая среда

Развивающая среда
игра «Супермаркет»
отдел «Молочная продукция»



Развивающая среда
Магазин «Хлебобулочные изделия»

• Коллекция круп

Отдел «Хлебобулочные изделия»



Развивающая среда «Поликлиника»



Изготовление карточек в регистратуру и бейджиков для специалистов

Развивающая среда

Отдел «Молочная продукция»



Развивающая среда Магазин «Хлебобулочные изделия»

✕ Коллекция круп



Отдел «Хлебобулочные
изделия»



Развивающая среда «Поликлиника»



Изготовление карточек в регистратуру и бейджиков для специалистов



ЭКСКУРСИЯ НА КУХНЮ

После завтрака мы спустились на первый этаж. Там расположена кухня. Сколько разных машин-помощников кругом: электрическая плита, духовой шкаф и мясорубка. Всё для того, чтобы повара могли готовить быстро и вкусно. Особенно нас удивила посуда: большие, даже огромные кастрюли и сковорода смотрели на нас. В кастрюлях что-то кипело, и оттуда доносились вкусные запахи. Повара легко и умело выполняли свою работу. Выглядели они, как учёные или настоящие волшебники: в белых халатах и красивых колпаках. На прощанье повара угощали нас вкусным печеньем, которое они испекли. А мы сказали большое спасибо поварам за их труд.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА ИЗ ОВОЩЕЙ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА ИЗ ФРУКТОВ



Приготовим мы салат
Угощению каждый рад.





РАЗВИВАЮЩАЯ СРЕДА «ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» МИНИ-ЛАБОРАТОРИЯ

Оснащение мини-лаборатории

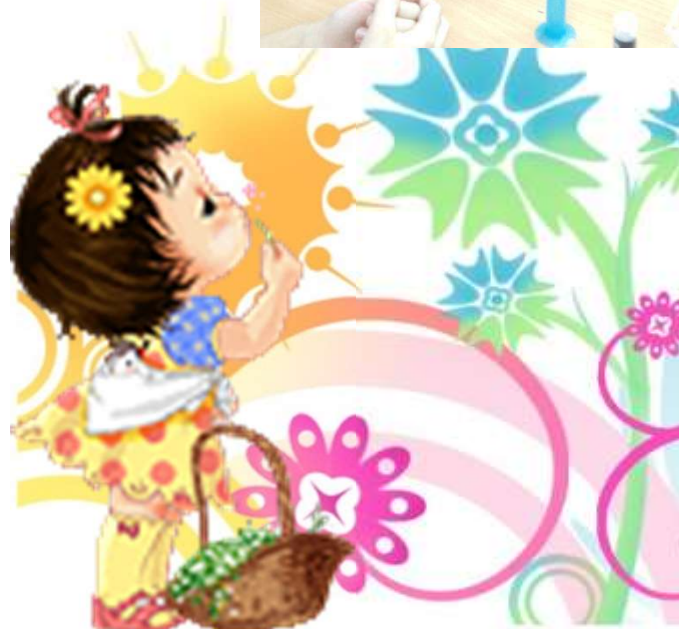


Использование макетов и альбомов

- ✗ «Волшебница-вода»
- ✗ «Воздух – невидимка»
- ✗ «Что у нас под ногами»



РАССМАТРИВАНИЕ МИКРОБОВ В МИКРОСКОП

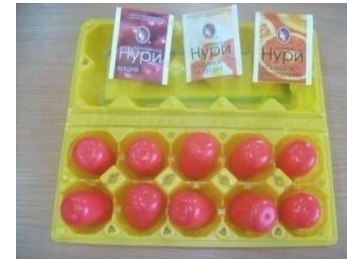
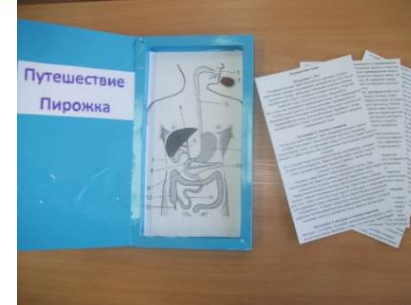


ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ «ВИТАМИНЫ ВЫРАСТИМ САМИ» ОГОРОД НА ПОДОКОННИКЕ



ИГРЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА

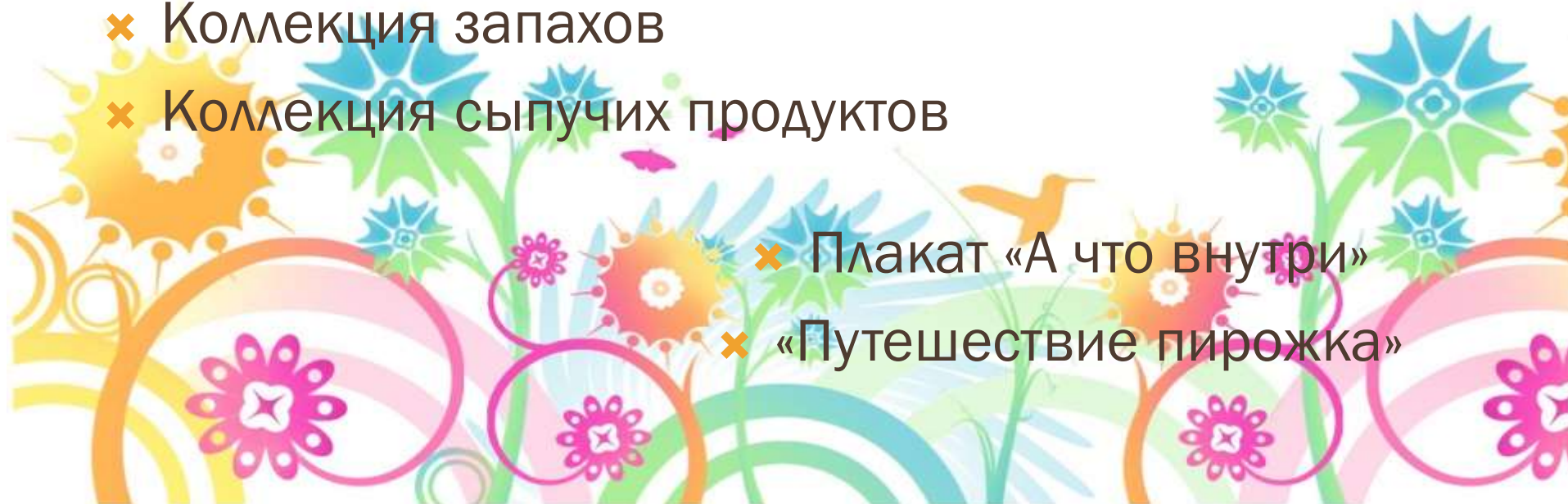
Игры Доктора Айболита



ИГРЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА ИЗГОТОВЛЕНЫ ДЕТЬМИ

Игры для развития органов чувств:

- ✗ «Шумовые маракасы»
- ✗ «Тактильные мешочки»
- ✗ «Верёвочные телефоны»
- ✗ Коллекция запахов
- ✗ Коллекция сыпучих продуктов
- ✗ Плакат «А что внутри»
- ✗ «Путешествие пирожка»



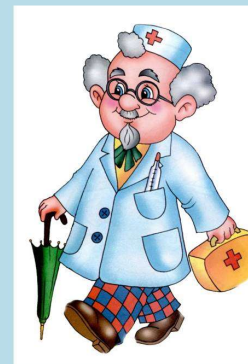
ИГРЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА ИЗГОТОВЛЕНЫ ДЕТЬМИ

Игры
Доктора Айболита



ИГРЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА

Игры
Доктора Айболита



«Полезные и вредные
продукты»



ИГРЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА

Игры
Доктора Айболита



«Витамины для
Смешариков»



ИГРЫ ДОКТОРА АЙБОЛИТА

Игры Доктора Айболита



Дидактические игры по теме «Хлеб – всей жизни голова»



«Что сделано из муки?»

Задачи:
развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

Ход игры:
дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.



«Что из какой муки испекали»

Задачи:
закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

Ход игры:
дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.



Игра с мячом «Скажи, какой»

Задачи:
обогащать словарный запас детей, развивать речь.

Ход игры:
дети встают в круг, передают друг другу мяч и подбирают слова-признаки к заданным словам.
(Хлеб какой? Мука какая?)



«Назови профессию»

Задачи:
Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширить словарь.

Ход игры:
педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомола и т.д.)



«Что сначала, что потом»

Задачи:
закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

Ход игры:
дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляют по ним рассказ.



«Разложи баннички»

Задачи:
развивать восприятие формы, величины, упражнять детей в умении визуально определять размеры в порядке возрастания (убывания), развивать глазомер, зрительное восприятие.

Ход игры:
дети пронумеровывают изображенные на карточке банники по порядку (от 1 до 10) от самого маленького до самого большого и наоборот.



«Что нужно для работы хлебороба»

Задачи:
закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память.

Ход игры:
дети отбирают картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда хлебороба.



«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Задачи:
развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.

Ход игры:
дети, стоящие по кругу, называют различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.



ВИТАМИННЫЙ КРОССВОРД





СТИХИ ПРО ВИТАМИНЫ, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Я – морковка, рыжий хвостик.
Приходите чаще в гости,
Чтобы глаза заблестели,
Чтобы щечки заветели,
Ешь морковку, сой мой лей,
Будешь только здоровей!

Я – толстый красный помидор,
Люблю дегустировать пор.
Я – витаминный сундучок,
А ну-ка, откуси бочок!

Я – и свежий, и соленый,
Весь пупырчатый, зеленый.
Не забудь меня, дружок,
Запасай зборовые впрок.
(Огурец)

А я – сочная капуста,
Витаминами горжусь.
В капусте, борщи, салаты
Я, конечно, преискусна,
А какие вкусные
Ши мои капустинки!

В черной шляпе - топ да топ -
По дорожке скачет боб
Подкрутил усы горюк: чем я плох?
Сосем не плох.
Говорит ему фасоль:
- Ты, горюк, у нас - король.
Мы, бобовые, гордимся,
Что для разных каш водимся.
Что плоды у нас в стручках,
Как в волшебных сундучках.
Но полевые бегут,
Мы не речем под замки,
Те, кто с детства дружил с нами,
Те растут бобовыми.

Я – не птичка-невеличка
Я – полезная клубничка.
Кто побужится со мной –
Не простудится зимой!

Я – крепкое, хрустящее,
Чудо настоящее.
Желтое и красное –
Кожица атласная.
Яблоно румяное!
Детям всем желанное!

Называют меня арбузей.
Я скажу, а ты послушай:
Полобите меня, дети!
Я полезней всех на свете.

А я дыня – желтый бок.
Кто тут, дыня, заиграет?
Вкусная, медовая,
Прогони хворобу я.

Крутай я и влажный,
Большой, тлежельный, сладкий.
Микость моя красная –
Снабодье прекрасное.
(Арбуз)

Я – заморский гость, банан,
Перелетный я омаан.
Меня солнце попросило
Передать свою вам силу.

У меня ключиц бок.
На макушке – холмик.
Замечательный на вкус,
Ананасом я зовусь.

Мы делили апельсин:
Мягко нас, а он один!
Эта долька для котят,
Эта долька для утят,
Эта долька для ежек,
Эта долька для стражк.
А для волка кожура.
Он сардит на нас – беда!
Разбегайтесь кто куда!

Овощи и фрукты
(Ирма Финк)

Всех размеров и цветов
Свещи и фрукты,
Хватит их на десять ртов,
Запасай продукты.

Фрукт чудесный – ананас,
И большой, к тому же
Если ощутить его враз,
То не нужен улик.

Это зренье обман?
Синенький, пресный –
Зреет толстый беклажан.
Он по форме длинный.

Гроздьбами гордится сад,
Изогнулись ветки.
Как созреет виноград,
Приходите, дети!

И варенье, и компот
Из созревшей вишни,
Красный сок смазвал рот –
Все вопросы решит.

Ароматна и сладка
Желтенькая арбушка.
Съела три, теперь сыта
Маленькая Коуша.

Нос щекочет аромат
Ягоды клубники.
Созревает вешиный сад
Солнечные блики.

Желтый, солнечный лимон,
Он полезен с чаем.
А без чая кислый он –
Мы про это знаем.

Дремлет под землей морковка,
Что же ей там снится?
Призраки, как жуки бровь –
Покажись, девица!

Сокот спелым наполнилась
Ягода малина,
К ней с русскими пробралась
Славяная овчина.

Огуречик, огурец,
Он лежит на арбузе.
Поблизнул мне удалец –
Будет все в порядке.

Не румяный колбасок
Розовые щечки,
Это персик бочок –
Фрукт любимый дочки.

Что за дерево в цвету?
Фрукты не фрукты а бобо!
Вам, детишки, подсажу –
Созревает слива.

Иностраночка хурма
К нам на блюдце лежит,
До чего же хороша,
Но немножко вяжет.

Мы спелом большой парок
с яблочной начинкой,
Яблочный в сахаре сок
Сыты мы с Ириной.

Витамины
А
В
С
D

Витамины А
Помни истину простую –
Лучше видят только тот,
Кто жует морковку сырую
Или пьет морковный сок.

Витамин В
Очень важно спозаранку
Есть за завтраком сэксунку
Черный хлеб ползает нам –
И не только по утрам.

Витамин С
От простуды и ангины
Помогает апельсин.
Ну, а лучше есть лимон,
Хоть и очень кислый он.

Витамин Д
Рыбий жир всега полезней!
Хоть противный – надо пить.
Он спасает от болезней,
Без болезней – лучше жить!

Ребенка:
Никогда не унываю
И улыбка на лице,
Потому что принимаю
Витамины А В С

(Автор стихов Л.Зильбер).

Витамин «А»
Где же витамин «А» найти,
Чтобы видеть и расти,
И морковку, и абрикосы
Витамины в себе тот носит.
В фруктах, наобед он есть,
Их нам всех не перечислять.

Витамин «В»
Свежая яблочка, картофель,
Рыба, теляца, помидор.
Витамины «В» имеют
И отдают нам их сумчатые
«В» – в маркуной чашке злаков,
Хоть он там не обидно.
Это все же не беда,
Группа «В» там есть всегда.

Витамин «С»
А вот «С» – едим со шашки,
И с плодами, овощами,
Он в капусте и в шпинате,
И в шпинате, в томате.
Пошлите на земле –
И в салате, в цветеле,
Лук, редиска, репа, брюква,
И укроп, петрушка, клева,
И лимон, и апельсин
Ну, во всем мы «С» едим!
«С» – витамин в цветной капусте,
В укропе свежих овощах;
Он соком в войдетке залупит
Усталых клеток бодрый ряд.

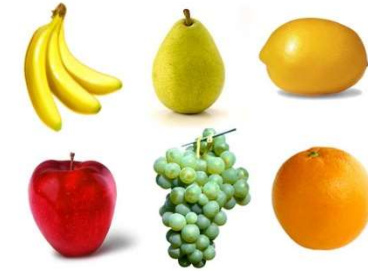
«ОВОЩИ И ФРУКТЫ – ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ»



«Овощи и фрукты – полезные продукты».



*Лук – от семи недуг.
Лук да капуста лихого не допустят.
Обед без овощей – праздник без музыки.
Зелень на столе – здоровье на сто лет.
Овощи - кладовая здоровья.*



ВИТАМИН

- «Вита» - жизнь
- «Амин» – жизненно-необходимое вещество
- В день съедать 500 г овощей и фруктов



Казимир Функ

Витамин А



Витамин В



Витамин С



Чтоб здоровым, сильным быть,
Надо фрукты и овощи любить.
Все без исключения!
В этом нет сомнения.



КНИГА «ПЛАНЕТА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»



РУКОПИСНАЯ КНИГА «ЗУБНАЯ ФЕЯ»



Следим за зубами!
Ни для кого не секрет, что зубы лучше беречь с молодости. И начинать процесс «зубоохранения» надо с самых первых молочных зубов.

Почему надо чистить молочные зубы?
Многие молодые мамы полагают, что чистить молочные зубы не обязательно - ведь они все равно выпадут. Однако разрушающиеся зубы - это всегда боль, дискомфорт и источник распространения болезнетворных бактерий. Кроме того, рано воспитанная привычка чистить зубы становится для ребенка естественной, и поможет ему сохранить здоровье коренных зубов.

Как ухаживать за молочными зубами?
С момента появления первых молочных зубов (6-8 месяцев), до года родители должны чистить зубы ребенка специальной силиконовой щеточкой, хотя бы 1 раз в день.

С года ребенку можно чистить зубы дважды в день очень мягкой детской зубной щеткой, движениями от десны к режущему краю или жевательной поверхности зубов.

С 2-2,5 лет следует использовать детскую гелевую зубную пасту. Количество пасты на одну чистку не должно превышать по размерам горошину.

С 3 лет малыши могут чистить зубы сам, дважды в день очень мягкой зубной щеткой и детской зубной пастой, под присмотром родителей.

Пять правил здоровых зубов

1. правильное питание - еда должна быть богата кальцием;
2. начинать чистить зубы с 5-6 мес.;
3. чистить зубы минимум дважды в день, не меньше 2-3 мин.;
4. до минимума ограничить сладости;
5. раз в пол года посещать стоматолога.

www.PhotoShop-for-you.ru



Продуктом детской деятельности стали:

- ✗ художественное творчество, поделки,
изготовленные на мастер-классах

Художественное творчество
Лепка фруктов



Художественное творчество

Лепка фруктов



Творческие работы, изготовленные с родителями


ФРУКТЫ

"Яблоко, например красное, груша, банан, лимон, ананас, персик... Люблю их, потому что они вкусные."



Я - крепкое, хрустящее,
Чудо настоящее.
Желтое и красное -
Кожура атласная.
Самое румяное.
Детям всем желанное.

<p>ГРУША</p>  <p>сладкая сочная</p>	<p>ЯБЛОКО</p>  <p>вкусное, сочное, полезное</p>
<p>БАНАН</p>  <p>сладкий, мягкий</p>	<p>АПЕЛЬСИН</p>  <p>сочный, витаминный</p>
<p>ПЕРСИК</p>  <p>вкусный, сочный, полезный</p>	<p>ЛИМОН</p>  <p>кислый, витаминный</p>



Яблоко - красное, зеленое, желтое, круглое, вкусное, сладкое. Банан - мягкий, желтый, вкусный. Арбуз - красный, сочный, сладкий.



Слива - фиолетовая, сладкая, полезная, сочная.

Яблоко - красное, желтое, зеленое, полезное, витаминное, сочное, вкусное.

Банан - желтый, сладкий, полезный, витаминный.

Груша - зеленая, полезная, витаминная, сочная, вкусная, полезная.







Яблоко - круглое, красное, желтое или зеленое, вкусное, сочное, полезное, у него много витаминов.

Банан - желтый, сладкий, полезный, витаминный.

Груша - очень вкусная, полезная, сладкая, витаминная, она имеет много витаминов.

Слива - фиолетовая, сладкая, полезная, сочная, витаминная.

<p>ВИНОГРАД</p> 	<p>ЯБЛОКО</p> 	<p>МАНДАРИН</p> 
<p>ГРУША</p> 		

ВИНОГРАД - синий, маленький, сладкий.
ЯБЛОКО - зеленое, большое, кислое, полезное.
МАНДАРИН - оранжевый, маленький, сладкий.
ГРУША - желто-зеленая, большая, сладкая.



Фрукты

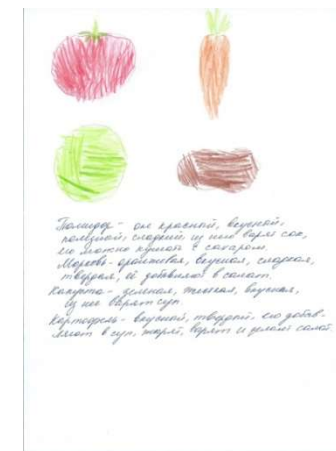
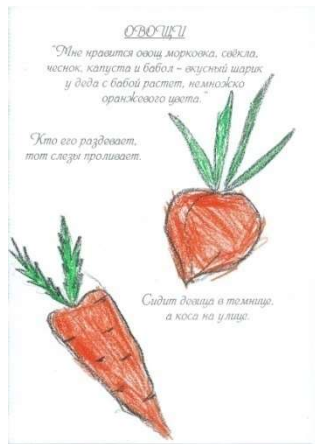
яблоко, банан, виноград
сладкие, вкусные, круглые, сочные.



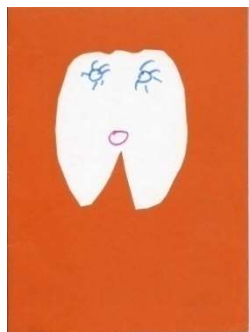
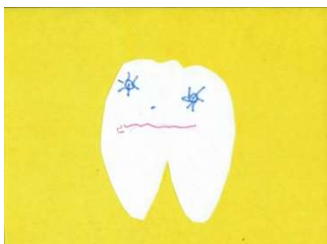
Мои любимые фрукты это бананы и яблоки. Яблоко растет на дереве, а бананы на банановом дереве. Когда яблоко созревает оно становится красным. Когда созревает банан он становится желтым.



Творческие работы, изготовленные с родителями



САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ «ПОЛЕЗНЫЕ И ВРЕДНЫЕ ПРОДУКТЫ»



Художественное творчество

Лепка овощей



ВЫСТАВКА ДЕТСКИХ РАБОТ «МИКРОБЫ, КОТОРЫЕ ЖИВУТ НА РУКАХ»



ТЕМАТИЧЕСКИЕ ДОСУГИ, ТЕАТРАЛИЗАЦИЯ И МОДЕЛИРОВАНИЕ



ТЕАТРАЛИЗАЦИЯ СКАЗКИ «КОЛОБОК»



Видеофильм Сказка "Колобок" на новый лад
<http://www.youtube.com/watch?v=RTToQRKW6aE>
Сказка "Колобок" (фото)
<http://www.youtube.com/watch?v=kwOVqMCEQAU>

СПОРТИВНОЕ РАЗВЛЕЧЕНИЕ «СОВЕТЫ АЙБОЛИТА»



Видеофильм развлечения в медиатеке ДОУ
<http://www.youtube.com/watch?v=bJuAKlpPu-U>



ТЕАТРАЛИЗАЦИЯ СКАЗКИ «РЕПКА» АРТИСТЫ - РОДИТЕЛИ



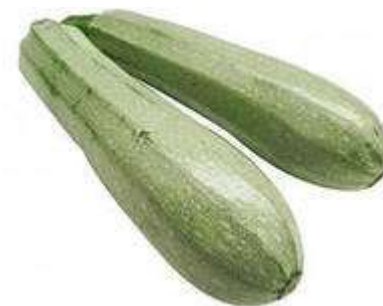


ТЕАТРАЛИЗАЦИЯ СКАЗКИ «РЕПКА» АРТИСТЫ - ДЕТИ



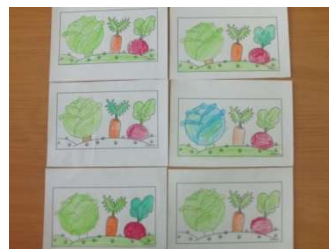
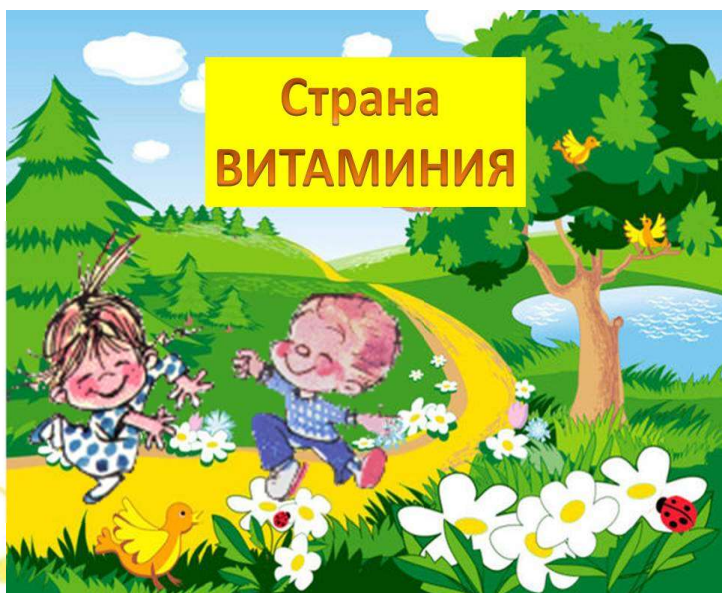
Видеofilm «Сказка "Репка" на новый лад
http://www.youtube.com/watch?v=-YH9W_aY-og

МУЗЫКАЛЬНАЯ ИГРА «КАБАЧОК»



НОД

«ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ ВИТАМИНИЮ»



Я здоровье сберегу,
Сам себе я помогу.
Если хочешь быть здоров,
Позабыть про докторов,
Кушай овощи и фрукты.
Это лучшие продукты!

Видеофильм развлечения «Путешествие в Страну Витамина»

<http://www.youtube.com/watch?v=dIENUaOKiEM>

**СЕРИЯ «ВСТРЕЧА С
ИНТЕРЕСНЫМИ
ЛЮДЬМИ»**

(ВИДЕОФИЛЬМЫ И ФОТОРЕПОРТАЖИ)



«Будем здоровы!» Перезва А.С. Встреча с мамой-доктором Спасибо Вам, Алевтина Сергеевна!



Видеofilm в медиатеке ДОУ

**«Салон красоты. Ким Е.Э.
Встреча с мамой – парикмахером.
Спасибо Вам, Евгения Эдуардовна!**



Видеофильм в медиатеке ДОУ.

«Молочные продукты». Пшеницина Н.Г. Встреча с мамой, работником молочной промышленности Спасибо Вам, Нина Геннадьевна!



Видеофильм в медиатеке ДОУ



**«Хлебобулочные изделия». Атаманова С.В.
Встреча с мамой - пекарем
Спасибо Вам, Светлана Валерьевна!**



Видеофильм в медиатеке ДОУ.



ПРОВЕДЕННЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ И МАСТЕР-КЛАССЫ С ДЕТЬМИ И РОДИТЕЛЯМИ:

- ✗ Практическое занятие «Прослушивание биения сердца и дыхания лёгких».
- ✗ Изготовление макета «Что у нас внутри».
- ✗ Практическое занятие «Изготовление различных хлебобулочных изделий из солёной муки для игры «Магазин».
- ✗ Изготовление микробов из ниток.
- ✗ Изготовление Бифилина из бумаги.

Презентация плаката «Моё тело»



Мастер-класс
«Изготовление шумовых
инструментов»



Игры
Доктора Айболита



Мастер-класс
«Изготовление верёвочного
телефона»



Игры
Доктора Айболита



Мастер-класс
«Полезные и вредные микробы»



Практическое занятие
«Прослушивание биения сердца и дыхания лёгких»



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПЛАКАТА «МОЁ ТЕЛО»



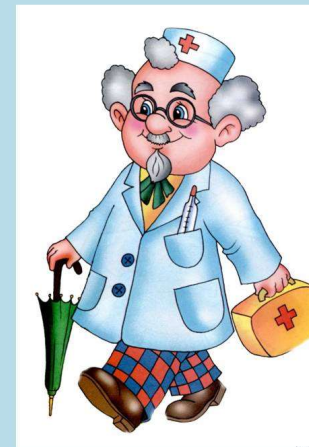
МАСТЕР-КЛАСС «ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШУМОВЫХ ИНСТРУМЕНТОВ»

Игры
Доктора Айболита



МАСТЕР-КЛАСС «ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВЕРЁВОЧНОГО ТЕЛЕФОНА»

Игры
Доктора Айболита



МАСТЕР-КЛАСС «ПОЛЕЗНЫЕ И ВРЕДНЫЕ МИКРОБЫ»



МАСТЕР-КЛАСС «Бифилинчик»



ПРОДУКТ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ ЖУРНАЛ «ПОЧЕМУЧКИ»



Мини-проект
«Я – человек»



Мини-проект
«Здоровое питание»



Мини-проект
«Микробы, бактерии и гигиена»

Мини-проект
«Здоровье и отдых»



Мини-проект
«Ура! Мы
сделали это!»

БИОВЕСТИН

«Бифилин» компании «Био-Веста»

БИФИЛИНЫ

ГАЗЕТА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ «БИФИЛИНЫ»



Что такое бифилин?



Это кисломолочный лечебно-профилактический продукт, который содержит в своем составе полезные бифидобактерии.

Бифилин изготавливается по специальной технологии из цельного стерилизованного молока. Можно сказать, что это чистый бифидокультуры (для этого используется штамм *Bifidobacterium adolescentis* MC-42).

Бифидобактерии, как известно, обладают уникальной способностью уживаться и подходить условно-патогенным микроорганизмам в микрофлоре кишечника человека. От обычных кисломолочных продуктов, обогащенных бифидобактериями, бифилины отличаются повышенным содержанием полезных микроорганизмов (108 в 1 мл продукта).

Какие бывают бифилины?



«Бифилин» компании «Био-Веста» выпускается в нескольких формах:

- натуральный «Бифилин-м»
- сладкий «Бифилин-м»
- «Бифилин-м» со вкусом клубники
- «Бифилин-м» со вкусом черники

Особенно их а том, что в «Бифилин-м» натуральном не содержится сахара. Он идеально подходит для лечебно-профилактического питания малышей с тремесного возраста и, разумеется, старше. Другие бифилины рекомендуют детям с трех лет и взрослым. Кроме этого, можно принимать лекарственный препарат «Биовестин-лакто», который очень полезен для организма.

Как действуют бифилины?



Живые бактерии, которые используют для изготовления бифилинов, стимулируют и повышают иммунитет, помогают расщеплять белки и углеводы, поступающие в человеческий организм, а также легко усваивать их. Эти микроорганизмы защищают печень и кишечник и нормализуют естественную микрофлору слизистых. Весь нормальная микрофлора человека, которая является очень важной частью организма, состоит из бифидобактерий на целых 65-98%. Но множество факторов (некачественные продукты, искусственные красители и консерванты, антибактериальные препараты, вирусные и простудные заболевания, стресс) вызывают гибель этой микрофлоры. Восстанавливать ее и помогают бифилины, которые содержат не только активные бифидобактерии, но и продукты их жизнедеятельности. Это, например, витамины А, В1, В2, В6, В12, С, Е, ферменты, бифитин и кислоты. Эти вещества снижают риск развития болезней и в целом позитивно влияют на организм.

Как употреблять бифилины?



Любой «Бифилин» - это так называемый функциональный продукт. Их можно употреблять ежедневно, длительность приема тоже может быть любой. Производство и упаковка всех продуктов проводится под строжайшим санитарно-гигиеническим контролем. Все технологические условия, которые обеспечивают активность и чистоту живых клеток, неизменно соблюдаются.

Бифилины рекомендуется хранить в холодильнике не более пяти суток при температуре +2-4°С.



Здоровье и развитие ребенка



Бифилин - относительно новая на рынке детского питания, с одной стороны, и фармацевтическом, с другой, кисломолочная предназначена специально для малышей.

Не секрет, что новорожденные часто страдают кишечными расстройствами и дисбактериозом в результате того, что их желудочно-кишечный тракт еще не такой усовершенствованный, как у взрослых. Кишечник страдает и в результате гнойно-септических и кишечных инфекций. А кроме этого, очень часто детям дают антибиотики на основе сульфаниламида, которые, в первую очередь, убивают не только бактерии, но и полезные микроорганизмы, поэтому в этом случае необходимо поддерживать работу желудка и принимать профилактические меры против дисбактериоза, особенно при переводе с грудного вскармливания на смешанное или искусственное питание.

Именно для этих целей и был разработан Бифилин, уникальный препарат, который содержит штаммы бифидобактерий, который не только может использоваться в сочетании с основной молочной продукцией, но и заменять эффективно заменять ее, став основным продуктом питания.

Бифилин - концептуально новая научная разработка, в которой использованы бифидобактерии, не утрачивающие способности размножаться, а в каждом миллилитре нанита содержится 100 000 000 бактерий. А дополнительную силу препарату придают продукты жизнедеятельности самих бактерий - органические кислоты, ферменты, минеральные вещества.

Показания к приему Бифилина



Применение Бифилина врач-педиатр рекомендуют детям с самого раннего возраста, а показаниями к нему являются следующие заболевания: кишечные расстройства (в том числе инфекционного характера), дисбактериоз, желудочно-кишечный, повышенный метеоризм, реконвалесценция желудочно-кишечных заболеваний.

Естественно, Бифилин в рацион следует вводить постепенно, учитывая возраст ребенка, фазу заболевания, степень переносимости препарата.

Обязательно пройти курс восстановления естественной кишечной микрофлоры после лечения малыша антибиотиками, особенно из группы сульфаниламидов, а также тяжелыми химическими препаратами. Необходимо Бифилин и при заболеваниях гнойно-септической этиологии (к примеру, фурункулез).

А также следует не забыть про Бифилин, если ребенок рано был переведен на искусственное или смешанное вскармливание (особенно резко, в случае заболевания матери). Кстати, отзывы о Бифиллине матерей, которые использовали его для детей в возрасте от 3-х месяцев до 1,5 года, свидетельствуют о высоких пробиотических свойствах препарата. Кстати, Бифилин могут применять и взрослые, у которых существуют сходные проблемы с желудочно-кишечной системой.

Противопоказания Бифилина

Инструкция к Бифиллину отмечает, что противопоказаний к применению препарата не существует. Единственное препятствие - индивидуальная переносимость его детским организмом, повышенная чувствительность к нему или аллергия. Но, честно говоря, такое препятствие малышу Бифилина бывает крайне редко. Обычно в таком случае, малыш вообще не будет нормально воспринимать кисломолочную продукцию.

Побочные эффекты Бифилина

В результате клинических исследований побочных эффектов после приема Бифилина отмечено не было, хотя врачи советуют с осторожностью давать препарат малышам, склонным к аллергии.

ГАЗЕТЫ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ РОДИТЕЛЯМИ И ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

БИОВЕСТИН
Биофарма компания «Био-Вестин»

Бифидин

Что такое Бифидин?

Это уникальный биофармацевтический препарат, который содержит в своем составе чистый бифидобактериальный концентрат. Благодаря активному воздействию на организм способствует его оздоровлению и укреплению иммунитета. Многие заболевания имеют бактериальную природу. Если люди испытывают такие заболевания как дисбактериоз, АС, АСД.

Бифидобактерии являются важными компонентами нормальной микрофлоры и здоровья. Улучшают пищеварение, стимулируют иммунитет, способствуют выведению токсинов из организма. Бифидобактерии являются основой биофармацевтика, бифидобактерии способны выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где они начинают размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Какие болезни вызваны?

Бифидин способен эффективно воздействовать на различные формы дисбактериоза: дисбактериоз кишечника, дисбактериоз влагалища, дисбактериоз полости рта и др.

Помимо этого, он участвует в профилактике и лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта, способствует профилактике заболеваний мочеполовой системы, стимулирует иммунитет, способствует выведению токсинов из организма. Бифидин способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Как действует Бифидин?

Клинически доказано, что бифидобактерии способны выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где они начинают размножаться, подавляя патогенную микрофлору. Бифидин способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Как работает Бифидин?

Бифидин способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору. Бифидин способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Противопоказания Бифидина

Противопоказаниями к применению Бифидина являются: индивидуальная непереносимость компонентов препарата, тяжелые заболевания желудочно-кишечного тракта, тяжелые заболевания мочеполовой системы, тяжелые заболевания иммунной системы.

Побочные эффекты Бифидина

В редких случаях возможны побочные эффекты при приеме Бифидина: диарея, метеоризм, тошнота, головная боль, аллергия.

Сказка про багеттино Биффи

Жили-были на свете замечательные багеттино по имени Биффи. Они были очень добрыми, веселыми и дружелюбными. Они любили играть и помогать другим. Однажды Биффи решил пойти в школу, чтобы научиться читать и писать. Но там его встретил злой волшебник, который хотел испортить его учебу. Биффи был очень смелым и храбрым, он смог победить злодея и спасти свою школу. С тех пор Биффи стал еще добрее и щедрее, он всегда помогает тем, кто нуждается в помощи.

Багеттино Биффи очень добры и дружелюбны, они всегда готовы помочь другим. Они любят играть и веселиться. Биффи способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Багеттино Биффи очень добры и дружелюбны, они всегда готовы помочь другим. Они любят играть и веселиться. Биффи способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Багеттино Биффи очень добры и дружелюбны, они всегда готовы помочь другим. Они любят играть и веселиться. Биффи способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Занимательные опыты на кухне

Рекомендуем родителям

Делаем творог

Бифидин, который более 30 лет успешно применяется, не имеет никаких побочных эффектов. Он может применяться как у взрослых, так и у детей. Бифидин способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Сырье получают из смеси выделенных сливок и оставляют на 2-3 часа.

У нас получили прекрасный творог. Попробуйте его с сахаром и сметаной, это будет очень вкусно. Бифидин способен выживать в кислой среде желудка, выходя в кишечник, где он начинает размножаться, подавляя патогенную микрофлору.

Как сделать мороженое?

Для мороженого нам понадобится молоко, сахар, ванилин, сливки. Молоко и сливки добавляем в блендер, перемешиваем. Добавляем сахар и ванилин. Перемешиваем еще раз. Заливаем смесь в формочки для мороженого. Ставим в морозилку на 2-3 часа.

Мороженое готово. Теперь его можно есть.

Собьем масло

Если вы хотите сделать масло, то понадобится коровье натуральное молоко и сливки. Прогреваем молоко и сливки на медленном огне. Добавляем соль и перемешиваем. Даем остыть. Процеживаем через марлю. Масло готово.



ИТОГ ПРОЕКТА: СПЕКТАКЛЬ «ПРИКЛЮЧЕНИЕ НЕЗНАЙКИ И ЕГО ДРУЗЕЙ» НА НОВЫЙ ЛАД В ДЕТСКОМ САДУ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ



Видеофильм в медиатеке ДОУ
<http://www.youtube.com/watch?v=YNfc9Z-iiXc&feature=youtu.be>



ИТОГ ПРОЕКТА
СПЕКТАКЛЬ «ПРИКЛЮЧЕНИЕ НЕЗНАЙКИ И ЕГО ДРУЗЕЙ НА НОВЫЙ ЛАД»
НА РАЙОННОМ ЭТАПЕ КОНКУРСА



Результаты проекта

К маю 2014 года в подготовительной группе «Земляничка» в процессе реализации проекта была создана благоприятная здоровьесберегающая среда, позволяющая расширить знания детей о способах укрепления своего здоровья и вовлечения родителей. Пропаганда валеологических знаний среди родителей способствовала тому, что они больше стали уделять внимания своему здоровью и здоровью своих детей.

Родители стали активными участниками проекта.

Дети приобрели реальный опыт самостоятельной, совместной со взрослыми познавательной, продуктивной, творческой деятельности.

Воспитанники с удовольствием пьют Бифилин и стали меньше болеть.

Сравнивая данные на начало и середину года можно сделать вывод о снижении заболеваемости детей на 25 %.





Опыт работы

На районном этапе
V городского фестиваля-конкурса
детских тематических проектов «Питание и здоровье»
проект «Я расту здоровым» стал лауреатом
и по оценкам жюри занял 2 место.





Распространение опыта работы

- ✘ Отдельные материалы проекта участвовали в Международном конкурсе «ОРИЕНТИР: ЗДОРОВЬЕ!». Номинация конкурса «Конкурс методических разработок». Тема «Создание условий в ДООУ для формирования здорового образа жизни у старших дошкольников» в декабре 2013 года.

Диплом победителя за 1 место



<http://nsportal.ru/site/zemlyanichka-gruppa-no-16>

АЛЬБОМЫ СЛОВОТВОРЧЕСТВА «МИР ВОКРУГ НАС» НА ТЕМЫ:

- ✗ «Давайте познакомимся»
- ✗ «Какой вид спорта мне нравится».
- ✗ «Моё любимое блюдо»





СЛОВОТВОРЧЕСТВО НА ТЕМУ «МОЁ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО»



Альбом «Моё любимое блюдо»



Горденко Андрей.

Я люблю кушать блины.
Мама их готовит бабушка.
Иногда блины выкатывает с мясом.
Бабушка выкатывает тесто, это выкатывает на сковородку.
Так блины шипят, а потом она кладет его на тарелку.



Гордштейн Снежана.

Я люблю манную кашу.
Готовит мне ее моя бабушка.
Каша получается вкусная сладкая и очень полезная.



Доменико Настя
«Моё любимое блюдо»

Мне очень нравится макаронки с сыром. Они
вкусные и полезные.



Озимова Лера
«Моё любимое блюдо»

Я люблю суп, он очень вкусный с рыбой, рисом
и огурцами.



Перева Злата.

Мне больше всего нравится гречневая каша.
Она полезная.
Если я ее буду кушать, постоянно по возрасту
Крепкой и здоровой так мне мама говорит.



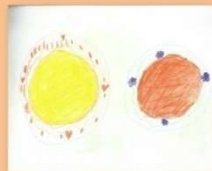
Солдаткин Стас.

Я люблю кушать рассольник.
Мне его готовит бабушка.
Кушаем мы его вместе с бабушкой.



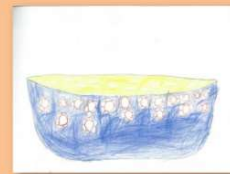
Самплетова Катя.

Я люблю курицу в кляре.
Она вкусная и очень полезная.
Еще люблю по утрам кушать мамину оладку.



Чистеев Ваня.

Я люблю суп с соевыми, суп с лимонной устрицей.
Все это мне готовит мама.
У нее очень вкусно получается.



Пунась Вика.

Я люблю жареную картошку.
Она вкусная и ее обожаю.
Мама жарит картошку на сковороде, посыпают
Потом ставят в духовку жарить.



Всероссийский конкурс «Мастерская гения»



Распространение опыта работы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТОВ И ПОРТФОЛИО



Воспитанники
подготовительной группы
«Земляничка»



ИНФОРМАЦИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА ВИДЕОПРИЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТА

Информация по реализации проекта
подробно освещается на сайте группы № 16
«Земляничка» по эл. адресу
[http://nsportal.ru/site/zemlyanichka-gruppa-
no-16](http://nsportal.ru/site/zemlyanichka-gruppa-no-16).

«Советы доктора Айболита.

«Путешествие в Страну Витамины».

«Приключение Незнайки и его друзей» на новый лад.

**Спасибо компании «Био-веста!»
За помощь в реализации проекта**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

