

# Новости «Красной шапочки»



## День защитника отечества



### ВЫСТУПЛЕНИЯ. ПРАЗДНИКИ. КОНЦЕРТЫ...

21 февраля во всех возрастных группах прошли мероприятия по празднованию дня защитника отечества. В младшей группе это встреча в родительском клубе на тему: «Без папы, как без рук»; в средней группе - тематическое занятие с выступлениями и поздравлениями; в старшей и подготовительной группах - спортивные состязания «Профессия-защитник Родины». Папы и дедушки активно соревновались и играли наравне с детьми, а дети получили огромное удовольствие и подарки.





*16 февраля у нас в гостях был один из любимых театров педагогов и детей Воронежский «Сказочный город» с представлением «Зимняя сказка».*

*22 февраля - ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА !!! Веселье и гуляние проходило вместе с Матрёшкой и Скоморохом. Гостями праздника были Медведь, Весна-красна и Зимушка-зима. Обязательными составляющими праздника стали весёлые народные игры, сжигание чучела и румяные горячие блинчики.*



## Консультация для родителей "Если ребенок не хочет есть"

Родители часто жалуются на плохой аппетит детей. Ребятишки, к большому огорчению взрослых, иногда отказываются от еды. Почему же это происходит? В детях ли дело?

Уважаемые родители! А как вы относитесь к еде? Все ли вы любите? А как относится ваш ребенок к той еде, от которой вы сами отказываетесь? Не удивляйтесь, если ваш ребенок будет отворачиваться от тарелки, не слушая даже разговоры о пользе. Наши предпочтения в пище регулируются наследственностью: виновата наследуемая чувствительность к содержащимся в продуктах природным химическим элементам.

Но... Не прекращайте давать ребенку блюда, от которых он отказывается. Чем чаще он их будет хотя бы пробовать, тем больше вероятности, что, повзрослев, признает их.

Закладывая в детях, 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. Важно желание родителей вести здоровый образ жизни: собственное питание, положительный пример взрослого.

Формирование привычки здорового питания начинается с раннего детства.

И взрослые должны помнить семь "НЕ":

- \* не принуждать;
- \* не навязывать;
- \* не ублажать;
- \* не торопить;
- \* не потакать, но понять;
- \* не отвлекать;
- \* не тревожиться и не тревожить.



Гораздо лучше, если вы будете давать малышу пищи чуть меньше, чем он обычно съедает. Тогда у него появится желание получить добавку, так как процесс употребления пищи детьми строится на основе положительных эмоций, произвольности действий.

Помните, что всякие уговоры, заманчивые обещания во время кормления абсолютно нежелательны. Они только отвлекают ребенка от еды, а со временем приводят к тому, что у него формируется стереотип – без сказки за столом, без игрушки, обещанной в подарок, не сяду за стол. Родительская любовь часто бывает слепой. И часто наши маленькие «диктаторы» доводят матерей до слез.

Огромное значение для наших детей (как и для взрослых) имеют цвет, внешний вид приготовленного блюда, сервировка стола (красивые тарелки, салфетки, скатерть). Если дети сами участвуют в сервировке стола, привлекаются к оформлению блюд, настроение во время еды будет хорошим.

Важно, чтобы родители соблюдали распорядок дня: чаще бывали на свежем воздухе, играли в подвижные игры, приобщались к спорту и труду. При соблюдении интервалов между приемами пищи, у ребенка возникает чувство голода, усиливается выделение желудочного сока. Вот и появляется долгожданный аппетит!

Родителям полезно устраивать сюрпризные дни: день блюд из рыбы - рыбный день,

в день «витаминок» - дети сами готовят салаты,

в день узбекской кухни – ужин не за столом, как обычно, а на полу.

В такие дни даже «нелюбимое» блюдо станет желанным и вкусным. Или, под тарелку с едой спрятана записка, следуя которой ребенок узнает, чем они будут заниматься с мамой после еды. А записку можно достать только тогда, когда пустая тарелка относится к мойке. Каждая задумка должна приносить ребенку только положительные эмоции.

Итак, закладывая в детях привычку есть разную пищу, взрослые должны набраться терпения, так как положительное отношение к еде у детей формируется очень долго, на основе использования игрового метода.

Малыши так быстро вырастают. А воспоминания и привычки остаются на всю жизнь.



Консультацию подготовила воспитатель младшей группы Грищенко В.С.

### **Фестивали и конкурсы.**

17.03.2017г. – 15.00, в МУДО « ДД(Ю)Т» (ул. Пролетарская, д. 68), состоится заключительный праздник XV фестиваля-конкурса «Гордись и радуйся, поэт!», посвященном Дню памяти А.С. Пушкина. На протяжении многих лет педагоги и родители являются активными участниками этого фестиваля.

29 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 «Немецкая полька»

**«Рецепт от шеф-повара детского сада».**



## Винегрет с растительным маслом

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Огурцы соленые</u>	10.8	8.4
<u>Масло растительное</u>		
<u>Петрушка</u>	0.6	0.444
<u>Соль пищевая йодированная</u>	0.15	0.15
<u>Свекла</u>		
<u>Картофель</u>	27.6	19.2
<u>Морковь</u>		
<u>Лук</u>	3.6	3
<u>Горошек зеленый консервированный</u>	6.6	4.2

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда
Белки, г	0.966
Жиры, г	3.114
Углеводы, г	5.04
Калорийность, ккал	54.906

Технологическая карта приготовления блюда в ДООУ:

Технология приготовления
Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, зачищают, повторно промывают в проточной питьевой воде небольшими партиями с использованием дуршлага в течение 5 минут и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают, мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют солью, растительным маслом и посыпают рубленой зеленью.

**Дорогие родители! Приглашаем Вас на праздничные утренники:**

**6 марта в 9.15 – младшая группа**

**в 10.30 – средняя группа**

**7 марта в 10.00 – подготовительная к школе группа**

**8 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.