

МАДОУ ЦРР - «Слободо-Туринский детский сад «Солнечный»

**Районное методическое объединение воспитателей ДОУ
Тема: «Реализация задач формирования навыков и основ
здорового образа жизни, норм безопасного поведения детей
дошкольного возраста»**

**Доклад: Шагановой Т.Е.,
старшего воспитателя, 1 КК**





В. А. Сухомлинский,
прославленный советский
педагог

*«Забота о здоровье –
это важнейший труд
воспитателя. От
жизнерадостности,
бодрости детей
зависит их духовная
жизнь, мировоззрение,
умственное развитие,
прочность знаний и
вера в свои силы».*

Семинар-практикум: «Здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе ДОУ»







«Боди-перкуссия»



«Здоровая осанка»



Профилактика плоскостопия



Гимнастика после сна



Уход за зубами и полостью рта



- Спортивные центры в группах







Дерево здоровья



Для

С вашими детьми
занимаются

Педагог - психолог
Клишина
Евгения Александровна

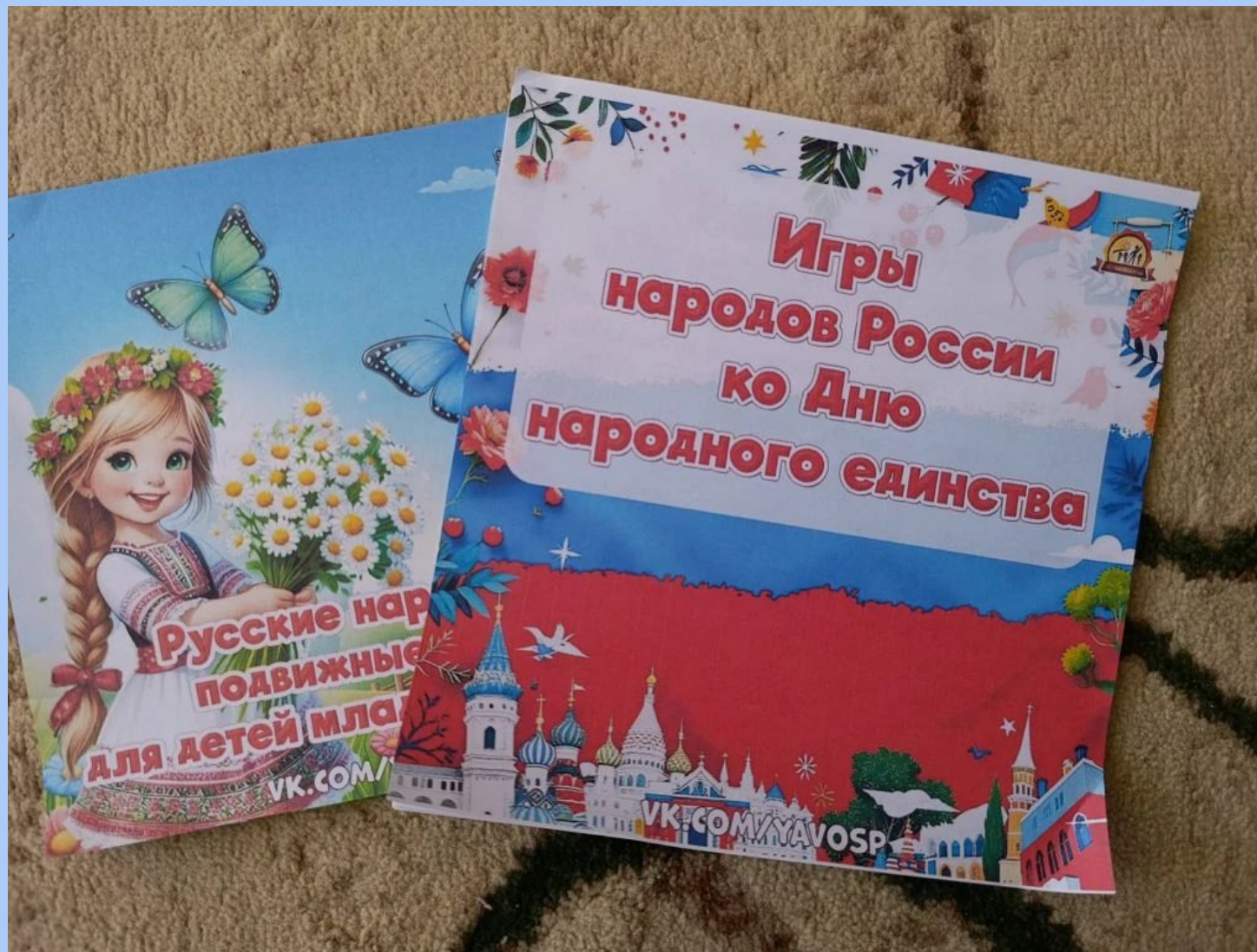
Учитель - логопед
Жданова Дарья Александровна

Учитель - дефектолог
Рямова
Кристина Александровна

Параллельно / для органики по заданию

- Задача: дать знания о здоровом образе жизни.
- Задача: научить детей правилам гигиены.
- Задача: научить детей правилам безопасности.
- Задача: научить детей правилам поведения.
- Задача: научить детей правилам поведения.
- Задача: научить детей правилам поведения.





Русские народные подвижные игры для детей младшего дошкольного возраста

VK.COM/YAVOSP

Игры народов России ко Дню народного единства

VK.COM/YAVOSP

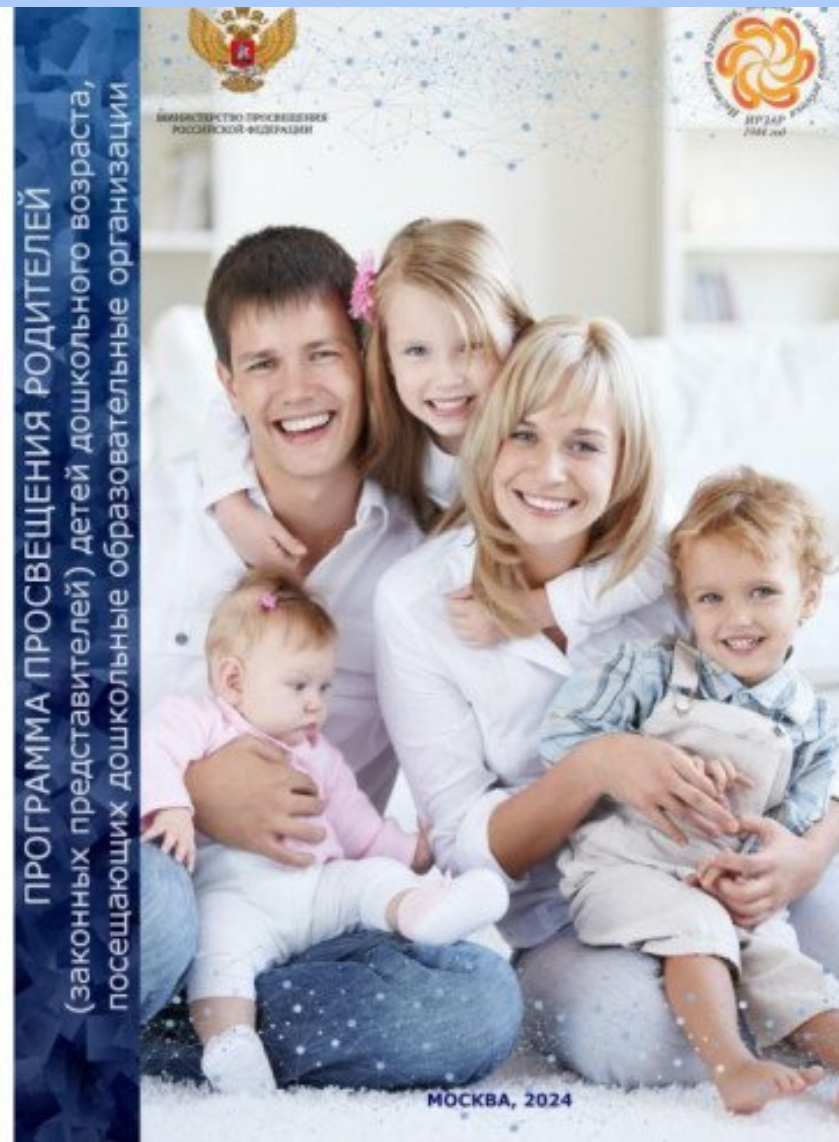




Уголок уединения



Программа Просвещения родителей
С 2024 г. началось поэтапное
внедрение в субъектах Российской
Федерации программ
просветительской деятельности для
родителей детей, посещающих
дошкольные образовательные
организации (пункт 3 перечня
поручений Президента Российской
Федерации от 14 июня 2022 г. N Пр-
1049ГС по итогам заседания
Президиума Государственного Совета
Российской Федерации 25 мая 2022 г.)



Родительские собрания

Мастер-классы

Консультации

Дискуссии

Деловые игры

Маршруты выходного дня

Фоторепортаж

Физкультурный досуг

Участие в городских спортивных мероприятиях

Буклеты, памятки

Тематические аудиозаписи

Мастер-классы

Мастер-класс «Папа и ребенок»



Мастер-классы

Мастер-класс «Мама и ребенок»



Мастер-класс

Плюсы

Укрепление отношений

Развитие физической активности

Командная работа

Повышение уверенности ребенка

Интересный совместный досуг

Формирование полезных привычек

Польза и для родителей

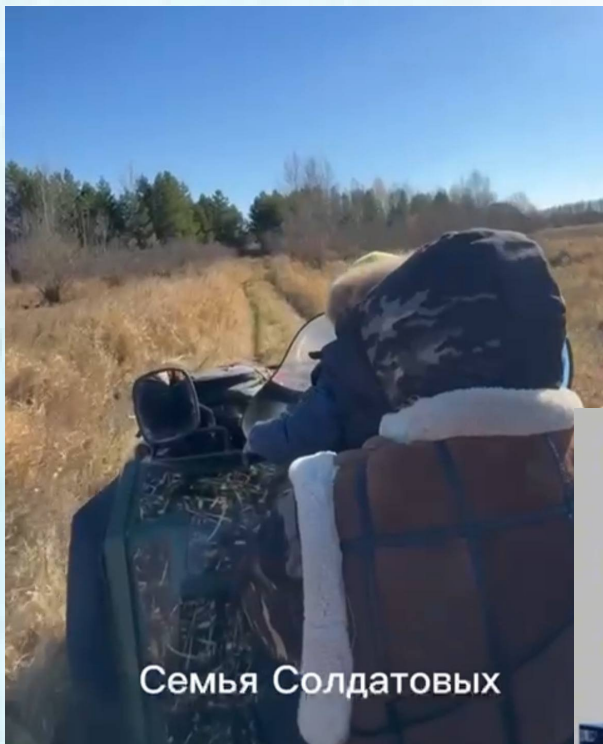
Зарядка вместе с мамой



Зарядка вместе с мамой



Фоторепортаж «Осенние выходные с пользой!»



Семья Солдатовых



Семья Чусовитиных



Семья Сабуровых



Семья Фоминых

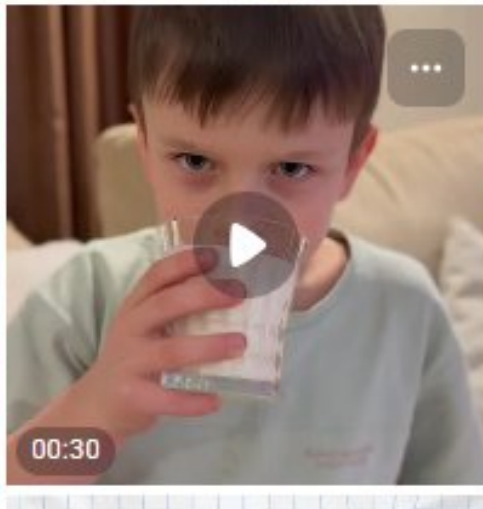
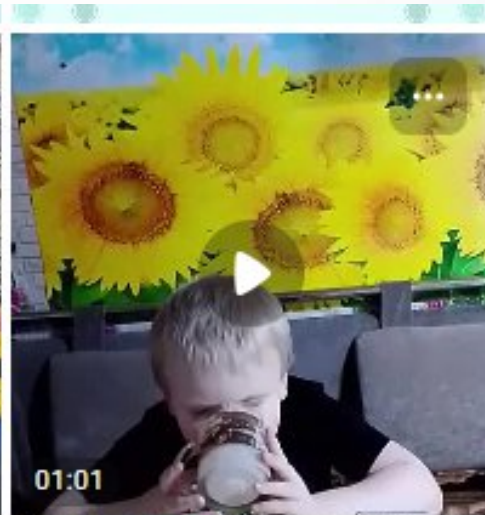
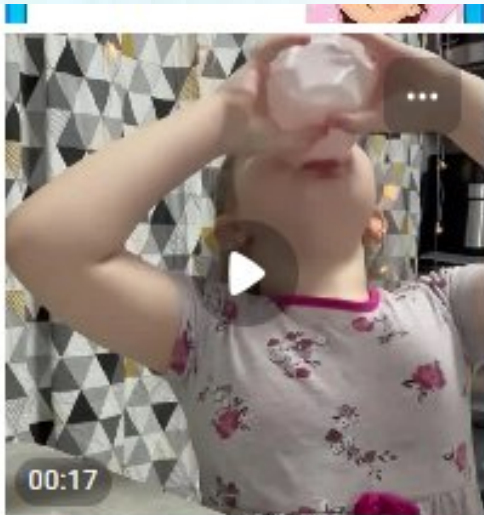


Семья Шагановых

Челлендж «Я выпил стакан кисломолочного напитка! А ты?...»









Спортивный челлендж «Мы за здоровый образ жизни. А вы?...»





Детский сад "Солнечный"



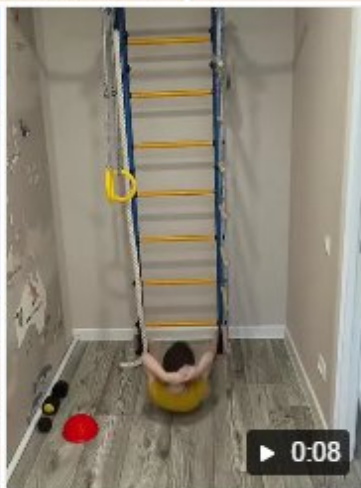
▶ 0:29



▶ 0:58



▶ 0:29



▶ 0:08



▶ 0:59

Челлендж «Мы за Здоровый Образ Жизни»💪

здесь запрос



Поиск



Детский сад "Солнечный" 🇷🇺



Вот и подошел к завершению наш спортивный челлендж «Мы за Здоровый Образ Жизни» 🍷

Благодарим всех, кто присоединился к нашему челленджу «Мы за Здоровый Образ Жизни» !

«Бабушкин кекс»

Ингредиенты:

Яйцо куриное – 2 шт

Сахар – 100 г

Молоко – 100 мл

Мука пшеничная – 200 г

Масло растительное – 30 мл

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Сахарная пудра (для посыпки)

Приготовление:

Все хорошо перемешать.

Приготовленное тесто вылить в формочки для кексов.

Выпекать кексы в духовке при температуре 180 градусов.

После выпечки посыпать кекс сахарной пудрой.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Салат фруктовый с творогом

Ингредиенты:

фрукты (банан, яблоко, груша, киви, мандарин);

заправка:

- (творог, сметана, сахар)

или

- йогурт



Приготовление:

очистить от кожуры и семян фрукты, нарезать мелкими кубиками.

С помощью блендера смешать творог, сметану и сахар (или взять готовый густой йогурт).

Салат можно выложить слоями, смазывая обильно заправкой, или смешать однородной массой.



Приятного аппетита!

Вафельные трубочки

Субтитры

Хрустящие, тающие во рту вафельные трубочки, по традиционному бабушкиному рецепту, выпеченные в "советской" электровафельнице.

Продукты

Яйца - 5 шт.

Масло сливочное - 200 г

Сахар - 120 г

Мука - 200 г

Ванилин - 1 щепотка



Шарлотка с яблоками пышный в духовке

Ингредиенты

Для теста:

3 крупных яйца (комнатной температуры)

1 стакан сахара (около 200 г)

1 стакан муки (примерно 150 г, высшего сорта)

1 чайная ложка разрыхлителя

Щепотка соли

Для начинки:

4-5 средних яблок (лучше кислых сортов, как Антоновка)

1 столовая ложка лимонного сока (чтобы яблоки не потемнели)

Для смазывания формы:

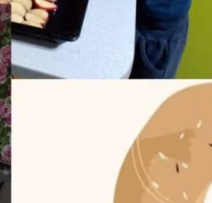
Немного сливочного масла

Приготовление:

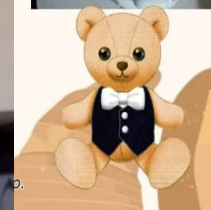
Подготовьте яблоки: вымойте, очистите от кожуры (по желанию), удалите сердцевину и нарежьте тонкими дольками толщиной около 0,5 см. Сбрызните лимонным соком, чтобы сохранить цвет и свежесть.

Разогрейте духовку до 180 градусов. Смажьте форму маслом и присыпьте небольшим количеством муки или манки, чтобы шарлотка не прилипла.

В миске взбейте яйца с сахаром миксером на высокой скорости 5-7 минут.



Нажмите Esc, чтобы выйти из полноэкранного режима



Будьте здоровы!

