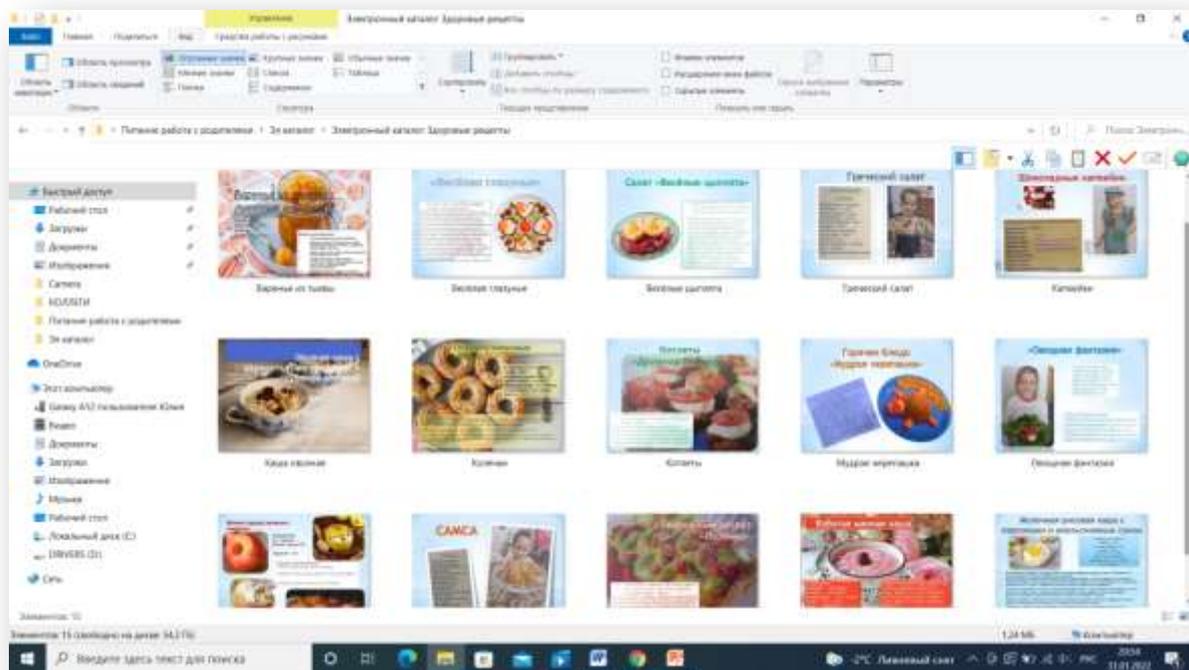


## Родители принимают активное участие в организации образовательного пространства в ДОУ.

Чистят снег на крышах веранд, помогают облагораживать территорию детского сада.



В течение ноября родители вместе с детьми готовили вкусные и полезные блюда и делились своим опытом. По результатам работы был создан электронный каталог с собранием лучших полезных блюд. Так же родители поделились оригинальным оформлением блюда на тарелке, что позволяет вызывать интерес ребёнка к еде. Данная работа вызвала интерес детей к витаминным блюдам, с большим удовольствием ребята стали кушать и разные каши.





### «Шоколадные канкейки»

Рецепт на 9 штук.

Мука-120г.

Кавео-30г.

Сахар-140г.

Яйцо-1 шт.

Масло-50г.

Молоко-130г.

соль-1/2щ.л.

Сода-1/2щ.л.

Яблочный уксус-1/2 ст.л.

**Крем:**  
Творожный сыр-400г.  
Сливки33%-80г.  
Сахарная пудра-80г.



### САМСА

Продукты (на 8 порций)

Тесто слоеное дрожжевое

(готовое, размороженное) - 1 упаковка

Колбаски сырые

(берите любые колбаски) - 4 шт.

Лук репчатый - 0,5 шт.

Перец болгарский - 1 шт.

Зелень кивизы - 1 пучок

(совсем небольшой)

Яйцо куриное - 1 шт.

Перец чили (хлопья-чили) по вкусу

Паприка сладкая

(паприка копченая!!!) - по вкусу

Соль - по вкусу

Перец черный - по вкусу

Кунжут - на украшение

Масло растительное - на жарку



### Греческий салат

Продукты (на 4 порции)

Помидоры - 2-3 шт.

Огурцы свежие - 2 шт.

Лук красный - 1-2 шт.

Перец болгарский - 2 шт.

Сыр фета - 200 г

Оливки (или маслины)

без косточек - 100 г

Лимон - 0,5 шт.

Масло оливковое - по вкусу

Соль - по вкусу

Перец черный молотый по вкусу



Мария

2 яйца  
200г сахара  
110г сливочное масло  
125мл молока  
200г муки  
10г разрыхлитель  
В чаше миксера  
смешиваем мягкое  
сливочное масло и  
сахар, хорошо  
взбиваем, потом добавляем  
яйца, взбивать, частями  
всыпаем муку с  
разрыхлителем и  
продолжаем вымешивать  
в миксере. В конце  
добавляем  
молоко, взбиваем еще  
3-4мин и тесто готово.  
Разливаем тесто по  
формочкам, заполнив их  
2/3  
Выпекаем при 170С  
9-10мин

Создают игровые пособия и методические материалы для занятий



В декабре во всех возрастных группах родителям было предложено создать лэпбуки совместно с детьми «Чтоб здоровья набираться, надо правильно питаться». 126 родителей приняли активное участие в создании для детей интересных тематических лэпбуков. Теперь малыши с интересом познают основы правильного питания!



В детском саду в феврале была организована выставка поделок по теме «Здоровая еда полезна всегда!». Привлечены более 100 семей, создано большое количество поделок и пособий для игр детей дошкольного возраста по ознакомлению с основами правильного питания. Поделки изготовлены из разных материалов: ткань, фетр, пуговицы, масса для лепки и др. Новые книжки-малышки и атрибуты для игр позволят разнообразить предметно-развивающую среду в детском саду и активизируют деятельность детей по освоению правил здорового питания.

