

ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ: СВЕТЛОГОРСКИЙ ВАРИАНТ

ИЗ ОПЫТА ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ РАЙОНА

Ирина РОСЛОВЦЕВА,
заведующая
(ГУО ДЦРР яслей-сада № 22 «Непоседы» г.Светлогорска)

Марина ЧЕБАТАРЁВА,
зам. зав. по ОД



ЗАВТРАК, ОБЕД И УЖИН — ДЕТЯМ ОЧЕНЬ НУЖЕН!

С торжественного открытия наших яслей-сада прошло уже 33 года. За эти годы многое изменилось: развивалась и совершенствовалась педагогическая наука, поменялся облик детского сада. С 2004 года изменился и статус учреждения. Теперь — это дошкольный центр развития ребёнка. Именно с того момента для учреждения наступил новый отсчёт времени, появились новые приоритеты и направления в работе. Но, как и 33 года назад, педагоги по-прежнему рады встрече с детьми и их родителями.

В яслях-саду функционирует 9 групп, где воспитывается 180 детей. Коллектив центра — это 25 влюблённых в своё дело педагогов и весь технический персонал, которых объединяет одно общее желание — понять каждого ребёнка и создать условия для его всестороннего развития.

Наши принципы: каждый ребёнок уникален и неповторим; эффективное психолого-педагогическое сопровождение воспитанников основано на любви и уважении к их правам и достоинствам; в основе продуктивной педагогической деятельности — партнёрские отношения с семьёй.

ОРГАНИЗАЦИЯ полноценного питания детей — это сложный, многогранный и достаточно трудоёмкий процесс.

Здоровое питание является основой для жизнедеятельности. Именно в дошкольном возрасте уровень состояния здоровья ребёнка, успешность его физического развития во многом определяются качеством питания.

Недостаточно обеспечить ребёнка необходимым полноценным, сбалансированным питанием в ДУ. Большое значение имеет и правильная организация его в семье. Если нет чёткой преемственности в питании между дошкольным учреждением и семьёй, то работа детского сада в этом направлении теряет всякий смысл. Именно поэтому мы решили, что очень важно создать единое оздоровительное пространство в питании детей дома и в ДУ.

Анкетирование и беседы с родителями наших воспитанников показали, что в семьях очень редко обсуждаются вопросы правильного питания. Достаточно большой процент опрошенных родителей имеет очень смутное представление о пищевой ценности продуктов, о связи

питания и здоровья, некоторые настолько кормят детей дома, многие считают, что достаточно того, что дошкольное учреждение уделяет этому вопросу слишком много внимания. Вместе с тем, есть родители, которые имеют хорошие теоретические знания о здоровом детском питании, но не могут перевести их на практику. Объясняют это большой занятостью, неумением готовить и другими причинами.

Анализ полученных данных показал, что большинство родителей хотят больше знать о здоровом питании. Поэтому было принято решение, что пропаганду здорового питания необходимо начинать ещё до того, как мама впервые приведёт своего малыша в ДУ — это первый этап работы нашего центра с семьёй в данном направлении.

Опыт работы адаптационной группы с кратковременным пребыванием детей раннего возраста, полученный коллективом на протяжении трёх последних лет, подтвердил данное утверждение.

Ещё до поступления ребёнка в детский сад мы знакомим мам будущих воспитанников с распорядком дня, питания, с меню дошкольного

учреждения. Каждый родитель получает конкретные рекомендации по организации питания ребёнка дома, в период его подготовки к поступлению в детский сад, где советуем максимально приблизить режим его питания и меню к условиям детского сада.

А организация выставки на тему «Питание детей до 3-х лет» стала традицией в нашем учреждении. Здесь мы представляем вниманию родителей блюда, рекомендуемые для детей раннего возраста: суфле, запеканки, пудинги, салаты, каши и др. Каждый желающий может не только получить рецепт, но и продегустировать любое блюдо. К проведению таких мероприятий очень активно привлекаются медицинские работники, повара. Результат данной работы — более быстрое привыкание малышей к питанию в детском саду.

Вместе с тем, адаптационный период только начинается, и мы не останавливаемся на достигнутом. На следующем этапе работы родители первые 2–3 недели присутствуют на завтраках, обедах своих детей. В последующем мы предлагаем ребёнку свою помощь:

показываем, что готовы покормить его так же спокойно и ласково, как мама, что не будем настаивать на том, чтобы он доел всё или ел то, что ему не нравится. Ведь у каждого свои привычки, и нам приходится считаться с ними. Здесь мы идём на компромисс: «замаскировываем» незнакомое блюдо в знакомое; разрешаем малышу отказаться от углеводистой пищи, но обязательно съесть овощи; просим попробовать только кусочек нового для него продукта.

К примеру, чтобы вызвать у детей аппетит, желание съесть весь суп, нашим педагогам помогают сказки, рассказанные за столом. Многие из них мы предлагаем использовать и родителям наших воспитанников. Вот одна из них.

ЗАЙЧИШКИНЫ ПОДАРКИ

Пока дети гуляли, прибежали зайчишки и принесли вкусные подарки — капусту и морковку. Где же подарки от зайчат? Да вот они, в щах! И капуста тут, и морковка. А как вкусно пахнут щи! Мы сейчас щи съедим и зайчат поблагодарим. Зайчишки, наверное, подсматривают, как дети едят, беспокоятся, понравились ли им подарки?

И ещё один обязательный компонент, который мы используем в своей работе с родителями на данном этапе, — это памятки, рекомендации для родителей.

Рекомендации для родителей в адаптационный период детей раннего возраста

Чтобы ваш ребёнок привыкал к детскому саду безболезненно, а приём пищи не был мучительным, рекомендуем следующее:

1. За месяц до поступления ребёнка в дошкольное учреждение, придерживайтесь дома режимных требований данного учреждения; завтрак — в 8.15, обед — в 12.00, сон — с 13.00 до 15.00. Заранее ознакомьтесь с меню, по возможности готовьте дома некоторые блюда, включая их полный набор: первое, второе, третье.

2. На что нужно обращать внимание во время еды:

- Последовательность блюд должна быть постоянной.
- Перед ребёнком можно ставить только одно блюдо.
- Блюдо не должно быть ни слишком горячим, ни холодным.
- Полезно класть пищу в рот небольшими кусочками, хорошенько пережёвывать.

- Не надо разговаривать во время еды.

- Рот и руки — вытирать бумажной салфеткой.

3. Чего не следует допускать во время еды:

- Громких разговоров и звучания музыки.

- Понуканий, поторапливания ребёнка.

- Насильного кормления или докармливания.

- Осуждения малыша за неосторожность, неопрятность, неправильное использование столовых приборов.

- Неэстетичной сервировки стола, некрасивого оформления блюд.

4. После окончания еды малыша нужно научить полоскать рот.

И если даже период адаптации малыша прошёл успешно, наш коллектив не останавливается на достигнутом. Именно на следующем этапе нам на помощь приходят самые различные формы взаимодействия с родителями: наглядная информация, индивидуальная работа, дегустации, мастер-классы, дни открытых дверей, презентации и другие формы работы.

Одной из таких форм работы стал наш консультационный пункт, который был создан с целью оказания практической помощи родителям в вопросах здорового питания. Родители не реже 1–2 раз в неделю могут получить квалифицированные ответы на интересующие их вопросы. Темы занятий, обсуждаемых на пункте, определяются как предложениями дошкольного учреждения, так и запросами родителей наших воспитанников. На занятиях с родителями мы обсуждаем различные вопросы: «Какая пища нужна мозгу»; «Каким продуктам отдать предпочтение», «Если у вашего ребёнка аллергия?», а также «Стоит ли насильно заставлять ребёнка кушать?» и многое другое.

Особый интерес у родителей вызывают меню выходного дня и домашнего ужина, которые, как правило, составляет диетсестра, пользуясь примерным десятидневным меню для дошкольных учреждений.

На ужин мы рекомендуем такие продукты, которые ребёнок не получает в детском саду, а питание в выходные — строить, ориентируясь на тот набор продуктов, который предусмотрен в дошкольных учреждениях. Один из важных

моментов, которому уделяем много внимания, — разъяснительная работа с родителями о том, чтобы утром до прихода в дошкольное учреждение ребёнка не кормили, так как это нарушит режим питания, приведёт к снижению аппетита. Но, вместе с тем, если ребёнка приходится приводить в детский сад очень рано, ему можно дать стакан кефира, молока с небольшим кусочком хлеба или какие-либо фрукты.

Варианты меню выходного дня

Вариант 1

Завтрак:

Каша геркулесовая молочная	180
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/5
Чай с молоком	200

Обед:

Салат из капусты с морковью	50
Суп картофельный с зелёным горошком	200
Запеканка картофельная с мясом	200
Сок томатный	200
Хлеб ржаной	6

Полдник:

Пирожок с повидлом	60
Кефир	200

Ужин:

Вареники ленивые с маслом	180/5
Кисель из плодового концентрата	200
Яблоко	

Вариант 2

Завтрак:

Каша пшёнчатая молочная с маслом	200/5
Бутерброд с маслом	40/5
Кофейный напиток с молоком	200

Обед:

Салат из капусты с чесноком	50
Борщ с капустой и картофелем	200/5
Биточки из говядины	70
Гарнир: капуста, тушенная с яблоками	130
Компот из кураги	200
Хлеб ржаной	60

Полдник:

Фрукты свежие	60
Ватрушка с повидлом	60
Молоко	200

Ужин:

Пудинг творожный с изюмом и соусом молочным сладким	150/50
Булочка	30
Чай с молоком	200

Вариант 3

Завтрак:

Запеканка манная с яблочным соусом	150/50
Бутерброд с маслом	30/5
Кофейный напиток с молоком	200

Обед:	
Сельдь с гарниром	50
Суп картофельный с горохом	200
Котлета из говядины	70
Картофельное пюре	130
Компот из сухофруктов	200

Полдник:	
Печенье	40
Молоко	200

Ужин:	
Рыба, тушенная в томате с овощами	140
Хлеб пшеничный	30
Чай с лимоном	200

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ ДЛЯ СЛАСТЁН

Как можно привлечь внимание ребёнка к вкусной и полезной пище, чем заменить чипсы, чупа-чупсы, газировку? Эти вопросы чаще других задают наши родители. И нам есть, что им предложить.

Изумительные конфетки

Изюм и грецкие орехи прокрутите через мясорубку. Из массы сформируйте шарики и обваляйте их в вафельной крошке, в сахарной пудре или в кокосовой стружке. Положите в вазочку.

Это самый простой вариант. Если вы добавите в рецепт чернослив, мёд, гущёнку — думаем, хуже не будет.

Конфеты из яблок и орехов

1 кг яблок, 500 г сахара, по 100 г ядер орехов (миндаля, грецких), 150 г воды.

Яблоки измельчите на тёрке, уварите с сахаром до густоты пюре, добавьте орехи. Снова варите до густой консистенции. После этого массу раскатайте в толстый слой, нарежьте прямоугольниками конфеты, обсыпьте их сахарной пудрой. Вкус — замечательный!

Фруктово-овощное печенье

5 долек сухих яблок, 1 ст.л. моркови, 2 ст.л. свёклы, 100 г печенья, джем.

Яблоки пропустите через мясорубку, морковь, свёклу натрите на мелкую тёрку, измельчите печенье, добавьте джем. Скатайте шарики, обваляйте в печенье и запекайте в духовке. После готовности посыпьте сахарной пудрой.

Яблочный морс

На 1 л воды: 1,5 кг яблок и пол-стакана сахарного песка (если яблоки очень кислые, то побольше).

Натрите яблоки на крупной тёрке, отожмите сок. Массу залейте горячей водой, варите 10–15 минут, дайте настояться в течение получаса, процедите, затем добавьте сахар, сок и ещё раз процедите.

Черничный морс

На 2 стакана черники: полстакана сахарного песка, 1 л воды.

Чернику переберите, разомните и отожмите. Полученный сок перелейте в стеклянную банку, накройте крышкой и поставьте в холодное место. Выжимки залейте горячей водой, прокипятите (10–12 минут) и процедите, а отвар смешайте с ранее полученным соком и добавьте сахарный сироп. Подавайте морс в охлаждённом виде.

Коктейль «Красная Шапочка»

1 кг моркови натереть на мелкой тёрке, залить половиной стакана воды, оставить на 2 часа. Затем отжать через марлю, добавить клюквенный сок (около стакана), сок одного лимона или полчайной ложки лимонной кислоты, сахар добавить по вкусу, взбить венчиком.

Коктейль «Чебурашка»

4–5 ч.л. земляничного варенья, 1 стакан холодного молока, 20 г сливочного мороженого, 20 г шоколада, натёртого на тёрке.

Положить в миксер мороженое, земляничное варенье, влить холодное молоко и взбить, чтобы смесь хорошо вспенилась. Перед подачей на стол в бокал с коктейлем сверху положить взбитые сливки, посыпать тёртым шоколадом.

Ореховый напиток

На 1 л напитка: 250 г очищенных грецких орехов, 0,8 л молока, до 120 г сахарного песка.

Растворите в горячем молоке сахар, добавьте толчёные орехи. Варите 10–12 минут на слабом огне и охладите.

Кисель «Слоёный»

Для молочного киселя: 320 г молока, 4 ч.л. сахарного песка, 1 ст.л. крахмала.

Для ягодного киселя: 80 г сока ягод, 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. крахмала.

В формочки или вазочки, смоченные водой, налейте слой молочного киселя и хорошо его охладите. Потом налейте охлаждённый, но не до конца загустевший кисель из сока ягод (смородины, клубники, малины, ежевики) и вновь охладите. Подавайте со взбитой сметаной, посыпав сверху орехами.

НЕСКОЛЬКО УРОКОВ ИЗ «ШКОЛЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ».

Результат проводимой работы на консультационном пункте находит своё отражение в выпускаемых в

учреждении информационных буклетах под разными сериями: «Здоровое питание», «Питание, здоровье и занимательная психология», «Питание и здоровье».

Вопросы родителей, задаваемые на занятиях, подтолкнули нас к ещё одной, достаточно интересной и на наш взгляд эффективной форме работы с родителями — видеоуркам в «Школе здорового питания». Еда за красиво сервированным столом, подаваемая улыбающейся мамой, — это тот образ, к которому нужно стремиться и который будет сопровождать ребёнка по жизни, давая ему силы и надежду. Как научить родителей не только готовить полезную пищу, но и её преподнести, украшать стол — это большая наука.

Данная форма работы представляет практические и теоретические рекомендации для родителей на электронном носителе. Каждая мама может стать активным участником такого урока. Видеоурок состоит из нескольких частей: сервировка стола, «Маленькие хитрости», «Уроки экономии».

УРОК 1

ЗАВТРАК

Часто мы слышим от мам, что ребёнок утром отказывается завтракать, капризничает. Давайте устроим своим домашним сюрприз хотя бы в выходные дни. Ведь за красиво накрытым столом проявляется хорошее настроение и человек настраивается на позитивный лад.

Поговорим о маленьких хитростях. Проветрите утром кухню. На стол положите салфетки на каждого члена семьи. На салфетку поставьте закусочную тарелку, наискосок справа — блюдце с чашкой, чайную ложку на блюдце. Вилку — слева от тарелки, ложку — справа. Если к завтраку нужны только вилка и нож, то вилку кладите слева, нож — справа от тарелки.

Завтракайте в спокойной обстановке. Постарайтесь не включать телевизор, ведите беседу со своим ребёнком. Привлекайте его внимание к продуктам, стоящим на столе.

«Маленькие хитрости»

Проследите за своим ребёнком, как он пьёт молоко. Его нужно пить медленно и маленькими глотками, в обратном случае, попадая в желудок и подвергаясь действию кислого желудочного сока, оно свёртывается трудно перева-

риваемыми кусками. И ещё одна хитрость. Молоко лучше других продуктов снимает усталость, потому что очень быстро всасывается в кровь.

«Урок экономии»

Спаржа в сухарях

125 г сухарей, 500 г спаржи, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль.

Спаржу отварить в подсоленной воде. Охладить, смочить в яйце и запанировать в молотых сухарях. Тушить до готовности.

УРОК 2

ОБЕД

Сегодня мы хотим рассказать о том, как сервировать стол к обеду.

На стол поставьте две тарелки: сначала большую мелкую, а на неё глубокую суповую. С правой стороны положите столовый нож лезвием к тарелке и ложку углублением вверх. Столовую суповую ложку можно положить и за тарелкой ручкой вправо.

С левой стороны — вилку зубцами кверху, за ней ставят тарелочку для хлеба. Всю эту сервировку вам поможет сделать ребёнок. Тем более навыки у него есть. Обращайте его внимание на то, как важно принимать пищу за красивым столом. Далее раскладываете чайные ложки, располагая их рядом с посудой или за ней ручкой направо. Когда суп съеден, вместо суповой тарелки ставят большую мелкую. После того как убрана вся посуда — подавайте десерт.

«Маленькие хитрости»

Мойте крупу под струёй холодной воды. Не замачивайте её заранее, так как она теряет вкус. Гречневую и манную крупу перед приготовлением поджарьте на сковороде — будет вкуснее.

«Урок экономии»

Хлебный суп с луком и гренками

На 100 г пшеничного чёрствого хлеба, варенного мяса и лука, 50 г масла растительного, 1 яйцо, 20 г зелени петрушки, перец чёрный молотый, соль, 1 л бульона.

В бульон опустить мелко нарезанный лук, соль, перец, нарезанное кубиками варенное мясо. Довести до кипения и ввести взбитое яйцо. Суп сразу снять с огня, разлить в тарелки или чашки, посыпать зеленью, положить поджаренные на масле кубики белого хлеба.

Игра

Составление двух коллажей. Какая пища полезная, а какая нет?

УРОК 3

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Праздничный стол начинается с подбора скатерти. Хорошо выглядит белоснежная льняная скатерть, но теперь всё чаще пользуются скатертями из различных цветных легко стирающихся материалов. Можно подобрать цветные скатерти ярких, сочных или мягких пастельных тонов.

Скатерть должна свешиваться за край стола на 35 см, салфетки для торжественного стола должны быть большого размера (35x35—45x45) и подходить к скатерти и посуде. Если стол накрыт двойной скатертью, то салфетки подберите такого же цвета, как и основная скатерть. Сложенные салфетки кладут на закусочные тарелки или слева от них.

Накрывая на стол, подумайте о цветах. Не рекомендуется ставить большие букеты и цветы с резким запахом. Тарелки ставьте на таком расстоянии одна от другой, чтобы при еде было свободно сидеть. Посуду на столе расставляйте также, как для обеда.

Но вот на что следует обратить внимание! Принято, чтобы на лучшие места садились хозяева. По правую руку от хозяйки усаживайте самого почётного гостя, а по левую руку от хозяина — самую почётную гостью. На салфетки можно положить карточки с именами гостей или хозяйке самой указывать места. А ещё не забывайте, что каждому приёму гостей присущ и воспитательный момент. Чем красивее он организован, чем аккуратнее накрыт стол, тем больше эстетического удовольствия доставляет он гостям.

«Маленькие хитрости»

Чтобы картофель получился рассыпчатым и вкусным, надо залить его подсоленным кипятком и поставить на большой огонь.

При его обработке пользуйтесь ножом из нержавеющей стали, т.к. витамин С разрушается от соприкосновения с железом.

«Уроки экономии»

Чайный пунш

1 л воды, 20 г чая, 1 лимон, 60—100 г сахара.

Довести до кипения воду, залить этим кипятком чай. Через 5—6 мин процедить, добавить сок лимона и сахар. Горячим разлить по стаканам.

Получился недорогой напиток, который в прохладный вечер поднимет настроение всей семье.

УРОК 4

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Каждая мама знает, что питанию принадлежит первостепенная роль в сохранении здоровья ребёнка, а рациональное питание — одно из прекраснейших лечебных средств. В чём его польза?

В детский организм должны поступать растительные жиры — подсолнечное и кукурузное масло. Основную часть углеводов составляют крупы, хлеб, макаронные изделия, овощи и фрукты. Особое внимание необходимо уделять овощам и фруктам, поскольку они содержат витамины, минеральные соли, пектины, пищевые волокна и клетчатку.

Всё это известно каждой маме, поэтому мы хотим остановиться на таком вопросе, как органолептическая оценка пищи. Что же это значит? Прежде чем поставить блюдо на стол, мы невольно осматриваем его внешний вид и вдыхаем запахи. Так вот органолептическая оценка начинается с осмотра внешнего вида блюда. Затем мы должны определить запах, т.к. этот показатель очень важен. Как хозяйки вы должны знать, что запах бывает чистым, свежим, ароматным, пряным, пригорелым и др.

Также оцениваем и консистенцию продуктов, при прожёвывании пищи — её жёсткость, сочность, нежность, а также рассыпчатость, прилипаемость и т.д.

Последнее, на что мы должны обратить внимание, — вкус пищи. Он может быть горьким, солёным, сладким, кислым. Я не предлагаю устраивать вам дома лабораторию, но такая оценка не займёт много времени, зато позволит избежать многих неприятных и опасных ситуаций.

«Уроки экономии»

Гренки с ветчиной и спаржей

150 г хлеба пшеничного, 150 г ветчины, 500 г спаржевой фасоли, 100 г сыра, 60 г масла сливочного, 90 г помидоров, лук зелёный, спаржа.

«Маленькие хитрости»

Если добавить в сметану немного молока, она не свернётся в супе, соусе. Чтобы сметана лучше взбивалась, в неё следует добавить немного сырого яичного белка.

Желаем вам успехов!

Галина ОГИЕНКО,
воспитатель
дополнительного образования
I квалификационной категории

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ

Очень популярны среди детей и родителей дни именинника. Это не просто чествование наших малышей.

Данная форма работы проводится ежемесячно и требует большой предварительной подготовки: совместной разработки дизайна помещения, изготовления атрибутов, составления схемы сервировки праздничного стола и его украшения, изготовления приглашений, билетов для дня рождения.

Все подготовительные мероприятия способствуют решению многих задач программы дошкольного образования «Пралеска». Они связаны не только с обучением дошкольников правилам столового этикета (культура поведения за столом, навыки сервировки стола, обучение приёмам складывания салфеток и т.п.), но и способствуют восприятию дизайна: углублению представления о том, чем занимается художник-дизайнер, содействию обогащения словарного запаса в процессе восприятия дизайна, а также расширению представлений об особенностях различных видов интерьера и его функциональных зон.

Родители — самые активные участники в подготовке таких праздников в дошкольном учреждении.

ПЕРВАЯ ЧАСТЬ

ОФОРМЛЕНИЕ КОМНАТЫ КО ДНЮ ИМЕНИННИКА

Задачи: способствовать проявлению интереса к дизайну как компоненту предметно-пространственной среды; познакомить детей с вариативным оформлением комнаты для празднования дня рождения, учить элементарному декорированию; закрепить знания детей о форме, пропорциях предметов; развивать конструктивные навыки, творческое воображение; вызвать желание сделать приятно своим друзьям, воспитывать аккуратность.

Материал: готовый макет комнаты с набором мебели, эскизы комнат, оформленные для праздника, клей, ножницы, кисти для клея, салфетки, пластилин, краски акварельные, кисти для красок, бумага формата А3.

Предварительная работа: рассматривание альбома «Дизайн ме-

«У НАС СЕГОДНЯ ИМЕНИНЫ»

бели», дидактические игры «Колесо истории» (история развития мебели), «Радуга».

На одном из столов поставить макет комнаты с набором игровой мебели. На другом столе разложить эскизы комнат, украшенные ко дню рождения. Приготовить зону практической деятельности.

Дети входят в изостудию под весёлую, бодрую музыку и становятся в круг.

Воспитатель (В.). Здравствуйте, дорогие ребята! Я очень рада вас видеть. А вы рады нашей встрече?

Упражнение «**Давайте порадуемся**».

Давайте порадуемся
солнцу и птицам,
(Дети поднимают руки вверх.)

А также порадуемся
улыбчивым лицам.
(Улыбаются друг другу.)

И всем, кто живёт
на этой планете,
(Разводят руками.)

«Доброе утро!» —
скажем мы вместе.
(Берутся за руки.)

«Доброе утро!» — маме и папе.
(Выполняют махи сцепленными
руками вперёд-назад.)

«Доброе утро!» —
останется с нами.

Почувствовали, как сразу стало уютнее и теплее в комнате от наших улыбок и добрых слов? А теперь я предлагаю вам присесть на стульчики. Всем удобно?

Звучит «Песенка крокодила Гены» (муз. В. Шаинского, сл. А. Тимофеевского).

В. Дети, понравилась вам песня? О чём в ней поётся?

Скоро в нашем детском саду очередной раз будет отмечаться день именинника. И нам с вами поручили украсить изостудию к этому празднику. Надо подумать, как мы расставим мебель, как украсим столы, стены. А чтобы нам легче было это сделать, мы будем использовать макет изостудии, изготовленный ранее. Придумаем украшения для комнаты, чтобы это было ярко, красиво, празднично. В этот день мы будем поздравлять всех именинников, которые родились в мае, дарить им цветы, улыбки, хорошее настроение.

Им — самые сердечные слова!
Им — самые прелестные цветы!
Какие бы слова вы им сказали?

Давайте превратимся с вами в художников-дизайнеров. Вы согласны?

В. Мы с вами разделимся на три группы: одна группа будет расставлять мебель на макете, вторая — заниматься украшением макета комнаты воздушными шарами, используя пластилин, а третья — рисовать поздравительный плакат.

После окончания работы предложить каждой группе рассказать, почему они выбрали именно этот вариант.

В. Молодцы, ребята, вы очень постарались! Вот какая у нас получилась красивая комната!

А я с вами прощаюсь, до новых встреч!

ВТОРАЯ ЧАСТЬ

САЛФЕТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА (оригами)

Задачи: учить свёртывать салфетки, используя метод оригами; развивать эстетическое восприятие, творчество, индивидуальность; воспитывать умение радоваться.

Материал: листы бумаги размером 15x15, салфетки матерчатые, схемы свёртывания салфеток.

Предварительная работа: рассматривание иллюстраций с изображением сервировки стола, беседа о праздновании дня рождения в семье, дидактическая игра «Сервируй стол».

На одном из столов лежат схемы свёртывания салфеток, на другом — готовые образцы салфеток (несколько вариантов). Приготовить зону практической деятельности.

В. Здравствуйте, ребята! Какое у вас настроение? Чему вы сегодня удивлялись? (Ответы детей.) А я сегодня удивилась солнцу. Оказывается, оно, как настоящий волшебник, умеет тепло и ласково здороваться.

Утром ранним кто-то странный
Заглянул в моё окно.

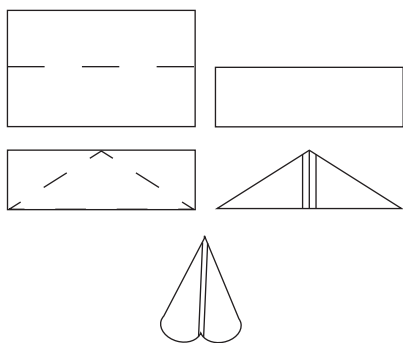
На ладони появилось
Ярко-рыжее пятно.

Это солнце заглянуло:
Будто руку, протянуло
Тонкий лучик золотой.

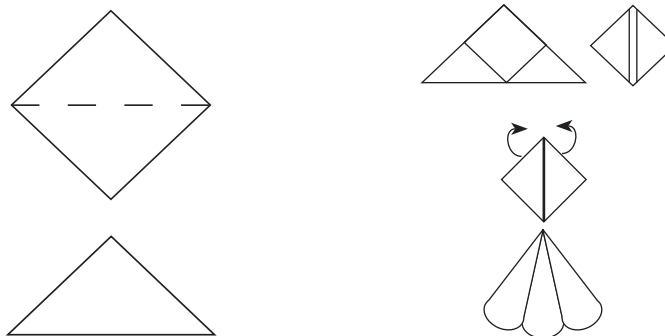
И, как с первым лучшим другом,
Поздоровалось со мной.

СХЕМЫ СВЁРТЫВАНИЯ САЛФЕТОК

Космос



Тройной шатёр



Давайте обнимемся и поприветствуем друг друга.

Доброе утро, мои дорогие! Я желаю вам дружно и весело провести этот день, увидеть много интересного и удивиться красоте, которая нас окружает.

Дети приветствуют друг друга и говорят добрые пожелания.

В. Вы знаете, что в нашем детском саду в очередной раз отмечается день именинника. Сегодня мы с вами будем учиться свёртывать салфетки для праздничного стола. Салфетка — это непременно предмет сервировки стола. Ведь без неё невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. Кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка ещё и украшает стол. Существует много способов свёртывания салфеток, мы же с вами познакомимся с двумя из них.

Дети рассматривают образцы свёрнутых салфеток.

В. Давайте с вами сделаем разминку для пальчиков.

Звучит музыка.

Солнышко просыпается,
(Дети сжимают кулаки.)

Лучики расправляются,
(Раздвигают пальчики.)

Лучики собираются
(Сдвигают пальчики.)

И засыпают.

(Сжимают пальчики в кулачок.)

Воспитатель предлагает детям рассмотреть схемы свёртывания салфеток. Дети учатся складывать их сначала на бумаге, а потом свёртывают полотняные салфетки.

В. Молодцы, ребята! Вы отлично справились с заданием, а теперь мы с вами украсим этими салфетками праздничные столы.

Тамара КРУК,
воспитатель
I квалификационной категории

ТРЕТЬЯ ЧАСТЬ

ПОДГОТОВКА ПОМЕЩЕНИЯ КО ДНЮ ИМЕНИННИКА

Задачи: учить детей планировать свою деятельность (моделирование сервировки столов); содействовать развитию творческого воображения; продолжать знакомить детей с искусством дизайна; создать у детей радостное настроение, желание самим украсить комнату заранее подготовленными праздничными украшениями; закрепить навыки оформительской деятельности; развить пространственную ориентировку, целостное восприятие, чувство цвета; способствовать развитию коммуникативных способностей в процессе совместной с другими детьми работой; воспитывать у детей организованность и заботу о других детях, эстетический вкус; познакомить с этикетом поздравления.

Материал: заранее изготовленные детьми красочные гирлянды, «смешные» шарики с рисунками детей, различные цветы, ленточки, плакаты в виде облачков с надписями: «Поздравляем», «С днём рождения». Салфетки индивидуальные по количеству детей в группе; посуда для сервировки столов (блюде с чашкой, тарелка, вилка, чайная ложка), различные украшения (сухоцветы, бабочки, цветы), вазы; фотографии с сервировкой столов, скатерти; гофрированная бумага разных цветов, тесьма.

Предварительная работа:

1. Беседа о предстоящем празднике, необходимости подготовки комнаты к празднику.

2. Обсуждение вариантов оформления комнаты.

3. Изготовление общего дизайн-проекта украшения комнаты на макете.

4. Изготовление праздничных гирлянд, «смешных шаров» с рисунками детей, различных объёмных цветов из гофрированной бумаги и оригами, приёмы декорирования: накладная анимация, мозаика, прорисовка пятнышек и прожилок, оформление в виде облачков плакатов «Поздравляем», «С днём рождения». Приготовление подарков именинникам.

5. Привлечение родителей к подготовке и проведению праздника.

Методические приёмы:

1. Беседа о предстоящем празднике, необходимости подготовки комнаты к празднику.

2. Проблемная ситуация «Отсутствие сервировки столов»

3. Рассматривание фотообразцов сервировки столов, обсуждение вариантов их оформления.

4. Обсуждение в подгруппах предстоящей работы (первая подгруппа — украшает салфетницы, вторая — скатерти).

Этапы работы:

1. Подбор и укладка гофрированной бумаги на салфетницы.

2. Декорирование композиций тесьмой.

3. Декорирование скатертей бабочками и цветами.

4. Моделирование столов.

5. Праздничное оформление комнаты согласно дизайн-проекту.

6. Знакомство с этикетом поздравления.

Людмила БЕДЕНКО,
музыкальный руководитель
I квалификационной категории

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

ПРАЗДНОВАНИЕ **ДНЯ ИМЕНИННИКА**

С самого утра в группе появляется именинница с мамой.

Мама именинницы.

Все-все-все! На день рождения!
Будут чай и угощенья,
Будут танцы, шутки, смех —
Праздник радости для всех!

Именинница. Я принесла вам приглашения на настоящий день рождения.

Именинница раздаёт всем детям приглашения в форме сердечек, которые она сделала вместе с мамой, и сообщает им о том, что всех приглашает на празднование своего дня рождения.

Накануне воспитатель разучила с детьми поздравительные стихи и приготовила подарок — альбом с рисунками детей в красочной обложке. До обеда в изостудии дети принимали участие в сервировке праздничных столов. Во второй половине дня в группе появляется клоунесса Василинка со связкой воздушных шаров (наполненных гелем) и коробкой, в которой находятся предметы для ряженья (носики, бантики, рожки, ушки и др.).

Василинка. Внимание, внимание! Большой-большой сюрприз!

Кто любит приключения —
Ко мне поторопись
И в это разноцветие
Скорее наряжись!

(Дети выбирают предмет по душе.)

Чтоб в путь со мной отправиться,
Не нужен транспорт нам.
За светлую улыбку
Вам шарики раздам.

(Клоунесса раздаёт детям шары.)

Шарики воздушные
Нас не подведут,
На праздник «День рождения»
Нас быстро донесут.

Дети вместе с Василинкой проходят в зал. Голос от лица клоуна Поздравлялкина, который сделан из надувных шаров (2,5 м в высоту), приветствует вошедших.

Голос Поздравлялкина.

Сколько у нас гостей,
Сколько у нас друзей!
Всех девчонок и мальчишек,
Шалунов и послушек,
Позовём на представленье
Под названьем «День рождения»!

Дети рассаживаются на стулья, которые ведут к красиво оформленному столу именинницы.

1-й родитель.

Чей сегодня день рождения?
Кто родился в этот день?
Для кого сегодня птицы
Распевают «динь-дилинь»?

2-й родитель.

Для кого сегодня солнце
В небе улыбается?
Для кого цветочек яркий
В поле распускается?

Василинка выводит именинницу.

Василинка.

Наша именинница тут!
Но только как её зовут?

Именинница. Даша!

Василинка. А сколько нашей Даше лет?

Именинница.

Все мы любим день рождения,
И хоть полон он забот,
Как приятно в день рождения
Старше стать на целый год.
И сегодня, и сегодня
Мне исполнилось пять лет!

Василинка.

Если нынче день рождения —
Значит, будут поздравленья!

1-й ребёнок.

Будь красивой, будь счастливой,
Будь, как солнышко, игривой,
Будь, как звонкий ручеёк!

2-й ребёнок.

Никогда не ссорься с мамой,
С папой, с бабушкой, с друзьями
И расти большой, большой...

Василинка.

Вот такой, вот такой!

Дети встают на носочки и тянут руки вверх.

Василинка.

Если нынче день рождения —
Значит, будут поздравленья!
Весёлые, сказочные,
Шутливые, красочные.
Даша, уважаемые родители, для вас
Салют из шариков сейчас.

Под звуки фейерверка дети отпускают шары, которые летят под потолок.

Голос Поздравлялкина.

День рождения — это славно!
Это радостно, забавно
Поздравленья принимать
И подарки получать.

3-й ребёнок.

Этот день мы долго ждали,
мы рисунки рисовали.
Из бумаги, красок ярких
мы готовили подарки.

Имениннице вручают подарок — альбом с рисунками, который «держит» Поздравлялкин.

Василинка.

В круг скорее все вставайте,
Громче, музыка, играй!
И для Дашеньки сегодня
Испечём мы каравай.

Исполняется хоровод «Каравай».
Родители выносят пирог.

1-й родитель.

Испекли мы пирог
И на стол поставим,
Каждый чтоб отведать мог
(ставят).

2-й родитель.

Угощенье на столе!
Есть печенье, и цукаты,
И варенье, и желе,
Пряники, конфеты,
Шоколад, зефир...

Вместе. Будет праздник на весь мир.

Детей приглашают за праздничный стол.

Василинка.

А сейчас, чтоб не скучать,
Предлагаю поиграть.

Все игры чередуются с танцевальной программой, музыкальными номерами.

1. Кто отгадает с завязанными глазами праздничное блюдо по запаху (печенье, апельсин, банан, пирожное).

2. Игра с шариком (нужно как можно дольше удерживать шарик в воздухе без помощи рук).

3. Кто быстрее сосчитает гелиевые шарики одного цвета под толком.

4. Кто сможет с завязанными глазами на мольберте нарисовать самого красивого зайца.

Василинка. Дети, я только что получила телеграммы с поздравлениями для именинницы, а вот от кого они, никак не пойму. Давайте попробуем выяснить.

Зачитывает телеграммы.

«Дашенька! Поздравляю с днём рождения! Прилететь к тебе не могу, так как объелся варенья на дне рождения Малыша!»

Карлсон

«Целую, обнимаю. Поздравляю Дашу! Не могу приехать, засунул свой длинный нос в узкую дырку, не могу вытащить. Жду на помощь друзей».

Буратино

«Поздравляю с днём рождения! Ну, именинница, погоди!»

Волк

В конце празднования вручается сладкий приз или сувенир тому, кто победил в номинации «Самый весёлый гость» (а ими оказываются все дети, что несказанно всех радует).