

Проект «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ-ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ»





АКТУАЛЬНОСТЬ:

Правильное питание - залог здоровья, знает каждый из нас. Проблема, с которой часто сталкиваются педагоги детских садов - это несоблюдение режима питания детей дома. На основании этого можно сделать вывод, что работу по воспитанию культуры питания детей надо начинать с взрослых.



Цели проекта:

- 1. Формирование у дошкольников представлений о продуктах, приносящих пользу организму, об организации здорового питания.
- 2. Вовлечение родителей в образовательное пространство детского сада.





Задачи проекта:

1. Развитие у детей интереса к познанию окружающего мира.



- 2. Ознакомление детей с полезными свойствами овощей, витаминов и их значением для организма человека.
- 3. Создание условий для поощрения и поддержания детской инициативы, сотворчества детей и взрослых.
- 4. Способствовать формированию у родителей потребности в частом общении с детьми, оказывать им практическую помощь в организации знаний с детьми в кругу семьи, в развитии способности видеть мир глазами ребенка.

<u>Работа над проектом состоит из IV</u> <u>этапов:</u>

I этап - целеполагание.

II этап - разработка совместного плана действия по подбору форм и методов достижения цели.

III этап - практическая часть.

IV этап - Подведение итогов проекта.



Познавательное развитие Сюжетно-ролевая игра «Магазин: Фрукты-овощи».





Художественно-эстетическое развитие

Лепка «Морковь для зайчика»

Рисование «ЗАПАСЫ ЕЖИКА»





<u>Художественно-эстетическое</u> <u>развитие</u>

Выставка работ: «Корзина здоровья



Социально-коммуникативное развитие

Папка передвижка



Консультации для родителей



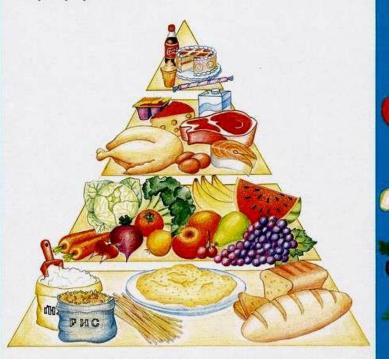


что тякое пишевяя пирямидя?

Пищевая пирамида — это способ питания, рекомендованный диетологами. Пирамида разработана с учетом научных знаний о роли питательных веществ и потребностях организма, она отражает сложившиеся в обществе традиции питания. Продуктовая пирамида — это не строгая днета, исключающая отступления, ее задача помочь сделать выбор: чем питаться для того, чтобы долго радоваться хорошей физической, психической и интеллектуальной форме.

Как читать пирамиду?

В нижней части пирамиды находятся продукты, которые рекомендуется употреблять в самом большом количестве. Чем выше продукты расположены, тем реже следует их употреблять.



РЕЙТИНГ СЯМЫХ ВРЕДНЫХ ДЛЯ ДЕТЕЙ ПРОДУКТОВ ПИТЯНИЯ

І место: кола. Этот напиток содержит оргофосфорную кислоту в таких концентрациях, что за несколько часов способен удалить ржавчину с гюзди! Дистическая кола (без сахара) шичем не лучше. В ней содержатся потенциально опасные для здоровья человека сахарозаменители: цикламат и аспартам.

Н место: сладкая газировка, содержащая бензоат натрия (£211). По данным последних биологических исследований, большие количества бензоата натрия повреждают митохондриальную ДНК, что может привести к пиррозу печени, болезни Паркинсона и ряду нейродетенеративных болезней.

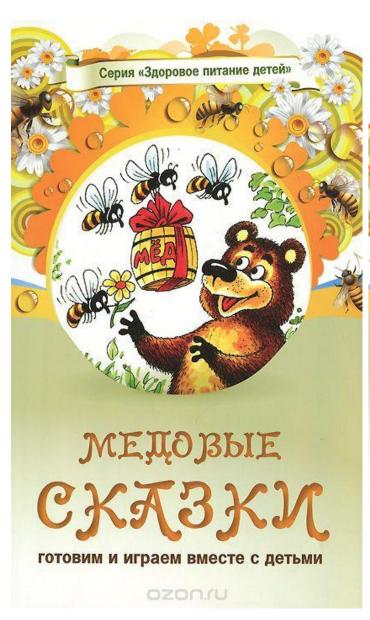
III место: картофельные чипсы. В сочетании с огромным количеством жира, ароматизаторами и вкусовыми добавками чипсы становится настоящей

угрозой для желудка малыша. А кроме того, они «убивают» чувство вкуса нормальной, здоровой пиши. Вывод один: не хотите подобных проблем — откажитесь от чипсов сами и не знакомьте с ними детей!

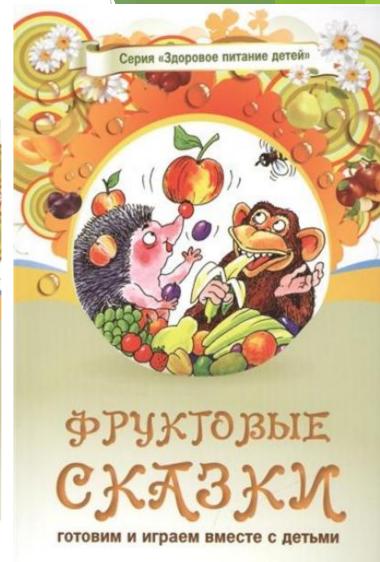
IV место: сосиски и дешевая колбаса. В их составе практически нет мяса, зато много жиров (до 40% веса), соевого белка и интрита натрия — вещества, придающего сосискам и колбасам приятный розоватый цвет. Нигрит натрия в организме превращается в нитрозамины — потенциальный канцероген. Американскими исследователями была выявлена связь между употреблением содержащих его продуктов и раком кишечника. Если же сосиски входят в рацион питания ваших детей, то журнал «Химия и жизнь» дает такой совет: давайте детям сосиски вместе с овощами. Это предотвращает образование интрозаминов из интрита натрия.

V место: маргарии. Если собственное здоровье и здоровье ребенка вам небезразлично, ограничьте его употребление. Маргарии — это смесь гидрогенизированных, то есть насыщенных атомами водорода, животных и растительных жиров. За счет такой химической модификации маргарии, даже из холодильника, легко намазывается на хлеб, а потому входит в состав практически всех «спредов» и «бутербродных смесей». Но, честно говоря, лучше есть обычное сливочное масло, чем такие «спреды».









Творческая работа на тему «Я люблю пиццу»





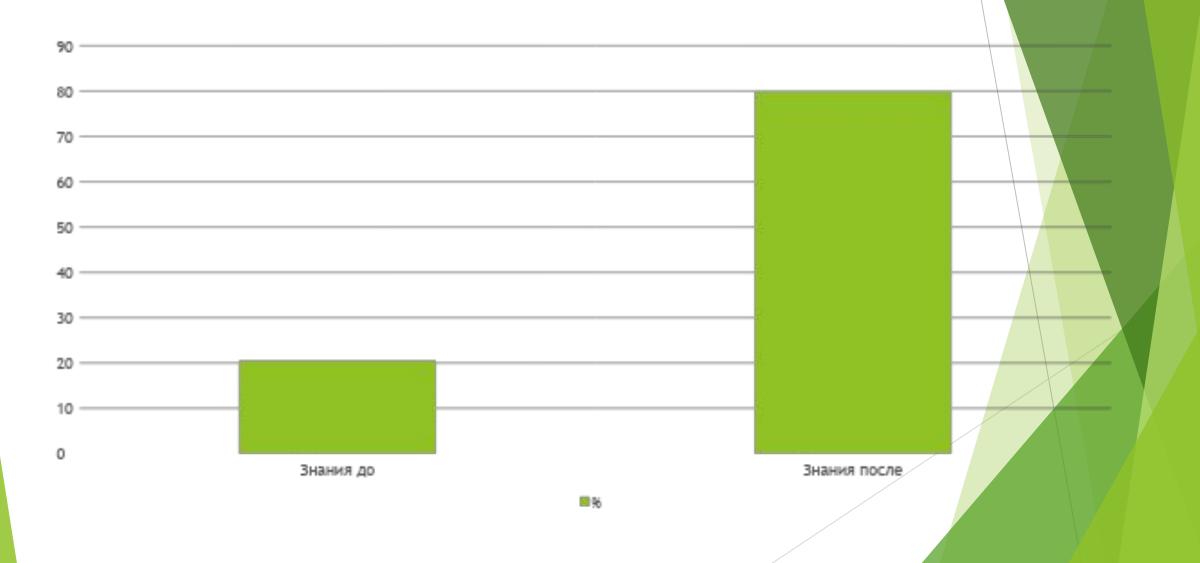
Работу выполнил воспитанник группы № 5 Зубахин Денис

Творческая работа на тему «Осъминожки»



Работу выполнил воспитанник группы № 5 Молошникова Дарья

Результаты



Предполагаемые результаты:

Реализация проекта позволила:

- 1. Повышение уровня здоровья детей благодаря научно обоснованному рациону питания, сформированному с учетом индивидуальных особенностей детей.
- 2. Расширение образовательного пространства на основе индивидуализации форм учебной деятельности, формирования у обучающихся проектно-исследовательских навыков.
- 3. Повышение знаний у детей о правильном и здоровом питании.
- 4. Способствовали формированию у родителей потребности в частом общении с детьми, оказывать им практическую помощь в организации знаний с детьми в кругу семьи, в развитии способности видеть мир глазами ребенка.



Спасибо за внимание!

