

# «Дошкольник–НК»

## ДОШКОЛЬНЫЕ НОВОСТИ

АПРЕЛЬ 2019

### Итоги соревнований по лыжным гонкам

14 марта 2019 года уже во второй раз на территории детского сада № 3 прошли муниципальные соревнования по лыжным гонкам среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений Нижнекамского муниципального района.

Цель соревнований – популяризация и развитие лыжного спорта среди воспитанников дошкольных учреждений.

В лыжных гонках приняли участие 54 ребенка 6 -7 лет, владеющих техникой лыжного хода и прошедшие медицинский осмотр из 24 детских садов.

Мероприятие началось с парада юных спортсменов, встречи с ростовыми куклами-персонажами сказок, а кульминацией праздника стало поднятие олимпийского флага победителями в командных соревнованиях 2017 года.

Соревнования прошли в двух забегах: для девочек и для мальчиков. Дистанция 150 метров.

Места распределились следующим образом:

#### Девочки:

- 1 место - Хабибуллина Розалина, ДОУ № 3
- 2 место - Леонтьева Арина, ДОУ № 45

- 3 место - Шакирова Айсылу, ДОУ № 86

#### Мальчики:

- 1 место - Медведев Матвей, ДОУ № 16
- 2 место - Кузнецов Матвей, ДОУ № 45
- 3 место - Белоусов Егор, ДОУ № 3

#### Командные соревнования среди воспитанников:

- 1 место - ДОУ № 3
- 2 место - ДОУ № 45
- 3 место - ДОУ № 86

Победители и призеры получили дипломы и медали соревнований. Все участники были награждены памятными подарками и сертификатами.

### В СЛЕДУЮЩЕМ ВЫПУСКЕ:

Блюда из крапивы



### День Победы





### Итоги смотра-конкурса строевой песни

22 марта на базе детского сада № 83 прошел финал смотра-конкурса строевой и песни, посвященного 74-й годовщине Победы в ВОВ, среди воспитанников дошкольных учреждений Нижнекамского муниципального района. Основной задачей конкурса являлось воспитание у детей основ патриотических чувств, любви к Родине,

Всего в конкурсе приняли участие более 500 воспитанников из 27 дошкольных учреждений. Дети выполняли строевые упражнения, пели песни. В финал вышли воспитанники детских садов № 14, 36, 45, 61, 67, 71, 72, 88, 89, 93.

Все конкурсанты были награждены дипломами и подарками от партии Единая Россия.

Гран-при и переходящий кубок имени героя Советского союза Г.А. Абызова - ДОУ № 89;

I место - ДОУ № 88;

II место - ДОУ № 36;

III место - ДОУ № 14.

Все фото можно посмотреть при переходе по ссылке:

<https://cloud.mail.ru/public/9ZMF/TUrYkMfQ6>



### Турнир по мини-волейболу среди воспитанников ДОУ

С 26 по 29 марта 2019 года прошел турнир по мини-волейболу среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений НМР РТ.

Приняло участие 84 воспитанника из 14 дошкольных учреждений. В финале принял участие 3 команды из детских садов № 45, 72, 88.

По итогам турнира места распределились следующим образом:

1 место- ДОУ № 88;

2 место- ДОУ № 45;

3 место- ДОУ № 72.

Поздравляем с победой юных спортсменов!





## Улица Гагарина

...Юрий Гагарин родился 9 марта 1934 года на Смоленщине. Наверное многие помнят всеобщее ликование охватившее нас. На улицах городов и сел люди обнимались от радости, поздравляли друг друга. И конечно же, все мы тогда спрашивали себя: какой он, космонавт Гагарин?



В те дни Нижнекамска еще не было. Он только-только начинался. Строительство большой химии в Татарии совпало по времени с началом покорения воздушного океана и первопроходцы Нижнекамска от всей души приветствовали первопроходцев космоса.

Воспитанница детского сада № 24 Антонова Александра рассказала нам о улице Гагарина.



Меня зовут Александра, мне 7 лет. Я живу в большом и красивом современном городе. Каждая улица, проспект, бульвар здесь индивидуальны, не похожи на остальные. С каждым днем наш город преобразуется, становится лучше, красивее, чище. В городе моем более 30 разных улиц: и большие, и маленькие, и широкие, и узкие, с высокими домами, и не очень, но родная мне улица только одна.

Наш детский сад находится на улице Гагарина. Я узнала у прохожих, почему эта улица так названа.

Оказалось, что многие знают ответ на мой вопрос. А вот о памятнике космонавтам мало кто знает. Ведь он как раз находится в начале улицы. Название этой улице присвоено в честь первого космонавта Юрия Гагарина. Он совершил первый полет в космос на космическом корабле.



Из истории мы знаем, что 23 апреля началось строительство первого жилого дома. Сейчас длина улицы Гагарина более двух километров.

Я люблю свою улицу в любое время года. Весной на деревьях расцветает сирень, от этого все вокруг пропитывается приятным ароматом цветов.

Летом весь двор становится похожим на муравейник, потому что на улице появляется много людей, так как все жители выходят погреться на солнышке. Осенью двор окрашивается во все оттенки красного и желтого, становится необычайно красиво. Зимой все засыпает и вокруг становится тихо.

Мне приятно то, что в одном из домов на этой улице родилась я и моя бабушка. Моя улица – это то место, к которому я отношусь с особым чувством. Она мне очень дорога, потому что здесь я росла, знакомилась с новыми людьми, многому училась.



Улица Гагарина одна из старейших улиц города. На ней расположено чуть больше 50 домов. На этой улице находятся банки, ресторан «Varis», торговый центр «Хыял», магазины «Пятерочка» и «Магнит», спорткомплекс «Шинник», ТЦ «Эссен».



Проезжая по этой улице, можно увидеть мечеть «Нур».



Вот и провели мы с вами небольшое историческое путешествие по улице Гагарина.

А по ссылке ниже можно посмотреть замечательный фильм про эту улицу. - **улицу Гагарина.**

Ссылка на видео  
[https://vk.com/video-74259464\\_456239036](https://vk.com/video-74259464_456239036)

Рубрику подготовил  
заведующий  
ДОУ № 24  
Романова С.М.





## Нетрадиционные игры с детьми

Своевременное и полноценное формирование речи в дошкольном детстве — одно из основных условий нормального развития ребенка и в дальнейшем его успешного обучения в школе. Любая задержка и любое нарушение в ходе развития речи ребенка отражаются на различных формах его деятельности. К сожалению, многие речевые недостатки выявляются уже в школе, тормозя процесс обучения. Развивать речевые навыки необходимо, и выполнять это лучше в свободном общении с ребенком, в творческих играх. Дети, увлеченные замыслом игры, не замечают того, что они учатся, хотя им приходится сталкиваться с трудностями при решении задач, поставленных в игровой форме. Всем родителям хочется, чтобы ребенок был самым умным, здоровым, красивым. Но всё ли мы делаем для этого? Много ли времени мы уделяем своему ребёнку, играя с ним?



Предлагаю несколько игр, в которые можно поиграть со своими детьми не только дома, но и в поликлинике, в поездке, в различных ситуациях.

Развитие речи ребенка напрямую связано с развитием общей моторики у детей. Спектр игр и игровых упражнений, способствующих решению этих задач, очень велик.

**«Играем с крышечками».** Полезно для развития мелкой моторики. Надеваем их на бутылочки (вращательные движения). Возьмите баночки, кастрюльки разного размера. Снимите с них крышечки и перепутай-

те, пусть ребенок подберет к каждой баночке свою крышечку.

**«Сухой бассейн»** На дне миски с фасолью (рисом, пшеном и т.д.) спрятать игрушки от киндер-сюрприза. Кто быстрее их достанет.

**«Лепка из теста».** При приготовлении выпечки дать ребенку кусочек теста и предложить ему слепить любую фигуру. С помощью таких игр стимулируется действие речевых зон коры головного мозга, что положительно сказывается на речи детей.



### Игры, способствующие развитию усидчивости:

**«Найди предмет».** Все дети любят перебирать пальчиками крупы. Дайте ребенку несколько разных емкостей, пусть пересыпает крупу. Можно ребенку предложить опустить руки в крупу, найти цифру или другой знакомый предмет и, не доставая его, определить, что ему попало в руки.

**«Настольный хоккей».** Поставьте на стол поднос или картонную коробку от конфет (это будет хоккейное поле, углы – ворота). Дайте ребенку горошину (мяч) и трубочку-соломинку от пакета с соком (клюшка). Пусть малыш поиграет в хоккей, пока вы занимаетесь делами. Эта «простая» игра тренирует ловкость и координацию движений.

### Игра на активизацию словаря

Взрослый предлагает вспомнить, где хранятся эти предметы: хлеб – в хлебнице, сахар – в сахарнице, конфеты – в конфетнице, мыло – в мыльнице, перец – в перечнице, салат – в салатнице, суп – в супнице, соус – в соуснице и т. д.

Очень важно называть все своими именами — кухонные приборы и технику, виды продуктов из которых готовите, их предназначение и полезность. Используйте в речи глаголы: наливаю воду, мою овощи, чищу

яблоки, нарезаю, солю – это поможет развить ассоциативное мышление.

**Игра на логическое мышление «Четвертый лишний».** Взрослый выкладывает овощи (помидор, огурец, картошка) и один фрукт (лимон). Ребенок должен исключить лишнее. Аналогично игра проводится с посудой (тарелка, кружка, салатник и ложка).

### Игры на развитие речи

**«Вкусные слова».** Ребенок называет "вкусное" слово и "кладет" его вам на ладошку, а затем вы ему. И так до тех пор, пока не "съедите" все. Можно поиграть и в "кислые", "соленые", "горькие" слова.

**«Отгадай».** Ребенок отворачивается, а вы помешайте ложкой в стакане, закройте крышкой кастрюлю и т.д. Ребенок должен отгадать, какие предметы могут издавать такие звуки.

**«Необычный ужин».** Вместе с ребенком попробуйте приготовить ужин, в названии блюд должен быть звук «С» (например: сыр, салат, соус, суп, морс, сок...).

**«Покупки».** Покажите ребенку свои покупки. Пусть он перечислит те из них, в названии, которых есть звук «Р». Если ребенок затрудняется ответить, предложите наводящие вопросы: Кар-р-р-тофель или капусту? Ар-р-р-буз или дыню? Пер-р-р-сики или бананы? Лук или огур-р-р-цы? Помидор-р-ры или баклажаны?



Все эти игры стимулируют общение, активизируют высказывания детей, развивают активный словарь, а самое главное – дети думают, мыслят, творят, ищут нужные пути решения. А участие в совместной интересной деятельности помогают родителям и детям стать ближе, лучше понимать друг друга.

Рубрику подготовил  
учитель-логопед ДООУ № 78  
Гилиязева И.Х.





## Кисломолочные продукты в домашних условиях



**Кисломолочные продукты**, как известно, обладают ценнейшими целебными и питательными свойствами. Они богаты белками, витаминами, минералами и полезными для кишечника бактериями. И, конечно, особенно полезны кисломолочные продукты, приготовленные в домашних условиях. Причем рецепты их приготовления отличаются доступностью и простотой.

### Кефир домашний

Ингредиенты: 1 л свежее молоко, 200 г кефир любой жирности.

Способ приготовления: молоко вскипятить. Остудить до комнатной температуры. Добавить кефир (первый раз покупной, впоследствии домашний), оставить на ночь. Утром кефир готов.

### Кефир долгоиграющий

Способ приготовления: молоко цельное или пастеризованное прокипятить и охладить до 20-25 градусов. Охлажденное молоко разлить по стерильным пол-литровым банкам, добавить в каждую из них по 2 ст.л. готового кефира, приобретенного в магазине. Банки поставить в теплое место на 1-2 суток. Готовый кефир (в течение еще 5-7 дней) можно использовать как закваску для следующей партии кефира.

### Йогурт «Вкуснятина»

Ингредиенты: натуральный йогурт — 100 г, молоко — 1 л.

Способ приготовления: молоко налить в кастрюлю, довести до кипения, периодически помешивая, дать закипеть и снять с огня. Остудить его, чтобы оно стало теплым. В отдельной емкости соединить 3 ст. л. йогурта с 5 ст. л. теплого молока и хорошо перемешать. В теплое молоко влить смесь из йогурта с молоком

и хорошо размешать. В глубокую форму поместить несколько чистых, сухих порционных формочек (можно маленькие баночки от детского питания или две 0,5 литровых стеклянных банки). Влить в форму теплую воду, чтобы вода доходила примерно до половины высоты формочек. Разлить молочно-йогуртовую смесь по формочкам. Затянуть форму пищевой пленкой и поставить в теплое место на 4-5 часов. Можно в качестве 'теплого места' использовать духовку. Духовку слегка нагреть, затем нагрев отключить и поставить в духовку форму с йогуртом. По истечении 4 часов проверить йогурт. Если смесь загустела, но йогурт все еще недостаточно плотный, нужно оставить еще на некоторое время дойти (но йогурт, желательнее, не передержать в тепле, иначе он перекинет). Готовый йогурт убрать в холодильник. Можно после приготовления отложить 3 ст. л. приготовленного йогурта для следующей закваски. В готовый йогурт по вкусу можно добавить немного сахара и свежих (или размороженных) ягод или фруктов.

### Простокваша

Способ приготовления: стакан молока вскипятить, остудить до 30 градусов и добавить 2 ч.л. сметаны, размешать и оставить в теплом месте на 18 часов. Готовую простоквашу переложить в холодное место.

### Гусянка

Способ приготовления: гусянка — это особый вид простокваши, очень полезный и хорошо утоляющий жажду. Для ее приготовления в стакане молока развести 1 ст.л. сметаны. Отдельно вскипятить 1 литр молока и охладить его до 30 градусов. Добавить к нему закваску и оставить смесь в теплом месте, плотно укутав.

### Ряженка в домашних условиях

Ингредиенты: 2 л домашнего молока, 2 ст.л. кефира или ряженки для закваски.

Способ приготовления: перед тем, как делать ряженку в домашних условиях, возьмите несколько литров натурального молока и налейте его в глиняный горшок. Поставьте горшок в духовку, разогрев на минимальной температуре. Через 8 часов будет готово топленое молоко.

Если не хотите ждать так долго, налейте молоко в сковородку, поставьте на медленный огонь. Оставьте его кипеть на 3 часа, пока оно не станет кремового цвета. Вы точно не пропустите момент, потому что на кухне вкусно запахнет топленным молоком.

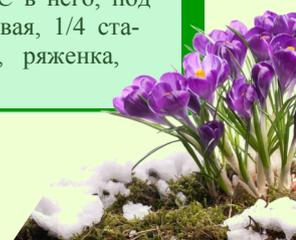
Когда молоко готово, остудите его до 40 градусов. Добавьте в молоко купленную в магазине ряженку или кефир и тщательно перемешайте. Перелейте полученную массу в банку и закройте ее. Закутайте банку в полотенце и найдите достаточно теплое место: подойдет уголок около батареи. Не переносите ряженку с места на место, пока она греется, тем самым вы можете нарушить процесс приготовления. Через 8 часов ряженка будет готова. Поставьте уже готовую ряженку в холодильник, чтобы дать ей остыть. Ее можно хранить в холодильнике 5 дней.

### Очень густая ряженка

Способ приготовления: молоко кипятим на очень маленьком огне в толстостенной посуде до тех пор, пока оно не станет кремовым по цвету ('топленным'). При этом следим, чтобы молоко не пригорело, и непрерывно его помешиваем. В остывшее до 40°C топленое молоко добавляем сметану, все равномерно размешиваем и оставляем на 2-3 часа для загустения. Соотношение молока и сметаны - 1:5. Для повышения интенсивности процесса баночки с будущей ряженкой можно накрыть и укутать чем-то теплым. Тут главное следить за образованием сгустка, чтобы вовремя прекратить процесс заквашивания, иначе может отделиться сыворотка и получится не ряженка, а будущий творог.

### Варенец

Способ приготовления: варенец готовят из томленного (топленного) молока - для этого горячее молоко при температуре близкой к кипению 2-3 часа выдерживают в горшочках в духовке или 'русской печи'. Цвет молока становится кремовым и на нем образуется толстый слой румяной пенки. После охлаждения топленного молока до 40-45°C в него, под пенку, вводят, помешивая, 1/4 стакана закваски (кефир, ряженка, сметана) на 1 л молока.





## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Заквашенное топленое молоко нужно выдержать в теплом месте до получения сгустка, после чего поставить в холодильник.



### **Ряженка**

Ингредиенты: вскипятить (или подогреть) 1 л молока, остудить до 40 градусов, добавить 2 ст. л. и сметаны и в термос (только что б внутри стеклянная колба была), 12-15 часов и все.

### **Кефир низкокалорийный**

Ингредиенты: молоко обезжиренное — 1 л, закваска (кефир) — 10 ч. л.

Для приготовления такого кефира возьмите нужное вам количество сепарированного (обезжиренного) молока, залейте его в алюминиевую кастрюлю и нагревайте на медленном огне. Когда молоко начнет подниматься, снимите его с огня и выставьте в прохладное место. Как только молоко остынет, перелейте его в небольшие банки и заложите закваску, плотно закройте и поставьте в теплое место. Через сутки кефир будет готов.

### **Кефир из топленого молока**

Ингредиенты: молоко парное — 1 л, закваска (готовый кефир) — 2 ст. л.

Способ приготовления: возьмите нужное вам количество парного молока, залейте в алюминиевую кастрюлю и доведите его до кипения. Затем горячее молоко разлейте по горшочкам и поставьте в нагретую до 50 градусов духовку на 3—4 часа.

Когда молоко потонит, выложите горшочки, охладите до легкой теплоты и медленно, не разрушая корочки, которая, образовалась на молоке, введите закваску. После этого поставьте горшочки в теплое место и плотно закройте.

Как только молоко загустеет, поместите его в холодильник. Через сутки напиток будет готов. Такой кефир лучше всего употреблять трехдневным.

### **Ряженка на сметане**

Ингредиенты: домашнее коровье молоко - 3 л, 0,5 л - ряженки магазинной, 3-4 ст. л. сметаны. Можно использовать только сметану без магазинной ряженки. Тогда сметаны нужно будет 300 - 400 г

Способ приготовления: молоко выливаем в алюминиевую кастрюлю, ставим в духовку и парим его при температуре 150-170 градусов примерно 1 час (до образования золотистой корочки сверху молока). Обращайте внимание на особенности Вашей духовки. Затем охлаждаем до температуры парного молока. Корочку аккуратно вынимаем, делим ее на 7 частей.

В молоко добавляем 0,5 л магазинной ряженки и 3-4 ст. л. сметаны (или, если без магазинной ряженки - 300-400 г сметаны), все хорошо размешиваем до однородной жидкости, половником разливаем в поллитровые баночки, сверху выкладываем кусочки корочки. Оставляем в теплом месте на 8-10 часов.

### **Ряженка в мультиварке**

Ингредиенты: молока - 3 л, сметаны - 0,3 л.

Способ приготовления: доведем до кипения молоко в режиме 'Варка на пару', а потом поставим 'Тушение' на 5,5 часов. Понятно, что вам не придется скакать рядом с кастрюлей - закроем и пойдём делать свои дела - ничего не пригорит и не испортится. Когда остынет до 40 градусов, разведем этим молоком сметану 25% жирности, зальем в кастрюлю. Закроем ее и оставим на ночь. Утром выпьем свежую ряженку!

### **Национальная украинская ряженка «Колотуша»**

Ингредиенты: молоко (домашнее, чем жирнее, тем вкуснее) - 1,5 л., закваска (магазинная, домашняя, аптечная или кефир) - неполный 1 ст., домашний творог - 2 ст. л. с верхом, ржаной хлеб - ломоть.

Способ приготовления: подготавливаем молоко. В идеале - в духовке, как более или менее эквивалентный 'заменитель' печи. Проще - на плите, ставим на маленький огонь кастрюлю, наполненную до половины, и гуляем долго (2-3 часа). Пеночку не убираем! Как правило, чем толще пленка, тем вкуснее ряженка. Даем остыть молоку до комнатной температуры. В посуду (в идеале керамическую - кувшин или горшок) выли-

ваем молоко, закваску, кладем творог. Перемешиваем, чтобы не было комков. Кладем поломанный на не очень мелкие кусочки хлеб. Накрываем полотенцем (салфеткой). Ни в коем случае не крышкой! Оставляем на сутки при комнатной температуре, хорошо, когда тепло, около батареи. Потом еще где-то на сутки - в холодильник. Летом, когда жара - на 12 часов при комнатной температуре, а затем в холодильник.

Перед употреблением хорошо перемешать ложкой.



### **Важно знать!**

Для приготовления кисломолочных продуктов в домашних условиях вам понадобится свежее молоко (желательно домашнее), чистая посуда (предварительно ошпаренная кипятком) и закваска. В ее роли может выступить, как обычная свежая сметана, так и специальные закваски из чистых культур молочнокислых и бифидобактерий (они продаются в магазинах, в аптеках, на молочных кухнях).

При домашнем изготовлении кисломолочных продуктов важно соблюдать стерильность и чистоту во всем. Посуду и инвентарь для перемешивания необходимо обработать кипятком.

Если подержать ряженку в холодильнике, она становится более густой и хранится довольно продолжительное время.

При приготовлении ряженки ни в коем случае не добавляйте сметану в горячее топленое молоко, продукт свернется.

Если не лениться и готовить вкусные кисломолочные продукты дома, то можно помочь себе и своим близким стать капельку здоровее!

Рубрику подготовил повар ДОУ № 40 Купцова В.С.





## Купание детей

Для чего мы купаем детей? Казалось бы, простой вопрос, но ответ на него не так однозначен, как может показаться на первый взгляд, ведь купание — это не только гигиена, и смысл, логика детского купания не сводятся исключительно к поддержанию чистоты.



**Купание — это удовольствие.** Правильно организованная процедура доставляет множество положительных эмоций и ребенку, и его родственникам.

**Купание — это общение.** Дитя не может купаться самостоятельно, поэтому всегда рядом с ним близкие люди, которые забыли про быт, работу, телевизор и телефон, сосредоточившись именно на малыше: общаются с ним, учат его, касаются его — в общем, делают все то, чего современному ребенку так не хватает в повседневной жизни.

**Купание — это закаливание.** Постепенное снижение температуры воды в сочетании с физическими нагрузками — прекрасный способ повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды.

**Купание — важнейший элемент образа жизни,** позволяющий (опять-таки при правильной организации) обеспечить ребенку полезные физические нагрузки, прекрасный аппетит и крепкий сон. Ну а крепкий сон — неперемное условие хорошего настроения, оптимизма и счастья всей семьи.

**Купание, — способ поддержания здоровья,** обеспечения чистоты, важнейший элемент гигиенического ухода за кожей и волосами.

Таким образом, купание — явление многогранно полезное, но для реализации всей этой полезности необходимы вполне конкретные знания.



### Информация к размышлению:

- анатомио-физиологические особенности детской кожи — их много, но обратим внимание на два ключевых момента — во-первых, все слои кожи значительно тоньше по сравнению с кожей взрослого (существенный риск механических повреждений), во-вторых, очень высокое содержание влаги в сочетании со склонностью эту влагу терять (именно пересыхание делает кожу ребенка особо чувствительной к потенциально опасным факторам внешней среды);

- дети очень хорошо «умеют пачкаться» — мочеиспускание и дефекация, еда, слюна, ползание везде и «трогание» всего;

- образ жизни ребенка с высокой степенью вероятности допускает ряд факторов, негативно влияющих на состояние кожи: сухой и теплый воздух, потливость, избыток пыли, кровососущие насекомые, бытовая химия, некачественные или не предназначенные для детей косметические и гигиенические средства, одежда (материал, красители, неадекватные стирка/полоскание и т. д.) и многое другое.

Еще раз обращаю внимание на момент, наиболее принципиальный: **профилактика, защита, очистка, увлажнение, восстановление** — все это возможно и реализуемо лишь тогда, когда выбор гигиенического средства для ребенка осуществлен правильно. Поэтому родители просто обязаны знать главные **принципы** этого выбора!

### Принцип 1. Детям — детское!

Категорически недопустима ситуация, когда в процессе гигиенического ухода за детьми используются (даже кратковременно, даже разово) гигиенические средства, предназначенные для взрослых.

«Взрослые» гигиенические средства по консистенции и уровню pH адаптированы к физиологическим особенностям кожи взрослого человека — они нередко содержат вещества, контакт с которыми детям противопоказан (например спирты).

Безопасность гигиенических средств для купания детей — ключевое требование, подразумевающее гипоаллергенность, длительное тестирование.

### Принцип 2.

#### Избегайте экспериментов

Отдавайте предпочтение известным производителям, специализирующимся именно в области создания детских гигиенических средств.



### Принцип 3.

#### Сначала — качество, потом — количество

Всегда, когда вы используете гигиенические средства (даже очень качественные, очень уважаемых производителей), следует убедиться в отсутствии нежелательных индивидуальных реакций: сначала нанести на небольшой участок кожи, чтобы своевременно заметить покраснение или зуд.

Небольшой объем, контроль качества, отсутствие негативных реакций, правильные выводы — и можно делать запасы.

### Принцип 4.

#### Будьте внимательны!

Это самый универсальный принцип, имеющий отношение ко всему, что вы приобретаете для ваших детей:

- читайте инструкцию, убедитесь в том, что держите в руках именно то, в чем испытываете потребность;

- убедитесь в целостности упаковки;

- проконтролируйте сроки годности.

Рубрику подготовила старшая медсестра ДОУ № 75 Белоусова С.Г.





### Осторожно, тонкий лед!



Во время ледохода запрещается: - переправляться через реку в период ледохода;

- подходить близко к реке в местах затора льда, стоять на обрывистом берегу, подвергающемся разливу; - приближаться к ледяным заторам, отталкивать льдины от берегов, измерять глубину реки или любого водоема, ходить по льдинам и кататься на них (не редко дети используют всевозможные плавающие средства и бесхозные лодки, чтобы покататься по первой воде).

- Не выходите на лед во время весеннего паводка.

- Не катайтесь на самодельных плотках, досках, бревнах и плавающих льдинах, не прыгайте с одной льдины на другую.

- Не стойте на обрывистых и подмытых берегах - они могут обвалиться.

Когда вы наблюдаете за ледоходом с моста, нельзя перегибаться через перила и другие ограждения. Если вы оказались свидетелем несчастного случая на реке или озере, то не теряйтесь, не убегайте домой, а громко зовите на помощь, взрослые услышат и могут выручить из беды. Ребята, вода всегда манит к себе, но вы должны знать, что водная среда несет собой и опасность, особенно во время весеннего ледохода:

Не пытайтесь перейти реку, что бы сократить дорогу, началась подвижка льда, и вы можете провалиться под воду.

Не выходите на лед, он тонок и в любой момент может оторваться и унести Вас по течению реки.

Ни в коем случае не проверяйте прочность льда ударом ноги, даже если вы это сделали возле берега, тонкий лед расколется, и Вы провалитесь в холодную воду. • Помните, неожиданное падение в холодную воду часто приводит к рефлекторной остановке сердца.

Если кого-то из ваших друзей подхватило течение реки – не лезь сам в воду. Разумней будет бросить ему какой-нибудь плавучий предмет, позвать людей на помощь.

**Помните:** осторожность является залогом вашей безопасности!

### Уважаемые родители!



Не допускайте детей к реке без надзора взрослых, особенно во время ледохода предупредите их об опасности нахождения на льду при вскрытии реки или озера.

Помните, что в период паводка, даже при незначительном ледоходе, несчастные случаи чаще всего происходят с детьми. Разъясните детям правила поведения в период паводка, запрещайте им шалить у воды, пресекайте лихачество.

Не разрешайте кататься на самодельных плотках, досках, бревнах или плавающих льдинах. Оторванная льдина, холодная вода, быстрое течение грозят гибелью.

Разъясните детям меры предосторожности в период ледохода и весеннего паводка.

**Не ходи один по льду,  
Можешь ты попасть в беду -  
в лунку или полынью,  
И загубишь жизнь свою.  
В тех местах, где бьют ключи  
И бегут к реке ручьи  
Или где стоит завод -  
Знай, что там непрочен лёд!**



Рубрику подготовил воспитатель ДООУ № 19 Гараева Ю.И.

## ОПАСНОСТИ ВЕСЕННЕГО ЛЬДА

### Опасные места водоемов



### СПАСАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- доска
- лестница
- веревка с узлами
- связанные шарфы или ремни
- большая ветка
- багор

### Что делать в экстренной ситуации



Не поддавайтесь панике! Берегите силы. Наползайте на лед с широко расставленными руками. Делайте несколько попыток

При спасении действуйте решительно, но осторожно. Подбадривайте спасаемого. Спасательный предмет подавайте с расстояния 3-4 метра

Разведите костер и обогрейте пострадавшего. До прибытия спасателей постарайтесь найти ему сухую одежду



**1 нче апрель Кошлар көне**

1906 елдан башлап дөнья күләмендә Халыкара кошлар көне үткөрөлә. 1906 елның 1 апрелендә кошларны саклау буенча Халыкара конвенциягә кул куела, ә Россия моңа 1927 елда кушыла. Шулай итеп, безнең илдә 1927 елның 1 апреленнән башлап кошлар көнен үткөрү традициягә кергән. Мондый бәйрәм яз көне билгеләп үтелә, чөнки бөтен табигать жанлана, янадан туа. Кояш яктырак һәм күңелләрәк карый башлый, йомшак жил иркәли, өлгереп житмәгән чирәм өлгерә, агачларның бөреләре бүртә. Күчмә кошлар туган яктарына әйләнеп кайталар. Халыкара кошлар көне - ел саен үткөрөлә торган интернациональ экологик бәйрәм.



Кошлар еш кына әкияти һәм гажәеп матур жан ияләре булып торалар. Россиядә XVIII гасырда кошлар оясын жимерү һәм аларны үтерү жинаять булып саналган. Ә ерткыч кошлар - алар зыян китерүчеләр булып саналган. Нәтижәдә бүген ерткыч кошларның күпчелеге Кызыл китапка кертелгән. Кошлар белән танышу вакыты - яз һәм жәйнең беренче яртысы, чөнки алар ул вакытта үзләрен күрсәтәләр - сайрыйлар, чыркылдыйлар.

Кошлар - табигатьнең күрке, яме. Алар ялтыравыклы матур каурыйлары, нәфис гәүдәләре, нәни томшыклары, үзәк өзгөч жыр-моңнары, сайраулары белән табигатькә, кеше күңеленә ямь өстиләр, илһам бирәләр. Кошларның кеше өчен әһәмияте аларның табигатьтә тоткан урыннарына бәйле. Бөжәк ашаучы барлык кошлар файдалы. Чөнки алар үсемлек корткычларын күпләп юк итәләр. Ә ерткыч кошлар кимерүчеләрне юк итү белән бергә, санитарлар ролен башкаралар.



Хәзер жир йөзөндә 100 млрд. чамасы кыргыз кош һәм 50 млрд. йорт кошы исәпләнә. Шартлы рәвештә һәр кешегә 30 ар кош туры килә. Табигатьнең менә шундый матур күчеш чорында кыш бабайның туны тәмам искереп, ала-кола булып калгач, иңкү аланнар-га кар сулары жәелгәч, туган ягы-бызга кошлар кайта. Кошлар, кошлар...

Алар белән яңа өметләр, яңа хыяллар күңелдә туа. Яз житүен барыбыз да көтеп алабыз. Без генә түгел, канатлы дусларыбыз да язны сагына. Жылы яклардан кайтучы кошкайларны без дә көтәбез. Әйе, яз житү белән кошлар кайта, күктә, агач башларында яңадан тормыш башлана. Гажәеп матур бу тормыш.

Кошларга ярдәм итик, аларсыз бит дөнъяның бер чите китек. Кошлардан башка дөнъя ничек күңелсез булыр иде. Кошларны саклайк, оялар ясайк, жимлекләр элик! Бу уңайдан безнең балалар бакчасында ел саен жимлекләр һәм сыерчык оялары буенча күргәзмә оештырыла. Бу чарада эти - аниләр дә бик теләп катнашалар.

**Табышмаклар**

1. Балтасыз-пычаксыз  
Кечкенә генә өй эшләнгән  
(КОШ ОЯСЫ)
2. Ерактан килгән кунак булса да,  
тәрәзә артында тора.  
(КАРЛЫГАЧ)
3. Гөлдер, гөлдер, гөлдер бу,  
Кызыл тәпи кемдер бу?  
(КУГӨРЧЕН)
4. Чуар киемле урам малае  
Борчак жыя. Кырда куна.  
(ЧЫПЧЫК)
5. Үзе озын, чабуы кыска.  
(ТОРНА)
6. Бер кошым бар: тынмый.  
Агачка оя кормый;  
Өе - жирдә,  
Жыры - күктә.  
(ТУРГАЙ)
7. Колга башында йорты  
Эчендә тора жырчы.  
(СЫЕРЧЫК)
8. Жәй шакылдый бу чүкөч,  
Кыш шакылдый бу чүкөч,  
Ничек чыдый бу чүкөч.  
(ТУКРАН)
9. Йомры, йомгак сары йомгак  
Йөгереп йөри чирәмдә.  
(ЧЕБИ)
10. Соскы борын - бакылдык,  
Күп сөйләшә - такылдык.  
(ҮРДӨК)
11. Башы тарак,  
Койрыгы урак.  
Кычкырта быргысын,  
Уята барысын.  
(ӘТӘЧ)
12. Суда юынып алды,  
Өсте коры калды.  
(КАЗ)
13. Койрыгын алса - башы ябыша,  
Башын алса - койрыгы ябыша.  
(САЕСКАН)
14. Үзе йомырка басмый,  
Баласын да бакмый.  
(КУКЕ)
15. Канаты бар, аягы бар,  
Үзе йөзә алмый.  
(ТАВЫК)



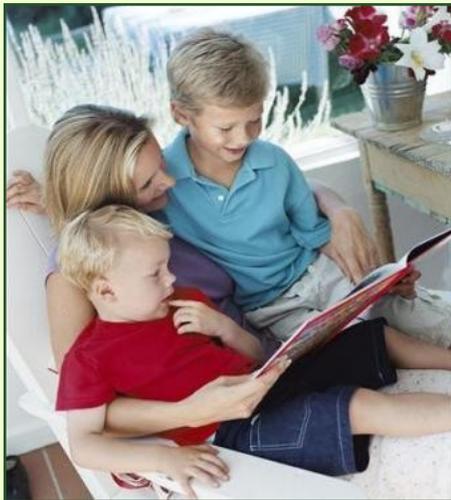
Материалны 86 нчы балалар бакчасы өлкән тәрбиячесе Фасахова Г.Ж. әзерләде





**ПОЛЕЗНАЯ СТРАНИЧКА**

**Как можно быстро выучить стихотворение?**



**Мнемотехника** – это система различных приёмов, облегчающих запоминание и увеличивающих объём памяти путём образования дополнительных ассоциаций.

Такие приёмы особенно важны для дошкольников, так как мыслительные задачи решаются с преобладающей ролью внешних средств, наглядный материал усваивается лучше вербального.

Мнемотаблицы – это схемы, в которые заложена определенная информация.

Использование опорных рисунков для обучения заучиванию стихотворений увлекает детей, превращает занятие в игру.

Этот метод наиболее эффективен для дошкольников старшего возраста. Особенность методики заключается в том, что применяются не изображения предметов, а символы, что значительно облегчает детям поиск и запоминание слов, так как символы максимально приближены к речевому материалу.

**Этапы работы над стихотворением**

1. Взрослый выразительно читает стихотворение.
2. Сообщает, что это стихотворение ребенок будет учить наизусть.
3. Затем еще раз читает стихотворение с опорой на мнемотаблицу.
4. Взрослый задает вопросы по содержанию стихотворения, помогая ребенку уяснить основную мысль.
5. Взрослый читает отдельно каждую строчку стихотворения. Ребенок повторяет ее с опорой на мнемотаблицу.
6. Ребенок рассказывает стихотворение с опорой на мнемотаблицу.

**3. Александрова «Мой мишка»**

Я рубашку сшила мишке,  
Я сошью ему штанишки,  
Надо к ним карман пришить  
И конфетку положить.


**«Белка-шалунишка»**

Скачет белка – шалунишка,  
Рвёт с еловых ёлок шишки,  
А, потом на землю – прыг  
И отыщет боровик.  
Гриб нанижет на сучок,  
Подсушить боровичок!


**Т. Волгина «Подарок маме»**

Сорвала я в поле  
Цветик голубой,  
Принесу в подарок  
Маме дорогой.  
Я его на платье  
Маме приколю.  
Больше всех на свете,  
Маму я люблю.


**«Помощники весны»**

Лёня с Петей,  
Взяв лопаты,  
Помогать пришли весне.  
Разбивают лёд ребята  
И разбрасывают снег.  
Посмотрел на них с укором  
Снеговик из под ведра:  
Этак мне придётся скоро,  
Убираться со двора!


В детском возрасте хорошая память служит залогом развития речи. Учить стихи – значит постоянно пополнять словарный запас.

Рубрику подготовил  
учитель-логопед ДОУ № 78  
Ахатова А.Р.





Собери из букв слова, а картинки тебе помогут в этом.

Ш

А Ы

Л М



□ □ □ □

Я Й

Ц О



□ □ □ □

Х

У Е

П Т



□ □ □ □

Л

У О

Н К



□ □ □ □

К Ё

И Ж



□ □ □ □

Р

Ф И

А Ж



□ □ □ □

Е

Л А

Т М



□ □ □ □

Н Ь

О К



□ □ □ □

Ш

А И

К Ш



□ □ □ □





Собери из букв слова. Картинки будут твоими помощниками.



--	--	--	--



--	--	--	--



--	--	--	--	--



--	--	--	--



--	--	--	--	--	--



--	--	--	--



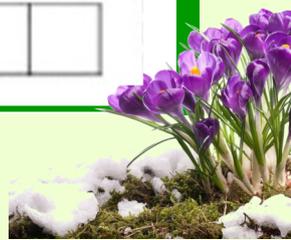
--	--	--	--	--



--	--	--	--	--	--



--	--	--	--







# Ёжик

Однажды  Вова надел , ,   
и резиновые . Взял  и пошёл в   
за . Набрал он полную  и хотел  
идти . Вдруг видит: под  сидит .  
Хотел  положить  в , но там  
были . Тогда Вова завернул  в   
и понёс . Дома Вова взял   
и налил  молока, а сам лёг спать.  
Утром  Вова не смог найти . Решил  
Вова пойти погулять. Стал  надевать  и  
уколот себе . Это  спрятался в .  
Какой молодец !  
Нашёл себе тёплый и уютный .





# День рождения

У  был день рождения. Он пригласил

своих друзей: ,  и .

 накрыл . Поставил  с ,

 с  и .

Вот и гости. Они принесли подарки.

 подарил  сладкую .

 принёс воздушный .

А  угостила   и .

, ,  и  пили чай

из красивых  с вкусным .

Потом весело и дружно играли.

Как хорошо иметь друзей!





**Вопрос:** Как подать заявление в школу через Портал госуслуги РТ <https://uslugi.tatarstan.ru>?

**Ответ:**

**Алгоритм подачи заявления в школу.**

1. Зарегистрироваться на портале Государственные услуги Республики Татарстан ([uslugi.tatarstan.ru](https://uslugi.tatarstan.ru)).

2. Заполнить личные данные.

3. Перейти на портал Государственные услуги в Российской Федерации (кнопка Войти через ЕСИА), зарегистрироваться.

4. Вернуться на главную страницу портала Государственные услуги Республики Татарстан.

5. Выбрать услугу «Образование» - Общеобразовательные учреждения (школы) подача заявления.

6. Далее следовать пошаговой инструкции.

The image shows a screenshot of the official portal for public and municipal services of the Republic of Tatarstan. The main header includes the portal name and logo. Below the search bar, there are sections for 'My services and payments' with icons for virtual cards, automatic payments, and traffic fines. A prominent banner for 'РЕЗЮМЕ' (Resume) is visible, advertising job search and document preparation services. At the bottom, there are more service categories like 'Open Tatarstan' and 'Services in electronic form for residents'.

**Экономьте время на подготовку документов для получения услуг, подавайте заявления в электронном виде**

Редакционная коллегия: Андрианова С. А. - начальник Управления дошкольного образования; Горшкова Е. В. - заместитель начальника; Вазиева Г. Ф. - заместитель начальника; Шарушева Л. Т. - начальник отдела по организации питания детей; Гулякова О. В. - начальник воспитательно-образовательного отдела; Кириллова Н. В. - главный специалист по охране здоровья детей; Хайрулдинова Г. Д. - главный специалист о охране труда; Садыкова Е. Г. - методист воспитательно-образовательного отдела; Белова Н. В. - заведующий МБДОУ № 89; Загидуллина Г. М. - заведующий МБДОУ № 40; Мухаметзянова Н. В. - заведующий МАДОУ № 80; Романова С. М. - заведующий МБДОУ № 24; Тихонова Л. Х. - заведующий МАДОУ № 44; Газизова Р. М. - заведующий МБДОУ № 83; Яхина Р. Р. - заведующий МБДОУ № 11.

Адрес редакционной коллегии: 423570, г. Нижнекамск, ул. Ахтубинская д. 6, тел.: 8(8555) 47-33-22, электронная почта: [Udo.Nk.@tatar.ru](mailto:Udo.Nk.@tatar.ru); адрес сайта: <https://edu.tatar.ru/nkamsk/dou64/page393567.htm>

