

Организационные мероприятия МАДОУ №203 «Детский сад
комбинированного вида» в рамках реализации федерального проекта
«Укрепление общественного здоровья» национального проекта
«Демография»

№ п/п	Форма мероприятия	Название мероприятия	Ответственные
Работа с сотрудниками			
1	Тематические лекции	Профилактика пищевых отравлений	Старшая медсестра
2	Практикум	Соблюдение технологии приготовления пищи. Соблюдение графика закладки продуктов в котел.	
3	Круглый стол	Модные диеты. За и против.	
4	Санпросвет бюллетень	Основы здорового питания. Ядовитые ягоды и грибы. Фастфуд.	
Работа с родителями			
1	Выставка детского творчества	Что мы знаем о полезных продуктах	
2	Беседа	Питание и здоровье дошкольника	
3	Консультации	- организация питания в выходные дни - правила поведения за столом -режим дня – залог здоровья - рекомендуемые нормы содержания витаминов в питании ребенка	
4	Конкурс	«Пирамида здорового питания», нарисовать (сделать)	
Работа с воспитанниками			
1	Тематические конкурсы	1. Что вы знаете о полезных продуктах 2. Знаете ли вы овощи и фрукты 3. Выбери себе завтрак 4. Отгадай вкус 5. Урожай очень быстро собирай	Старшая медсестра Воспитатели групп
2	В процессе совместной деятельности с педагогом	- посещение медицинского кабинета - беседа: где найти витамины осенью	

		<ul style="list-style-type: none"> - рассматривание картин и иллюстраций с изображением витаминных продуктов - сюжетно-ролевые игры: «съедобное не съедобное», «магазин» -развлечение «Путешествие по улице Правильного питания» - сочинение огородных сказок. 	
Организация питания в группе			
1	Контроль	<ul style="list-style-type: none"> - за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены; - за приемом пищи, за руководством воспитателя во время приема пищи; - за соблюдение графика выдачи и получения пищи; - за формированием навыков опрятной еды - за правильной сервировкой стола - за прохождением медицинских осмотров 	Старшая медсестра
2	Производственный контроль	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления пищи; - санитарное состояние пищеблока; - сроки годности и условия хранения - соответствие рациона питания согласно утвержденному меню. 	