

# *Газета МБДОУ №86*



**ЗДРАВСТВУЙ, ДЕТСКИЙ САД!**

**Дорогие читатели газеты «Непоседы». Поздравляем Вас с наступившей зимой и представляем следующий выпуск газеты.**

**Вы увидите фоторепортаж об этом событии, а также фотографии об интересных мероприятиях, произошедших в группах и в детском саду.**

## *Читайте в этом номере:*

### **«Календарь событий-содержание»**

➤ В МБДОУ № 86 прошло заседание методического объединения для руководителей по физическому воспитанию «Организация занятий по физкультуре с использованием строевых упражнений»

➤ Городское методическое объединение для воспитателей младших групп «Подготовка к обучению грамоте детей дошкольного возраста в ДОО в соответствии с ФОП ДО».

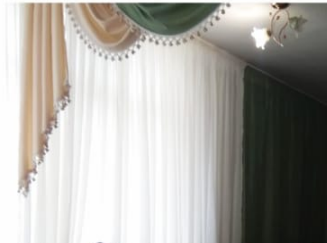
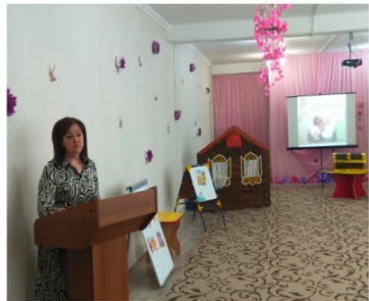
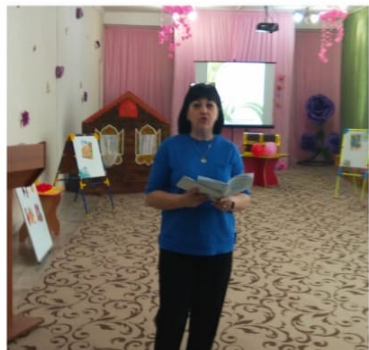
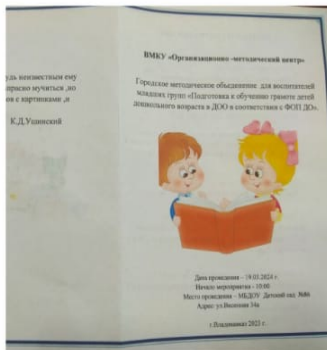
➤ В старшей группе прошло открытое интегрированное занятие «Осетинские пироги для гостей» с участием родителей.



**В МБДОУ № 86 прошло заседание методического объединения для руководителей по физическому воспитанию «Организация занятий по физкультуре с использованием строевых упражнений»**



# Городское методическое объединение для воспитателей младших групп «Подготовка к обучению грамоте детей дошкольного возраста в ДОО в соответствии с ФОП ДО».



**В преддверии 23 февраля в МБДОУ прошли праздничные мероприятия с участием родителей.**



**Осетинские пироги. «Измюминкой» осетинского стола являлись и являются осетинские пироги. Пироги готовятся из пшеничной муки с различной начинкой. Наиболее популярным блюдом у осетин являются пироги со свежим осетинским сыром, с картофелем и свежим сыром, с капустой, с тыквой, из листьев свеклы, из листьев черемши. Все эти пироги делаются из дрожжевого теста. Техника приготовления и выпечки осетинских пирогов из дрожжевого теста с различной начинкой одинакова, и не представляет особой сложности. В старшей группе прошло открытое интегрированное занятие «Осетинские пироги для гостей» с участием родителей. На этом занятии познакомили детей с техникой изготовления осетинских пирогов. Научили лепить из теста. Продолжили формировать интерес к культуре и быту осетинского народа.**

