муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 97»
660125, г. Красноярск, ул. Петра Ломако, д. 2А, E-mail:dou39@inbox.ru,
тел. 2179750,2179740

СЕРВИРОВКА СТОЛА В ДЕТСКОМ САДУ.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБЯЗАННОСТЬ ВОСПИТАТЕЛЯ ДЕТСКОГО САДА – ОБУЧИТЬ РЕБЕНКА ПРАВИЛАМ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ. ЭТО ОБУЧЕНИЕ ПРОИСХОДИТ КАК НА СПЕЦИАЛЬНО ОРГАНИЗОВАННЫХ ЗАНЯТИЯХ, ТАК И ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ.

ЗАЧЕМ НУЖНА СЕРВИРОВКА СТОЛА В ДЕТСКОМ САДУ?

СЧИТАЕТСЯ, ЧТО КРАСИВАЯ ПОДАЧА БЛЮД СПОСОБСТВУЕТ ПРОБУЖДЕНИЮ АППЕТИТА, НО СЕРВИРОВКА СТОЛА В ДЕТСКОМ САДУ ВЫПОЛНЯЕТ И ДРУГИЕ ЗАДАЧИ:

1. **ПРИВИТИЕ ДЕТЯМ ЛЮБОВЬ К КРАСОТЕ;**
2. **УВАЖЕНИЕ К ПИЩЕ, НЕДОПУСТИМОСТИ НЕБРЕЖНОГО К НЕЙ ОТНОШЕНИЯ.**

Детей первой младшей группы (2-3 года) учат:

- самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем;
- опрятно есть, держа ложку в правой руке;
- вытираться салфеткой после еды;
- благодарить после еды.

Детей второй младшей группы (3-4 года) учат:

-самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;

-правильно пользоваться столовыми приборами;

-кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.

Детей средней и старшей групп (4-5 лет, 5-6 лет) учат:

-брать пищу небольшими порциями;

-есть тихо;

-правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом);

-сидеть с прямой спиной;

-аккуратно составлять посуду после еды;

-относить за собой часть посуды.

Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет)

-закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.

группа раннего возраста:

Младший Воспитатель разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, нарезает хлеб, затем приступает к раскладке 2 блюда.
Дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), воспитатели каждому завязывают нагрудники, и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб (категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы).
По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо. Столы заранее не сервируют, соблюдается принцип постепенности и последовательности в организации приема пищи.
В группе раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки.
Воспитатель приучает ребёнка держать ложку в правой руке, за середину черенка, обхватив сверху пальцами. **Детей учат кушать** с хлебом и первое, и второе блюдо, не брать пищу из тарелки руками, мясное блюдо кушать с гарниром, правильно пользоваться салфеткой.
Блюда должны подаваться своевременно, чтобы, сев за стол, малыш тут же начал есть, т. е. недопустимо сажать детей за пустые столы.
Ребенок должен правильно сидеть за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола, между подачей блюд правую руку следует держать на коленях, а запястье левой руки на столе.
Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть «развалясь», перегибаться через спину рядом сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.

Требования к сервировки стола в детском саду

Правильная сервировка стола как необходимое условие воспитания положительного отношения к еде и формирования навыков приема пищи.

Введение столовых приборов:

2 младшая группа со 2 половины учебного года вводится - вилка;
Средняя группа со 2 половины учебного года вводятся - нож.
В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)

К завтраку стол сервируется следующим образом:
На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелка с порционным маслом, салфетница
Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла) – старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка– справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка.
Чайные пары ставятся в центре стола, по количеству детей.
Основное блюдо детям подает младший воспитатель перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.
Если на завтрак подают яйца, их кладут в тарелку, которая стоит в центре стола.

К обеду стол сервируется:
На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетница.
Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка.
Чайные пары с маленькой ложечкой ставятся в центре стола, по количеству детей.
Салаты, овощную нарезку, маринад раскладывают в отдельные тарелочки до того, как дети сядут за стол.
Сок и компот разливают заранее
Супы (если нет салатов) подаются только тогда, когда ребёнок сядет за стол.
Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Если воспитатель и младший воспитатель внимательно следит за детьми во время еды, они всегда успеют вовремя подать каждому второе.
Категорически запрещается оставлять использованную посуду.

К ужину стол сервируется:

В центре стола ставится салфетница, чайные пары.

Тарелка ставится каждому ребёнку, если предлагается выпечка или печенье.

В остальном стол сервируется так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Остатки супа доедают, наклонив тарелку от себя. Ложку оставляют в тарелке;
Салаты, овощи (начиная со старшей группы) кушают с помощью вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх.
Второе блюдо с гарниром и без кушают с помощью ножа и вилки (начиная со старшей группы).
Фрукты кушают по-разному. Почистить фрукты малышам должны взрослые, но допускается есть яблоко целиком.
Пироги, печенье, пряники дети едят, держа их в руке.
Суп с хлебом можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска.
Ножом разрезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, сыр, огурцы, помидоры, я блоки, груши. То что легко разделать вилкой, едят без ножа, варёный картофель, котлеты, запеканку, омлет.

бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетнице (закончив есть, вытирают сначала губы, затем руки, а использованные салфетки кладут на блюдо)

хлебница ставится в центре стола, при необходимости хлеб нарезается пополам (не ломается!)

Тарелка ставиться каждому ребёнку, если предлагается выпечка или печенье.

салат, овощную нарезку, маринад подают в отдельной тарелочке

если подают компот с ягодами, то на блюдце кладут чайную ложку

К УЖИНУ СТОЛ СЕРВИРУЕТСЯ:

☐ так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

справа от тарелки кладут столовые приборы:

☐ ближе к тарелке вилку зубчиками кверху, рядом столовую ложку углублением вниз; ☐ если подается столовый нож, тогда вилку кладут слева от тарелки, а нож справа ближе к тарелке, лезвием к тарелке (ножом разрезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши); ☐ то, что легко разделать вилкой, едят без ножа: вареный картофель, котлеты, запеканку, омлет.

по мере съедания блюд необходимо убирать грязные тарелки

*Полная сервировка стола

Pedsovet.su

образец сервировки стола в детском саду