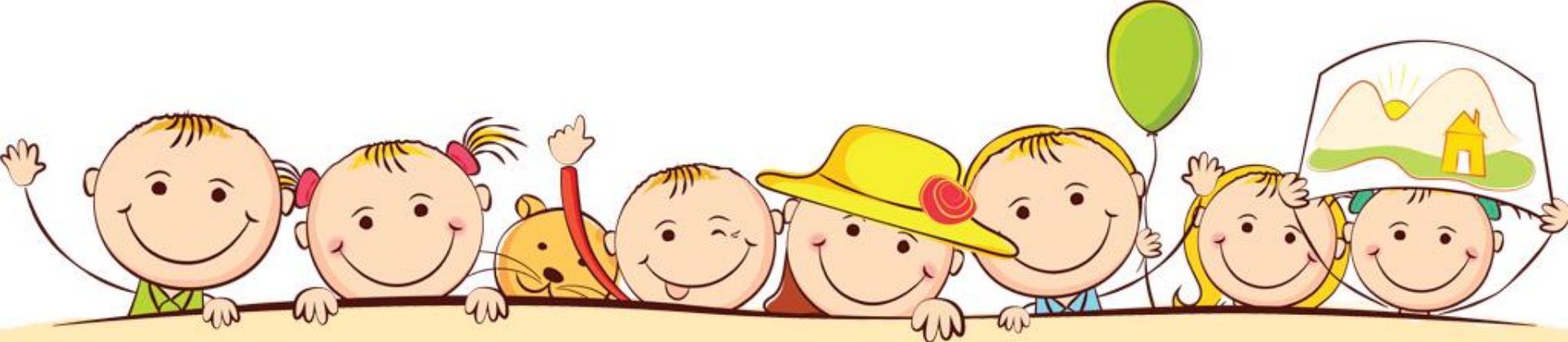


# Эстетика питания и сервировка столов в дошкольных учреждениях.



Составил: старший воспитатель МБДОУ Детский сад № 84 «Снегурочка»  
комбинированного вида г. Улан-Удэ  
Бургачёва А.А.

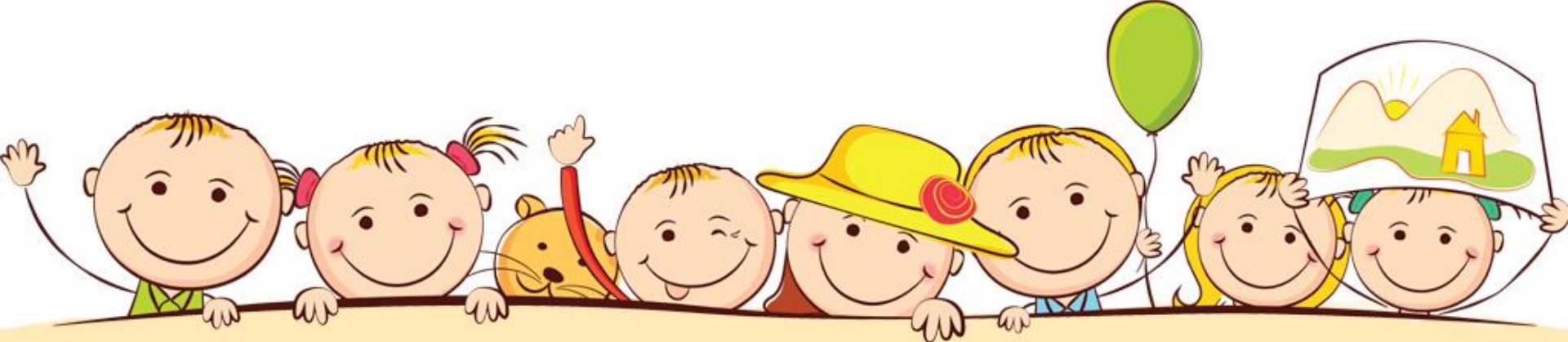




ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБЯЗАННОСТЬ  
ВОСПИТАТЕЛЯ ДЕТСКОГО  
САДА – ОБУЧИТЬ РЕБЕНКА  
ПРАВИЛАМ ПОВЕДЕНИЯ  
ЗА СТОЛОМ. ЭТО  
ОБУЧЕНИЕ ПРОИСХОДИТ  
КАК НА СПЕЦИАЛЬНО  
ОРГАНИЗОВАННЫХ  
ЗАНЯТИЯХ, ТАК И ВО  
ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ.





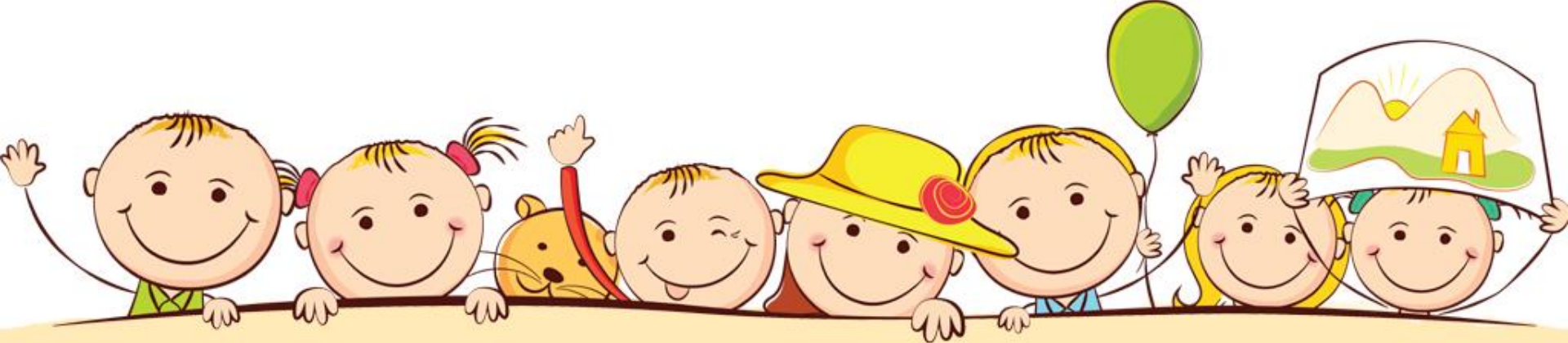


## Цель сервировки стола

значит подготовить его для приема пищи.

Основная цель сервировки стола – создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами.

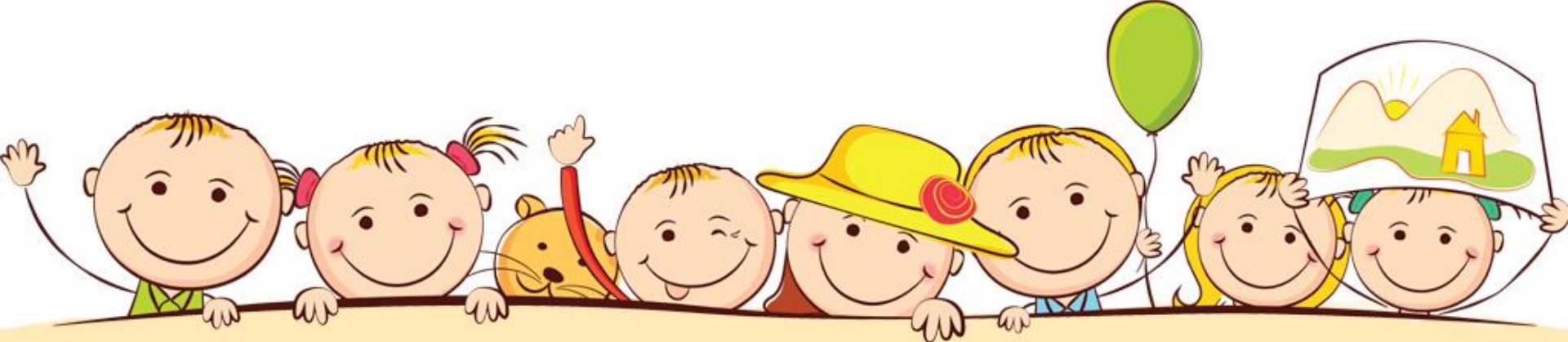




Сервировка стола должна вызывать у детей не только желание принять пищу, но и желание быть аккуратными, а также способствовать эстетическому развитию. Эстетика оформления стола включает в себя наличие клеенки, бумажных салфеток, правильно разложенных столовых приборов

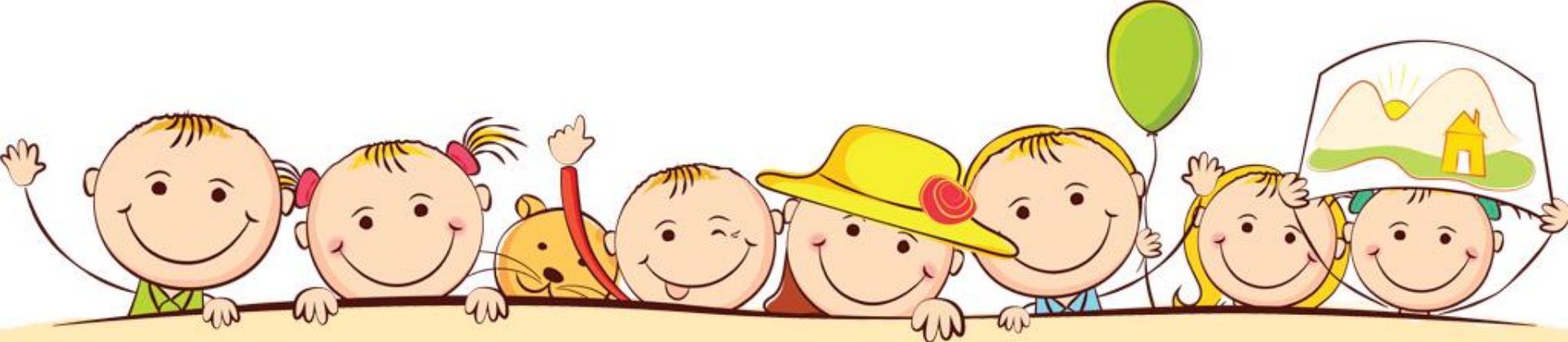






**За 20 – 30 мин до  
очередного приема пищи  
детей возвращают с  
прогулки или  
прекращают занятия,  
игры. Важно чтобы к  
моменту кормления  
ребенок не был  
раздраженным или  
утомленным. Перед едой  
следует избегать шумных  
игр, сильных  
впечатлений. Можно,  
например, почитать книгу  
или провести беседу.**

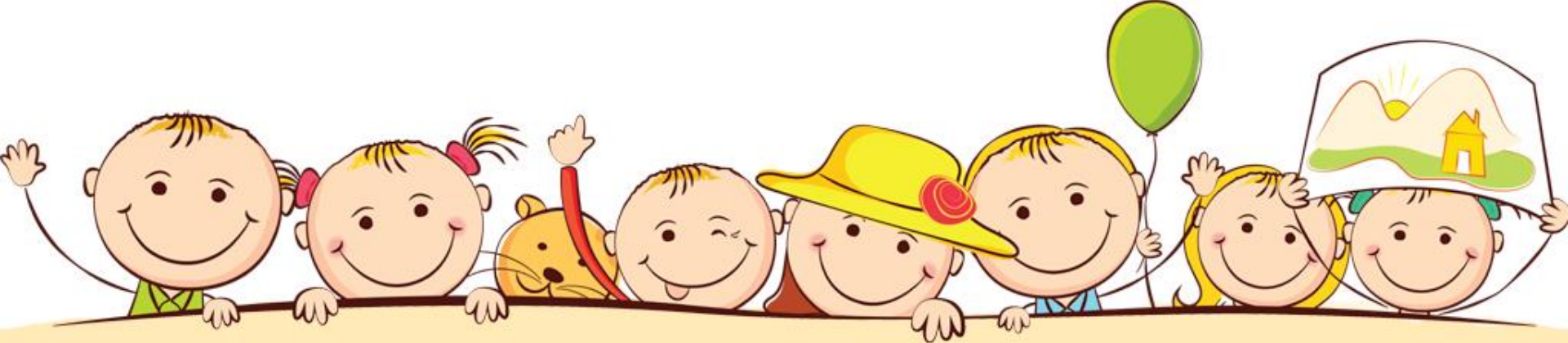




**Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки с мылом. Перед раздачей пищи млад. воспитатель тщательно протирает поверхность столов горячей водой с мылом, моет руки, надевает специальную одежду.**

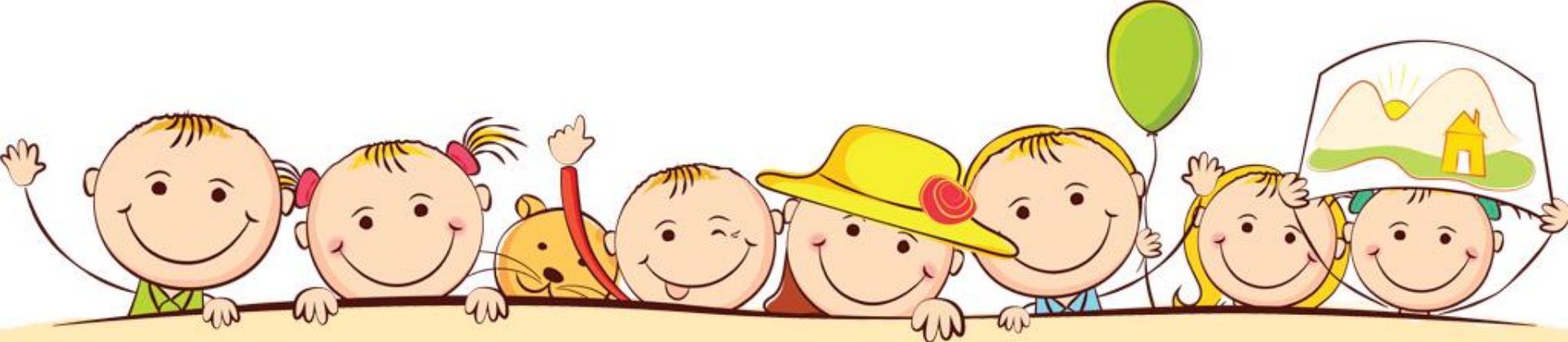






**Дети учатся  
пользоваться  
столовыми приборами:  
с 1,5-2 лет едят ложкой  
самостоятельно, с 3х  
лет пользуются  
вилкой. Со средней  
группы детям дают  
полный набор (ложка,  
вилка, нож).**





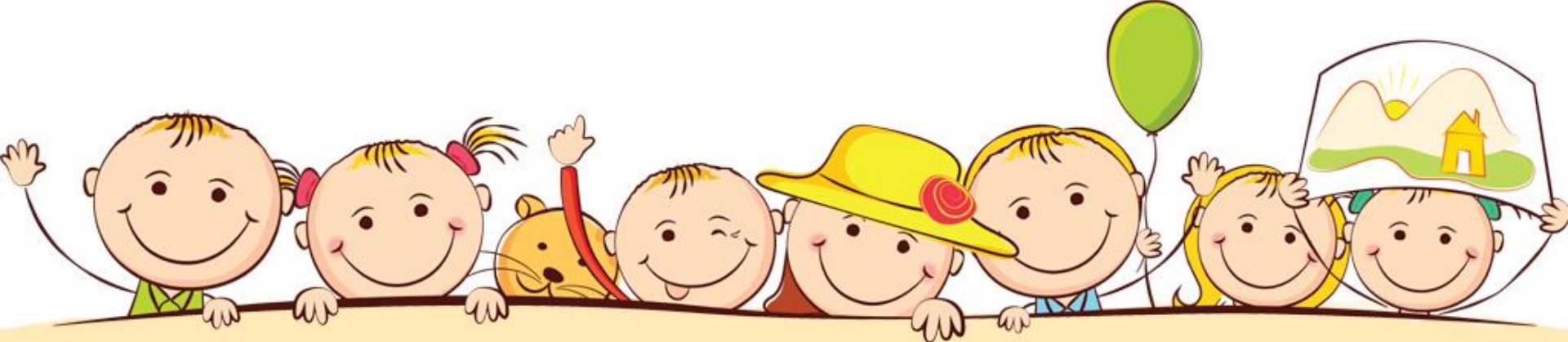
**Не следует**

**заставлять!**

**Не надо принуждать  
ребенка, если он не  
хочет съесть всю  
пищу. Кормление  
ребенка против его  
желания может  
вызвать отвращение к  
пище.**







**Дежурство - способствует воспитанию  
трудолюбия, самостоятельности.**

**Дети, начиная с 1,5-2х  
лет, принимают  
посильное участие в  
сервировке стола.  
Сначала их учат ставить  
на стол салфетницы и  
хлебницы, затем  
раскладывать ложки и  
тарелки.**

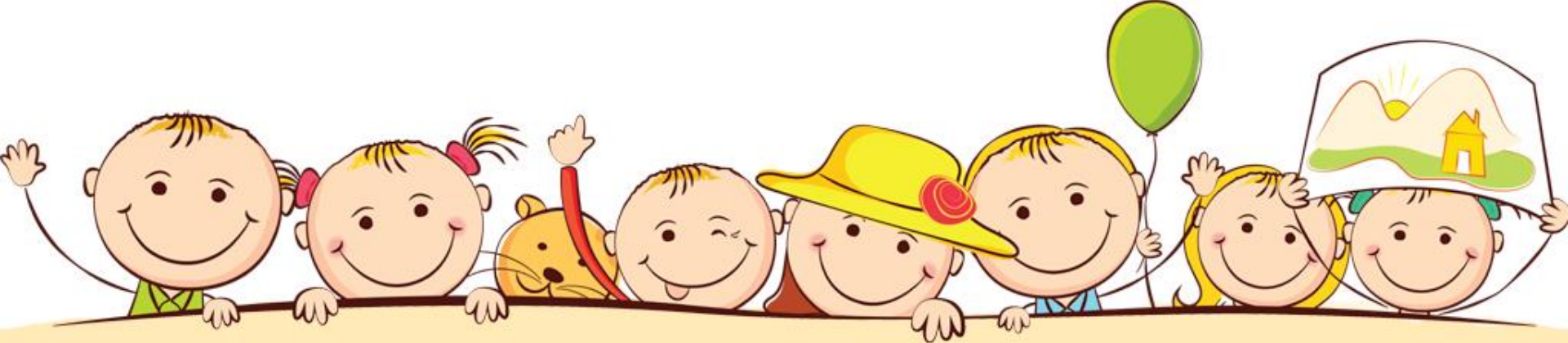


# Алгоритм сервировки стола



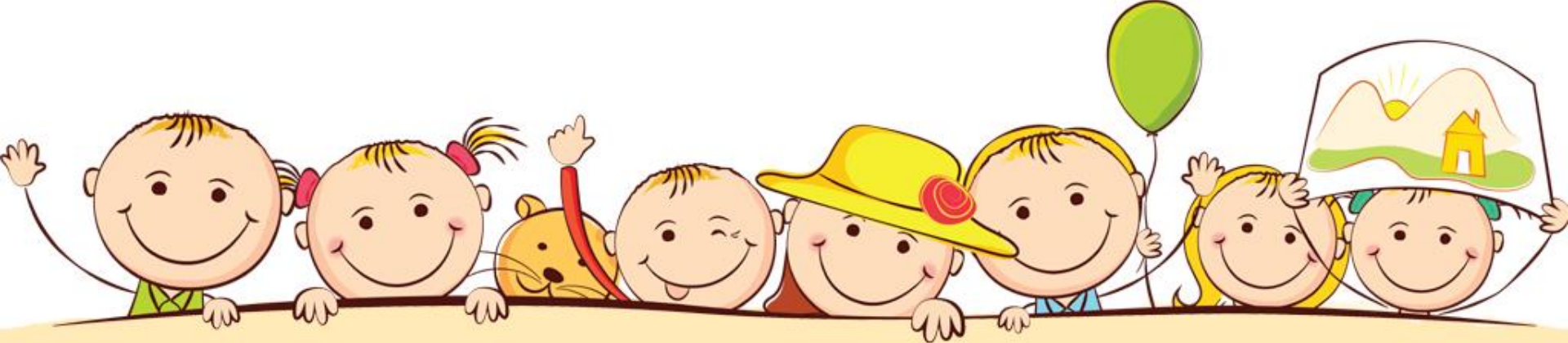
- На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетница. Расставляются тарелки.
- Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа.
- Чайные пары с маленькой ложечкой ставятся в центре стола.
- Салаты, маринад раскладывают в отдельные тарелочки до того, как дети сядут за стол.
- Сок и компот разливают заранее
- Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна.





## Пословицы и поговорки, для того чтобы успокоить детей и настроить на прием пищи:

- Когда я ем, я глух и нем
- Когда я кушаю, никого не слушаю
- Хлеб – всему голова
- Щи да каша, пища наша
- Без хлеба нет обеда
- Всякому нужен обед и ужин
- Кашу маслом не испортишь

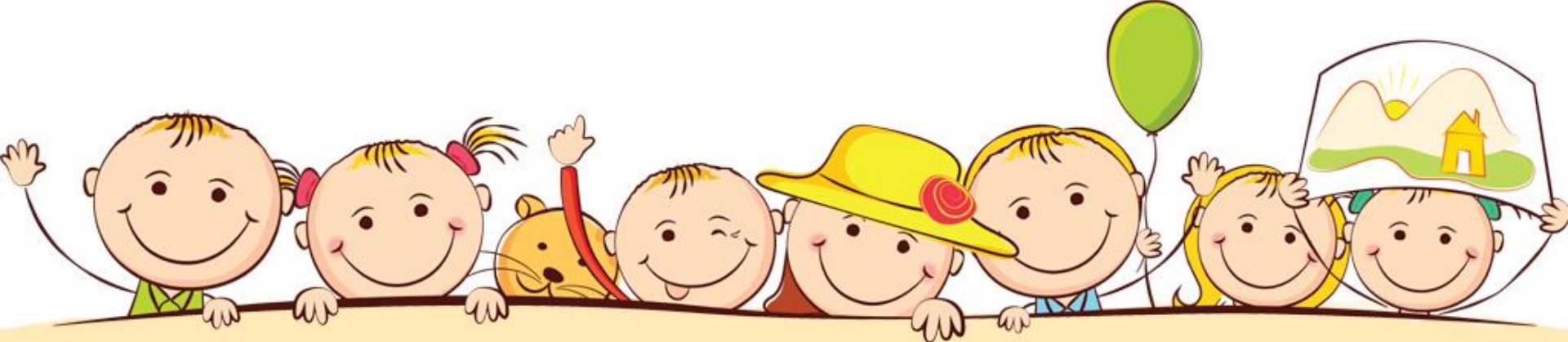


**Не забываем про безопасность!**

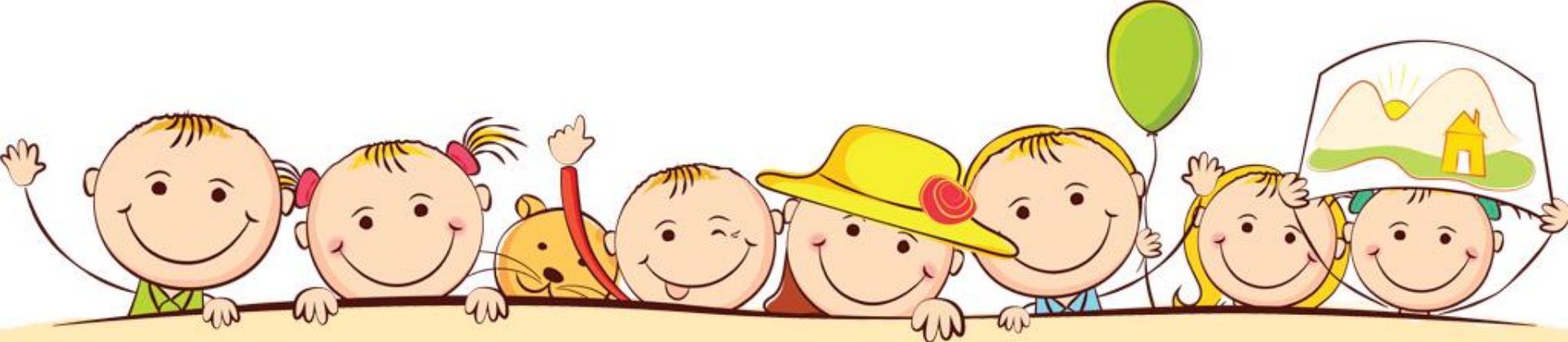
**Перед сервировкой стола обязательно  
проводить инструктаж для дежурных**

**Организация пространства  
(дети не бегали около стола, в группах)**





После еды дети убирают салфетки, хлебницы, салфетницы. Тарелки с остатками пищи убирает помощник воспитателя, воспитатель.



## **Задания для всех групп:**

- 1. Привести в порядок уголок дежурств  
(форма, алгоритм дежурства, график дежурства)**
- 2. Распечатать и повешать алгоритм сервировки  
стола (завтрак, обед, полдник, ужин)**
- 3. Правила поведения за столом повешать в группах**
- 4. Соблюдать правила сервировки стола**