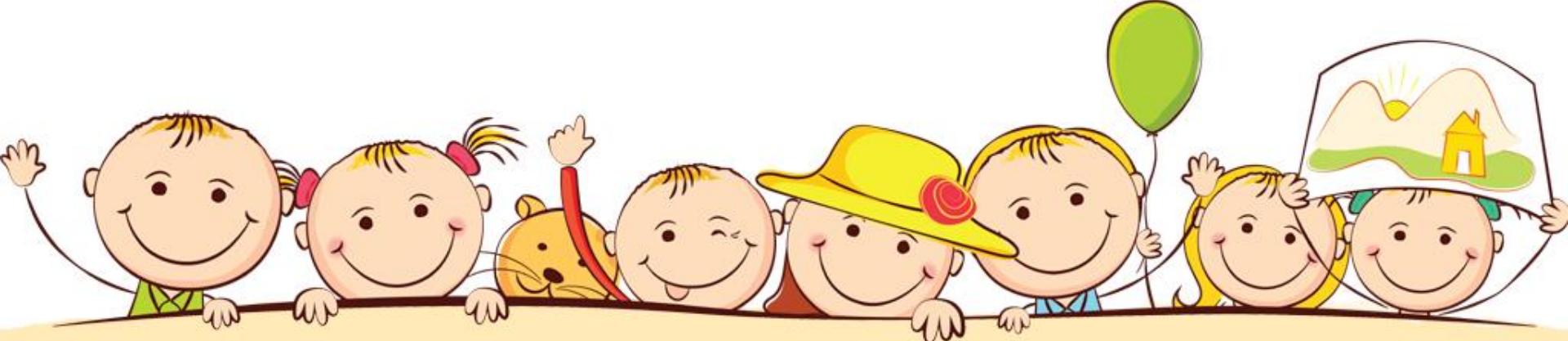


Эстетика питания и сервировка столов в дошкольных учреждениях.



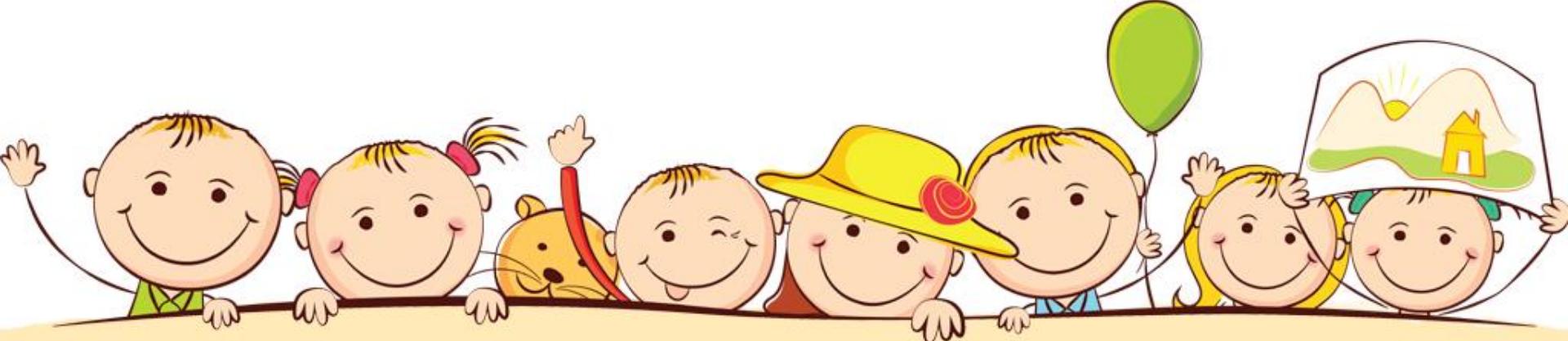
Составил: старший воспитатель МБДОУ Детский сад № 84 «Снегурочка»
комбинированного вида г. Улан-Удэ

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.



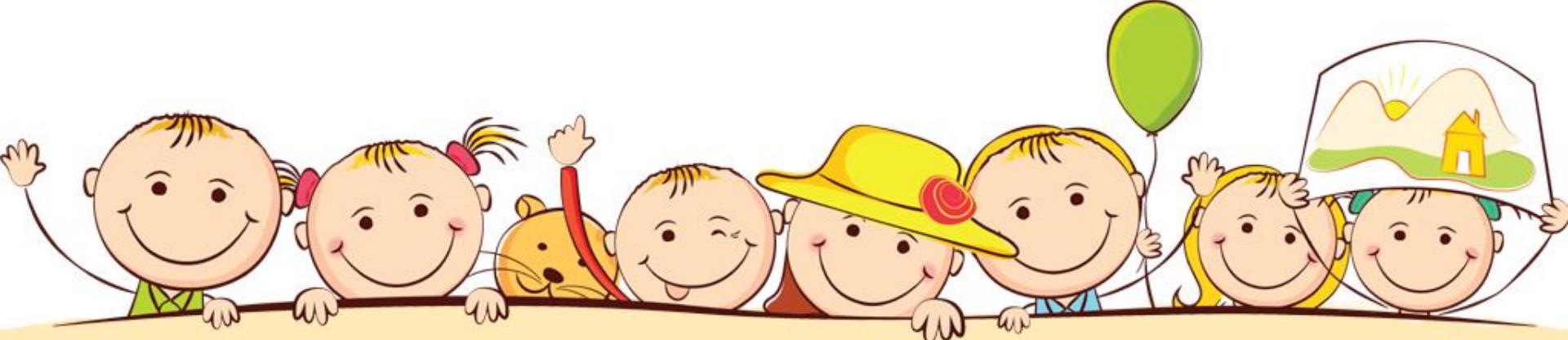


Цель сервировки стола

значит подготовить его для приема пищи.

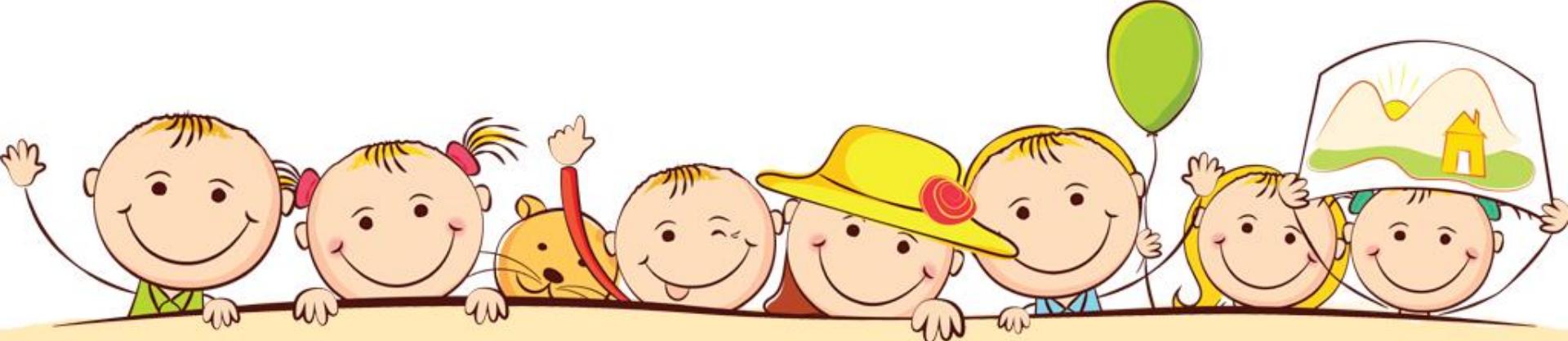
Основная цель сервировки стола – создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами.





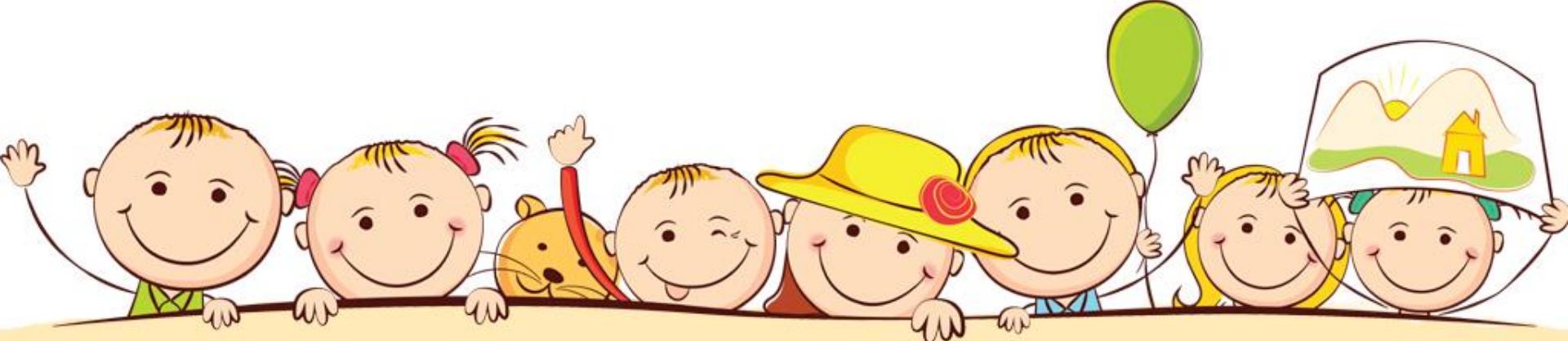
Сервировка стола должна вызывать у детей не только желание принять пищу, но и желание быть аккуратными, а также способствовать эстетическому развитию. Эстетика оформления стола включает в себя наличие клеенки, бумажных салфеток, правильно разложенных столовых приборов



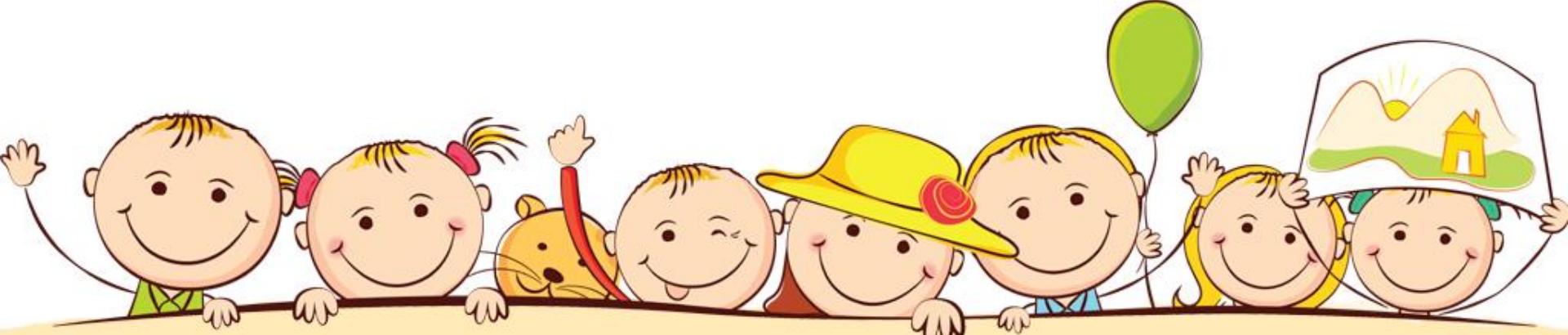


**За 20 – 30 мин до
очередного приема пищи
детей возвращают с
прогулки или
прекращают занятия,
игры. Важно чтобы к
моменту кормления
ребенок не был
раздраженным или
утомленным. Перед едой
следует избегать шумных
игр, сильных
впечатлений. Можно,
например, почитать книгу
или провести беседу.**



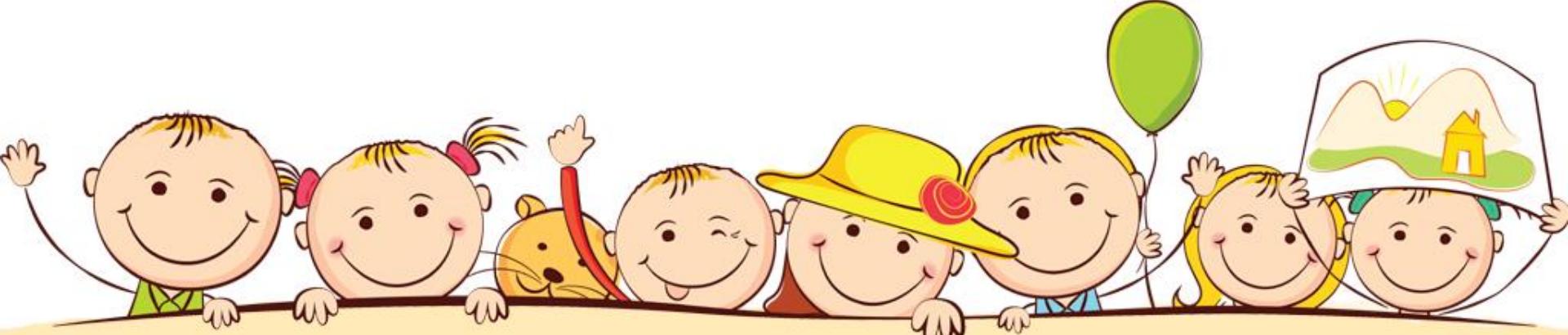


Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки с мылом. Перед раздачей пищи млад. воспитатель тщательно протирает поверхность столов горячей водой с мылом, моет руки, надевает специальную одежду.



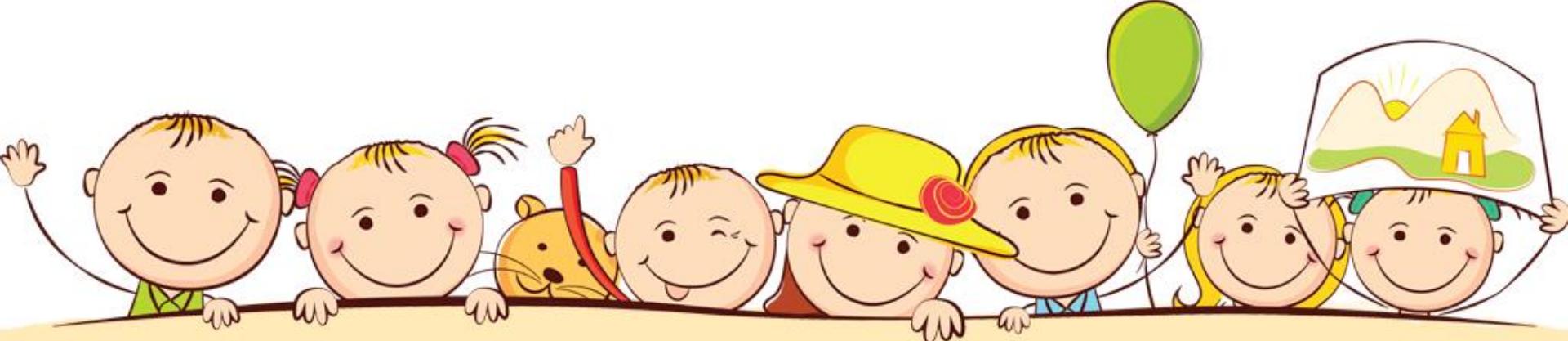
**Дети учатся
пользоваться
столовыми приборами:
с 1,5-2 лет едят ложкой
самостоятельно, с 3х
лет пользуются
вилкой. Со средней
группы детям дают
полный набор (ложка,
вилка, нож).**





**Не следует
заставлять!**

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



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

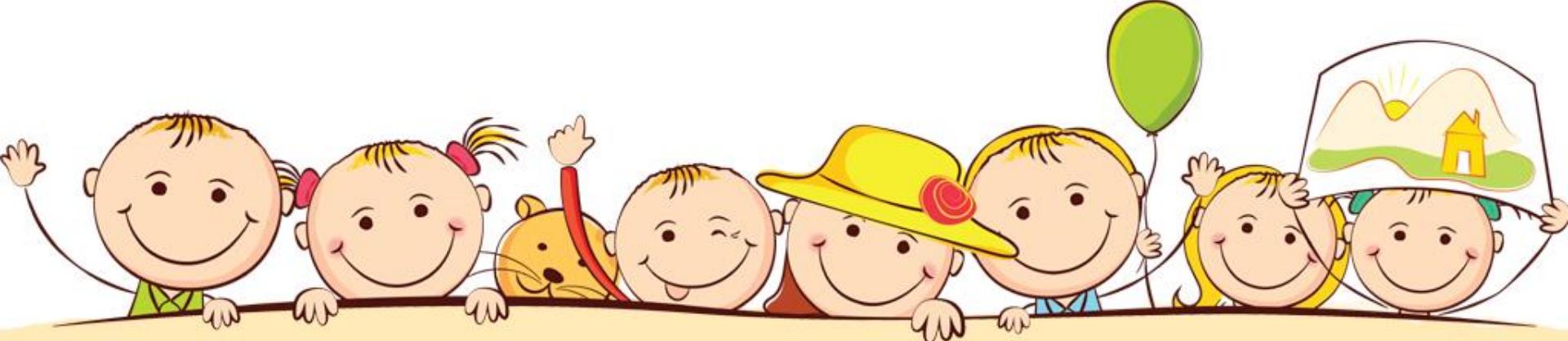
**Дети, начиная с 1,5-2х
лет, принимают
посильное участие в
сервировке стола.
Сначала их учат ставить
на стол салфетницы и
хлебницы, затем
раскладывать ложки и
тарелки.**



Алгоритм сервировки стола

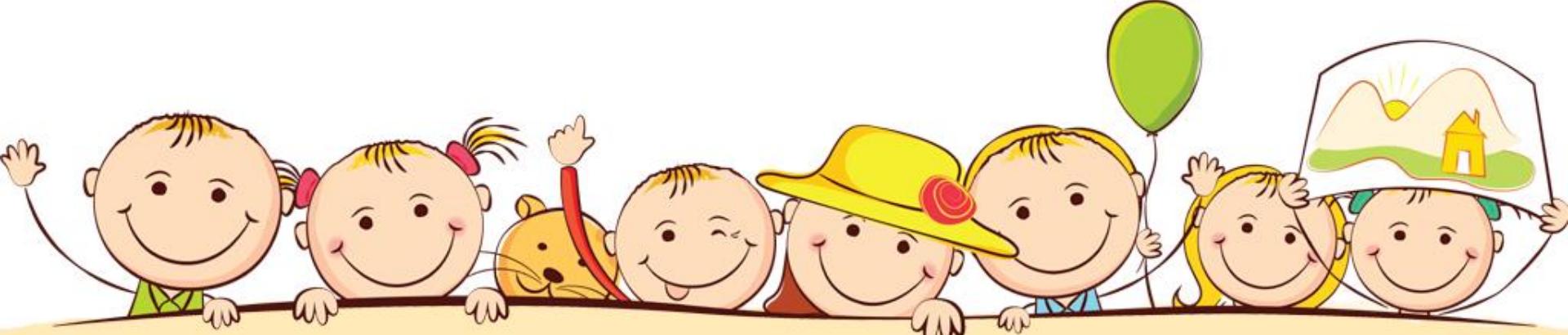


- **На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетница. Расставляются тарелки.**
- **Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа.**
- **Чайные пары с маленькой ложечкой ставятся в центре стола.**
- **Салаты, маринад раскладывают в отдельные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



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

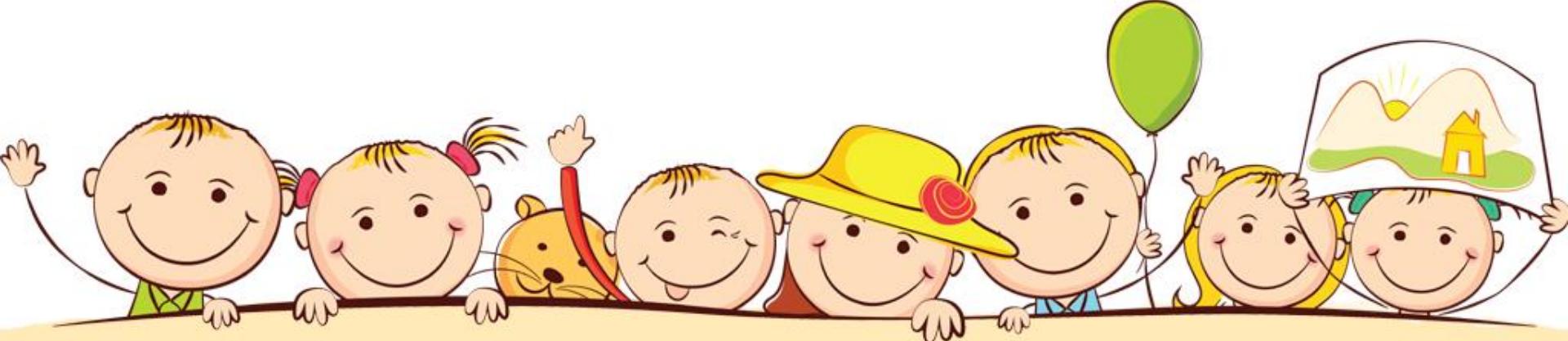
- Когда я ем, я глух и нем
- Когда я кушаю, никого не слушаю
- Хлеб – всему голова
- Щи да каша, пища наша
- Без хлеба нет обеда
- Всякому нужен обед и ужин
- Кашу маслом не испортишь



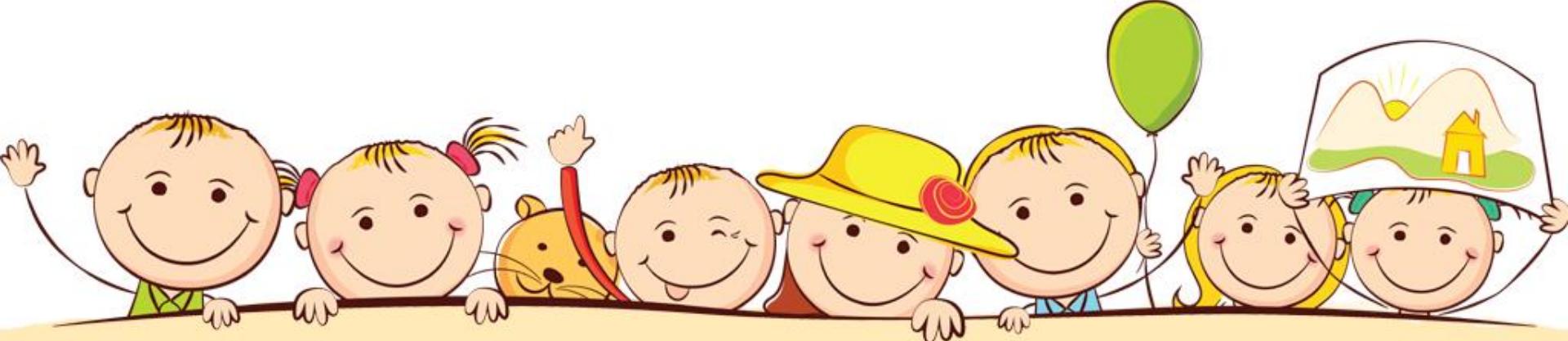
Не забываем про безопасность!

**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**