

## Консультация для воспитателей и младших воспитателей «СЕРВИРОВКА СТОЛА В ДЕТСКОМ САДУ»

Профессиональная обязанность воспитателя и младшего воспитателя детского сада – обучить ребенка правилам поведения за столом. Это обучение происходит как на специально организованных занятиях, сюжетно-ролевых играх, так и во время приема пищи. Правильная и красивая сервировка стола поднимает аппетит и создает доброжелательный настрой у окружающих.

**Цель** сервировки детского стола – обеспечение порядка и необходимых предметов для процесса принятия пищи.

Каким же правилам этикета мы обучаем детей в саду?

- *как сервировать стол;*
- *как сидеть за столом;*
- *как пользоваться столовыми приборами;*
- *как вести застольную беседу;*

Для детей необходимо создать схемы с определенным алгоритмом действий и порядком расстановки приборов. Дежурным можно сшить яркие фартуки, шапочки и определить место – уголок дежурного, там же находятся фотографии детей и график дежурства.

### • **Как сервировать стол**

Младшая группа – во второй половине года начинаем формировать у детей умения, необходимые при дежурстве по столовой (помогать накрывать стол – раскладывать ложки, расставлять салфетницы, хлебницы);

Средняя группа – формировать умения детей самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой – расставлять салфетницы, хлебницы, салатницы, столовые приборы (ложки, вилки);

Старшая группа – формировать желания выполнять обязанности дежурных по столовой – сервировать стол, приводить его в порядок после еды;

Подготовительная группа – формировать умения выполнять обязанности дежурных по столовой – полностью сервировать стол, приводить его в порядок после еды.

**К ЗАВТРАКУ** стол сервируется следующим образом:

- Скатерть;
- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят две салфетницы, на стол круглой формы ставят три салфетницы;

- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят одна пирожковая тарелка или хлебница, на стол круглой формы ставят две пирожковые тарелки или хлебницы;
- Масло помощник воспитателя намазывает на порционный батон (младшие группы), кладет на край порционного батона (старшие группы).
- Сыр на батон (младшая группа), сыр кладет на пирожковую тарелку (старшая группа);
- Тарелка – глубокая (молочная каша); мелкая (запеканка, омлет);
- Вилка (зубцами вверх) - с правой стороны (младшая группа), Вилка (зубцами вверх) - с левой стороны (старшая группа)
- Нож (лезвие ножа смотрит на тарелку) – с правой стороны (старшая группа)
  - ножом намазывают масло на порционный батон,
  - ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, сырники, запеканку рисовую, рыбу;
  - едят без ножа: вареный картофель, котлеты, суфле куриное, омлет, запеканка творожная, ленивые голубцы;
- Ложка – с правой стороны;
- Чашка с блюдцем (ручка чашки смотрит вправо).

***КО 2 ЗАВТРАКУ*** стол сервируют следующим образом:

- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят две салфетницы, на стол круглой формы ставят три салфетницы;
- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят одну тарелку с фруктами, на стол круглой формы ставят две тарелки с фруктами;
- Под апельсины ставят блюдце для каждого ребенка.

***К ОБЕДУ*** стол сервируют следующим образом:

- Скатерть
- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят две салфетницы, на стол круглой формы ставят три салфетницы;
- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят одну хлебницу (пирожковая тарелка), на стол круглой формы ставят две хлебницы (пирожковая тарелка);
- Салатница;
- Тарелка – глубокая;
- Тарелка – мелкая;
- Вилка (зубцами вверх) - с правой стороны, если присутствует нож, то вилка – с левой стороны;
- Нож (лезвие ножа смотрит на тарелку) – с правой стороны, если требуется;
- Ложка – с правой стороны;
- Чашка с блюдцем (ручка чашки смотрит вправо).

***К ПОЛДНИКУ*** стол сервируют следующим образом:

- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят две салфетницы, на стол круглой формы ставят три салфетницы;
- Чашка с блюдцем (ручка чашки смотрит вправо).

***К УЖИНУ*** стол сервируют следующим образом:

- Скатерть;
- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят две салфетницы, на стол круглой формы ставят три салфетницы;
- На стол прямоугольной, квадратной формы ставят одна пирожковая тарелка, на стол круглой формы ставят две пирожковые тарелки;
- Салатница;
- Тарелка – мелкая/глубокая;
- Вилка (зубцами вверх) - с правой стороны (младшая группа),  
Вилка (зубцами вверх) - с левой стороны (старшая группа);
- Нож (лезвие ножа смотрит на тарелку) – с правой стороны  
- ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, сырники, рыбу, запеканку рисовую;  
- едят без ножа: вареный картофель, котлеты, суфле куриное, омлет, запеканка творожная;
- Чашка с блюдцем (ручка чашки смотрит вправо).

Взрослые убирают тарелки после салата и супа, так как стол всегда должен выглядеть опрятно.

После еды дети уносят посуду в соответствии возраста:

- младшая группа – посуду не уносят
- средняя группа – дежурные убирают салфетницы, во второй половине учебного года – чашки, блюдца;
- старшая группа – приводят столы в порядок после еды;
- подготовительная – приводят столы в порядок после еды.

Перед каждым приемом пищи дети умываются: моют руки с мылом, лицо, приводят в порядок нос, волосы, одежду.

После каждого приема пищи дети умываются, поласкают рот.

- ***Как сидеть за столом?***

- Ребенок должен правильно сидеть за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола.
- Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть развалившись, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.

Перед приемом пищи воспитатель или помощник воспитателя объявляет меню, желает «Приятного аппетита».

- **Как пользоваться столовыми приборами, салфеткой, держать чашку:**

Младшая группа – учить правильно пользоваться столовой ложкой, вилок, держать чашку, пользоваться салфеткой во время еды и после.

Средняя группа – умение правильно пользоваться столовой ложкой, вилок, пользоваться салфеткой во время еды и после.

Старшая группа – умение пользоваться столовыми приборами, ножом – для размазывания масла на хлеб, к концу года – умение пользоваться столовыми приборами (ножом и вилок), без напоминания пользоваться салфеткой во время еды и после.

Подготовительная – умения пользоваться столовыми приборами, без напоминания пользоваться салфеткой во время еды и после

- **Как вести застольную беседу?**

При застольном разговоре дети должны усвоить всего два правила:

- не вступать в разговор, пока не закончил говорящий,
- не говорить пока во рту пища.

Темы бесед могут быть самыми различными, уместно поговорить о пище, которую едят дети:

- из каких продуктов состоит блюдо;
- какие витаминами находятся в продуктах и чем они полезны;
- откуда эти продукты появились.

Но если двое детей заняты разговором между собой, не реагируют на остальных, то следует сделать им замечание.

Выходя из-за стола, ребенок говорит: «Спасибо».

Для того чтобы дети научились есть все, что дают в детском саду, воспитатель должен донести до воспитанников, что вся пища полезная, и в ней огромное количество витаминов.