

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение №23
«Улыбка» города Дубны Московской области

Консультация для воспитателей, младших воспитателей ДОУ

Тема: «Правила сервировки стола в детском саду»



Подготовила:
воспитатель
первой квалификационной категории
Старикова Ольга Сергеевна

г.Дубна, 2021

Психологический комфорт детей во время их пребывания в образовательном учреждении во многом зависит от организации питания. Важным моментом в правильной организации питания является хорошая сервировка, она играет большую роль для развития аппетита ребёнка и закрепления культурных навыков.

Сервировка стола должна быть такой, чтобы она вызвала у малышей пусть неосознанное желание быть аккуратными. На столах — скатерти, а лучше под каждый столовый прибор — салфетку, чистую, нарядную на вид. Эстетическое оформление стола: обязательно бумажные салфетки, красиво и правильно разложенные столовые приборы (ложки, вилки, ножи), порционно нарезанный хлеб в хлебнице, чашки (кружки) по количеству детей, допускается цветочная композиция для украшения.



Требования к сервировки стола в детском саду.

В группах раннего возраста стол сервируется:

К завтраку, ужину на середину стола ставят хлеб с маслом порционно, либо для каждого ребенка порционно. Салфетка индивидуальна на каждого ребенка. Ложка — параллельно краю стола. Тарелки с кашей порционно, напиток (чашка с блюдцем) порционно. Посуду убирают слева от сидящего ребенка.

К обеду стол сервируют похожим образом, добавляется маленькая ложка для второго блюда. Тарелки под суп – глубокая, под второе – плоская небольшая. Второе блюдо подается по мере съедания первого. Если в напитке присутствуют ягоды, можно к компоту также подать маленькие ложки.

К полднику стол сервируется, как и на завтрак — с единственным отличием: если есть выпечка, фрукт, отдельное блюдо у каждого ребенка.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.



В дошкольных группах стол сервируется:

К завтраку, ужину на середину стола ставят хлебницу, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюда. Вилки раскладываются с левой стороны, ножи — с правой, ложки — параллельно краю стола. Посуду убирают слева от сидящего ребенка. Напиток порционно (чашка с блюдцем)

К обеду стол сервируют похожим образом первое и второе блюда в разных тарелках.

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 на столе.

К полднику стол сервируется, как и на завтрак — с единственным отличием: выпечка или фрукт для каждого ребенка на блюде.

Посуда убирается по мере съедания.



Памятка для младших воспитателей.

	Культурно-гигиенические навыки	Труд
2 мл.гр.	Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом, полоскать рот после еды	Во второй половине года формирование умений, необходимых при дежурстве по столовой (помогать накрывать стол к обеду (раскладывать ложки, вилки, расставлять хлебницы (без хлеба). Тарелки, чашки и т.п))
Средняя группа	Совершенствование навыков аккуратного приема пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды	Формирование умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).
Старшая группа	Совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом), есть бесшумно, аккуратно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование желания добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды
Подготов. группа	Закрепление умения аккуратно пользоваться столовыми приборами. Закрепление умения обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование умения добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: полностью сервировать столы и приводить его в порядок после еды

Дежурство вводятся со второй младшей группы, во второй половине года и ставят перед ребёнком только одно условие: помочь младшему воспитателю накрыть на стол.

Ребёнок раздаёт ложки, ставит хлебницы, стаканы с салфетками. Понимание обязанности ещё не доступно детям до четырёх лет, и было бы неправильно выдвигать перед ними такое требование. В руководстве детьми педагог опирается на их интерес к процессу деятельности, создаёт эмоционально-положительное отношение к нему, объясняет необходимость потрудиться и всячески поощряет любую попытку ребёнка проявить самостоятельность. Он формирует у детей представление о значимости труда дежурных, об очередности в выполнении порученного дела.

Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом.

В средней группе воспитатель использует в начале года (сентябрь – октябрь) те же приёмы, что и в младшем возрасте, с тем, чтобы узнать, насколько дети овладели умениями, дать им привыкнуть к условиям жизни в группе.

Далее у детей формируют умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

Выходя из-за стола, ребенок может взять свою чашку и отнести её на раздаточный стол. Дежурные убирают со стола хлебницы, стаканы с салфетками, а младший воспитатель тарелки.

Дежурства продолжают иметь место в **старшей и подготовительной к школе группе** детского сада, постепенно усложняясь и по содержанию труда, и по формам объединения детей, и по требованию к самостоятельности в процессе работы, а так же по самоорганизации в процессе деятельности. Смена дежурных проводится ежедневно.

В содержание труда дежурных по столовой входит полная сервировка стола: аккуратно раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи); расставлять хлебницы, салфетницы, кружки.

После еды дежурные помогают младшему воспитателю наводить порядок на обеденных столах.

У дежурных по столовой должна быть специальная форма: фартуки головной убор (косынки, колпачки).