

## ПАМЯТКА «СЕРВИРОВКА СТОЛА В ДЕТСКОМ САДУ»

для воспитателей и младших воспитателей

*Сервировка (от фр. service) — термин в кулинарии, который обозначает ряд связанных процессов при приёме пищи:  
процесс накрытия стола, с размещением на нём кувертов (столовых приборов)  
— сервировка стола;  
украшение блюд для придания им внешне интересного вида — сервировка блюда.  
Также сервировка — процесс подачи блюд гостям.*

*Культура питания в детском саду — наука, необходимая в современной жизни. Поскольку дети проводят большую часть дня в детском саду, то именно на воспитателей и младших воспитателей ложится обязанность научить ребенка полезно, вкусно, красиво и, самое главное, аккуратно питаться.*

*Уроки этикета начинаются уже в раннем возрасте. Ребенок учится не только правильно вести себя за столом, но и уверенно пользоваться столовыми приборами, быть опрятным и вежливым.*

### СЕРВИРОВКА.

На стол кладется скатерть желательна белая или цветная. Обычно середину скатерти заглаживают в складку, и она делит стол по длине на две равные части. Желательно, чтобы концы скатерти свисали со всех сторон примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола. При подборе скатерти необходимо помнить о влиянии цветов: красный и его оттенки повышают аппетит, а синий, наоборот, приглушает.

В группах раннего возраста и вторых младших группах удобно использовать салфетки из плотной ткани, так как их можно быстро заменить по мере загрязнения.

Столовые приборы кладут с той стороны, с какой их нужно брать. Вилка кладется с левой стороны в том случае, когда используется нож, но в отсутствие необходимости пользования ножом вилка кладется справа.

Тарелки ставят строго напротив стульев и на расстоянии 2 см. от края.

На расстоянии 5-12 см. слева от тарелки пирожковая (хлебница).

Чашки с чаем и компотом подаются только на блюдечке и с ложкой, причем ручки чашек повернуты влево, а ложек, находящихся на блюдце - вправо.

Бумажные салфетки не раскладывают каждому на закусочную тарелку, а ставят в салфетнице.

Ровно, параллельно раскладывают ножи - лезвием к тарелке, ложки носиком вверх, вилки - зубами вверх.

Расстояние между приборами 0,5 см.

Ближе к тарелке кладут те столовые приборы, которые не используются в первую очередь.

## **СЕРВИРОВКА СТОЛА.**

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.

Прививая детям любовь к красоте, воспитатели учат их уважению к пище, недопустимости небрежного к ней отношения, необходимости помощи в уборке со стола. Именно этим занимаются дежурные, помогающие воспитателям в старшей группе.

## **СЕРВИРОВКА СТОЛА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА.**

1. В ясельных группах продукты выдаются порционно, иначе слишком велика вероятность того, что кто-то из детей останется без пирожка или печенья.
2. В более старшем возрасте тарелка со сладостями ставится в центре стола, и каждый ребенок должен знать, что брать свой пирожок нужно с того края, который ближе к месту, а не выбирать приглянувшийся.

## **ПРАВИЛА ЭТИКЕТА В ДЕТСКОМ САДУ.**

ЭТИКЕТ-это та его часть, которая связана с поведением детей за столом и воспитанием навыков культуры еды.

**КАКИМ ПРАВИЛАМ ЭТИКЕТА МЫ ОБУЧАЕМ ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ САДУ?**

***1. Как сидеть за столом, как вести застольную беседу, как сервировать стол, как пользоваться столовыми приборами и что нельзя делать за столом.***

Перед каждым приемом пищи дети умываются, приводят в порядок нос, волосы, одежду. 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 «развалиясь», перегибаться через спину рядом сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.

***Застольная беседа обязательна.***

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 она состоит, откуда эти продукты появились. Но если двое детей заняты разговором между собой, не реагируют на остальных, то следует сделать им замечание. Каждый ребенок, подходя к столу, должен пожелать

сидящим приятного аппетита, а те в ответ поблагодарить. Выходя из-за стола, ребенок желает оставшимся приятного аппетита еще раз или всего доброго!

«Спасибо» он говорит всякий раз, когда ему подают еду, убирают посуду и т.п.

Посуду дети за собой не убирают. Это делают взрослые. Тарелки после супа, второго следует убирать немедленно, так как стол всегда должен выглядеть опрятно.

## **2. Как пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку.**

**СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ** мы приучаем пользоваться детей в европейской манере: нож в правой руке, вилка – в левой. На тарелку они кладутся только тогда, когда в них нет более необходимости. Чайная ложка подается к компоту, чаю, если есть что в нем размешивать. Столовой ложкой едим суп, десертной кашу, пудинг, суфле, желе, ягоды.

Начиная с трех лет, приучаем детей есть остальные блюда только ножом и вилкой.

**БУМАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ** дети должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав в комочек, положить на использованную тарелку или, если пища не доедена, рядом с тарелкой.

**ПОЛОТНЯНУЮ САЛФЕТКУ** дети стелют на стол, в конце еды прикладывают к губам, затем, сложив, кладут слева от вилки.

**ЧАШКУ С РУЧКОЙ** берут указательным пальцем, который просовывается в ручку, сверху накладывают большой палец, а под ручку помещают средний – для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони.

**БОКАЛ БЕЗ РУЧКИ СТАКАН** берут ниже к доньшку.

К семи годам дети должны быть научены пользованию столовыми приборами и знать, какую пищу как едят:

**ОСТАТКИ СУПА** доедать, наклонив тарелку от себя, Ложку оставлять в тарелке.

**САЛАТЫ, ОВОЩИ** есть с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держать вилку зубцами вверх, а ножом подгрести и слегка поджимать. Цельные или нарезанные крупными кусками овощи накалывать вилкой зубцами вниз, отрезать небольшой кусочек ножом и отправлять его в рот.

**ЛОЖКОЙ** едят кашу, пудинг, суп.

Только **ВИЛКОЙ** едят макароны, омлет, вареники, рыбу, котлеты, биточки, вареные овощи.

**НОЖОМ С ВИЛКОЙ** едят сосиски, ветчину, мясо, блины, оладьи, колбасу, огурцы, яблоки, груши.

**ФРУКТЫ** едят по - разному. Яблоки чистятся взрослыми, режутся на четыре части, удаляют сердцевину, дети берут дольки рукой или вилкой для фруктов. Иногда допустимо есть яблоко целиком.

Бананы можно есть двумя способами: 1-й- очистить, держа за кончик и отламывая кусочки рукой, класть их в рот; 2-й- разрезать на кусочки прямо с кожурой и есть вилкой, отделяя от кожуры. Ягоды едят ложкой, крупную клубнику – вилкой.

Мандарины очищают руками и едят дольками.

Апельсины очищают от кожуры ножом спирально (малышам это делают взрослые), затем делят на дольки и едят.

**ЧАЙ** дети пьют как обычно.

**ЯГОДЫ** из компота едят ложкой, косточку отделяют во рту, сплевывают в руку и кладут на блюдце. Ложку в стакане не оставляют.

**ПИРОЖКИ, ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ** дети едят, держа их в руке.

**СУП С ХЛЕБОМ** можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска. Правильнее положить его слева на тарелочку или салфетку и есть, отламывая по небольшому кусочку. Приучая детей к культуре еды, мы предъявляем к педагогам и обслуживающему персоналу ряд требований.

### **ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА:**

На стол ставится хлебница, салфетки. Из столовых приборов используется **ЛОЖКА** для супа и каши.

Педагог кушает вместе с детьми, разрешается еду запивать компотом, водой.

Дежурство – носит характер поручений (может разложить ложки, поставить салфетницы, хлебницы).

### **ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА:**

Из столовых приборов используется ложка, вилка со второй половины года. На стол ставится хлебница и салфетница.

Дежурство в течение года носит характер поручений. Педагог знакомит с меню.

### **СРЕДНЯЯ ГРУППА:**

Из столовых приборов используется ложка, вилка, нож. На стол ставится хлебница. Салфетница, пирожковая тарелка.

Дежурство: сентябрь – характер поручений, с октября появляется уголок дежурств, фартуки и колпаки. Дежурных столько, сколько столов в группе. Педагог знакомит детей с меню. После каждого приема пищи дети полощут рот.

### **СТАРШАЯ И ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППЫ:**

Столовые приборы- ложка, вилка, ножи. На стол ставится хлебница, салфетница, пирожковая тарелка.

Дежурство: сервировка стола и уборка после еды (салфетниц, хлебниц, сметают крошки со стола и складывают скатерти). Педагог знакомит с меню и рассказывает о пользе конкретного блюда. После каждого приема пищи дети полощут рот.

Главное правило столового этикета:

- На столе всегда порядок, чистота и красивая сервировка;
- За столом сидят с чистым лицом и руками;
- Прием пищи проходит без крика и резких замечаний;
- Правильно пользуемся столовыми приборами и салфетками;
- Обязательно благодарим за еду;
- Не допускается насильственное кормление;

- Полезно посадить ребенка, который плохо ест, рядом со сверстником, имеющим хороший аппетит;
- Ставить столы так, чтобы дети видели глаза сверстников.

Важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, – не создавать своими действиями и словами напряженную обстановку, когда едят дети. Взрослые должны помнить постоянно о том, что дети только вступили в этот мир и многого еще не умеют. Приучая их к хорошим манерам, следует снисходительно относиться к промахам, не порицать и не торопить. Манерам нужно обучать непринужденно, спокойно и лучше всего собственным примером, приходя на помощь всякий раз, когда ребенок испытывает затруднения. Если ребенок не может наколоть горох вилкой, то пусть пользуется пока ложкой. Поэтому мы и кладем на стол все столовые приборы и в завтрак, и в обед, и в полдник.

Каждый ребенок рождается на свет с присущими ему хорошо функционирующими механизмом голода, который показывает, когда следует есть, а когда остановиться. Если взрослые и сам ребенок не мешают этому механизму, то на отсутствие аппетита никто не жалуется и рост происходит нормально. Вмешательство в деятельность этого тонкого устройства может вызвать серьезные эмоциональные трудности в развитии ребенка, которые, возможно, будут сопутствовать ему в течение всей жизни. Вкусы ребенка могут быть наследственными и формироваться в семье в силу особенностей ее питания. Детский сад должен бы все учитывать, но фактически не делает этого, из года в год предлагая в общем-то одно и то же с небольшими сезонными изменениями. Остается одно- попытаться заставить ребенка съесть положенное, но из этого сражения он гораздо чаще выходит победителем.

Правильная сервировка делает стол красивым и опрятным, обеспечивает необходимые удобства во время принятия пищи и способствует лучшему ее усвоению.