**«Сервировка стола и организация питания в детском саду»**

**Подготовила: Зырянова И.Н., педагог**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\DNS\Desktop\сервир.jpg | «Культурное воспитание начинается очень рано,когда ребенку очень далеко до грамотности, когда он только научился хорошо видеть,слышать и кое-что говорить»  А.С. Макаренко |

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

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 вызывала 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.

**К завтраку стол сервируется следующим образом:**

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла) – старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей.

Основное блюдо детям подает няня перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Если на завтрак подают яйца, их кладут в тарелку, которая стоит в центре стола.

**К обеду стол сервируется подобным образом**:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетницу (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей, а на край стола горкой ставят глубокие тарелки и салатники, если к обеду подается салат (по 4 штуки на каждую половину стола).

Суп разливает няня перед тем, как дети сядут за стол. Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна.

**К полднику стол сервируется**:

В центре стола ставится салфетница, кружки и тарелка, если предлагается выпечка или печенье.

**К ужину стол сервируется** так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Формы привития культуры питания в детском саду разнообразны. Одной из них является **дежурство**. Дежурным по столам выдают нарядную форму, состоящую из колпачков и фартучков. Все эта одежда хранится в «Уголке дежурного».

Дежурить дети начинают **со второй младшей группы,** в конце учебного года. Дежурный помогает нянечке накрыть стол. Дошкольник расставляет кружки, ложки, ставит хлебницы, ставят салфетницы.

**В средней группе** дети закрепляют навыки сервировки стола. Во втором полугодии обязанностей прибавляется: расставить блюдца, которые предварительно поставила на стол няня, убрать после еды хлебницы и салфетницы.

**В старшей и подготовительной группах** дежурные могут самостоятельно сервировать стол и прибираться после приема пищи. В обязанности дежурных входит не только расстановка посуды, но и например, складывание тканевых салфеток. Это занятие очень способствует развитию мелкой моторики руки.

**Как пользоваться столовыми приборами, салфетками**

**Навыку использования столовых приборов** необходимо обучать в европейской манере: нож в правой руке, вилка – в левой. На тарелку их кладут только тогда, когда в них нет необходимости. Чайная ложка подается к компоту. Столовой ложкой едим суп, десертной - кашу, суфле, желе, ягоды, пудинг.

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

**Чашку с ручкой** берут указательным пальцем, который помещают в ручку, сверху накладывается большой палец, а под руку помещают средний – для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони.

**Остатки супа доедать,** наклонив тарелку от себя. Ложку оставлять в тарелке.

**Салаты, овощи** (начиная со старшей группы) есть с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх, а ножом подгребать и слегка прижимать.

**Кашу** разрешается есть десертной ложкой.

**Второе блюдо с гарниром и без** нужно есть с помощью ножа и вилки (начиная со старшей группы).

**Фрукты** едят по-разному. Почистить фрукты малышам должны взрослые, но допускается есть яблоко целиком.

**Масло, джем** на хлеб (батон) дети намазывают сами (начиная со старшей группы).

**Пироги, печенья, пряники** дети едят, держа их в руке.

**Суп с хлебом** можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска.

Как известно, аппетит во многом зависит от того, насколько «вкусно» выглядит еда, красиво сервирован стол. Можно почитать и разучить с детьми стихи.

Каждый ребенок, подходящий к столу, должен пожелать сидящим, приятного аппетита, а те, в ответ, поблагодарить. Выходя из-за стола, ребенок желает оставшимся приятного аппетита еще раз.

**«Спасибо»,** обслуживающим его людям он говорит всякий раз, когда ему подают еду, убирают посуду и т.п. Выходя из-за стола, ребенок еще раз говорит «Спасибо», обращаясь по имени отчеству к няне.