

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

#### Эстетическое оформление стола:

- **⋄** обязательно бумажные салфетки,
- красиво и правильно разложенные столовые приборы (ложки, вилки, ножи),
- порционно нарезанный хлеб в хлебнице,
- чашки, тарелки по количеству детей,
- ❖ допускается цветочная композиция для украшения.







# К завтраку стол сервируется следующим образом:

- На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетница.
- ❖ Затем раскладывают ложки, вилки, старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка– справа. Если нет ножей справа ложка и вилка. Чайные пары ставятся в центре стола, по количеству детей.
- ❖ Основное блюдо детям подает младший воспитатель 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:

- 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.
- ❖ 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.









## К полднику стол сервируется:

- ◆В центре стола ставится салфетница, чайные пары.
- ❖Тарелка ставиться каждому ребёнку, если предлагается выпечка или печенье.









# К ужину стол сервируется:

❖ так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

















#### Порядок действий по организации приема пищи:

- Подготовка к приему пищи. Соблюдение гигиенических требований (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; столы промыть горячей водой с мылом. Младший воспитатель обязан тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, проветрить помещение, использовать только чистую посуду)
- Гигиенические процедуры: валеологическое просвещение детей, закрепление правил мытья рук; самоконтроль детей.
  - Соблюдение постепенности посадки детей за столы. Воспитатель старается, чтобы вслед за дежурными за стол сели те дети, которые медленно едят и имеют плохой аппетит.
- Сервировка стола: организация дежурства; ознакомление с меню, объявление его детям; привлечение внимания детей к эстетичному оформлению столов, соблюдение правильной осанки.
- Прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин). Индивидуальная работа по воспитанию культуры еды; обучение правилам этикета; оценка деятельности.

# Организация дежурства

#### ❖ Общие требования:

- дежурство носит характер поручений;
- единство требований со стороны обоих воспитателей и младшего воспитателя;
- обязательно выполнение гигиенических процедур, наличие привлекательной формы для дежурных (фартук, колпачок);
- назначают по 1 дежурному для каждого стола;
- поощрение и благодарность за помощь



# Доска дежурств по столовой











# младший возраст:

- ❖ к концу года можно повесить «Доску дежурств» и научить детей пользоваться ею;
- ❖ раскладывание на столе ложек, салфетниц и хлебниц.

# средний возраст:

- сервировка стола под руководством взрослого;
- уборка использованных салфеток;

❖ составление грязной посуды стопкой в центре стола.





# старший возраст:

- сервировка стола;
- размещение бумажных салфеток в салфетницах (скручивание в трубочки, нарезание, складывание);
- уборка грязной посуды и использованных салфеток.
- Смётка крошек со стола

❖ Сервировать стол – это значит подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола – создать порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить наибольшее удобство.



Правильная сервировка стола как необходимое условие воспитания положительного отношения к еде и формирования навыков приема пищи.

 на чистый стол постелить скатерть, ее края опускают со всех сторон одинаково, но не ниже сидений стульев. а лучше под каждый столовый прибор — салфетку, чистую, нарядную на вид.





❖ бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетнице (закончив есть, вытирают сначала губы, затем руки, а использованные салфетки кладут на блюдо)



## ❖хлебница ставится в центре стола, при необходимости хлеб нарезается пополам (не ломается!)





# Пьём чай

• Расставляются чайные пары





## ❖ если подают компот с ягодами, то на блюдце кладут чайную ложку





- справа от тарелки кладут столовые приборы:
  - ближе к тарелке вилку зубчиками кверху, рядом столовую ложку углублением вниз,
- если подается столовый нож, тогда вилку кладут слева от тарелки, а нож справа ближе к тарелке, лезвием к тарелке (ножом разрезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши).
- то, что легко разделать вилкой, едят без ножа: вареный картофель, котлеты, запеканку, омлет.













### ❖ салат, овощную нарезку, подают в отдельной тарелочке









#### ❖ раскладка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной









## ❖ по мере съедания блюд необходимо убирать грязные тарелки



### Распределение обязанностей взрослых во время кормления:

- При организации кормления детей старше полутора лет младший воспитатель моет руки ребенку, и он садится за стол.
- Воспитатель подает ему пищу. Когда все сидят за столом, младший воспитатель включается в кормление: она помогает маленьким, ослабленным детям, следит за чистотой столов. Когда большая часть детей закончит есть, у столов остается один взрослый:
- во время завтрака младший воспитатель, а воспитатель готовит детей к непосредственно образовательной деятельности.
- Если это обед, остается воспитатель, а младший воспитатель организует туалет детей и провожает их в спальню. После ухода воспитателя в спальню с основной массой детей младший воспитатель наблюдает за теми, кто еще не закончил обед.





# Литература:

- Алексеева А., Дружинина Л., Ладодо К. Организация питания детей в дошкольных учреждениях. М.: Просвещение, 1990. 210с.
- Гринкевич А. М., Лазарева Г. Ю., Чапова О. И. Детское питание. М.: Издательский Дом Равновесие, 2006. 768с.
- Кисляковская В. Г., Васильева Л. П., Гурвич Д. Б. Питание детей раннего и дошкольного возраста. М.: Просвещение, 1983. 208с.
- Алямовская В.Г и др. Беседы о поведении ребенка за столом. М.: ТЦ Сфера. 2009.
- Алямовская В.Г., Белая К.Ю, Зимонина В.Н. и др. Культура поведения за столом. Методические рекомендации по организации питания детей. М.: издательство «Ижица», 2004.
- Демидова О.Н. Будьте вежливы всегда. Конспекты занятий по этической грамматике с детьми 6-7 лет. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ.- Воронеж, 2009.
- Есина Л.Д. Воспитание культуры поведения у старших дошкольников. М.:Издательство «Скрипторий 2003», 2008.
- Искусство сервировки стола. М., АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2003.
- Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых. М., 2001.
- Курочкина И.Н.Современный этикет и воспитание культуры поведения у дошкольников. М., 2001.
- Насонкина СА. Наглядное пособие. Учимся вежливости. Дошкольникам об этикете. Издательство «Детство-пресс» СПб.
- Этикет от А до Я /Автор-составитель Чудакова Н.В..М., 1997.

## Спасибо за внимание!



#### ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

#### СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 291718813045304637327042788702896724730795857087

Владелец Левченко Татьяна Николаевна

Действителен С 07.03.2025 по 07.03.2026