

# **Организация процесса питания и сервировки стола в ДОУ Консультация для воспитателей**

**Организация рационального питания** занимает особое место в деятельности ДОУ, ведь именно в детском саду дети проводят значительную часть дня.

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. Профессиональная обязанность воспитателя детского сада - обучить ребенка правилам поведения за столом. Правильная и красивая **сервировка стола поднимает аппетит** и создает доброжелательный настрой у окружающих. Умение вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами и салфетками развивает у детей уверенность в себе. Блюда должны подаваться своевременно, чтобы, сев за стол, малыш тут же начал есть, т. е. **недопустимо сажать детей за пустые столы**. Во время еды воспитателю следует разговаривать с детьми («Детки, кушайте, суп очень вкусный»; «Яна, возьми хлебушек, откуси кусочек»; «Татьяна Владимировна, Саша съел весь суп, положите теперь ему, пожалуйста, котлету с картошкой. Кушай, Саша вкусную котлетку», и т.п.)

## **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.



**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*)
- 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 вверху, 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, маринад подают в отдельной тарелочке
- раскладка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной
- по мере съедания блюд необходимо убирать грязные тарелки.



## 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.
- 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, второй завтрак, обед, уплотненный полдник*). Индивидуальная работа по **воспитанию культуры еды**; обучение правилам этикета; оценка деятельности.

### Сервировка стола

Прием пищи	Младший дошкольный возраст	Старший дошкольный возраст
завтрак	<ul style="list-style-type: none"><li>- хлебница;</li><li>- тарелка с порционным маслом;</li><li>- салфетница;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- ложки, вилки</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- чайные пары;</li><li>- тарелку (если подают яйца);</li><li>- основное блюдо подается, перед тем как дети сядут за стол</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- вилку, ложку, нож (для масла)</li></ul>
обед	<ul style="list-style-type: none"><li>- хлебница;</li><li>- салфетница;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- ложки, вилки</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- чайные пары с маленькой ложечкой;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- вилку, ложку и нож</li></ul>

	- тарелка для первого блюда	-тарелка для первого блюда; - тарелка для второго блюда
уплотненный полдник	- салфетница; - чайные пары; - тарелка (под выпечку или печенье);  - ложки, вилки	- вилку, ложку, нож
	- основное блюдо подается, перед тем как дети сядут за стол	

## **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

### **Дежурство по *столовой младший возраст*:**

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

### **Дежурство по *столовой средний возраст*:**

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

### **Дежурство по *столовой старший возраст*:**

- **сервировка стола**;
- размещение бумажных салфеток в салфетницах (*скручивание в трубочки, нарезание, складывание*);
- уборка использованных салфеток.