

Сервировка стола в детском саду



Общие рекомендации и советы:

1. Никакой пластиковой посуды;
2. Все столовые приборы и посуда должны быть целыми. Если на предметах присутствуют сколы, трещины и прочие дефекты, то от них нужно избавляться;
3. Все столы должны выглядеть одинаково. По этой причине у ребят не возникнет конфликтов из-за желания занять другое место;
4. Эстетика должна стоять далеко не на последнем месте. Красивая посуда и столовые приборы развивают аппетит ребенка.



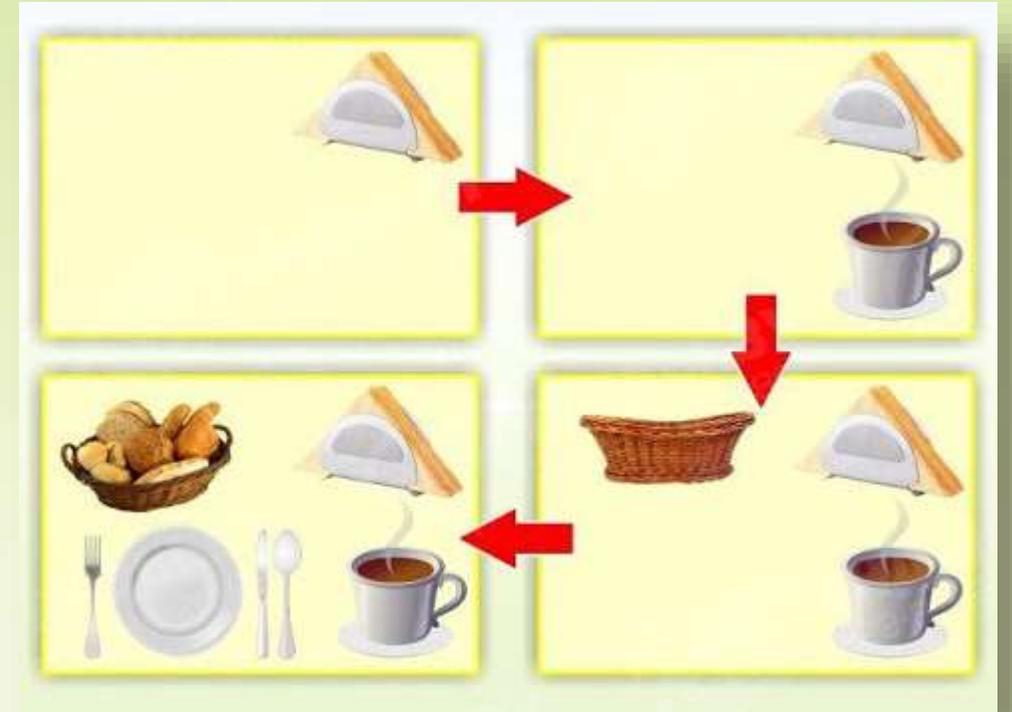
Требования СанПиНа к сервировке стола в детском саду:

- скатерть стелется на чистый стол, ее края должны быть чуть выше сидений;
- посуда для напитков ставится в центре;
- салфетки обязательно присутствуют только в салфетнице;
- тарелка с хлебом устанавливается по центру стола;
- столовые приборы кладут с правой от тарелки стороны;
- для ягодного компота на блюде должна быть чайная ложка;
- вилка кладется зубцами вверх, а ложка – выпуклой стороной вверх;
- при наличии ножа вилка лежит слева от тарелки, а нож – справа;
- нарезку, салат и овощи подают в отдельных тарелочках или блюдцах;
- первые горячие блюда подаются только после рассаживания детей.



Алгоритм сервировки:

- Чистый стол застилается тканевой скатертью;
- В центр стола ставится салфетница с бумажными салфетками, салфетки должны быть в достаточном количестве;
- Наливают горячий напиток, чтобы он успел остыть;
- Затем ставят хлебницу в центр стола;
- После этого выставляют посуду и столовые приборы;
- Горячие блюда наливают непосредственно перед подачей.



Сервировка стола для младшей группы

Маленькие дети еще только осваивают навыки приема пищи с помощью приборов, поэтому сервировка стола для них должна соответствовать определенным правилам:

- Посуда должна быть яркой и красочной.
- Тарелки и приборы должны быть легкими, чтобы ребенку было удобно кушать.
- На детском столе для младшей группы не предусмотрены стеклянные стаканы и вилки. Вместо них кладут обычные чашки и ложки.
- Лучше использовать десертную посуду.
- Суп подают в стандартных тарелках.
- Приборы складывают в конвертики из салфеток.
- На столе обязательно присутствует хлебница.

В центр стола можно поместить композицию из искусственных цветов или оригами. Дети будут рады увидеть на обеденном столе собственные поделки.



Особенности сервировки в старшей и подготовительной группе

Дети старшей группы начинают дежурить, раскладывать приборы и выставлять салфетки. Со второй половины года к их списку столовых приборов добавляется нож.

В подготовительной группе дети могут полноценно сервировать стол наравне со взрослым. Для того, чтобы дети не путались в группе можно разместить схему расположения приборов.

Масло следует выставлять пораньше, так как твердый кусок масла дети не смогут намазать.

Нож и ложка располагаются справа от тарелки, а вилка, наоборот, слева.

Можно использовать полноразмерную посуду.





Схемы размещения посуды и столовых приборов:



образец сервировки стола в детском саду



Спасибо за внимание!

