

Николаева Ирина Владимировна

старший воспитатель

Медведева Светлана Николаевна

заведующая

МБДОУ «Д/С №10»

г. Чебоксары, Чувашская Республика

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ:

ОСОБЕННОСТИ СЕРВИРОВКИ СТОЛОВ

***Аннотация:** обучение детей сервировке столов, начиная с детского сада, влияет на развитие культурных навыков и развитие их эстетических способностей.*

***Ключевые слова:** рациональное питание, сервировка, этикет.*

Организация рационального питания – одно из необходимых условий гармоничного роста ребенка, его психического и физического развития, устойчивости его организма к различным инфекциям. Основную часть своего времени ребенок-дошкольник проводит в детском саду, значительная часть которого занимает прием пищи. Правильно питание заключается не только в соблюдении санитарных правил, но и в эстетике приема пищи. Важным моментом организации питания является правильная сервировка, которая влияет на развитие аппетита ребенка, привлекает внимание к блюдам, а также формирует эстетический вкус.

Сервировка столов – это подготовка его к приему пищи, и основная ее цель – это создать порядок на столе, обеспечив всеми необходимыми столовыми приборами. Наличие четких требований СанПиНа, единых правил сервировки и их соблюдение позволит детям легко запомнить все нюансы, связанные с накрытием стола.

Основные требования СанПиН, предъявляемые к сервировке столов в детском саду:

- скатерть стелется на чистый стол: 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;
- вилка кладется зубцами вверх, ложка – выпуклой стороной вверх;
- при наличии ножа вилка лежит слева от тарелки, а нож – справа;
- первые горячие блюда подаются только после рассаживания детей.

Порядок сервировки столов продиктован требованиями гигиены:

– детская посуда должна быть небольших размеров, привлекательной, с изящным рисунком;

– для завтрака и полдника используют десертные тарелки, для обеда – глубокие, как для первых, так и для вторых блюд: для детей младшего возраста используют обыкновенные детские глубокие тарелки, для детей 5–6 лет – среднего размера (на 300 -400 г);

– посуда для напитков должна быть устойчивой и иметь широкое дно;

– вилки следует давать детям начиная с младшей группы, а детей 5–6 лет нужно приучать пользоваться и вилкой, и ножом, но они должны быть соответствующего размера.

Существует определенный алгоритм сервировки стола, который может незначительно меняться, в зависимости от возрастного состава группы:

- 1) сначала на стол ставится салфетница;
- 2) затем – горячий напиток (чтобы он успел остыть);
- 3) после этого выкладываются столовые приборы соответственно возрасту;
- 4) завершающий этап – еда.

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и для закрепления культурных навыков. В детских садах и в домашних условиях следует прививать детям умение накрывать стол. К сервировке столов в детских садах рекомендуется привлекать детей, назначая их дежурными.

При единых требованиях и контроле со стороны взрослых, дети 5–6 лет быстро усваивают, как, для какого питания надо накрывать стол, и с удовольствием выполняют эти обязанности. Это приносит пользу не только в плане

самодисциплины, но и доставляет ребенку радость от возможности сделать что-либо своими руками.

Как уже говорилось выше, хорошим вариантом обучения культуре питания является создание уголков этикета. На них подробно расписана сервировка стола в детском саду в картинках. Ребенок поневоле будет обращать внимание на яркие картинки, и со временем у него сложится правильный алгоритм действий.

Правильно накрытый стол с детских лет помогает формированию культурных навыков. Правильно и красиво оформленная сервировка повышает детский аппетит и развивает эстетические способности ребенка.

Список литературы

1) Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. – М.: ЛИНКА-ПРЕСС, 2002 – 142 с.

2) Гигиена и санитария. – 2006 – N 3 – С. 44–50.

3) Организация питания в детских дошкольных учреждениях // Дошкольное воспитание. – 2000 – N 1 – С. 88–92.

4) Особенности сервировки стола в детском саду [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vashakuhnya.com/posuda/servirovka-stola-v-detskom-sadu>

5) Дробышевская И.В. Сервировка стола [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ds2chechersk.schools.by/pages/konsultatsija-dlja-vozpitatelej-servirovka-stola>

6) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://childrenart.ru/raznoe-2/salfetki-v-detskij-sad-na-stol-algoritm-v-kartinkah-po-sanpinu-2019.html> (дата обращения: 10.12.2021).