

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Москвы «Школа № 1874»
(дошкольное отделение М-ла Новикова д.4 корп.3)

Сервировка стола в детском саду. Этикет.

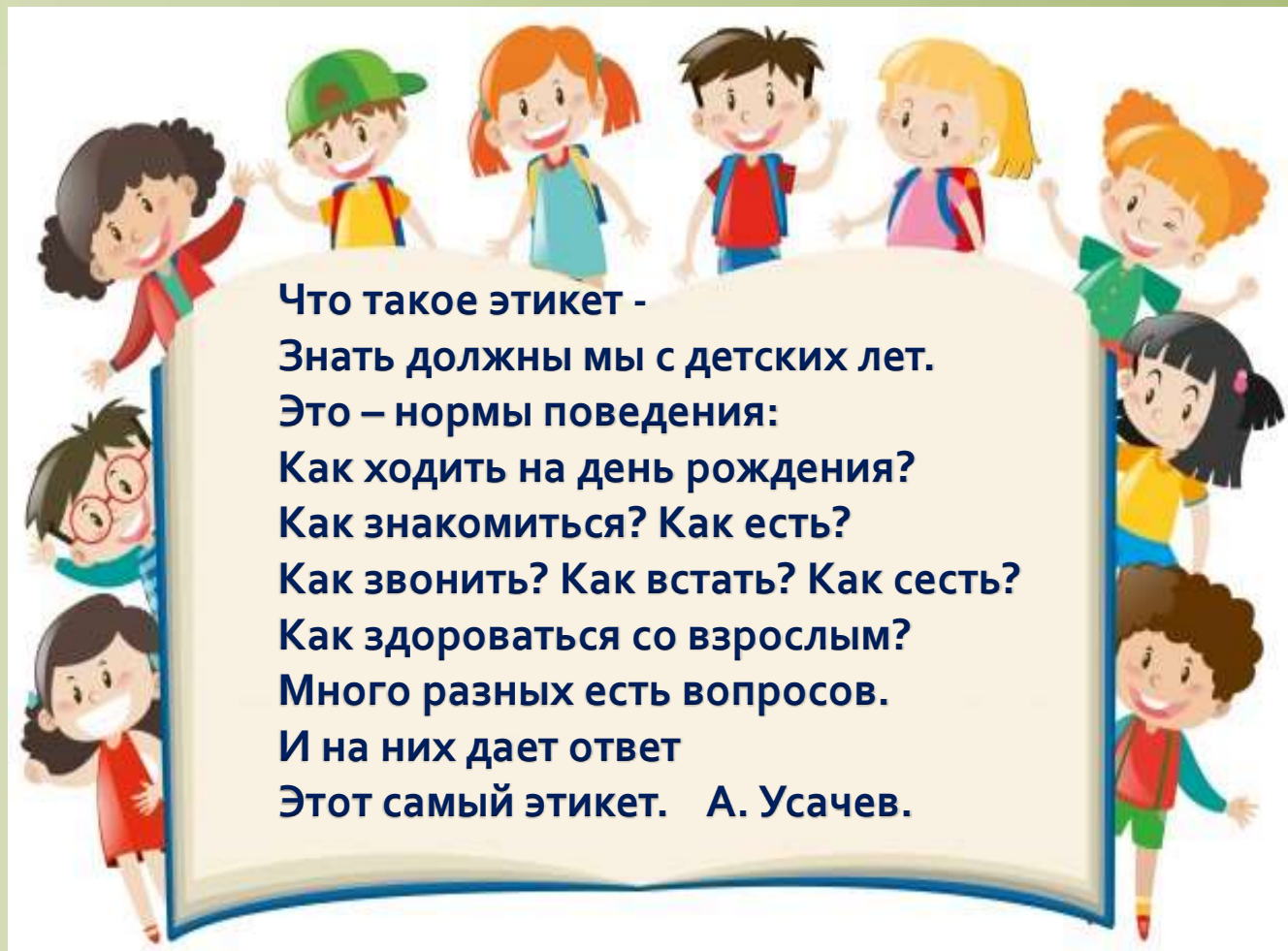


*«Воспитанный человек – это человек,
который умеет себя вести».*

С.И.Ожегов

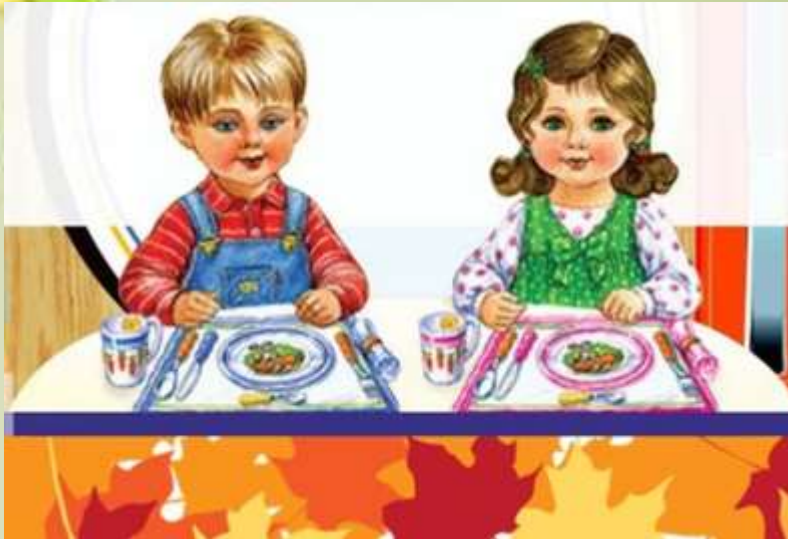
Подготовила:
воспитатель Нормова Л.Я.

Что такое этикет?



Что такое этикет -
Знать должны мы с детских лет.
Это – нормы поведения:
Как ходить на день рождения?
Как знакомиться? Как есть?
Как звонить? Как встать? Как сесть?
Как здороваться со взрослым?
Много разных есть вопросов.
И на них дает ответ
Этот самый этикет. А. Усачев.

Сервировка стола -это подготовка и оформление стола для приема пищи, расстановка всех необходимых предметов-посуды, столовых приборов, салфеток. Основная цель сервировки—создать удобство пользования столовыми приборами и привлекательный вид стола



Сервировка стола в детском саду
не должна отличаться
от общепринятых норм



Сервировка стола зависит от блюд,
входящих в меню
Исходя из этого нужно сервировать
столы
В младшей группе вилку дают со
второй половины учебного года

Правила сервировки стола

(младшая, средняя группа)

К завтраку на стол ставят:

- * на середину стола - салфетницу с салфетками
- * хлеб намазанный маслом на пирожковой тарелке (хлебнице)
- * чашку с блюдцем (ручка чашки смотрит вправо)
- * тарелку в зависимости от меню (мелкую или если каша - глубокую)
- * столовые приборы в зависимости от меню: вилку или если каша - ложку
- * ложку или вилку кладем справа от тарелки (вилка зубцами вверх, ложка носиком вверх)

Второй завтрак:

- * на середине стола – салфетница
- * блюдо с фруктами.





Обед

- *на середине стола - салфетница с салфетками
- *порционно нарезанный хлеб на пирожковой тарелке
- *чашка с блюдцем, если компот, то кладем чайную ложку на блюде за чашкой, ручкой направо, чтобы съесть ягоды из компота
- *глубокая тарелка для первого блюда
- *столовые приборы: ложку и вилку кладем справа от тарелки (вилку ближе к тарелке зубцами вверх)
- *салатница

Рекомендации

- *компот и чай наливают заранее
- *первое блюдо подается перед тем, как сядут дети за стол
- *начинать прием пищи с салата
- *второе блюдо подаётся на мелкой тарелке, по мере съедания первого, остывшая пища менее полезна
- *хлеб нужно брать, что лежит ближе не выбирая.





Полдник

- *на середине стола - салфетница с салфетками
- * если выпечка - на пирожковой тарелке каждому
- *печенье в индивидуальной упаковке на одной пирожковой тарелке(хлебнице) на середине стола, печенье без упаковки – каждому на блюдце
- *чашка с блюдцем, если кефир, то чашка без блюдца.
- *тарелка мелкая или глубокая (если каша)
- *столовые приборы: вилка или ложка (если каша)



Рекомендации

- * чай подается по желанию детей
- *печенье нужно брать, которое лежит ближе не выбирая.



Ужин

- * на середине стола - салфетница с салфетками
- *порционно нарезанный хлеб на пирожковой тарелке(хлебнице)
- *чашка с блюдцем, если компот, то кладем чайную ложку на блюдце с чашкой
- *тарелка мелкая
- *столовые приборы: вилка справа от тарелки



Правила сервировки стола

(старшая, подготовительная группа)

К завтраку на стол ставят:

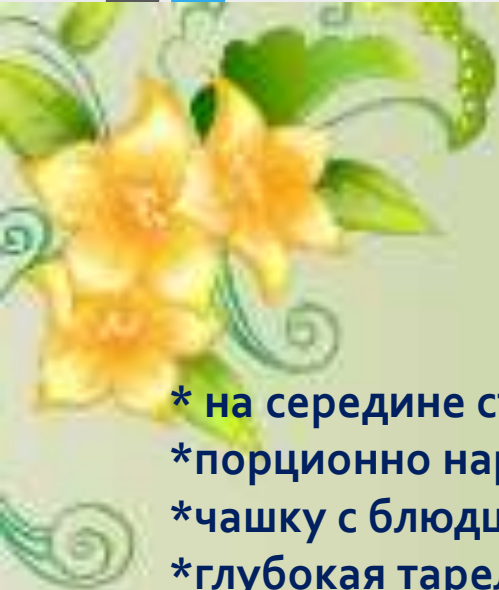
- * на середину стола - салфетницу с салфетками
- * порционно нарезанный хлеб, рядом порционное масло на пирожковой тарелке(хлебнице)
- * чашку с блюдцем
- * тарелку мелкую или глубокую (если каша)
- * столовые приборы: вилку(слева от тарелки), нож для масла - справа или если каша, то ложку и нож для масла кладем справа от тарелки



Рекомендации

- * масло на хлеб дети намазывают сами
- * мягкую пищу отделять можно ребром вилки по кусочку и съедать его, взяв на вилку, а не разрезать сразу всю полученную порцию





Второй завтрак:

- *на середине стола –
салфетница с салфетками
- *блюдец с фруктами.

Обед

- * на середине стола - салфетница с салфетками
- *порционно нарезанный хлеб на пирожковой тарелке(хлебнице)
- *чашку с блюдцем, если компот, то чайную ложку
- *глубокая тарелка для первого блюда
- *столовые приборы: справа от тарелки кладем
нож(лезвие к тарелке) рядом ложку, слева-вилку,
- *если нет ножа, то вилку(ближе к тарелке) и ложку
кладем справа от тарелки
- *салатница



Полдник

- *на середине стола - салфетница с салфетками
- *если печенье в индивидуальной упаковке, то на одной пирожковой тарелке(хлебнице) на середине стола, без упаковки –каждому на блюдце
- *чашка с блюдцем, если кефир, то чашку без блюдца.
- *тарелка мелкая или глубокая(если каша)
- *столовые приборы: вилка или ложка (для каши)
- * если сырник по киевски или оладушки, блинчики кладем вилку(слева) и нож(справа) от тарелки



Ужин

- * на середине стола - салфетница с салфетками
- * порционно нарезанный хлеб на пирожковой тарелке(хлебнице)
- * чашка с блюдцем, если компот, то кладем чайную ложку
- * тарелка мелкая
- * столовые приборы: вилка, если котлета кладем нож



Правила поведения за столом.

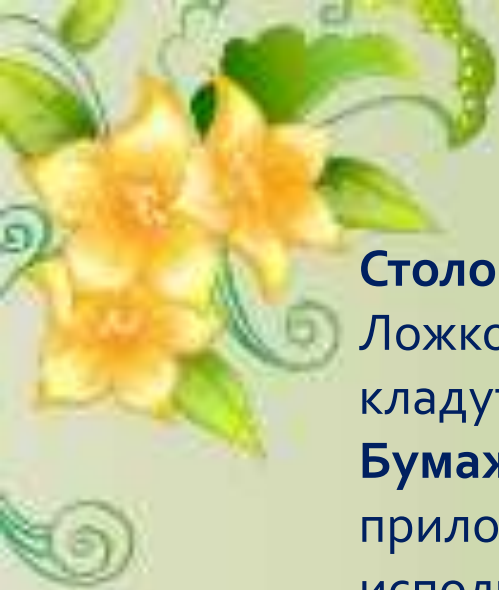
- *не разваливайся на стуле**
- *не клади локти на стол**
- *ешь аккуратно**
- *не нависай над тарелкой**
- *не тянись через весь стол**
за угощением, попроси передать.
- *брать хлеб (пирожок) нужно с того**
края которая ближе к месту
- *не ешь слишком быстро**
- *не бери в рот сразу очень много еды**
- *рот вытирай салфеткой**



Допускается застольная беседа.

При застольном разговоре дети должны усвоить правила:

- *не вступай в разговор, пока не закончил говорящий**
- *не говори пока во рту пища**
- *говори тихо**



Как пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку.

Столовыми приборами: нож - в правой руке, вилка – в левой. Ложкой едим суп, кашу. По окончании приема пищи приборы кладут на тарелку.

Бумажной салфеткой пользоваться по мере необходимости, приложить к губам, затем, сжав, в комочек, положить на использованную тарелку, или рядом с ней.

Чашку с ручкой держим: в ручку просовывают указательный, поддерживают средним, сверху ручки большой палец, остальные прижаты к ладони.

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

Масло на хлеб дети намазывают сами (начиная со старшей группы).

Выпечку, печенье дети едят, держа их в руке.

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

Остатки супа доедать, наклонив тарелку от себя.

Ложку оставлять в тарелке.

Посуду убирают слева от сидящего ребенка



*На стол кладем вилку с ложкой.
Рядышком тарелку
С супчиком, немножко.
Поставим рядом чашечки
С компотиком на блюдечке,
А рядышком салфеточки,
Чтоб вытирались деточки!*



Где стол накрыт правильно?



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

[illegible]

© 2008 by John Wiley & Sons, Inc.
© 2008 by John Wiley & Sons, Inc.
© 2008 by John Wiley & Sons, Inc.



04



Перед едой обязательно
вымой руки.



Сидеть следует прямо, немного наклонившись над столом.



Не раскачивайся на стуле.
Не крутись
и не размахивай руками.



Не играй со столовыми приборами и посудой.



**Пользуйся правильно
столовыми приборами.**
Не забывай, какие блюда едят
ложкой, а какие – вилкой и ножом.



Не торопись! Ешь небольшими кусочками, тщательно пережёвывая с закрытым ртом.



Не клади локти на стол.
Не мечтай во время еды.



Не балуйся с едой.
Ешь аккуратно.



Не тянись через весь стол
за чем-либо. Попроси передать.



Не читай во время еды.



Закончив еду, столовые приборы положи на тарелку. Руки и рот вытирай салфеткой.



Пожелай всем
приятного аппетита.
После еды скажи «спасибо».



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

*Успехов, терпения и радости
в общении с детьми!*

