

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРАВИЛА



Накрыть стол в детском саду правильно подчас сложнее, чем устроить званый ужин.

Мы собрали основные правила, которые помогут избежать травм и привьют малышам хороший вкус.

1. Убедитесь, что **все предметы целые: тарелки и чашки без сколов, вилки, ложки и ножи - не погнуты**. В противном случае ребенок может получить травму или испугаться, если емкость с горячим содержимым треснет у него в руках.
2. **Избегайте разнобоя: столы должны быть сервированы одинаково**. Это способствует воспитанию вкуса у детей. К тому же, так вы предотвратите конфликты.
3. **Обращайте внимание на эстетику** - из красивой посуды есть приятнее.

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



Как видите, ничего сложного:

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

Разумеется, для разных групп или в зависимости от приема пищи итоговый результат будет отличаться. Так, **на обед добавится глубокая тарелка, а малышам не стоит класть ножи и вилки.**



Однако общая схема поможет вам сориентироваться и не сделать ошибок.

ТРЕБОВАНИЯ К СЕРВИРОВКЕ В МЛАДШЕЙ ГРУППЕ



Группа для самых маленьких - место, где нужен особый подход. Именно в возрасте трех-четырех лет формируется эстетический вкус, прививаются навыки питания. К тому же, дети еще не слишком умеют координировать движения, а значит, необходимо обеспечить им повышенный уровень безопасности.

1. Посуда для сервировки стола должна быть красивой формы, желательно - с симпатичными яркими рисунками. **Важно** выбирать легкие ложки и тарелки - малышам сложно управляться с тяжелыми столовыми приборами.
2. При этом учтите, что **трехлеткам необходимо давать только ложки**, а уже на следующий год можно потихоньку приучать детей к вилкам.
3. Если сервируется завтрак, ужин или полдник **на стол на салфетки ставятся десертные тарелки с такими же столовыми приборами** - они лучше подойдут маленьким рукам.



4. **Справа от них - чашки для напитков на блюдцах**. Для младшей группы не стоит использовать стаканы - они быстро разобьются.
5. В обед детям обязательно подают первое блюдо. **Лучше выбирать стандартные детские тарелки, а не специальные суповые - они удобнее**.
6. **На столе обязательно должна стоять хлебница** и, если это предусмотрено меню, корзинка для фруктов или печенья.
7. **Столовые приборы необходимо положить в конверты из салфеток** - так гигиеничнее. Еда насыпается непосредственно перед приходом группы, чтобы не остыла.

Хороший пример сервировки стола - на фото ниже. Красивые полотняные салфеточки, удобная посуда, правильное расположение предметов и даже декорированная салфетница. Согласитесь, малышам приятно покушать в такой обстановке?



ТРЕБОВАНИЯ К СЕРВИРОВКЕ ДЛЯ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ

В этом возрасте дети уже **умеют пользоваться вилками**, поэтому их стоит добавить на стол. К тому же, можно отказываться от использования детских тарелок - на смену им должны прийти настоящие супницы.

Чуть выше мы показали вам пример оформления стола на четверых человек.

Для малышей это действительно самая разумная рассадка: никто не мешает друг другу.



В группах постарше это уже не обязательно. Поэтому в качестве примера пошаговой сервировки для детского сада мы покажем, как следует действовать для стола в 6-8 человек.

1. В первую очередь необходимо поставить **хлебницу**, накрытую полотняной салфеткой. **Рядом с ней - салфетницу**. Убедитесь, что их достаточно - на каждый стол нужна своя.
2. На полотняные салфетки необходимо **разместить тарелки** (если это обед - снизу плоская, сверху супница), **положить справа вилку и ложку**. В этом возрасте детям уже можно давать обычные столовые приборы. А вот с ножами лучше обождать до подготовительной группы - слишком велик риск травмы.

3. **Расставьте стаканы или чашки.** Если подаются горячие напитки, лучше налить их заранее, чтобы дети не обожглись.
4. Помните, что **суп необходимо разливать непосредственно перед обедом**, а горячие блюда подавать по мере съедания первого, так как остывшая еда менее полезна для детей.

Соблюдение правильной последовательности сервировки поможет вам поддерживать порядок в группе.



Кстати, в этом возрасте дети могут начинать дежурить в столовой - разносить салфетки и столовые приборы. Если вы не хотите, чтобы малыши запутались, лучше предложить им наглядную схему.

Разумеется, это рекомендация, которая может незначительно варьироваться в ту или иную сторону. Однако общие правила, такие как техника гигиены и соблюдения столового этикета обязательны.



Как видите, обед подается в два этапа - второе принесут, только когда дети доедят борщ. Однако чай уже стоит на столе: это связано с привычкой многих малышей запивать даже жидкие блюда.

Отдельное внимание нужно обратить на декорирование: флажки, красивая скатерть, фигурные салфетки. Это помогает акцентировать внимание на столе. В вопросах декора можно проявить фантазию - подробнее об этом читайте чуть ниже.

СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ СТАРШЕЙ/ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЫ



Выпускная или, как ее еще называют, подготовительная группа детского сада считается уже совсем взрослой. Еще бы, почти школьники! Дети уже принимают участие в накрытии стола практически наравне с воспитателями - они полностью его сервируют, за исключением подачи блюд.

Кроме того, список столовых приборов расширяются - **появляется целых два ножа: для еды и для масла**. Разумеется, перед тем, как переходить к новой сервировке необходимо переговорить с родителями - убедитесь, что все дети знают, как ими пользоваться.

1. Как и ранее, на стол ставится хлебница и корзина для фруктов, если они предусмотрены в меню.
2. Однако теперь **добавляется новый предмет - масленка со столовым ножом**. Лучше выставить ее вместе с маслом, чтобы оно успело размягчиться - твердую субстанцию детям будет сложно намазывать на хлеб.
3. **Приборы кладутся на стол в таком порядке**: нож и ложка справа от тарелки, вилка - слева. Если вы знаете, что в группе есть левша, учитывайте это при рассадке. Дети еще плохо координируют движения и могут возникнуть неприятные ситуации.

4. Остальные рекомендации аналогичны предыдущим разделам этой статьи.

В итоге вы должны получить примерно такой вид:



Как видите, сервировка простая, но удобная для каждого, сидящего за столом. Она полностью соответствует правилам санпина и помогает поддерживать порядок в группе во время приема пищи.