

ОСОБЕННОСТИ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В ДЕТСКОМ САДУ



Ассоциации с детсадами у всех разные - кто-то вспоминает, как весело играл с друзьями, кто-то - что завтра нужно отвести туда ребенка, а некоторые - что нужно поставить будильник на работу. К какой бы категории вы не относились, стоит знать, что это - не просто место, где малыши спят, едят и играют. Существует ряд строгих правил, которые хорошие сады соблюдают безукоризненно.

Несомненно, без них не обошлось и в таком важном аспекте, как прием пищи. Мы подготовили для вас статью о [сервировке стола в детском саду в картинках](#). Думаем, она пригодится любому - начиная от сотрудников и заканчивая заботливыми родителями, которые хотят проверить, комфортно ли их ребенку кушать.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Несмотря на меньшее количество посуды (вряд ли детям понадобятся столовые приборы для омаров или бокалы для вина), [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. [Каким бы не был соблазн взять пластиковую посуду, от нее лучше отказаться](#). Она слишком легкая и не поможет детям развить координацию.
2. 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.
3. [Избегайте разнобоя: столы должны быть сервированы одинаково](#). Это способствует воспитанию вкуса у детей. К тому же, так вы предотвратите конфликты.
4. [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.

Что касается полдника и, если это принято в вашем саду, второго завтрака, тут все еще проще:

На салфетки ставятся небольшие тарелки, справа от них - чашки для напитков;

По центру размещают корзинку с печеньем или булочками - в зависимости от меню.

ТРЕБОВАНИЯ К СЕРВИРОВКЕ В МЛАДШЕЙ ГРУППЕ

Группа для самых маленьких - место, где нужен особый подход. Именно в возрасте трех-четырёх 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 малышек 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.

Мы нашли для вас фото с примером сервировки стола по санпину в 2019 году - стандарт, которого необходимо придерживаться в хорошем детском саду.

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 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. В этом возрасте уже можно переходить на взрослую посуду: **полноразмерные миски, стаканы**.

5. Так как дети начинают пользоваться ножами, вам следует проследить, чтобы всем хватало места - **на ребенка должно приходиться около 50 сантиметров за столом**. Конечно, и младшим не должно быть тесно - однако в этом случае меньшее пространство может быть опасно.

6. 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.

ПРАЗДНИЧНАЯ СЕРВИРОВКА

В предыдущих разделах мы поговорили о том, как правильно накрыть стол для разных возрастных групп детского сада при повседневном режиме, в соответствии с нормами СанПиН. Однако малыши посещают садик и на праздники - как быть, если хочется создать им особую атмосферу?

Мы выбрали **несколько идей оригинальной сервировки стола для детей** в садике. Надеемся, они вам пригодятся!

Если речь идет о выпускном в подготовительной группе, можно отказаться от горячих блюд по согласованию с родителями. Пирожки, салаты и пирожные в почти взрослом фуршетном формате, несомненно понравятся детям.

Правда, правила расстановки столовых приборов остаются в силе - пользуйтесь рекомендациями, приведенными нами выше.

Хотите создать праздничную атмосферу? Обратите внимание на оригинальный декор. Салфетница необычной формы даже банальному обеду придаст веселое настроение. Выбирайте ее в тон рисунку на тарелках: такой мухомор самостоятельно сделать несложно, но представьте, сколько радости он принесет малышам?

Для старшей группы на праздники можно добавить “взрослые” аксессуары - например, соусник и мисочки с “приправами” зеленью и овощами, которые добавляются в готовые блюда.

Надеемся, наши рекомендации помогут вам освоить искусство правильной сервировки обеденного стола в детском саду. Тем более, что мы собрали для вас не только рекомендации в соответствии с СанПиНами 2019 года, но и советы реальных опытных воспитателей, которые успешно используют их в своей практике.