

## Памятка для воспитателя

### Сервировка стола



Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков. В приготовление столов для питания активное участие принимают дежурные. Посуда должна быть небольшого размера, а главное, привлекательной: с изящным рисунком, красивой формы. Для детей младшего возраста удобны обыкновенные детские глубокие тарелки; для детей 5—6 лет лучше иметь среднего размера (на 300 —400 г). Хорошо иметь мелкие тарелки двух размеров: десертные — за завтраком и полдником и мелкие, соответственно размеру глубоких тарелок,— для вторых блюд. Ложки для малышей удобны десертные, старшим детям, можно давать обычные - столовые. Нужны и чайные ложки для компота, творога и других блюд. Вилки следует давать детям начиная с младшей группы (вторая половина года). Детей 5—6 лет нужно приучать пользоваться и вилкой, и ножом, но они должны быть соответствующего размера, так называемые детские.

#### ***К завтраку стол сервируется следующим образом:***

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла) — старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка— справа. Если нет ножей — справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей.

Основное блюдо детям подает младший воспитатель перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Суп разливают помощник воспитателя перед тем, как дети сядут за стол. Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Если помощник воспитателя внимательно следит за детьми во время еды, она всегда успеет вовремя подать каждому второе.

***К полднику стол сервируется:***

В центре стола ставится салфетница, кружки и тарелка, если предлагается выпечка или печенье.

***К ужину стол сервируется*** так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

