



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №182»
(МБДОУ «Детский сад №182»)

Консультация для помощников воспитателя
«Сервировка стола в ДОУ»



Старший воспитатель: Т.А.Мартынова

Барнаул

Сервировка стола

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К завтраку стол сервируется следующим образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом с маслом и сыром, салфетницу, тарелки (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 по количеству детей.

Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Если на завтрак подают яйца, их кладут в тарелку, которая стоит в центре стола.

К обеду стол сервируется сходным образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом, салфетницу (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся по количеству детей, а на край стола горкой ставят глубокие тарелки.

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 тарелки, если предлагается выпечка или печенье.

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

Памятка для помощника воспитателя.

	Культурно-гигиенические навыки	Труд
Мл.гр.	Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом, полоскать рот после еды	Во второй половине года формирование умений, необходимых при дежурстве по столовой (помогать накрывать стол к обеду (раскладывать ложки, вилки, расставлять хлебницы (без хлеба). Тарелки, чашки и т.п))
Средняя группа	Совершенствование навыков аккуратного приема пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды	Формирование умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).
Старшая группа	Совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом), есть бесшумно, аккуратно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование желания добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды
Подготов. к школе группа	Закрепление умения аккуратно пользоваться столовыми приборами. Закрепление умения обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование умения добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: полностью сервировать столы и приводить его в порядок после еды

