

## **Культура питания в дошкольном учреждении «Столовый этикет дошкольников»**

**Цель:** создание условий для ознакомления дошкольников с правилами сервировки стола, культуры и поведения во время еды.

Культура питания в дошкольном учреждении — наука, необходимая в современной жизни. Поскольку дети проводят большую часть дня в дошкольной группе, то именно на воспитателей ложится обязанность научить ребенка полезно, вкусно, красиво и, самое главное, аккуратно питаться.

**Уроки этикета начинаются уже в раннем возрасте.** Ребенок учится не только правильно вести себя за столом, но и уверенно пользоваться столовыми приборами, быть опрятным и вежливым. Перед педагогами сегодня встает вопрос, как обучать детей культуре питания, общепринятым в международном сообществе правилам поведения за столом и даже создать условия, способствующие повышению культуры поведения в семье.

Как правило:

- дети не умеют правильно сидеть за столом во время приема пищи;
- не всегда используют салфетку;
- не знают названия блюд;
- не соблюдают правила поведения за столом;
- не всегда используют столовые приборы по назначению.

### **Правила сервировки стола**

В дошкольном учреждении детей учат держать вилку в левой руке, а нож — в правой. Исходя из этого сервируют столы.

**Вилки дают детям начиная с группы от 3 до 4 лет (2 полугодие), а ножи — с 5 лет.**

**В зависимости от времени приема пищи столы сервируются по-разному.**

**К завтраку** на стол ставят: салфетницу, хлебницу, тарелку с порционным маслом, чашку с блюдцем (ручка чашки смотрит вправо), тарелку, вилка кладётся с левой стороны (зубцами вверх), нож (лезвие ножа смотрит на тарелку) с ложкой — с правой стороны. Посуду убирают слева от сидящего ребенка.

**К обеду** стол сервируют похожим образом. На стол ставят: салфетницу, хлебницу, чашку с блюдцем и чайной ложечкой (чтоб ребёнок мог съесть ягоды из компота), тарелку для первого блюда, вилка кладётся с левой стороны от тарелки, нож с ложкой — с правой стороны.

**К полднику** стол сервируется, как и на завтрак — с единственным отличием: не подается масло.

### **Формирование культурно-гигиенических навыков за столом**

По мере взросления ребенка его навыки поведения за столом совершенствуются. Малыши сидят абы как в силу своего возраста и неусидчивости, крошки раскиданы, пытаются разговаривать — но это типичная картина. И взять 5 летних: дети сидят и спокойно едят, никто не разговаривает, не смеются. После еды вытираются салфеткой, благодарят и помогают дежурному убрать за собой посуду.

### Детей от 3 до 4 года учат:

- самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;
- правильно пользоваться столовыми приборами;
- кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.

### Детей от 4 до 5 лет, от 5 до 6 лет учат:

- брать пищу небольшими порциями;
- есть тихо;
- правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом);
- сидеть с прямой спиной;
- аккуратно составлять посуду после еды;
- относить за собой часть посуды.

Дети от 6 до 7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.

### **Формы привития культуры питания**

Формы привития культуры питания в дошкольном учреждении разнообразны. Одной из них является *дежурство*. Дежурным по столам выдают нарядную форму, состоящую из колпачков и фартучков. Все эта одежда хранится в «Уголке дежурного».

Дежурить дети начинают **в младшем дошкольном возрасте**, в конце учебного года. Дежурный помогает помощнику воспитателя накрыть стол, за которым сам кушает. Дошкольник расставляет салфетницы, кладет салфетки, ложки, ставит хлебницы.

**В среднем дошкольном возрасте** дети закрепляют навыки сервировки стола. Во втором полугодии обязанностей прибавляется: вложить в салфетницы салфетки, убрать после еды хлебницы и салфетницы.

**В старшем дошкольном возрасте** дежурные могут самостоятельно сервировать стол и прибираться после приема пищи. В обязанности дежурных входит не только расстановка хлебниц, салфетниц, но и складывание тканевых салфеток. Это занятие очень способствует развитию мелкой моторики руки.

Как известно, аппетит во многом зависит от того, насколько «вкусно» выглядит еда, красиво сервирован стол. Можно почитать и разучить с детьми стихи:

Мы дежурные сегодня.  
Станем быстро помогать,  
Аккуратно и красиво  
Все столы сервировать.

Что сначала нужно сделать?  
Будем руки чисто мыть.  
Потом фартуки наденем,  
Начнем скатерти стелить.

Мы салфетницы поставим,  
А на самый центр стола –  
Хлеб душистый, свежий, вкусный.  
Хлеб всему ведь «голова».

Вокруг хлебниц хороводом  
Блюдца с чашками стоят.  
Ручки чашек смотрят вправо,  
В блюдцах ложечки лежат.

Мы тарелки всем поставим,  
Вилки, ложки и ножи.  
Не спеши, как класть подумай,  
А потом уж разложи.

От тарелки справа нож,  
Ложка рядышком лежит.  
Нож от ложки отвернулся,  
На тарелочку глядит.

Ну а слева от тарелки  
Нужно вилку положить.  
Когда станем есть второе,  
Будет с вилкой нож дружить.

### **Воспитание у дошкольников культуры поведения за столом**

1. Организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом и формированием у детей культуры поведения за столом. Знакомство и овладение навыками столового этикета позволяет дошкольнику быть уверенным в себе. Задача воспитателей, а также родителей – научить ребенка правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительными в застольном общении.

2. Правильное отношение к еде, разным блюдам, умение пользоваться столовыми приборами и салфетками следует вырабатывать с раннего возраста. Воспитатель должен учить детей мыть руки перед едой, правильно сидеть во время приема пищи: не откидываться на спинку стула, не расставлять локти и не ставить их на стол. Необходимо также следить, чтобы во время еды воспитанники не спешили, не отвлекались и не играли столовыми приборами, не набивали рот.

3. Формировать культурно-гигиенические навыки необходимо последовательно и постепенно с учетом возрастных особенностей ребенка:  
обучать детей правилам поведения за столом можно как на специально организованных занятиях, так и во время приема пищи. Обедая вместе с детьми, воспитатель должен демонстрировать им правила этикета, разумность и необходимость их соблюдения.

Во время приема пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: хлебница, салфетница.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки. Известно, что поддерживать беседу – это мастерство, научиться которому непросто. Главное – разговоры не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера. Темы должны быть нейтральными. Например, можно поговорить о продуктах, из которых приготовлен обед, или о том, что из еды больше всего детям нравится, и т. д. При этом пожелание “Приятного аппетита” – обязательно!

<b>Возраст</b>	<b>Задачи</b>
(от 2 до 3 лет)	<p>Закрепить умения самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать лицо и руки полотенцем, опрятно есть, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, полоскать рот по напоминанию взрослого.</p> <p>Сформировать умения выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из-за стола, не закончив прием пищи, говорить “спасибо”</p>
(от 3 до 4 лет)	<p>Научить самостоятельно и аккуратно мыть руки, лицо, правильно пользоваться мылом, расческой, насухо вытираться после умывания, вешать полотенце на свое место.</p> <p>Сформировать навыки приема пищи: не крошить хлеб, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой, пережевывать пищу с закрытым ртом</p>
(от 4 до 5 лет)	<p>Совершенствовать приобретенные умения: брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом), салфеткой, полоскать рот после еды</p>
(от 5 до 6 лет)	<p>Закрепить умения правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом), есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.</p> <p>Продолжать прививать навыки культуры поведения: выходя из-за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых</p>
(от 6 до 7 лет)	<p>Закрепить навыки культуры поведения за столом: сидеть прямо, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой. Относить за собой часть посуды.</p>

## **Организация питания детей в группах**

1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

3. **Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.**

4. 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.

5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 до 4 лет (разложить салфетки под горячее или салфетницы, хлебницы).

6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные).

7. **Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.**

8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;

Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей), по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники, дети приступают к приему первого блюда, по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого, подается второе блюдо, прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

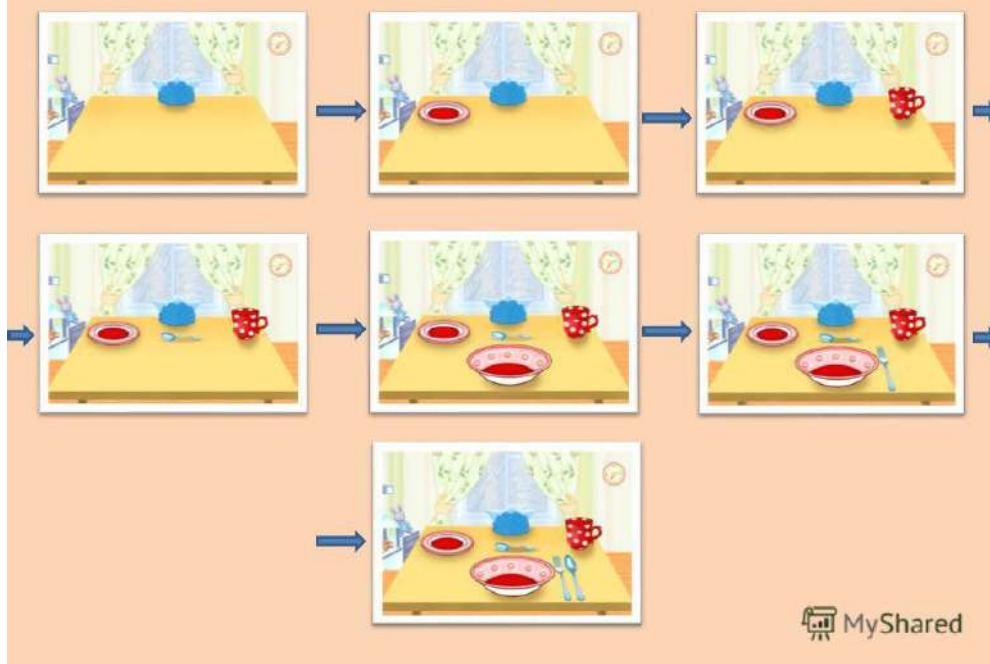
10. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.



## Схемы Подготовка к дежурству



### Алгоритм сервировки стола



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



## **Едим суп**

Набирать суп нужно ложкой от себя



А чтобы зачерпнуть последнюю ложку, нужно наклонить тарелку от себя



## **Держим приборы**

Нож и вилку нужно держать расслабленно



## **Режем мясо**

Держите нож так, чтобы указательный палец находился на пару сантиметров ниже ручки, чтобы придавать усилие лезвию. Вилку держите в левой руке остриём вниз. Всегда отрезайте только один кусочек, который сразу съедите

