**Сервировка стола**

Психологический комфорт детей во время их пребывания в образовательном учреждении во многом зависит от организации питания. Воспитатель приучает детей садиться за стол спокойно. Важным моментом в правильной организации питания является хорошая сервировка, она играет большую роль для развития аппетита ребёнка. Посуда должна быть небольшого размера, а главное привлекательной: с изящным рисунком, красивой формы. Вилки следует давать детям, начиная с младшей группы. Детей 5-6 лет нужно приучать пользоваться и вилкой, и ножом, но они должны быть соответствующего размера…

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков. В приготовление столов для питания активное участие принимают  дежурные.

Во время обеда необходимо приучать детей не отставлять на середину стола грязную тарелку: это загромождает стол и создаёт некрасивый вид. Их тут же убирают мл. воспитатель и дежурные дети.

Многие ребята имеют дурную привычку вылавливать из супа кусочки капусты, лука. Мы должны вести большую работу с воспитанниками, отучая их от этой дурной привычки. Всегда говорить им, что повар присылает нам из кухни только то, что можно есть, в тарелках всё съедобно. Необходимо приучать есть гущу вместе с жидкостью. Такие блюда, как мясные и рыбные котлеты, отварная  рыба, творожники, омлет, разные запеканки нужно давать детям в неразрезанном  виде (это возбуждает аппетит), необходимо учить их отделять ребром вилки по кусочкам и съедать его, взяв на вилку, а не разрезать сразу всю полученную порцию. Нужно учить детей есть котлету, мясо, рыбу одновременно с гарниром: кусочек котлеты, мяса или рыбы и много гарнира.

Пирожки, печенье, вафли необходимо ставить на середину каждого стола в общих тарелках. И учить детей брать, не выбирая, тот пирожок, или печенье, что лежит ближе к ним.

Одним из условий необходимых для создания благоприятной обстановки во время еды, является правильное поведение взрослых  и детей во время питания. Взрослые (мл. воспитатели и воспитатели ) разговаривают друг с другом спокойным, тихим голосом о делах связанных с питанием детей. Никаких бесед  друг  с другом  не должно быть. Не следует делать замечания всем детям сразу. Не следует торопить детей: « ешь скорее» , «доедай скорее», лучше своевременно подать пищу и тем самым добиваться, чтобы дети не задерживались за столом. Постепенно воспитанники привыкают, есть культурно.

 **Как вести себя за столом.**

1. Не сиди, развалившись.
2. Не клади ногу на ногу.
3. Не шаркай ногами, не разговаривай.
4. Не вертись, не толкай товарища.
5. Ешь аккуратно, не проливай на скатерть.
6. Кусай хлеб над тарелкой.
7. Не откусывай сразу большие куски хлеба . Ешь тихо. Не чавкай.
8. Правильно держи вилку, ложку и нож.
9. После еды положи ложку и вилку в тарелку.
10. Выходя из-за стола, убери стул и поблагодари.
11. После еды полощи рот.
12. Как воспитать ребенка и привить ему культуру поведения за столом, в общении со взрослыми или сверстниками, правилам гигиены?

 **Сервировка.**

1. Дежурные ставят тарелки строго напротив стульев и на расстоянии 2 см от края стола.
2. Ровно, параллельно раскладывают ножи - лезвием к тарелке, ложки носиком вверх. Вилки зубами вверх.
3. Соблюдают расстояние между приборами 0,5 см.
4. Чашки с чаем и компотом подаются только на блюдце и с ложкой, причем ручки чашек повернуты влево, а ложечек, находящихся на блюдце - вправо!
5. Всегда на столах имеются салфетки.
6. Соблюдается последовательность сервировки.

**Правила поведения за столом.**

1. Мальчики подают стул девочкам со словами "прошу садиться" или "пожалуйста".
2. Дети правильно держат вилку, знают когда следует держать ее, как ложку
3. Правильно держат ложку.
4. Умеют пользоваться ножом.
5. Не стучат столовыми приборами о тарелку, чашку.
6. Не едят с целого куска.
7. Не выбирают кусок на тарелке.
8. Яичницу, рыбу, котлету, запеканку, рулеты едят с помощью вилки, без ножа.
9. Не вылизывают тарелку, не выливают в ложку, не пьют из тарелки.
10. Суп сначала пробуют, а потом едят, набирая 1/3 ложки, направляя в рот боковой частью.
11. При доедании супа тарелку наклоняют от себя.

 12. Не запрокидывают голову во время питья компота.

 13. Не наклоняются низко над тарелкой.

 14. Пережевывают пищу с закрытым ртом.

 15. Не чавкают.

 16. Умеют пользоваться салфеткой, не вытирают рот, а прикладывают ко рту.

 17. Использованную салфетку кладут справа под бортик тарелки.

 18. Использованные столовые приборы: ножи, вилки, ложки, кладут на тарелки параллельно ручками влево, причем вилку выпуклостью вверх.

 19. Благодарят после еды и убирают посуду.

 20. При временном прекращении еды кладут столовые приборы на бортик тарелки.

**Гигиеническое воспитание и обучение неразрывно связано с воспитанием культурного поведения:**

1. Правильно сидеть во время еды;
2. Аккуратно есть;
3. Тщательно, бесшумно пережевывать пищу;
4. Уметь пользоваться столовыми приборами, салфеткой;
5. Уметь правильно накрыть на стол.

**Как научить?**

1. Прямое обучение;
2. Показ, упражнения с выполнением действий в процессе дидактических игр, использование литературных сюжетов («Мойдодыр», «Федорино горе» и др.);
3. Систематическое напоминание детям о необходимости соблюдать правила гигиены.

**Для воспитания этикета у детей необходимы следующие условия:**

* Позитивный настрой (обращение по именам, похвала).
* Пример взрослых (создание доброжелательной, дружественной обстановки).
* Связь с семьей (единство требований детского сада и семьи).
* Способы педагогического воздействия на детей:
* Приучение (по образцу поведения).
* Упражнение (повтор определенных действий).
* Воспитывающие ситуации (создание условий для применения навыка).
* Поощрение (похвала).
* Наказание (используется крайне редко - осуждение негативного поступка).
* Пример для подражания (наглядный пример).
* Примеры из литературы (поступки героев).
* Разъяснение (как и почему следует поступать в той или иной ситуации).
* Беседа (возможность высказать свое мнение).