

***Сервировка
и
здоровое питание***

Воспитатель Машкова Л.Н.
2018

Сервировка (от фр. *service*)



СЕРВИРОВКА СТОЛА - процесс накрытия стола, с размещением на нём столовых приборов.

СЕРВИРОВКА БЛЮДА - украшение блюд для придания им внешне интересного вида.

СЕРВИРОВКА — процесс подачи блюд гостям.

Зачем нужна сервировка ?

1. Пробуждение аппетита.
2. Уважение к пище (недопустимость небрежное отношение к ней).
3. Любовь к красоте.



Пробуждение аппетита.

- 1. Оформление блюда.**
- 2. Красочная посуда.**
- 3. Гигиенические требования к посуде.**
- 4. Собственно сервировка стола.**
- 5. Соблюдение этикета (поведение, навыки культуры еды).**
- 6. Приятная беседа за столом.**
- 7. Участие детей в сервировке стола, блюд.**

Применение столовых приборов

1-3 лет ложка

3-4 года ложка,
ВВОДИТСЯ ВИЛКА;

4-5 лет ложка, вилка,
ВВОДИТСЯ – НОЖ;

с 5-7 лет
совершенствуются
навыки пользования
столовыми
приборами (ложка,
вилка, нож).

СТОЛОВАЯ ЛОЖКА

Суп

ЧАЙНАЯ ЛОЖКА

*Ягоды в компоте
Чай*

ВИЛКА - НОЖ

*Курица
Рыба
Вторые блюда
Картофельное пюре
Арбуз*

ДЕСЕРТНАЯ ЛОЖКА

*Каша
Омлет
Суфле
пудинг*

ВИЛКА

Отварной картофель

РУКАМИ

*Фрукты
(мандарины, апельсины,
яблоки, виноград
Хлебобулочные изделия*

Список литературы:

1. Алексеева, А. С. Организация питания детей в дошкольном учреждении [Текст] : пособие для воспитателей детского сада / А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. Ладодо. – М. : Просвещение, 1990. – 210 с.
2. Алексеева, Р. Г. Особенности формирования основ правильного питания в дошкольном возрасте [Электронный ресурс] / Р. Г. Алексеева : выступление на педагогическом совете из опыта работы. – Режим доступа: <http://www.moi-detsad.ru/konsultac621.html>. . – Загл. с экрана.
3. Маталыгина, О. А. Все о питании детей дошкольного возраста [Текст] / О. А. Маталыгина, Н. Е. Луппова. – М. : Фолиант, 2009. – 272 с.



Спасибо за внимание!