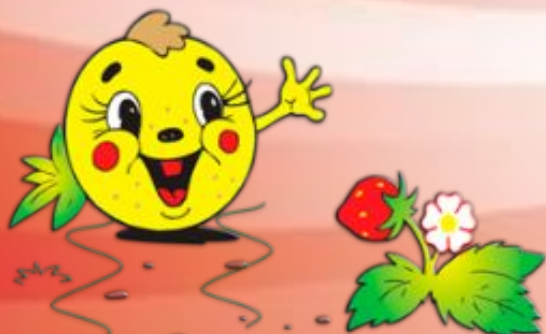


МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 55»



***ФОРМИРОВАНИЕ  
КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ  
НАВЫКОВ У ДЕТЕЙ  
ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩИ***

**Подготовила:  
старший воспитатель  
Василевская И. В.**

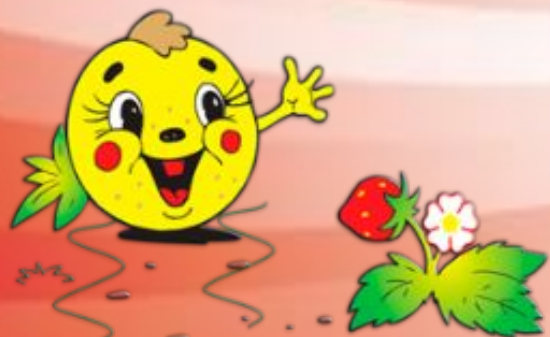


**МАЙКОП - 2016**

Очень важно воспитывать у ребёнка привычку к чистоте, аккуратности и порядку:помочь ребёнку правильно усвоить необходимые навыки и умения, не выполняя эти действия за ребёнка.

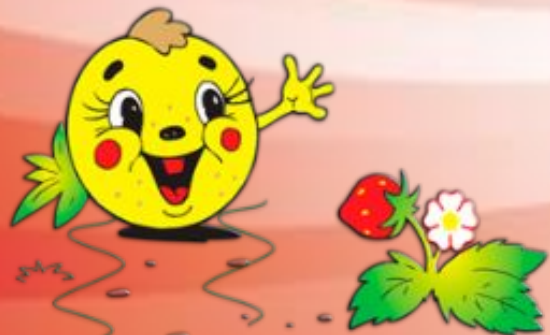
Поощрять самостоятельность детей, но в тоже время обязательно проверять, правильно ли ребёнок всё сделал. Усвоение того или иного навыка детьми требует времени, поэтому задача его формирования может относиться не к одному, а к нескольким годам жизни ребёнка.

Хорошо сформированные в дошкольном возрасте навыки и привычки сохраняются на всю жизнь и выполняются ребёнком легко, с удовольствием и быстро.



**Профессиональная обязанность  
воспитателя детского сада  
– обучить ребенка правилам поведения за  
СТОЛОМ.**

**Это обучение происходит как на  
специально организованных занятиях,  
так и во время приема пищи.**





# **Задачи формирования культурно-гигиенических навыков при приеме пищи**

## **1 младшая группа (2 -3 года)**

- Учить пользоваться салфеткой**
- Формировать умение во время еды правильно держать ложку**
- Привлекать детей к выполнению простейших трудовых действий: совместно со взрослым и под его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки**



## **2 младшая группа (3 -4 года)**

- Формировать элементарные навыки поведения за столом: умение правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой(вилкой – со второй половины года), салфеткой;**
- не крошить хлеб,**
- пережевывать пищу с закрытым ртом,**
- не разговаривать с полным ртом**



**Помните!** Дети очень внимательны, следите за своими репликами о пище. О пище можно говорить только хорошо. Во время еды всё должно быть сосредоточено на этом процессе, для ребёнка это довольно-таки сложное дело.

**Не забывайте** хвалить детей (каждого в отдельности и всех вместе) за аккуратность, неторопливость, культурные навыки, дружелюбное спокойное общение во время еды.

**Не фиксируйте** во время еды внимание детей на неудачах (только в крайних случаях, когда это опасно для здоровья), но запоминайте, что у кого не получается, чтобы потом задать ему правильный алгоритм действий.





# Средняя группа (4 -5 лет)

**Совершенствовать навыки аккуратного приема пищи:**

- умение брать пищу понемногу, хорошо пережевывать,
- есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой,
- полоскать рот после еды.



# Старшая группа (5 -6 лет)

## Совершенствовать культуру еды:

- умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом);
- есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом;
- обращаться с просьбой, благодарить.





# Подготовительная к школе группа (6 -7 лет)

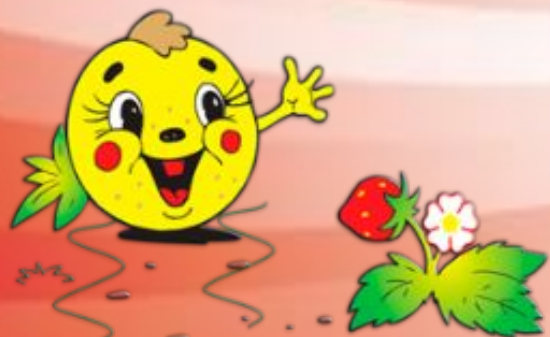
**Закреплять умения детей аккуратно пользоваться столовыми приборами;  
правильно вести себя за столом;  
обращаться с просьбой, благодарить.**



## МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ С ДЕТЬМИ:



- 1. Наглядный** (показ приемов владения столовыми приборами, демонстрация правил сервировки, положительный личный пример, рассматривание картин и иллюстраций, экскурсия на пищеблок, наблюдение за сверстниками)
- 2. Словесный** (объяснение, разъяснение, убеждение, использование художественного слова, разбор проблемных ситуаций, поощрительная оценка деятельности ребенка)
- 3. Практический** (дежурство, закрепление навыков поведения за столом, дидактические игры, сюжетные игры)



<http://mykids.ucoz.ru/>



## **Условия воспитания положительного отношения к еде:**

- удобное расположение столов, эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- благоприятный психологический климат, доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания;
- исключение агрессивных методов воздействия;
- постепенное приучение ребенка к нужной норме в еде;
- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность;
- позволить детям запивать пищу компотом, киселём, соком или просто водой – тогда они охотно едят;
- во время приема пищи педагогу целесообразно находиться за столом вместе с детьми.





## **Порядок действий по организации приема пищи:**

- 1. Подготовка к приему пищи.** Соблюдение гигиенических требований (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; столы промыть горячей водой с мылом. Помощник воспитателя обязан тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, проветрить помещение)
- 2. Гигиенические процедуры:** закрепление правил мытья рук; игры-соревнования (старший возраст); самоконтроль детей; оценка деятельности.
- 3. Сервировка стола:** организация дежурства; ознакомление с меню, объявление его детям; привлечение внимания детей к эстетичному оформлению столов, соблюдение правильной осанки.
- 4. Прием пищи.** Индивидуальная работа по воспитанию культуры еды; обучение правилам этикета; оценка деятельности.



## ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА

### ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

- дежурство носит характер поручений;
- единство требований со стороны воспитателей и их помощника;
- обязательно выполнение гигиенических процедур, наличие привлекательной формы для дежурных (фартук, колпачок);
- назначают по 1 дежурному для каждого стола;
- поощрение и благодарность за помощь;

**МЛАДШИЙ ВОЗРАСТ:** к концу года можно повесить «Доску дежурств» и научить детей пользоваться ею;

- раскладывание на столе ложек, салфетниц и хлебниц.

**СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ:** сервировка стола под руководством взрослого;

- уборка использованных салфеток;
- составление посуды после приема пищи стопкой в центре стола.

**СТАРШИЙ ВОЗРАСТ:** сервировка стола (самостоятельно под присмотром взрослого);

- размещение бумажных салфеток в салфетницах (скручивание в трубочки, нарезание, складывание);
- уборка грязной посуды и использованных салфеток.



**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!**

