

Организация питания в детском саду

Общие педагогические правила по
воспитанию культурно-
гигиенических навыков и
первичных представлений об
этикете

Еда — наслаждение: после хорошей трапезы мозг вырабатывает эндорфины — особые вещества, приносящие чувство покоя и повышающие настроение.



При организации питания важно: ·

- Создание условий в группе ·
- Формирование КГН у детей ·
- Развитие у детей трудовой деятельности

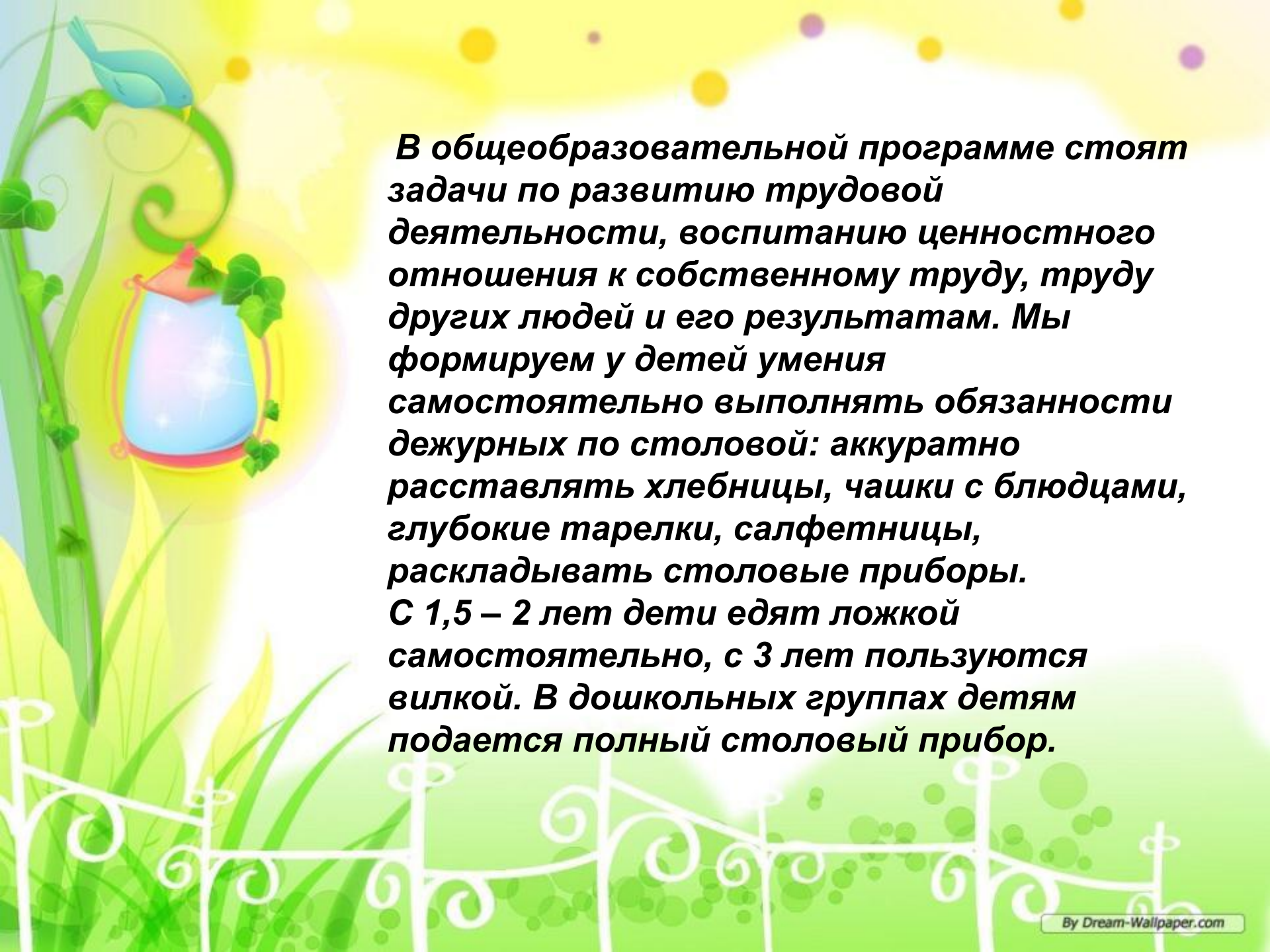


Перед тем, как идти на кухню за блюдами, помощник воспитателя протирает столы горячей водой с мылом специальной ветошью, моет руки, переодевает халат.

Затем выставляет всю нужную для сервировки посуду на раздаточный стол, а дежурные, вымыв руки, расставляют ее на детские столы.

Дежурство вводится со второй половины учебного года у детей 2-ой младшей группы.





В общеобразовательной программе стоят задачи по развитию трудовой деятельности, воспитанию ценностного отношения к собственному труду, труду других людей и его результатам. Мы формируем у детей умения самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, глубокие тарелки, салфетницы, раскладывать столовые приборы. С 1,5 – 2 лет дети едят ложкой самостоятельно, с 3 лет пользуются вилкой. В дошкольных группах детям подается полный столовый прибор.

В каждой группе воспитатели и дети оформляют столы для сервировки по- своему.
Сервировка в ясельной группе.



Сервировка в младшей группе.



Сервировка в средней группе.



Сервировка в старшей группе.



Сервировка в подготовительной группе.



Для знакомства детей с историей изготовления посуды, с ее назначением, в группах создаются мини-музеи, выставки.
Музей «Ложечка точеная-вилка золоченая»



Мини-музей «Глиняная посуда»



Мини-музей «Хлеб-всему голова»



Выставка «Сладкий стол»




Пока помощник воспитателя приносит пищу, а дежурные накрывают на столы, остальные дети играют в спокойные игры или читают книги вместе с воспитателем.



После раздачи первого блюда приглашаем детей за стол. **Не** заставляем дошкольников долго сидеть за столом в ожидании начала еды.



Следим, чтобы подаваемая детям пища была красиво оформлена, сохраняла свою характерную форму (котлету и кусок запеканки не разламываем). После приема пищи малыши оставляют посуду на столе. Старшие дети убирают посуду сами.



Во время приема пищи создаем у детей положительное отношение к еде, называем блюдо, рассказываем детям из чего оно приготовлено, о его пользе.

В свободное время с детьми проводим дидактические игры: «Что вредно, а что полезно для зубов», «Секреты готовки», «Собираемся в поход», «Как приготовить блюдо»

Проводим беседы «Как сохранить здоровую улыбку», «Что такое правильное питание?»

В каждой группе создана картотека блюд для детей, создан родителями альбом любимых блюд.


Неотрывно с приемом пищи и **воспитание культурно-гигиенических навыков** учим:

- правильно сидеть во время еды;
- аккуратно есть;
- тщательно, бесшумно пережевывать пищу;
- пользоваться столовыми приборами;
- пользоваться салфеткой.

Закрепляем культурно-гигиенические навыки в игровой деятельности.







При проведении любого процесса, где мы формируем навыки у детей, главная роль принадлежит непосредственно взрослому. Только при правильных воспитательных подходах и воздействиях можно сформировать организованное поведение детей, обучить их соответствующим умениям и воспитать у них культурно-гигиенические навыки и правила поведения.

Способы педагогического воздействия на детей:

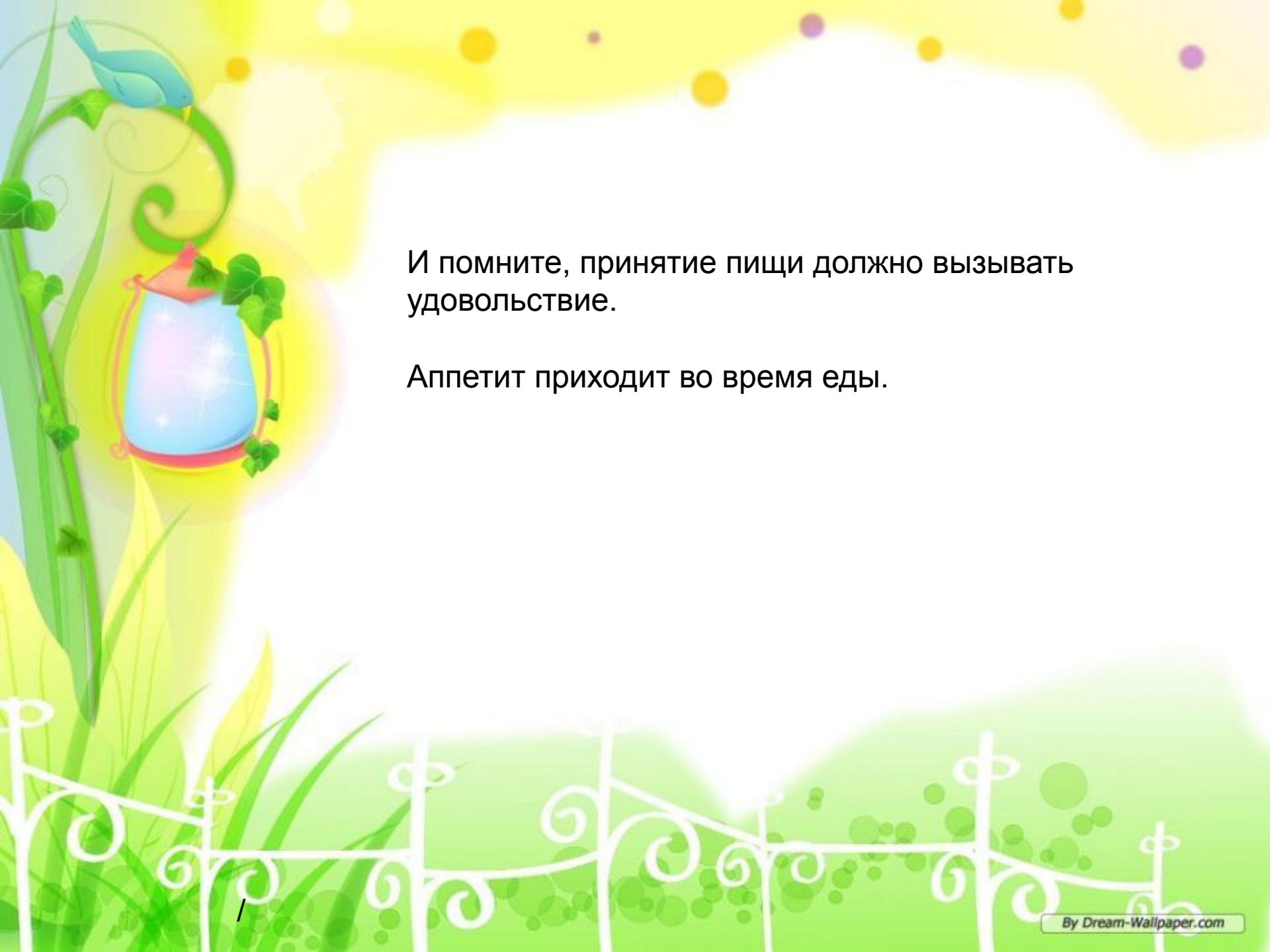
- Приучение (*по образцу поведения*)
- Упражнение (*повтор определенных действий*)
- Воспитывающие ситуации (*создание условий для применения навыка*)
- Наказание (*используется крайне редко - осуждение негативного поступка*)
- Пример для подражания (*наглядный пример*)
- Примеры из литературы (*поступки героев*)
- Разъяснение (*как и почему следует поступать в той или иной ситуации*)
- Беседа (*возможность высказать свое мнение*)
- Поощрение (*похвала*)

Профессиональная обязанность воспитателя

- обучить ребенка правилам поведения за столом.

- Правильно держать ложку (вилку);
- Сидеть ровно;
- Не облизывать пальцы, а вытирать салфеткой;
- Не набирать полную ложку;
- Правильно отламывать кусочек хлеба левой рукой от целого куска.





И помните, принятие пищи должно вызывать удовольствие.

Аппетит приходит во время еды.