

***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!**