**Консультация для воспитателей.**

**Организация приема пищи в детском саду.**

**Роль воспитателя.**

Перед приёмом пищи дети умываются, приводят в порядок нос, волосы, одежду. Во время приёма пищи воспитатель следит за правильной посадкой детей за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола, между подачей блюд правую руку следует держать на коленях, а запястье левой руки на столе. Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть развалясь, перегибаться через спину сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти. Каждый ребёнок, подходя к столу, должен пожелать сидящим приятного аппетита, а те в ответ - поблагодарить. Выходя из-за стола, говорит слова благодарности взрослым.

Бумажной салфеткой дети должны пользоваться по мере необходимости. Её следует приложить к губам, затем, сжав в комочек, положить на использованную тарелку или, если пища не доедена, рядом с тарелкой.

Посуду, после еды дети за собой не убирают. Это делают взрослые. Тарелки после супа, второго следует убирать немедленно, так как стол должен всегда выглядеть опрятно.

После еды дети всех возрастных групп, кроме ясельной, уносят свою чашку с блюдцем. Остальные приборы со столов убирают дежурные (салфетки, хлебницу, сметают крошки). Дежурство по столовой необходимо организовывать со средней группы.

**Как правильно пользоваться столовыми приборами.**

Пользоваться столовыми приборами нужно приучать детей в европейской манере: нож в правой руке, вилка - в левой. Чайная ложка подаётся к компоту, столовой ложкой едим суп. Чашки и стаканы подаются на блюдце, оставлять в них чайную ложку считается дурной манерой.

**К шести годам ребёнок должен знать и соблюдать основные правила поведения за столом и не делать того, что может быть окружающим неприятным:** чесаться, ковырять в зубах, жевать с открытым ртом, причмокивать губами, издавать громкие звуки во время еды, оставлять ложку в чашке, есть с ножа, облизывать пальцы, вместо того, чтобы вытирать их салфеткой, набивать до отказа рот.

**К семи годам дети должны быть научены пользованию столовыми приборами и знать, какую пищу как едят:**

-Остатки супа доедать, наклонив тарелку от себя. Ложку оставлять в тарелке. –Салаты, овощи есть с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держать вилку зубцами вверх, а ножом подгребать и слегка прижимать. –Кашу, омлет, желе, пудинг разрешается есть десертной ложкой. –Второе блюдо с гарниром и без нужно есть с помощью ножа и вилки. –Фрукты едят по-разному. Яблоко разрезают на четыре части, очищают от сердцевинки, затем дольки берут рукой или вилкой для фруктов. Почистить яблоки малышам должны взрослые, но иногда допустимо есть яблоко целиком. Виноград едят по виноградинке. Кожицу и зёрнышки сплёвывают в руку и кладут на край тарелки. Мандарины очищают руками и едят дольками. Бананы можно есть двумя способами: 1-й- очистить, держа за кончик и отламывая кусочки рукой, класть в рот; 2-й- разрезать прямо с кожурой и есть вилкой, отделяя от кожуры. –Ягоды из компота едят чайной ложкой, косточку отделяют во рту, сплёвывают в руку и кладут на блюдце. Ложку в чашке не оставляют. – Масло, джем на булку размазывают ножом сами дети. – Пироги, печенье, пряники дети едят, держа их в руке. – Суп с хлебом можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска.

**Сервировка стола.**

**К завтраку стол сервируется следующим образом:** на середину стола ставят вазочку с цветами, хлебницу с хлебом, накрытую салфеткой, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца. Затем раскладывают вилки, ножи и ложки. Вилка -с левой стороны, нож-справа, ложка - параллельно краю стола. Разливают чай и кофе на отдельном столе и по мере надобности подносят детям. Это необходимо, чтобы питьё не остывало раньше времени. Основное блюдо подают ребёнку только тогда, когда он сядет за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребёнка.

**К обеду стол сервируется сходным образом,** но сок и компот разливают заранее, рядом с ножом кладут столовую ложку, а на край стола горкой ставят тарелки. Разливает суп помощник воспитателя. Второе блюдо помогает разносить воспитатель, суповые тарелки незамедлительно убираются после подачи ребёнку второго блюда. Стол должен быть всегда опрятным.

**К полднику стол сервируется так же, как и к завтраку.** Не подаётся только масло.

**Другое важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, - не создавать своими действиями и словами напряжённую обстановку, когда едят дети. Взрослые должны постоянно помнить о том, что дети только вступили в этот мир и многого ещё не умеют. Приучая их к хорошим манерам, следует, снисходительно относится к промахам, не порицать и не торопить. Манерам нужно обучать непринуждённо, спокойно и лучше всего собственным примером, приходя на помощь всякий раз, когда ребёнок испытывает затруднения в чём-либо.**