Сервировка стола как прием развития аппетита у детей

Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи

Приборы для сервировки

Чайная ложка

Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и для закрепления культурных навыков.

Как надо в детском саду сервировать стол для того или иного вида питания?

Начнем с подготовки столов к обеду. В младших группах ставим детям только глубокую тарелку. В средней и старшей группах — глубокие и мелкие тарелки в тех случаях, когда второе раскладывается в группе, а не приносится из кухни. В некоторых детских садах не ставят под глубокие тарелки мелкие, мотивируя тем, что, пока дети едят суп, няня раскладывает на эти тарелки второе. Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Если няня внимательно следит за детьми во время еды, она всегда успеет вовремя подать каждому второе.

Хлеб ставим на середину стола в хлебницах, нарезав его на небольшие куски . Кусков в хлебнице всегда больше, чем детей за столом. Каждый может есть сколько хочет. Брать хлеб из общей хлебницы учим детей указательным и большим пальцами, так же держать его и во время еды, а не в кулаке. Руку с хлебом всегда держать над столом, а не опускать вниз. Вообще приучаем детей во время еды держать обе руки на столе.

Блюда для детей нужно попытаться сделать более привлекательным. Очень аппетитно выглядит суп, посыпанный зеленым луком, овощи и фрукты сделанные в виде животных или цветов.

Детей привлекают яркие краски в пище, фрукты и овощи в свежем виде, а также красочный дизайн самого стола и столовых предметов. Важно все, какие тарелки используются ,вилки, ложки, бокалы и даже салфетки.

Если вам на завтрак мама
Столь невкусный кислый творог
Под предлогом, что полезно,
Попытается подать,

Вы скажите: «Что ты мама!
Просто так — не актуально. Надо сделать
аппетитно,
Мы тебе расскажем как.

В горку творога простого
Положи чуть-чуть сметаны,
Чтобы творог стал помягче
И приятней на язык.
Добавляй в ту массу смело
Ты изюм, кокоса стружку,
Малу толику ванили
И корицу не забудь.
А теперь перемешай все
И выкладывай на булку,
Что порезана кусками
Где-то в палец толщиной.
Запекаем все в духовке
И за 5 минут получим
Прехрустящий и нежнейший
Для детей деликатес.
Вот тогда мы с аппетитом
Творожок хрустящий смелем
Да еще не раз добавки
Умудримся попросить».

Приятного аппетита!