

Сервировка стола в детском саду

Повседневная и праздничная сервировка стола для детей разных возрастов в детском саду.



Детский сад особое место для ребенка. В этом учреждении малышу прививают коммуникативные навыки и манеры, что находит отражение в сервировке детского стола. В отличие от домашнего обеда или детского торжества, работники детского сада и родители не могут позволить себе вольностей в сервировке. В каждом саду существует строгий регламент приема пищи. Однако стол можно преобразить, добавив свежие нотки в оформление.

Повседневный стол в детском саду



Сервировка стола для младшей группы

Маленькие дети еще только осваивают навыки приема пищи с помощью приборов, поэтому сервировка стола для них должна соответствовать определенным правилам:

- Посуда должна быть яркой и красочной.
- Тарелки и приборы должны быть легкими, чтобы ребенку было удобно кушать.
- На детском столе для младшей группы не предусмотрены стеклянные стаканы и вилки. Вместо них кладут обычные чашки и ложки.
- Лучше использовать десертную посуду.
- Суп подают в стандартных тарелках.
- Приборы складывают в конвертики из салфеток.
- На столе обязательно присутствует хлебница.

Чтобы оформить детский стол дешево и креативно, использовать клеенчатые скатерти с мультяшным рисунком, яркие салфетки и расписную посуду. В центр стола можно поместить композицию из искусственных цветов или оригами. Дети будут рады увидеть на обеденном столе собственные поделки.

Стол для средней группы

Дети постарше уже могут пользоваться вилками, полноценными супницами и обычными столовыми приборами. Тарелки ставят на крупные полотняные салфетки с рисунком. В этом возрасте малыши уже могут сами накрывать на стол по наглядной схеме в качестве дежурных.

Стол можно украсить оригами из салфеток. Это могут быть кораблики или звездочки. Для мальчиков таким образом можно дешево создать морскую тематику, используя голубые салфетки и полосаты флажки из цветной бумаги.

Сервировка стола для старших детей

Дети в этом возрасте уже могут полноценно пользоваться всеми приборами для приема пищи. К ранее выставленным тарелкам и приборам добавляются ножи для еды и масла. Дети теперь могут самостоятельно делать бутерброды, поэтому на столе необходима масленка.

Важные советы

- Пирожки, ватрушки, печенье, пряники ставим на середину каждого стола в общих тарелках или хлебницах.
- Хлеб ставить на середину стола в хлебницах, нарезав его на небольшие куски (20-25г). Кусков в хлебнице всегда больше, чем детей за столом. Каждый может есть сколько хочет
- Такие блюда, как мясные и рыбные котлеты, жареная или отварная рыба, картофельные котлеты, творожники, омлет, яичница, разные запеканки, даем детям в неразрезанном виде (это возбуждает аппетит, влияет на выделение желудочного сока).
- Сосиски, сардельки в младшей группе подаем в разрезанном виде, пяти-шестилетние дети разрезают их сами. Также подаем в разрезанном виде огурцы и помидоры. Если не разрезать, дети берут их руками.

Праздничная сервировка стола в детском саду



Праздник в детском саду подразумевает небольшие затраты и использование здоровых продуктов. Можно выделить следующие **этапы оформления праздничного стола** для детей:

- **Выбор тематики.** Лучше выбрать нейтральную тематику, которая понравится всем ребятам. Также можно организовать несколько отдельных столов для девочек и мальчиков. Девочкам понравится стол в стиле барби, а мальчики обрадуются пиратской атрибутике.
- **Сохранение цветовой гаммы.** Подобрал тематику, нужно определиться с цветом салфеток и украшений. Лучше выбирать предметы, близкие по цвету, чтобы создать эстетичную картинку.
- **Декорирование пространства над столом.** Подвешенные к потолку украшения не займут много места, но превратят обед в настоящий праздник. Можно отпустить к потолку гелиевые шары или подвесить обычные. Ленточки шаров следует завить, чтобы они свисали серпантинном. Хорошим вариантом станут разнообразные фигурки из плотного картона.
- **Выбор посуды.** Лучше выбирать пластиковую посуду, которая является безопасной для ребенка. В магазине можно по доступной цене приобрести тарелки с тематическим рисунком. Однотонные стаканы украшают наклейками и трубочками.
- **Подбор скатерти.** Вместо ткани лучше выбрать цветастую клеенку, выдержанную в одной цветовой гамме с оформлением стола.
- **Украшение стульев.** Спинки стульев можно украсить лентами, бантами и гелиевыми шарами.

Выполняя вышеизложенные шаги, необходимо придерживаться основной тематики и выбранной цветовой гаммы. Для экономного оформления стола воспитателям пригодятся воздушные шары, салфетки, цветная бумага и ленты. Из воздушных шаров и коричневых конусов из картона можно соорудить рожки мороженого. Дети будут рады разрисовать шары и оставить на них отпечатки ладошек. Такие креативные украшения можно повесить к потолку или привязать к спинке стула каждого ребенка. В оформлении стола на помощь придет техника оригами. Из салфеток и бумаги можно соорудить небольшие фигурки животных, кораблики, геометрические фигуры, которые освежат праздник.

Блюда на праздничном столе в детском саду

Детский праздник подразумевает использование здоровых продуктов, которые не вызовут у малышей аллергии. На стол в детском саду можно подать такие продукты:

- Вареная колбаса, сыр, яйца;
- Фрукты и овощи;
- Фруктовый сок;
- Мармелад, зефир и карамель;
- Выпечка.

Маленькие дети едва ли станут есть в праздничный день скучные блюда. Ребят можно порадовать **сытными бутербродами из хлеба, колбасы и сыра**. Такие закуски имеют множество вариантов оформления, которые придется по вкусу каждому ребенку. Например, из ломтика сыра получится парус корабля, а помидор с вкраплениями белка сойдет за божью коровку. Также аппетитную закуску преобразит **необычная форма хлеба**: ломтик батона с помощью острого ножа превращают в звезду, корабль или сердечко. Из небольшого продукта получится забавная мордочка животного. Глаза заменят кусочки маслин, а ресницы и усы, веточки зелени.

Беспроигрышным вариантом станут миниатюрные **канапе**. На шпажку можно нанизать абсолютно любые продукты: сыр, колбасу, маслины. Сладкие канапе готовят из кусочков фруктов, которые не разваливаются в руках. Для этой цели подойдет сбрызнутое лимоном яблоко, киви, груша, виноград. А вот мандарины и банан для этой цели лучше не использовать. Выпечку лучше использовать домашнюю. В этом случае на помощь придут опытные мамы, которые приготовят **миниатюрное печенье и пирожные**. Печенье лучше выпекать в формочках, а панкейки украсить ягодами и разноцветным драже.

Фрукты также можно преобразить с помощью **карвинга**. Для того, чтобы превратить грушу и несколько ягод винограда в аппетитного ежика, не требуется особого мастерства. То же самое можно сказать о лебеде из яблока и снеговике из банана.

Напитки следует украсить **трубочками и зонтиками для коктейлей**. В центре стола будет хорошо смотреться яркий графин, наполненный соком. Однако в разливе детишкам понадобится помощь взрослых.