***ЭСТЕТИКА ПИТАНИЯ.***

***«Значение овощей и фруктов в детском питании. Эстетика питания»***

Большое значение при проведение процесса кормления имеет всё то, что включает в себя понятие «эстетика» питания. За время пребывания в ДОУ ребенок учится правильно вести себя за столом, пользоваться приборами(ложкой, ножом, вилкой), приобретает определенные навыки культуры питания. Чем раньше сформированы правильные навыки еды, тем они прочнее станут привычкой.

Важно помнить, что успех простого обеда или праздничного ужина во многом зависит от умения красиво и правильно оформить стол, создать максимальные удобства для всех детей. Такое скучное слово, как «Сервировка» может означать процесс творческий и приятный, сделать жизнь красивой, а обеды и ужины для детей превратить в особое удовольствие.

**Каковы же классические правила сервировки стола?**
Это расстановка посуды! Тарелки и приборы должны ставиться в той последовательности, в которой будут подаваться блюда. Например: на тарелку для горячего ставится тарелка для закусок. Тарелочку для хлеба так же нужно поставить слева. Вилки и ножи располагаются тем дальше от тарелки, чем раньше они понадобятся. Т.е. вилка для салата окажется самой крайней, а ложка для горячего – последней, около тарелки. Десертные приборы кладутся сверху от тарелки. Ножи надо класть справа лезвием по направлению к тарелке, ложки – выпуклостью вниз, а вилки – слева от тарелки зубчиками вверх, чтобы не испортить скатерть. Суповые ложки можно класть справа, правее последнего ножа. Если подают сливочное масло к хлебу, то на тарелку для хлеба, которая должна располагаться слева от вилки, кладут маленький нож для масла. Расстояние между тарелками должно составлять приблизительно 60 см, а расстояние между тарелками и столовыми приборами, а так же между самими приборами – 0, 5 см.

Сервировать стол рекомендуется одинаковыми приборами и посудой. Если ее не хватает, то посуду другой формы и цвета следует размещать, через две - три тарелки от основного сервиза. Это будет выглядеть красиво. Все тарелки должны стоять на небольшом расстоянии от края стола, образуя прямую линию, параллельную краю.

**Что отличает  сервировку детского стола?**

Принцип тот же, но не стоит забывать, что перед вами дети, и они всегда ждут от любого приема  пищи чего необычного и удивительного. Для детей наверняка, можно найти и подобрать тарелки и бокалы с изображением «мультяшных» героев, забавные соломинки для напитков. Самые обычные салфетки могут стать веселыми, для этого каждую из них можно украсить корсетом из разноцветной бумаги, а сверху прикрепить по небольшой и незатейливой игрушке. На праздничный обед вместо белой традиционной скатерти можно расстелить цветную и нарядную. Для каждого малыша можно изготовить из цветной бумаги именные таблички в виде конфеты, ягодки, пирожного…

    Не забывайте, что детские блюда должны быть не только вкусными и полезными, но ещё красивыми и привлекательными.

    При сервировке стола для детей в дошкольном учреждении необходимо строго и неукоснительно соблюдать все технологии.

* **МИНИМАЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА**

 Стол любой формы делят по периметру на четыре равные части. Каждая равная часть стола рассчитана на одно посадочное место. Его сервируют пирожковой тарелкой, столовым ножом, вилкой, ложкой, бокалом или стаканом, салфетницей с бумажными салфетками, вазой с цветами. Слева по отношению к детям, которые займут места у сервировочного стола, отступив на 5 – 10 см, устанавливают пирожковую тарелку.

       Закусочные тарелки на стол не ставят, так как холодные закуски подают прямо в них. Но если при подаче холодных закусок, используют салатники, то воспитатель дополняет сервировку закусочной тарелкой. Слева от тарелки, в которую будет подано блюдо, располагают столовую вилку зубцами вверх, справа – столовый нож, лезвием к тарелке и столовую ложку углублением вверх.

      Отступив от края стола 2 см так, чтобы можно было поставить тарелку, посредине перед ребёнком ставят бокал или стакан. На середине стола располагают салфетницу с бумажными салфетками, сложенными таким образом, чтобы их легко можно было вынимать (размер салфеток 25 х 25 см). В невысокой фарфоровой или стеклянной вазе, на середину стола ставят небольшой букет цветов.

* **БОЛЕЕ ПОЛНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА**

Её осуществляют при проведении праздничных мероприятий. Например, при организации праздника для каждого ребенка на расстоянии 2 см от края стола ставят мелкую столовую тарелку (подставную), на неё – закусочную. Справа так же лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола кладут закусочный нож, слева – закусочную вилку. (во взрослом питании столовый, рыбный, закусочный нож, слева – закусочную вилку). Слева за вилкой на расстоянии 5 – 10 см от края стола ставят пирожковую тарелку. Свёрнутую льняную салфетку кладут на закусочную тарелку. Количество бокалов и стаканов зависит от ассортимента напитков. Их ставят за тарелками в один ряд. Посредине стола симметрично ставят цветы в вазах и вазы с фруктами. Они определяют границы секции стола. Если закуски не ставят на стол, а подают в обнос, на стол за бокалами кладут десертные приборы: нож, ложку, вилку. Расположение десертных приборов может быть разным. Их можно расположить за стеклом в следующем порядке: параллельно кромке стола кладут нож ручкой вправо, на лезвие кладут вилку зубцами вверх, ручкой вправо к кромке стола, затем ложку углублением вверх, ручкой вправо к кромке стола (ручки десертных приборов располагаются веером) десертные приборы можно укладывать и справа над ножами, параллельно кромке стола, нож и ложку ручкой вправо, вилку между ними ручкой влево. Может быть и такой вариант: когда бокалы и стаканы располагают за ножами, а десертные приборы за закусочными тарелками.

      При сервировке национальных столов в сервировку может быть включена национальная посуда.