

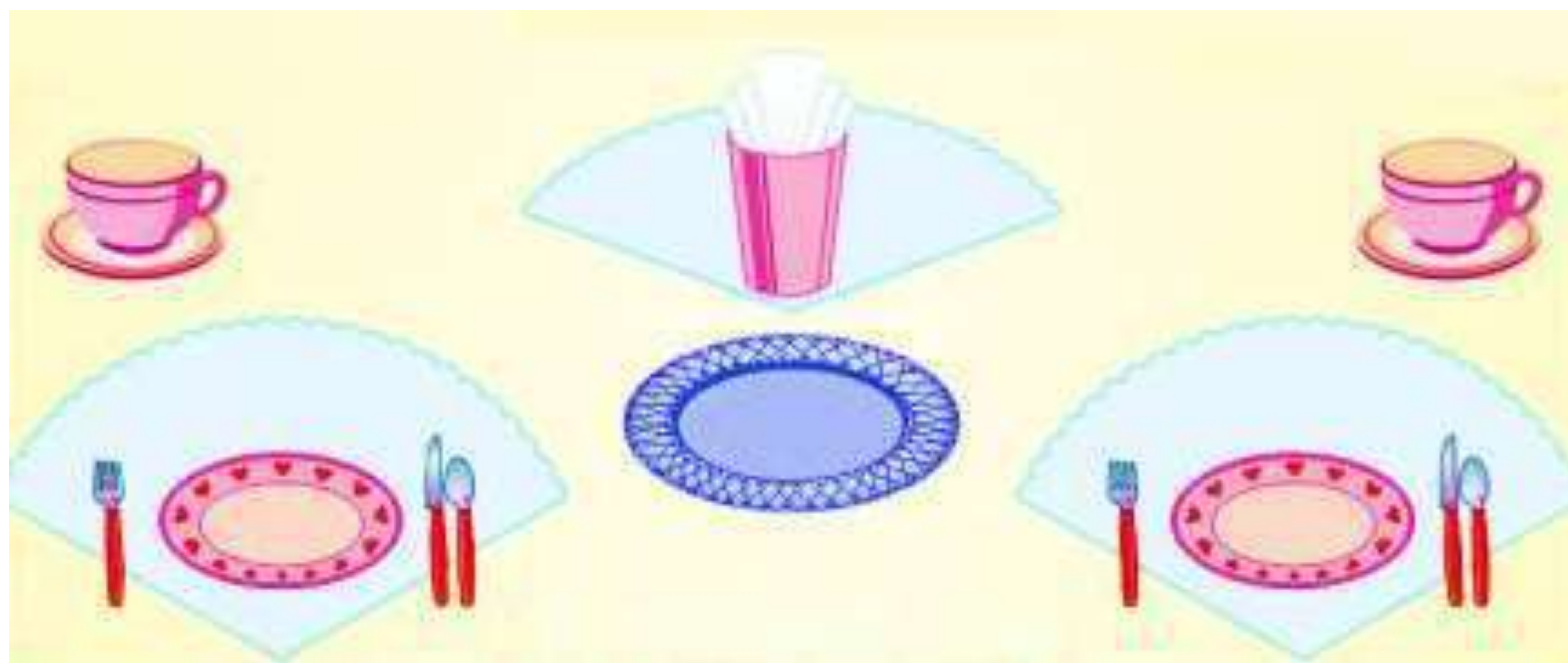
Сервировка стола

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



К завтраку стол сервируется следующим образом:

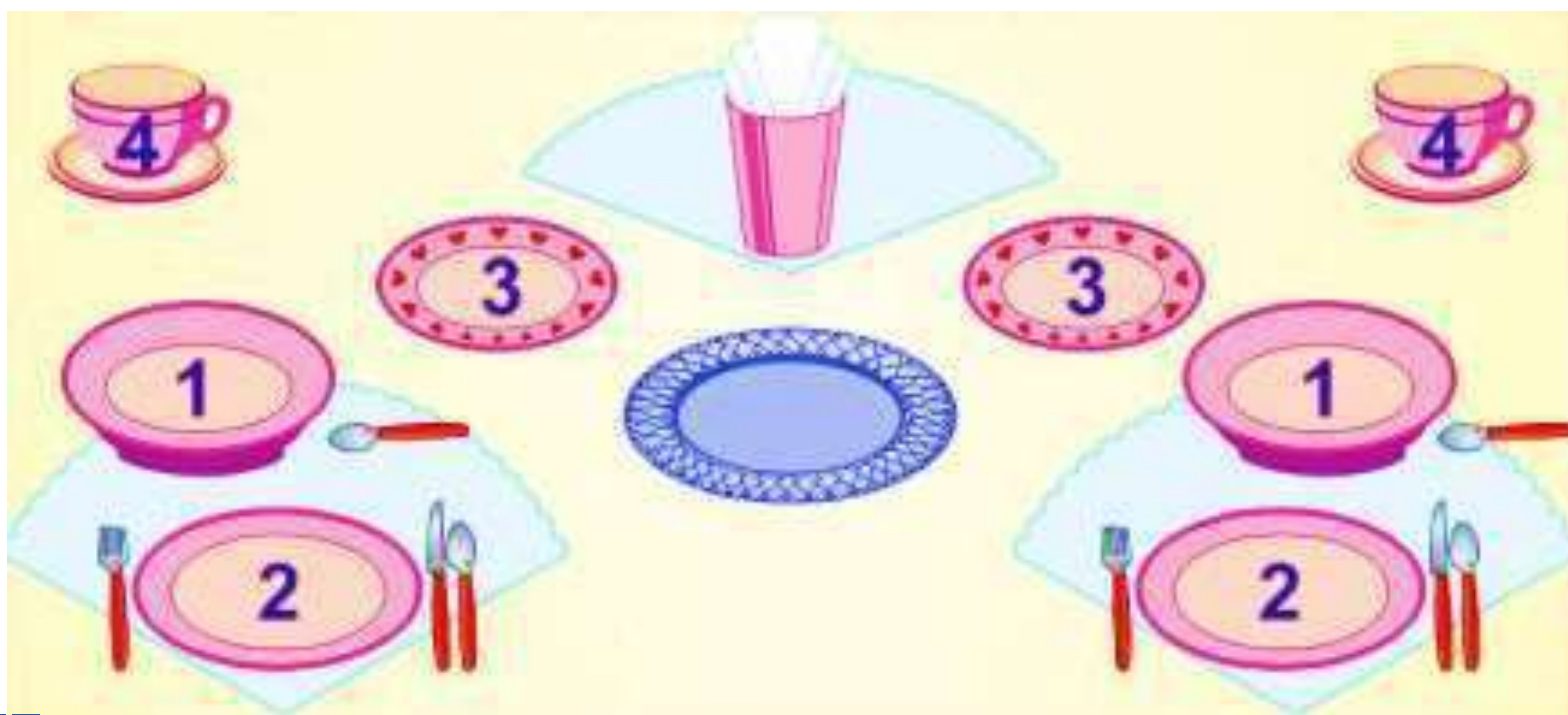
На середину стола ставится хлебница, салфетница. Расставляются тарелки. Затем раскладывают ложки, ножи (для масла) – старший дошкольный возраст.



Нож и ложка кладутся справа от тарелки, вилка - слева. Чашки ставятся в центре стола, по количеству детей.

Сервировка стола к обеду

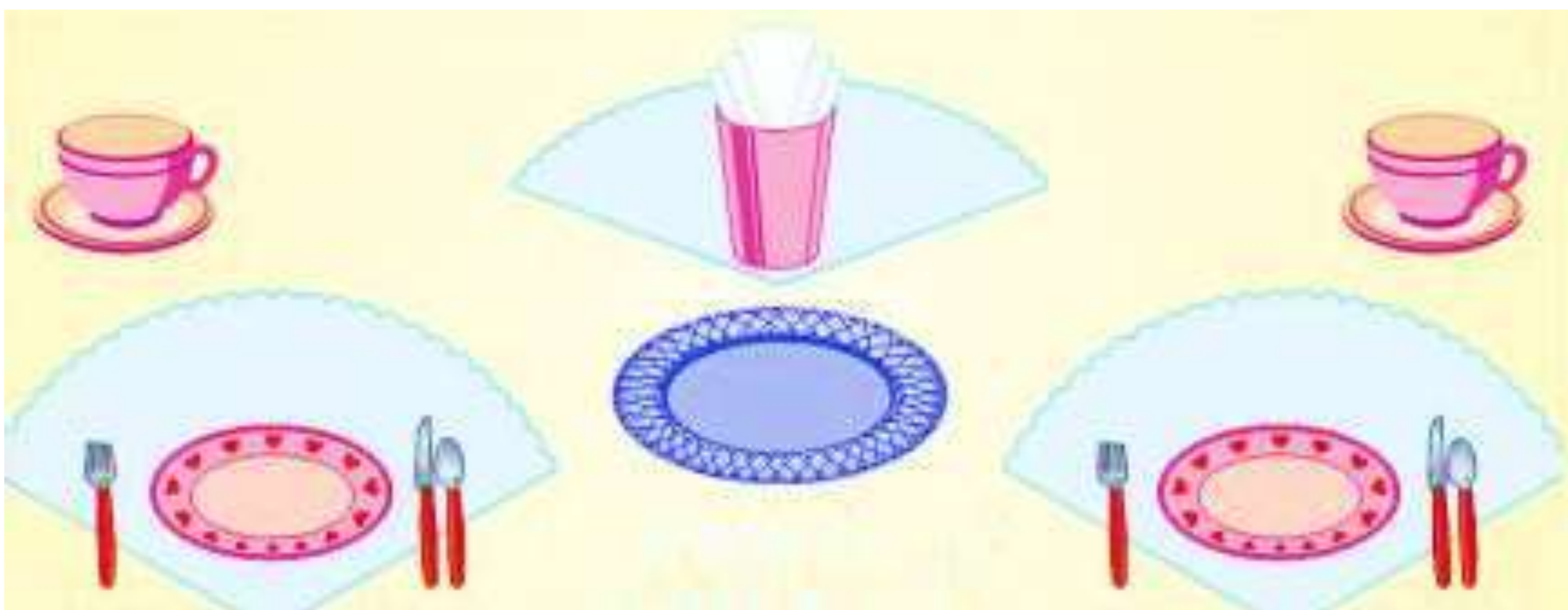
На середину **стола** ставится хлебница, салфетница. Для каждого ребенка ставится салатница(3), тарелка для супа(1), а так же тарелка для второго(2). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Справа от тарелки, чуть выше и перпендикулярно ножу, раскладывают чайные ложки.



Чашки ставятся в центре **стола**, по количеству детей.

Сервировка стола к ужину

К ужину стол сервируется так же как и к завтраку. В центре **стола ставится салфетница** и хлебница. Для каждого расставляются тарелки. Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (старший дошкольный возраст).



Нож и ложка кладутся справа от тарелки, вилка - слева. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре **стола**, по количеству детей.