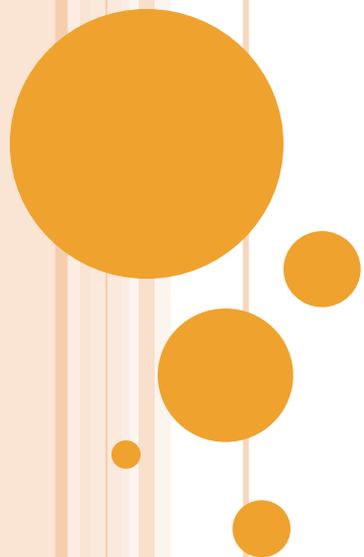


«Формирование культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи»



Презентацию подготовила
старший воспитатель Барина Л.Н.

РАБОТА С ДЕТЬМИ



- ❖ **Проблемы с принятием пищи.** Очень часто от ребенка можно услышать фразу : « Не хочу...Не люблю...»

Красиво сервированный стол побуждает аппетит.

- ❖ **Обучение основным правилам поведения за столом.** Малыш должен с раннего возраста знать, с какой стороны лежат ложка.

- ❖ **Дисциплина.** Начиная со 2 мл.гр. воспитатели привлекают детей к сервировке стола.

- ❖ **Назначаются дежурные, которые ответственны за расстановку посуды, приборов, салфеток и т.д.**

- ❖ **Сервировка приборов развивает мелкую моторику. Малыши начинают понимать такие понятия как «лево», «право».**





ЗАДАЧИ ФОРМИРОВАНИЯ

КУЛЬТУРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩИ.

- ▣ I младшая группа:
- ▣ *Сформировать умение пользоваться ложкой, приучать самостоятельно есть разнообразную пищу, есть с хлебом, не крошить хлеб, пользоваться салфеткой после еды*
- ▣ *(сначала с помощью взрослого, затем по словесному указанию).*
- ▣ *Сформировать умение выполнять элементарные правила культурного поведения:*
- ▣ *Не выходить из-за стола, не закончив еду, благодарить.*



2 младшая группа:

Сформировать навыки приема пищи: не крошить хлеб, пользоваться своими столовыми приборами, ложкой, салфеткой, полоскать после еды.

Средняя группа:

Совершенствовать приобретенные умения: пищу хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, со второй половины года), салфеткой, полоскать рот после еды.

Старшая группа:

Закрепить умение пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; продолжать прививать навыки культуры поведения: выходя из-за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых.

Подготовительная группа:

Закрепить навыки культуры поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться столовыми приборами, благодарить взрослых.



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ



1 Нож держи в правой руке, а вилку в левой.



2 Не читай за столом.



3 Не тянись за едой.



4 Откусывай небольшими кусочками.



5 Не разговаривай с набитым ртом.



6 Не забудь сказать СПАСИБО!



ПК4-228



ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА

Общие требования:

- ✓ Дежурства носит характер поручений;
- ✓ Единство требований со стороны обоих воспитателей и помощника воспитателя;
- ✓ Обязательное выполнение гигиенических процедур, наличие привлекательной формы для дежурных (фартук, колпачок);
- ✓ Поощрение и благодарность за помощь.



**Для ОБУЧЕНИЯ ДЕТЕЙ СЕРВИРОВКЕ СТОЛА МОЖНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТАКОЕ СТИХОТВОРЕНИЕ.**

**Мы дежурные сегодня, будем няне помогать
Аккуратно и красиво все столы сервировать.**

**Что сначала нужно делать?
Будем руки чисто мыть,
Потом фартуки наденем,
начнем скатерти стелить.**

**Мы салфетницы поставим.
Ну, а в самый центр стола –
Хлеб душистый, свежий, вкусный.
Хлеб – всему ведь, «голова».**



**Вокруг хлебниц хороводом блюда с чашками стоят.
Ручки чашек «смотрят» вправо, в блюдах ложечки лежат.**

**Мы тарелки всем поставим. Вилки, ложки и ножи...
Не спеши! Как класть, подумай, а потом уж разложи.
От тарелки справа нож, ложка рядышком лежит.
Нож от ложки «отвернулся», на тарелочку «глядит».
Ну, а слева от тарелки нужно вилку положить.
Когда станем есть «второе», будет с вилкой нож дружить.**



Дежурство по столовой - младший возраст.

Во второй половине учебного года познакомить с «Доской дежурств» и научить пользоваться ею.

Раскладывание на столе ложек, салфеток, хлебниц под указанием взрослого.

Дежурство по столовой – средний возраст.

Сервировка стола под руководством воспитателя или няни.

Уборка хлебниц, салфетниц в конце приема пищи.

Дежурство по столовой – старший возраст.

Размещение бумажных салфеток в салфетницах (скручивание в трубочки, нарезание, раскладывание).

Самостоятельная сервировка стола для приема пищи.

Уборка столовых принадлежностей по окончании приема пищи.



Мы дежури́м



АЛГОРИТМ ДЕЖУРСТВА ПО СТОЛОВОЙ



ПРАВИЛЬНО МОЕМ РУКИ



АЛГОРИТМ УМЫВАНИЯ



**закатываем
рукава**



**открываем
кран**



берем мыло



моем руки



**закрываем
кран**



**отжимаем и
вытираем руки**



**опускаем
рукава**





шаг 1

Закатываем рукава



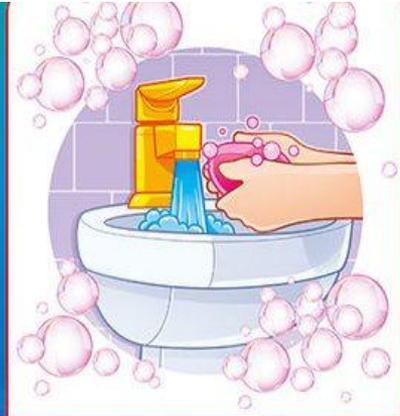
шаг 2

Открываем кран



шаг 3

Берём мыло



шаг 4

Намыливаем руки



шаг 5



шаг 6



шаг 7



шаг 8



Моем руки



1



2



3



4



5



6

Организация приема пищи

Подготовка к приему пищи:

** Соблюдение гигиенических требований – мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; столы промыть горячей водой с мылом.*

** Помощник воспитателя обязан проветрить помещение, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, использовать только чистую посуду.*

** Проводится сервировка стола помощником воспитателя. Дежурство детей по столовой проходит только совместно со взрослым.*

** Воспитатель знакомит детей с меню, напоминает о правилах поведения за столом и пользованием столовых приборов.*

** Выполняются культурно – гигиенические процедуры с детьми.*



Сервировка стола

Практическая часть:

1. На стол кладется тканевая салфетка 30х30 см, или скатерть так, чтобы спадающие края не доставали до колен детей.

2. В центр стола ставится хлебница с порционно нарезанным хлебом, прикрытым салфеткой.

3. Ставится салфетница с бумажными салфетками.

4. Рядом с хлебницей ставятся чашки с блюдцами. Если подают компот с ягодами, на блюдца кладут чайные ложки. Ручки чашек и ложек смотрят вправо.

5. Затем раскладываются столовые приборы (ложки, вилки) согласно возрастной группе и меню.

Правила сервировки столовых приборов:

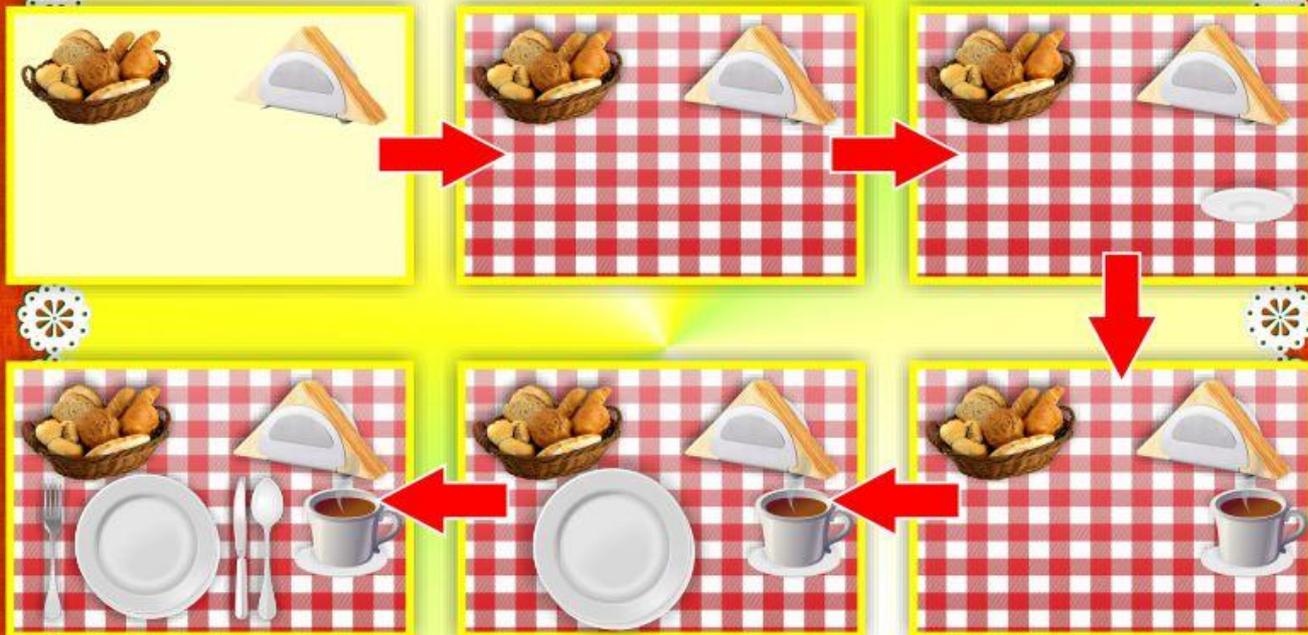
Справа ближе к тарелке кладут столовую ложку углублением вни



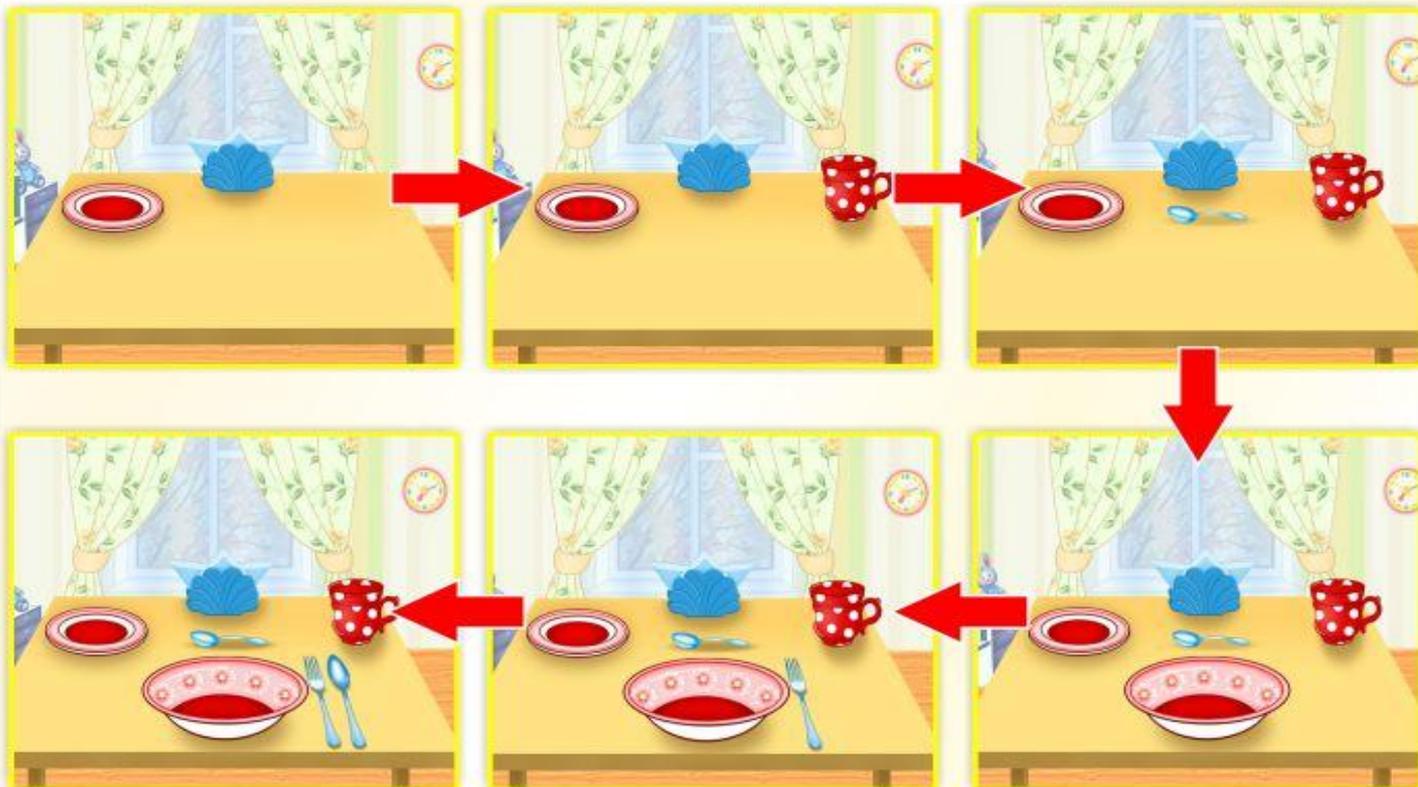
ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА



АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



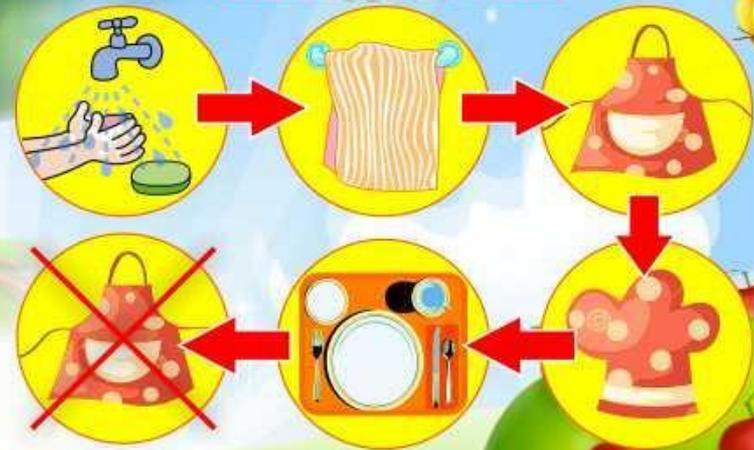
АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



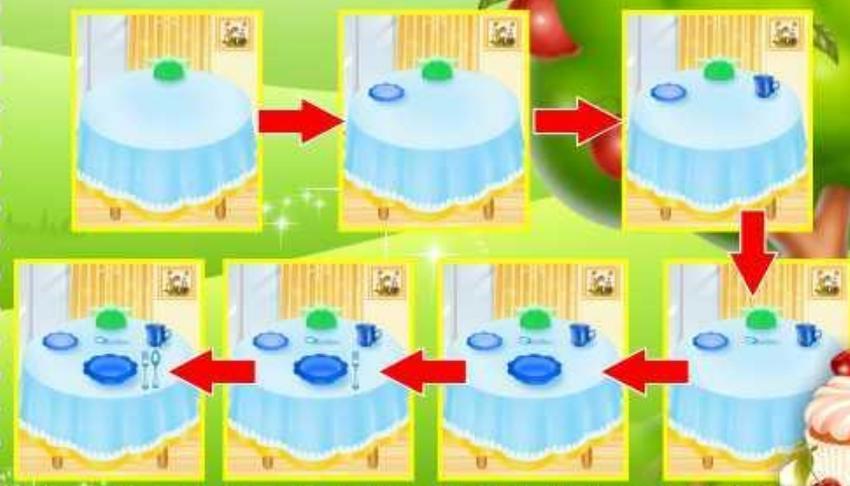
МЫ ДЕЖУРИМ



СХЕМА ДЕЖУРНЫХ



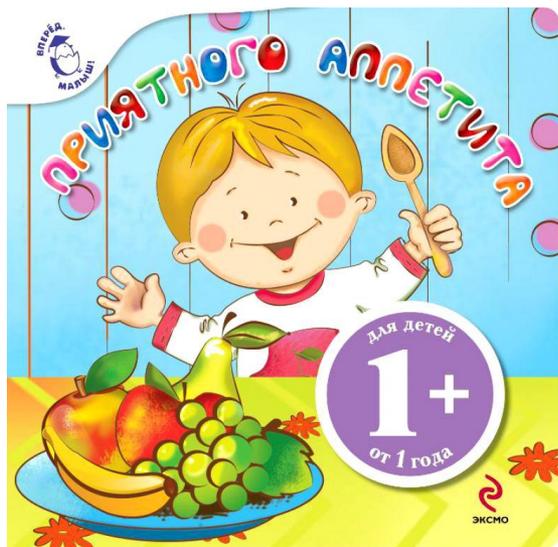
АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



Дети имеют право на достаточное питание и достаточное количество чистой воды



ЧИТАЙТЕ ДЕТЯМ!



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

