

# СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



Сервировка стола – это подготовка его к завтраку, обеду или ужину, то есть расстановка всех необходимых предметов в определенном порядке.



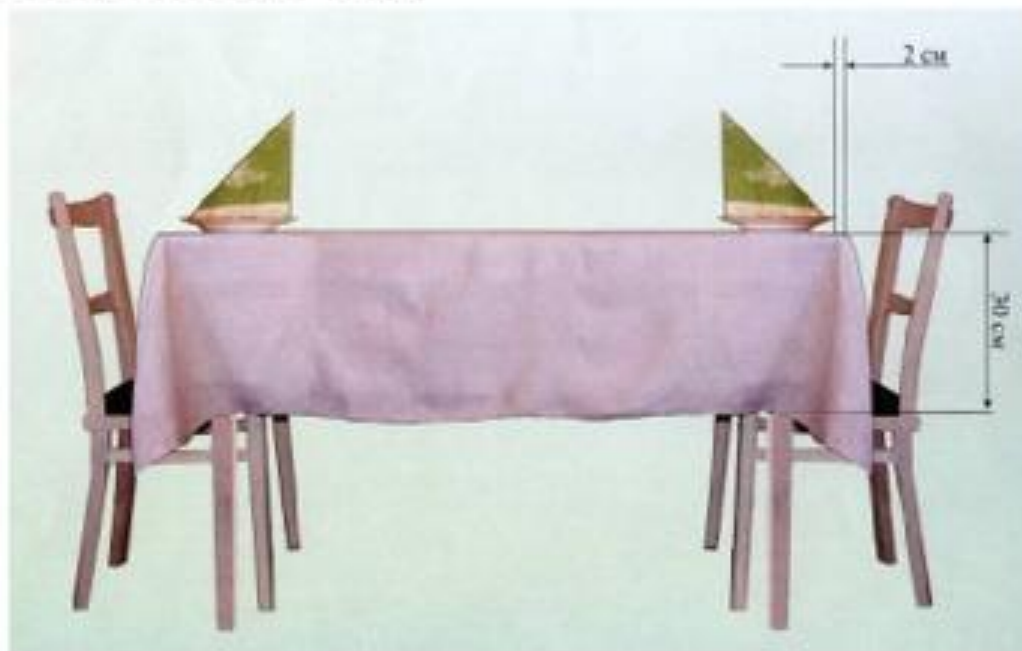
# ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы



# СКАТЕРТЬ НА СТОЛЕ

Чтобы скатерть хорошо лежала на столе, столешницу покрывают мягкой тканью. Центральные складки должны лежать строго по центру стола, а концы свисать равномерно со всех сторон на 30 см. Углы скатерти должны опускаться строго против ножек стола и закрывать их.



# СКАТЕРТИ



# ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ

1. накрытие стола скатертью;
2. сервировка тарелками;
3. сервировка приборами;
4. сервировка чайной посудой;
5. раскладывание салфеток;
6. установка вазы с цветами;

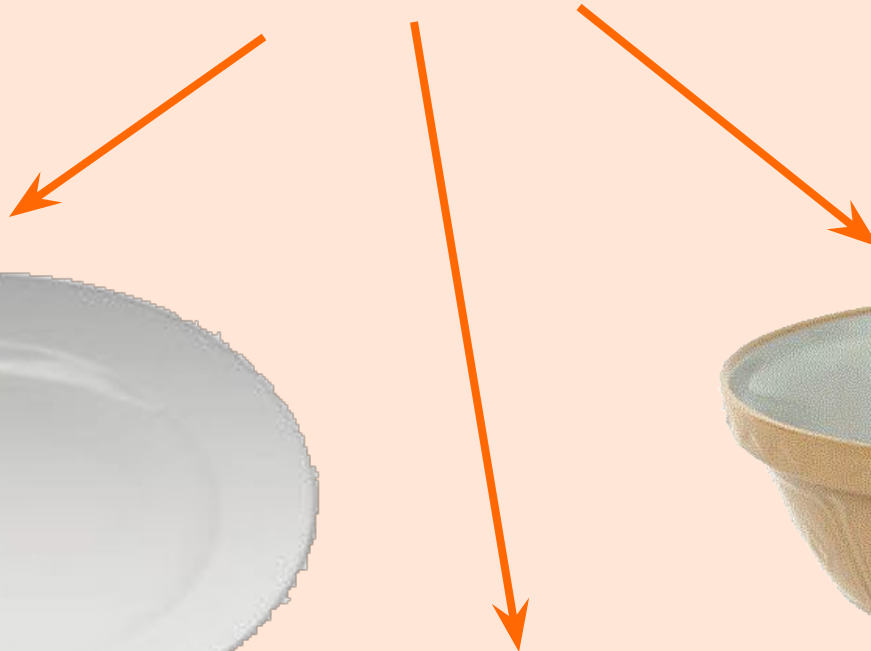


# Правила сервировки

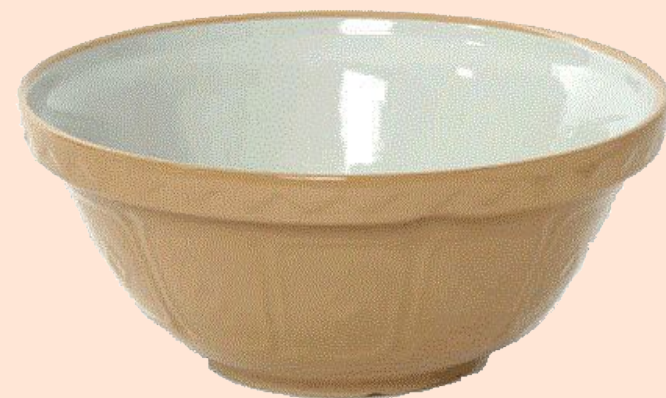
- На каждую салфетку ставят посуду для одного человека:
- Закусочную тарелку – по центру;
- Наискосок справа – блюдце с чашкой, ручка которой обращена вправо;
- Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо;
- Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх;
- Нож – справа лезвием к тарелке.
- Сваренное яйцо подают в специальной посуде и ставят справа от закусочной тарелки.



# ТАРЕЛКИ



**ЗАКУСОЧНАЯ**



**СТОЛОВАЯ  
ГЛУБОКАЯ**



**ПИРОЖКОВАЯ**





# СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



Чайная ложка

Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



# ЧАЙНАЯ ПАРА – ЧАШКА И БЛЮДЦЕ



# НАБОРЫ СПЕЦИЙ



# СКАТЕРТИ



# САЛФЕТКИ



# ВАЗА С ЦВЕТАМИ



**ЗАДАНИЕ №1**

**«ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ  
СЕРВИРОВКИ СТОЛА»**



# Сервировка стола к завтраку





# Сервировка стола к завтраку



## Задание №2 «Найди ошибку»

Найдите ошибку в  
сервировке столов к  
завтраку



# Стол №1



# Стол №2



# Стол №3



# Стол №4



**Задание №3**  
**«СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ»**

Найди картинку с вариантом  
сервировки стола к завтраку  
и наклей её и тетрадь.

