

МАОУ СОШ № 21

# Сервировка стола к завтраку

Работа Пухловой Анастасии

Проверила Киселева Лариса Михайловна

г. Калининград 2015

**Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи.**

Это расстановка всех необходимых, предметов — посуды, приборов, салфеток и др.



# Требования к сервировке стола

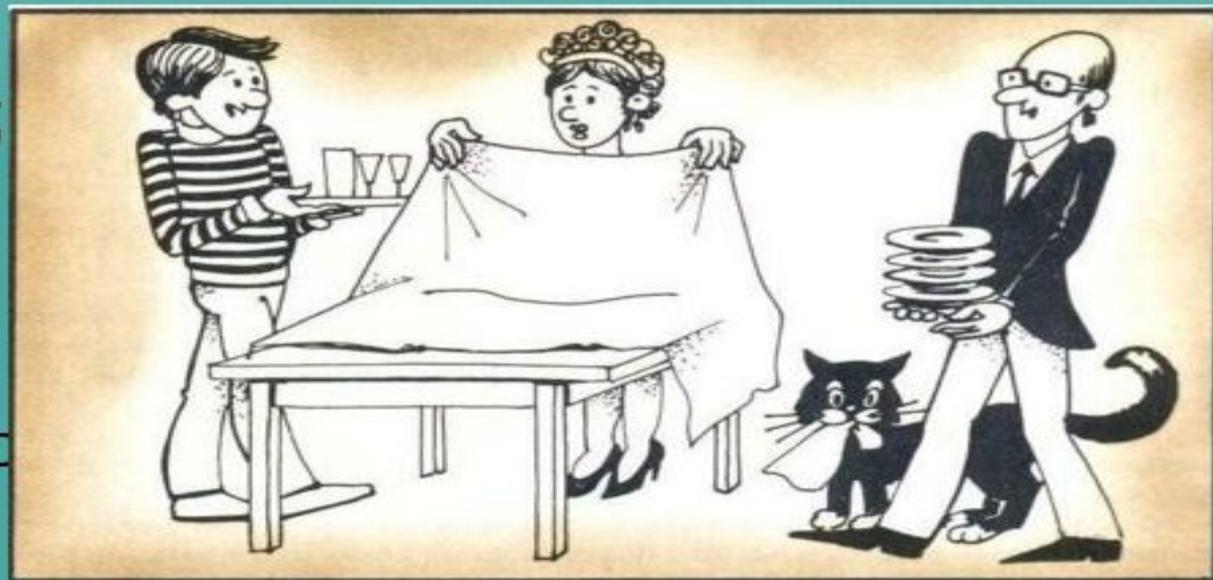
Сервировка стола должна:

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;

- строго сочетаться с меню;

- быть эстетичной;

- отражать тему застолья  
(день рождения, Новый год и т.д.);



- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

## **Последовательность сервировки стола:**

- вначале накрывают стол скатертью;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
- раскладывают салфетки;
- расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

## Что необходимо для сервировки стола к завтраку:

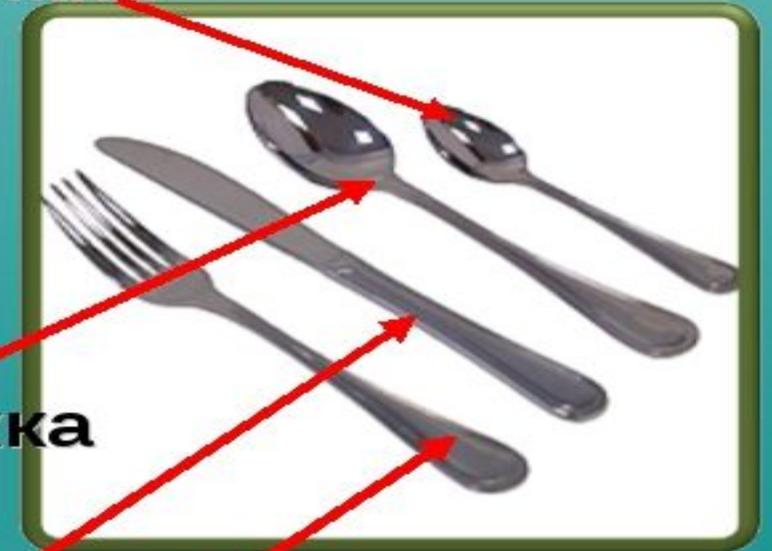
- скатерть,
- салфетки,
- приборы,
- посуда,
- цветы.



# ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



чайная ложка

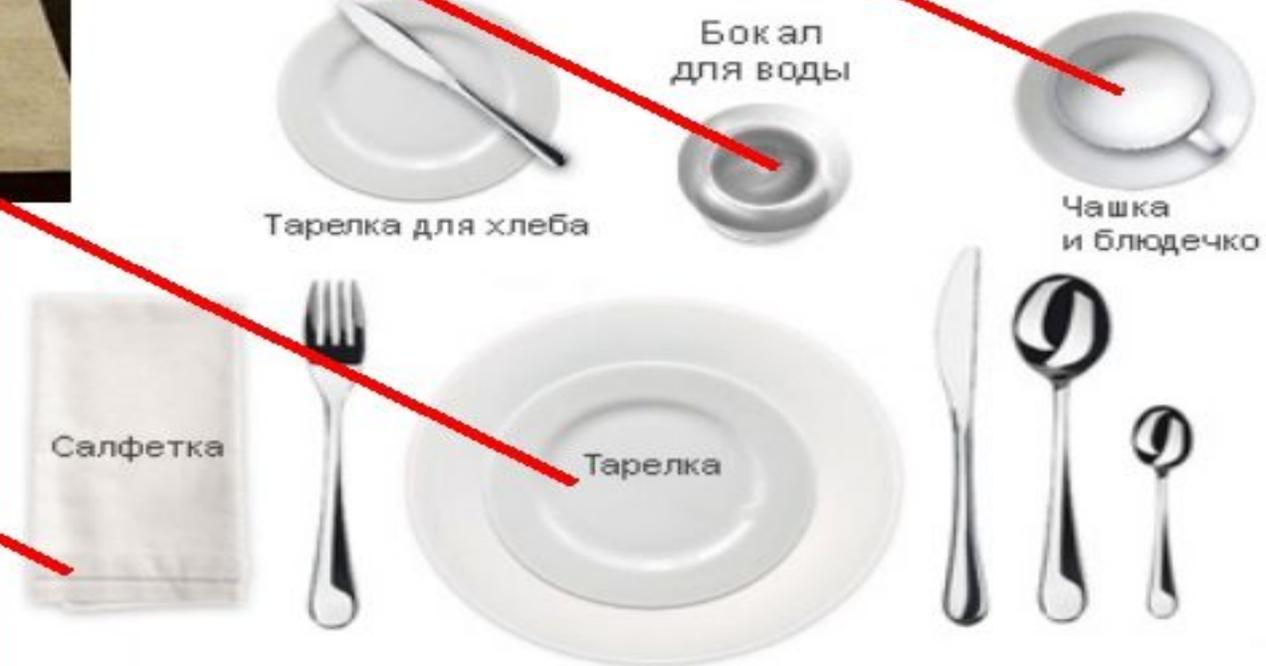
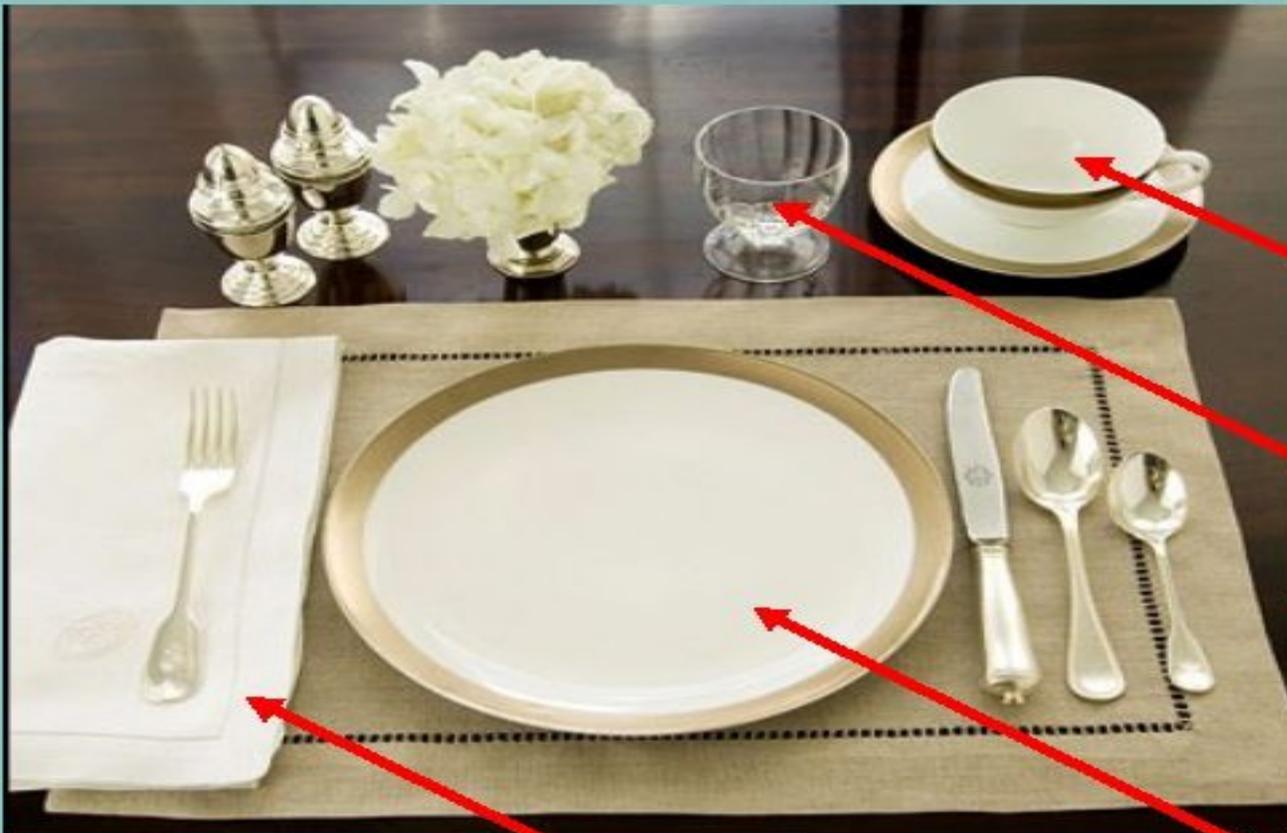


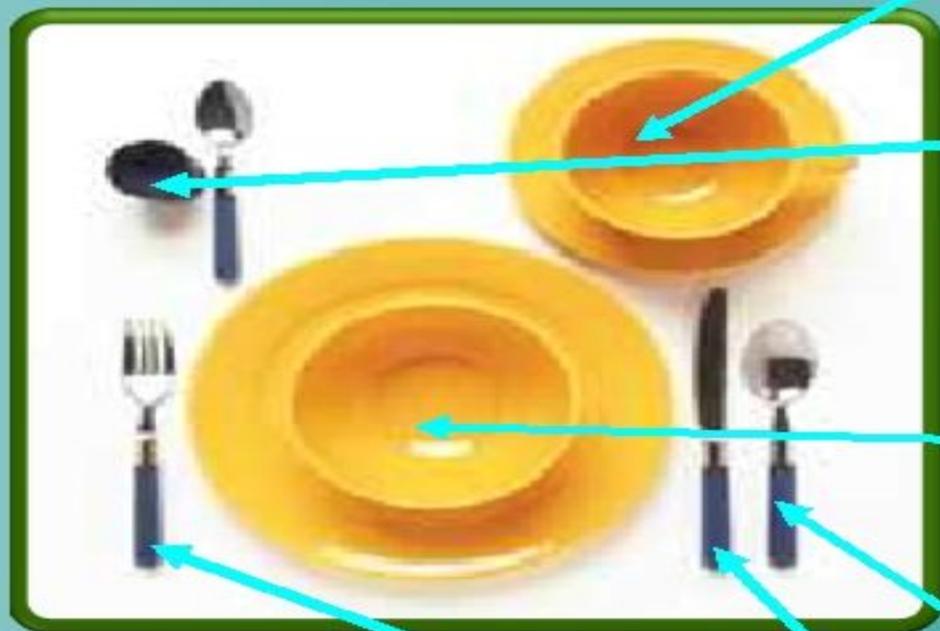
столовая ложка

столовый нож

столовая вилка

# ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ





**1. чашку на блюде ставят справа, возле кончика ножа**

**2. яйца «всмятку» или «в мешочек» подают в специальной подставке с чайной ложечкой**

**3. кашу подают в полупорционной тарелке**

**4. к ней полагается десертная ложка**

**5. вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа**

# ВАРИАНТЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

Ракушка



Веер



Лилия



Треугольник



**Завтрак** – это наиболее важный прием пищи, т.к. он обеспечивает организм необходимыми питательными веществами, это залог здоровья, хорошего самочувствия в течение

всего дня и бодрого настроения



# БЛЮДА, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ НА ЗАВТРАК

1. Горячий напиток (чай, молоко, кофе, какао и т.д.), сок.

2. Горячее блюдо (каша, омлет, яичница).

3. Мёд, джем, повидло, варенье, масло, колбаса, сыр, ветчина.



## ***КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ.***

1. Не разговаривай с полным ртом.
2. Во время еды не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
3. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
4. Не ешь с ножа.
5. Пользуясь ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
6. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая.
7. Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать.
8. Размешав сахар в чашке, положи ложку на блюдце.
9. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
10. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

<http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Byandsearch%3Bweb%3B%3B&text=сервировка стола к завтраку&url=http%3A>

<http://fotodekora.ru/servirovka-stola/servirovka-stola-k-zavtraku.html>