**КАК ОБУЧАТЬ РЕБЕНКА ПРАВИЛЬНОЙ СЕРВИРОВКЕ СТОЛА.**

Начинать это обучение следует с того времени, когда ребенок к нему готов. Накрывая стол, попросите ребенка помочь. Малышу 3-4 лет поручите отнести к столу одну - две тарелки. Пятилетний ребенок сам расставит тарелки на столе и разложит, как показали взрослые, столовые приборы и полотняные салфетки для каждого участника застолья. Старший дошкольник все это сделает самостоятельно, установит блюда с закусками и салфетницу с бумажными салфетками. Дети, несомненно радуются, видя, как при их участии преображается стол. Конечно, ребенку не только подскажут, что и как сделать, но и обязательно отметят его желание радовать близких людей и умение красиво сервировать стол. Красивое застолье не обязательно должно быть обильным и дорогостоящим. Главное, чтобы на накрытый стол с самой обычной пищей было приятно смотреть. Зная правила сервировки стола, современный человек, который испытывает определенные материальные трудности, сумеет выбрать для сервировки то, что необходимо и приемлемо.

О вариантах сервировки стола написано во всех учебниках по этикету.

Выделим те правила сервировки, которые необходимо знать дошкольнику:

* накрытый стол должен быть красивым и чистым;
* сервируются общая и индивидуальные части стола (для каждого участника застолья должно быть равное количество тарелок, столовых приборов, бокалов);
* индивидуальная часть выглядит так: слева от основной (закусочной или столовой) тарелки лежит вилка зубцами вверх, справа нож лезвием к тарелке, дальше от него - ложка для супа, слева от основной тарелки стоит хлебная тарелка, на которую кладется кусок хлеба, взятый с общего блюда, за основной тарелкой ставится бокал для воды;
* полотняные салфетки раскладываются на основные тарелки, бумажные находятся в салфетнице.

Пусть не каждый раз, но периодически, в праздничное и обычное застолье, вводите и закрепляйте эти правила. Не следует заставлять ребенка заучивать правила сервировки, он обязательно запомнит их при постоянном и заинтересованном участии в этом деле. Важно понять, что люди придумали эти правила, чтобы во время застолья под рукой находилось все необходимое для еды.