



Процесс накрытия столов перед приемом пищи

Конкурс «Лучшая школьная столовая»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»

Артемовского городского округа

В школе процесс накрытия столов перед приемом пищи обычно начинается с подготовки столов. Затем дежурные или персонал столовой аккуратно расставляют посуду (тарелки, кружки, салатники и т.д.) и столовые приборы (вилки, ложки). На середину стола часто ставятся хлебница, салфетницы и другие аксессуары, необходимые для подачи пищи. Порядок накрытия столов может различаться в зависимости от типа меню и возраста детей.



Детальный процесс

1

Подготовка столов:

- Перед началом накрытия столов, столы должны быть тщательно вытерты и очищены от остатков пищи и грязи.

2

Расстановка посуды:

- Тарелки и кружки располагаются по количеству детей за столом, обычно в центре или на краях стола.
- Салатники, если к обеду подается салат, ставятся в центре стола или на его краях.
- Глубокие тарелки для супа обычно ставятся перед началом еды.

3

Расстановка столовых приборов:

Ложки и вилки ставятся в специальную подставку по количеству человек.

Дополнительные предметы:

Хлебница с хлебом ставится в центр стола. На середину стола или на край ставится салфетница с салфетками.



Подготовка столов



Порционная заготовка





Организация раздачи пищи:

- Если необходимо, то перед началом приема пищи раздают пищу (кашу, суп, второе, салат) и раскладывают ее по тарелкам.
- Порядок накрытия столов может меняться в зависимости от типа меню и возраста детей.





