Тема № 1/2.

**Правила поведения в школьной столовой**

**Общие правила поведения в столовой**

1. Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время. Появление учащихся в столовой во время уроков запрещено.

2. При входе в столовую следует снять рюкзак (портфель) и держать его в руке.

3. **Учащимся нельзя класть на столы учебные сумки, учебники, тетради, школьные принадлежности и другие предметы.**

4. Перед едой и после необходимо помыть руки с мылом.

5. Пища, в том числе и принесенная с собой из дома, принимается за столами.

6. Есть стоя и выносить пищу из столовой нельзя.

7. Во время приема пищи нельзя отвлекаться. Следует соблюдать хорошие манеры, не мешать соседям по столу.

8. Следует благодарить сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.

9. После приема пищи учащиеся приводят в порядок стол, за которым ели.

Грязную посуду уносят на специально отведенный для этого стол.

10. Запрещается появление в столовой учащихся в верхней одежде.

В столовой всегда много и детей и взрослых, ведь всем нужно успеть поесть в течение 15—20 минут. Поэтому здесь особенно важно соблюдение вполне определённых правил:

• не торопитесь в столовую, отправляйтесь туда вместе со своим классом в отведённое для вас время;

• не бегите и не спешите занять место за столом первыми, не расталкивайте других учеников;

• соблюдайте очередь;

• передвигаясь по столовой, смотрите под ноги, чтобы не поскользнуться и не упасть;

• перед тем как сесть за стол, не забудьте тщательно вымыть руки;

• будьте осторожны, пользуясь вилкой, чтобы не поранить себя или окружающих;

• старайтесь не пролить на себя или соседей горячий суп или чай;

• сидите за столом прямо, не кладите ногу на ногу, не толкайте соседей и не кладите локти на стол;

• во время еды соблюдайте тишину: не разговаривайте громко, не чавкайте, не дуйте на горячие блюда, не стучите вилками и ложками о тарелки и чашки;

• правильно пользуйтесь столовыми приборами: не забывайте, какие блюда едят ложкой, а какие — вилкой;

• если вы испачкались, воспользуйтесь салфеткой или носовым платком;

• соблюдайте чистоту: уронив что-нибудь на пол, поднимите и выбросите в мусорное ведро;

• не отзывайтесь плохо о тех блюдах, которые школьные повара приготовили для вас; не показывайте виду, если вам что-то кажется невкусным;

• не забудьте после еды убрать за собой посуду;

• будьте вежливыми: пожелайте приятного аппетита вашим одноклассникам, поблагодарите работников столовой.

**1. Правила поведения в школьных столовых**

Основные правила поведения в школьной столовой, которые должен знать каждый школьник:

* Перед едой обязательно нужно вымыть руки.
* Проходить в школьную столовую следует не спеша и не толкаясь.
* Садиться за стол следует аккуратно, как можно тише.
* За столом следует сидеть прямо, немного наклонившись над столом.
* Пищу следует пережевывать тщательно, не спеша.
* Вставать из-за стола также следует аккуратно и бесшумно.
* После еды необходимо убрать за собой посуду и поблагодарить поваров.

**2. Правила поведения за столом**

Общие правила поведения или этикет за столом - это тот минимум, который должен знать всякий культурный человек.

* Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край. Женщинам допускается на небольшой промежуток времени опереться на стол локтем.
* В процессе принятия пищи не следует расставлять локти и низко склонять голову над тарелкой. Голову только слегка наклоняют и на эту высоту подносят вилку или ложку. Не приветствуется дутье на горячую еду и напитки, "чавканье", прихлёбывание.
* Неэтично доливать из бутылки только себе. Взяв бутылку или графин, сначала предлагают соседу по столу.
* Сидя за столом, хлеб ножом не режут, а отламывают маленькие кусочки, также нельзя макать хлеб в соус.
* Если в солонке нет ложечки, соль набирают кончиком своего ножа, но при этом очистив его от посторонних загрязнений.
* Зеленый салат не принято резать ножом; если листья слишком велики, то разрезают их вилкой или аккуратно наматывают на нее листья.
* Птицу едят с помощью ножа и вилки. При этом необязательно очищать все косточки, на них должно остаться немного мяса.
* Если картофель подан целиком, его не следует раздавливать на тарелке.
* Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Намотав на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.
* Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, причем вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.
* Сухие пирожные, пряники, коврижку можно брать руками.
* Сушки и сухари можно обмакнуть в чай или молоко, только находясь в семейном кругу.
* После еды нож и вилку складывают в тарелке параллельно друг другу, ручками в правую сторону. Когда предполагается, что те же приборы будут использоваться при приеме следующего блюда, то их кладут на стол.

**3. Правила пользования столовыми приборами**

Столовые приборы делятся на индивидуальные (основные) и общие (вспомогательные).

* Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их. К индивидуальным приборам относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый. Приборы, которые находятся справа от тарелки следует держать в правой руке, а те, что слева - в левой.
* Закусочный прибор - вилка и нож. Он немного меньше размером, чем обычный столовый. Прибор подается к холодным блюдам и закускам всех видов и к некоторым горячим закускам - ветчине жаренной, блинам и др.
* Рыбный прибор - вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки - подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или обычные столовые вилки.
* Столовый прибор - вилка, нож и ложка - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложку и вилку используют также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора.
* Десертный прибор - состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож несколько меньше закусочных, вилка с тремя зубцами. Как правило, приборы для десерта отличаются изяществом и оригинальностью. Десертные нож и вилку используют, когда на стол подают шарлотки, сладкие пироги и др. Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как пудинг, мусс, ягоды с молоком, сливками, фрукты в сиропе.
* Фруктовый прибор - состоит из вилки и ножа. Фруктовые приборы используют для сервировки, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни. К консервированным фруктам и фруктовым салатам достаточно одной вилки.
* Для мороженого используется специальная плоская ложка в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.
* К чаю подается ложка (чайная), щипцы для сахара, нож и вилка для лимона. Нож используется для нарезки лимона, имеет зигзагообразное острие. Вилка маленькая, изящной формы с двумя зубцами.
* К кофе подается ложка (кофейная), такая же, как и чайная, только поменьше размером.
* К приборам общего пользования относят также ножи для разрезания торта, ложки-ситечки для процеживания чая, ложки для специй и др.
* Приборы и посуду перед использованием необходимо протереть полотенцем. Подготовленные посуду и приборы до момента их использования необходимо расположить в удобном месте и закрыть салфеткой или полотенцем.
* Требуют определенной подготовки и приборы для специй. Их необходимо протереть, солонку наполнить на 3/4 объема солью, перечницу - молотым перцем. Горчичницу заполняют незадолго до прихода гостей на 3/4 объема и вставляют ложечку.