

Беседы о культуре поведения за столом с детьми младшего дошкольного возраста

Беседа на тему «Посуда и столовые приборы»

Беседа на тему: «Как правильно и красиво накрыть на стол»

Беседа на тему: «Поведение за столом»

Беседа на тему: «Как есть суп»

Беседа на тему: «Как есть бульон»

Беседа на тему: «Как есть хлеб»

Беседа на тему: «Чаепитие друзей»

Беседа на тему: «Друзья у меня в гостях»

Беседа на тему: «Я в гостях у друга»

Организация детского питания в ДООУ – задача огромной социальной значимости и одна из основных забот коллектива учреждения. При этом имеет значение не только то, что ест ребенок, но и то, как он это делает. Не меньшее внимание необходимо уделять эстетике питания и культуре поведения за столом. И чем раньше у ребенка сформируются навыки столового этикета, тем прочнее они закрепятся, станут хорошей привычкой уже в детском возрасте. Организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом и решением воспитательных задач – формированием у детей культуры поведения за столом. Знакомство и овладение навыками столового этикета позволяет ребенку быть уверенным в себе. Задача воспитателей, а также родителей – научить дошкольника правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительным в застольном общении.

Уже с раннего возраста следует вырабатывать правильное отношение к еде, разным блюдам, умение пользоваться столовыми приборами и салфетками. Воспитатель учит мыть руки перед едой, правильно сидеть во время приема пищи: не откидываться на спинку стула, не расставлять локти и не ставить их на стол. Педагог должен следить, чтобы во время еды воспитанники не спешили, не отвлекались и не играли столовыми приборами, не набивали рот и не разговаривали при этом и т.д. Обучать правилам поведения за столом можно как на специально организованных занятиях, так и во время приема пищи. Завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель должен демонстрировать им красоту этикета, разумность и необходимость его соблюдения. Формировать культурно-гигиенические навыки необходимо последовательно и постепенно с учетом возрастных особенностей ребенка. Обучение правилам этикета начинается с 3-летнего возраста с последующим усложнением на каждом возрастном этапе дошкольного детства. Во время приема пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: хлебница салфетница, солонка, по возможности ваза с цветами.

По необходимости следует разрешать детям обращаться к сидящим за столом людям, при этом не следует одергивать, делать им бесконечные замечания. Воспитателю целесообразно находиться за столом вместе с детьми, поскольку взрослый человек способен создать дружескую атмосферу. Своим примером он ненавязчиво приучает

их к хорошим манерам, может оказать помощь в трудный момент. Не следует допускать, чтобы прием пищи превратился в поле битвы за хорошие манеры детей. Они приобретаются путем многократных упражнений, а также благодаря среде, в которой постоянно находятся дети. Приучая малыша к новому блюду, рекомендуется подавать не весь его объем, а немного, делая акцент на том, что его порция меньше. Прежде всего, следует обеспечить постоянное выполнение установленных гигиенических правил, объясняя их значение. На первых порах важно помочь ребенку освоить тот или иной навык. Не следует торопить дошкольника, если он сосредоточенно повторяет одно и то же движение (например, намыливает руки). Ни в коем случае нельзя выполнять за него это действие. Осваивая новый навык, ребенок обычно стремится многократно выполнить определенное движение. Постепенно он приучается все более самостоятельно и быстро справляться с поставленной задачей. При этом взрослый только напоминает или спрашивает, не забыл ли дошкольник сделать необходимое действие. В дальнейшем воспитатель предоставляет ему почти полную самостоятельность, но постоянно проверяет соблюдение навыков. Хорошо сформированные действия выполняются ребенком легко и быстро, по собственной инициативе и без каких-либо напоминаний. Если он и забудет о чем-то, например, сядет за стол, не вымыв руки, то малейшего напоминания оказывается достаточно, чтобы он исправил свою ошибку.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки. Известно, что поддерживать беседу – это мастерство, научиться которому не так уж легко. Главное – разговоры не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера. Темы должны быть нейтральными, например, можно поговорить о продуктах, из которых приготовлен обед, о том, что из еды больше всего детям нравится, и т.д. При этом пожелание «приятного аппетита» обязательно! Следует обратить внимание и на гостевой этикет. Воспитатель должен ознакомить дошкольников с правилами в различных этикетных ситуациях, связанных с общением. Как правило, дети любят ходить с родителями в гости и приглашать к себе друзей. Они могут чувствовать себя в чужом доме свободно или, наоборот, скованно, могут быть радушными или равнодушными и эгоистичными. Знание гостевого этикета способствует освоению навыков доброжелательного общения. Поэтому дошкольников надо обучать правилам поведения в гостях и приема их в своем доме. В гостевых отношениях большую роль играет этикет подарка, и важно учить детей правильно его выбирать, преподносить и принимать.

Психологические аспекты организации питания детей требуют внимания к качеству предлагаемых им блюд, соответствию пищи требованиям растущего организма, разнообразию меню и непосредственно процедуре приема пищи.

Все эти задачи – слагаемые культуры поведения за столом. Решить их необходимо прежде всего на уровне семьи, но и не без помощи педагогов дошкольного учреждения.

Беседы о культуре поведения за столом с детьми младшего дошкольного возраста

Беседа на тему «Посуда и столовые приборы».

Предварительная работа с детьми: - прочитать сказку К.Чуковского «Федорино горе»; - организовать игры: настольное лото «Посуда», «Разрезные картинки» и др.

Содержание беседы: сервировка стола – искусство, с которым хорошо знакомы все мамы и бабушки, но каждый ребенок с удовольствием может помочь взрослым накрыть на стол. Для этого необходимо знать, какой посудой мы пользуемся. Она различна по материалу изготовления и назначению. Есть посуда стеклянная, деревянная, металлическая, глиняная (керамическая), даже пластиковая и бумажная. Из фарфора и хрусталя сделана самая красивая и нарядная посуда. В одной посуде мы готовим еду. Это, к примеру, кастрюли, сковороды, горшочки. Из другой – едим и пьем, называя ее столовой, чайной, кофейной. Столовая глубокая тарелка предназначена для любого первого блюда, в котором много жидкости и которое обычно подают горячим. Глубокая тарелка размером поменьше называется десертной. Мелкие тарелки тоже различаются размерами, каждая из них используется для определенных блюд. Самая большая – столовая – для вторых горячих блюд: мяса, рыбы, дичи. К ним добавляется гарнир: картофель, овощи, рис, макароны. Иногда мелкую столовую тарелку ставят как подставную под тарелку с супом. В тарелку поменьше – закусочную – кладут салаты и холодные закуски: колбасу, ветчину, сыр, шпроты. Тарелка, которая еще меньше, называется хлебной или пирожковой. Она нужна для того, чтобы пирожок или кусок хлеба не лежал на столе. Для сладостей и фруктов подается мелкая десертная тарелка. Для чая, какао, кофе предназначены чашки с блюдцами. Чашка и блюдце дружат и очень скучают друг без друга. Не разлучайте их и всегда ставьте на стол вместе: чашку на блюдце. Тогда капельки чая не попадут на скатерть. Для холодных жидкостей – воды, сока, киселя, компота – удобны бокалы и стаканы. Для хлеба на стол ставится хлебница, для масла – масленка, для сыра – сырница. Помимо этого есть салатница, супница, селедочница, икорница, сахарница, кофейник, молочник, большой и маленький фарфоровые чайники. Все это для того, чтобы было удобно есть и пить. Но одной посуды недостаточно – нужны столовые приборы: ножи, вилки, ложки. Самые большие из них – столовые нож и вилка – предназначены для вторых горячих блюд. Для салатов, овощей и холодных закусок используется нож и вилка размером поменьше. Рыбным ножом и вилок едят рыбу. На кончике этого ножа сделаны специальные изгибы, а в середине вилки, между вторым и третьим зубчиками – углубление, чтобы отделить мясо от костей. Такой нож, в отличие от столового, тупой. Для фруктов и фруктовых салатов используются десертные приборы. Столовой ложкой едят супы и молочные каши; ля бульона, компота, мороженого и других сладких блюд используется ложка поменьше – десертная; для чая и кофе – чайная или кофейная ложечка. Половник необходим для разливания супа, нож для масла, лопаточка для торта, щипцы для сахара, вилочка для лимона, ложка с длинной ручкой для варенья – все эти приборы, в нужный момент оказываясь на столе, помогают нам красиво и

правильно есть. Кроме того, на стол ставятся приборы для специй – соли, горчицы и перца и к ним маленькие ложечки. Солонку с дырочками не ставят: вытрясать соль не совсем удобно, гораздо проще достать ее ложечкой.

Беседа на тему: «Как правильно и красиво накрыть на стол».

Предварительная работа с детьми: - прочитать стихотворение Ю. Тувима «Овощи»; - организовать праздник красивого застолья».

Содержание беседы: и в праздник, и в обычный день на обеденном столе должно быть красиво, но сервировка праздничного стола отличается особой торжественностью. Начинают накрывать на стол с того, что стелют скатерть – белую или цветную, но обязательно чистую. Ее края опускают со всех сторон одинаково, но не ниже сидений стульев. Каждому человеку за столом выделяется место, где для него ставят тарелки и бокалы, кладут приборы. Чтобы выяснить размеры этой части, сделайте следующее: поставьте стул к столу и сядьте, затем положите руки на стол так, чтобы было удобно. Вот вы и заняли свою часть стола: длиной 50 – 70 см, шириной до середины стола. Обычно середину скатерти заглаживают в складку, и она делит стол по длине на две равные части. Когда вы сидите за столом, локти не должны лежать на нем. У стола ставят стулья по количеству человек, участвующих в застолье. Напротив каждого стула – закусочная тарелка, слева от нее – хлебная. Между ними закусочная и столовая вилки зубчиками вверх так, чтобы они не упирались в стол. Справа от закусочной тарелки – столовый и закусочный ножи, повернутые лезвием к тарелке. Столовые нож и вилка располагаются ближе к закусочной тарелке, но не под ее краями, закусочные приборы – дальше от тарелки: ими нужно пользоваться в первую очередь, так как застолье начинается с закусок. Когда хозяйка уберет закусочные приборы и тарелки, поставит на стол второе горячее блюдо и подаст для него столовые тарелки, следует взять в руки столовые приборы. Есть такое правило: начинаем пользоваться теми приборами, которые лежат дальше от тарелки. Суповую ложку необходимо положить между ножами, углублением вниз. Если же застолье начинается с первого горячего блюда, тогда при сервировке стола столовую ложку кладут справа от закусочного ножа. Расстояние от края стола до ручек приборов и края закусочной тарелки должно быть примерно 2 см (2-3 пальца), до хлебной – 5 см. Бокал для воды ставится с правой стороны от закусочной тарелки за ручкой столового ножа. Полотняные салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетницы. Приготовив место для каждого гостя, следует заняться общей сервировкой. Нужно разместить на столе приборы со специями, салатницу с салатом, тарелки с закусками. В баночках, под которые ставятся подставочные тарелочки, - шпроты и сардины. У каждого блюда – приборы; для салата – салатная ложка и вилка, для закусок – маленькие вилочки. Закуски с общего стола на свою тарелку следует перекладывать ими, а не вилкой. Стол можно украсить цветами или свечами. На праздничный стол ставится супница, и хозяйка разливает суп в тарелки на глазах у гостей. Когда переходят ко второму горячему блюду, на стол выставляется блюдо с мясом и гарниром. Гости могут сами

разложить еду по тарелкам, либо это делает хозяйка. Стол постоянно должен быть красивым, и если произойдет неприятность (кто-то прольет воду или испачкает скатерть), можно накрыть это место плотной салфеткой и поставить сверху тарелку с закуской.

Беседа на тему: «Поведение за столом».

Предварительная работа с детьми: провести беседу о том, какие правила поведения за столом следует помнить и выполнять.

Предложить ребятам закончить фразы: -есть и пить надо... (беззвучно и аккуратно), не оставляя на скатерти следов пищи; -не склоняться низко... (над тарелкой), лишь слегка наклонить...(голову); -на столе лежат только кисти рук, локти на стол...(не ставим); -обе руки либо свободны, либо...(заняты); нож в правой руке, вилка...(в левой); -если вилка или ложка в правой руке, то левая...(придерживает тарелку); -за столом нельзя говорить...(громко или с полным ртом); -если во рту пища, воду...(не пьют);

-если ложка или вилка упала на пол, не спешим ее поднимать, попросим другую, но при выходе из-за стола...(поднимем ее); -упавшую на пол полотняную салфетку...(поднимаем сами) и не меняем на другую; -бумажные салфетки меняем...(по мере надобности и при новом блюде); -не спешим в еде, но и не сидим...(долго) за одним блюдом; -всегда благодарим за угощение хозяйку добрыми словами... («Спасибо, очень вкусно!» или «Спасибо, такая вкусная солянка»).

Содержание беседы Приятно сидеть за столом среди красивых людей и есть вкусную еду! Даже говорят: аппетит приходит во время еды. Но чтобы хорошо выглядеть во время застолья, надо соблюдать правила столового этикета. Одно из них – красиво сесть за стол. Мужчины и мальчики помогают дамам и девочкам. Кавалер легко и красиво отодвигает стул от стола. Для этого нужно взять его за спинку, приподнять и передвинуть. Чтобы стул не выскользнул из рук, следует брать не за верхнюю часть спинки, а за боковины, большие пальцы рук – с внешней стороны. Дама встает между стулом и столом, как можно ближе к столу, чуть сгибая ноги в коленках. Кавалер придвигает стул к ее ногам. Она садится и обязательно словами и улыбкой благодарит его за помощь. Следующее правило – уметь пользоваться салфеткой. Полотняную салфетку, сложенную пополам, кладут на колени, чтобы она защищала костюм от крошек и капель. Ею нельзя вытирать нос или лоб, можно лишь промокнуть уголки губ. Когда мы едим, салфетка лежит на коленях, выходим из-за стола – кладем ее аккуратно сложенной между пирожковой и закусочной 9столовой0 тарелками. Когда совсем закончили трапезу, следует положить салфетку на пирожковую тарелку. Во время застолья ее не меняют. Если она упала на пол, ее надо поднять, отряхнуть и снова положить на колени. Бумажные салфетки меняют со сменой блюд и по мере надобности. Промокнув губы, сложите салфетки так, чтобы следы оказались внутри нее, и положите салфетку под закусочную тарелку. Закончив есть блюдо, вытрите салфеткой губы, затем руки (а не наоборот) и положите ее на использованную тарелку. Каждое новое блюдо следует есть новыми приборами и использовать чистую бумажную салфетку. Важное правило – пользоваться ножом и вилок. Ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, ветчину, сыр, огурцы, помидоры,

яблоки и груши. Владея этими столовыми приборами, мы легко нарежем удобные для еды кусочки, ломтики и дольки. Тогда зубам будет значительно легче раскусить, а желудку перемолоть и переварить пищу. Неприятно смотреть на человека, пытающегося прожевать большие куски. В правой руке держат нож, лезвием вниз. В левой руке вилка, зубчиками вниз, если пищу (мясо, колбасу, сыр) надо прокалывать, или зубчиками вверх, если кладем на вилку гарнир. При этом ручки приборов находятся в ладонях, придерживаем их большими и средними пальцами, а кончики указательных пальцев опираются на них. Оба прибора должны быть одновременно либо в руке, либо на тарелке. Положим нож и вилку на тарелку, возьмем в руки кусок хлеба или бокал с водой. Когда мы прожевываем пищу или что-то рассказываем, нож и вилку держим в руках так, чтобы кончики приборов лежали на краю тарелки. Во время перерыва в еде кладем приборы на тарелку так: нож лезвием к центру тарелки ручкой вправо – к правой руке, вилку зубчиками вниз ручкой влево – к левой руке. Завершив трапезу, нож кладем также, а вилку – слева от ножа, зубчиками вверх. Не следует разрезать мясо на несколько кусочков, а затем, отложив нож, есть только вилкой: мясо быстро остынет и станет невкусным. Отрезаем кусочек, съедаем, затем отрезаем следующий. Несколько советов: - чтобы не испачкаться, отрезаем кусочек подальше от себя; - вилку держим крепко и под небольшим наклоном, чтобы кусок не выскользнул; - нож двигаем легко и свободно вдоль зубчиков вилки, отрезая небольшой кусочек, чтобы легко его прожевать; - если вилка осталась в большом куске, то, придерживая этот кусок ножом, вынем вилку, проткнем ею отрезанный кусочек и поднесем ко рту. Нож не только разрезает пищу, он помогает положить гарнир на вилку. Двигая по тарелке вилку зубчиками вверх, набираем на нее гарнир, а нож придерживает его, словно заборчик. Никогда не следует накладывать гарнир на вилку ножом. Ко рту подносим только вилку, а не нож. Если вас попросили подать столовые приборы, протяните правой рукой нож или вилку ручкой к попросившему. Держите прибор в том месте, где его ручка соединяется с лезвием. То, что легко разделить вилкой, едим без ножа: вареную картошку, котлеты, омлет. Вилку держим в правой руке, а левой придерживаем тарелку: большой палец лежит на краю тарелки, остальные – под краем.

Беседа на тему: «Как есть суп».

Предварительная работа с детьми: провести беседу о том, какие правила поведения за столом следует помнить и выполнять.

Содержание беседы: левой рукой придерживаем суповую тарелку. Столовая ложка в правой руке: ее ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный придерживают прибор. Ко рту ложку подносим чуть наискосок и, захватывая ее губами, отправляем содержимое в рот. Очень горячий суп не прихлебываем и не дуем на него, подождем, пока немного остынет. В гостях не доедаем суп, а дома можно осторожно, чтобы не испачкать скатерть, наклонить тарелку от себя. Чтобы капельки супа не капали на стол или одежду, ведем ложку в тарелке не к себе, а от себя. Тогда капли упадут в тарелку. Во время еды не кладем ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Когда едим, ложка лежит углублением вниз, а закончили – положили углублением вверх, а ручка направлена к правой руке.

Беседа на тему: «Как есть бульон».

Содержание беседы: бульон подают в чашке с блюдцем. На блюдце под ручкой лежит десертная ложка. Иногда хозяйки кладут десертную ложку не на блюдце, а на стол, справа от чашки. Во время еды чашку поворачиваем ручкой влево и придерживаем ее левой рукой. Удобнее поворачивать чашку рукой к себе, а не от себя (по часовой стрелке). Бульон едим десертной ложкой из чашки как суп, его остатки можно допить. Для этого повернем ручкой вправо и правой рукой поднесем ее ко рту, левой придерживаем блюдце. Есть специальные бульонные чашки – с двумя ручками: их не надо поворачивать, но и допивать из них не следует.

Беседа на тему: «Как есть хлеб».

Содержание беседы: кусок хлеба берем из хлебницы рукой, стараясь не касаться других кусков, и кладем на свою пирожковую тарелку.левой рукой отламываем от куска небольшой кусочек и съедаем. Если нет хлебной тарелки, заменим ее бумажной салфеткой. Пирожок к бульону тоже лежит на этой тарелке, но мы его не разламываем, а подносим левой рукой ко рту и откусываем. Не рекомендуется с помощью хлеба класть еду на вилку – для этого используют нож. Так поступают совсем маленькие дети. Нельзя играть хлебом: делать из него шарики и катать по столу. У каждого из нас может случайно разбиться бокал, пролиться вода. В таком случае обязательно попросите прощения у хозяйки дома и скажите, что это нечаянно. Не привлекайте к своей ошибке большого внимания, т.е. не хмурьте брови, не плачьте, не жалуйтесь. Чтобы не произошло подобных неприятностей, не протягивайте руки через стол к блюду, стоящему от вас далеко, а попросите передать или положить вам на тарелку угощение. Не кладите на тарелку более двух закусок, например, колбасу, ветчину, шпроты, огурец, помидор и др. Съешьте одно – положите другое. За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Разговаривать нужно негромко, немного и свободным от пищи ртом. Никогда не говорим за столом плохо о приготовленных блюдах, а также о том, что может испортить аппетит и настроение. Не поворачиваемся к собеседнику спиной: сидим прямо, поворачивая только голову. Не спешим выходить из-за стола. Взрослые всегда подскажут, когда это удобнее сделать. Основное правило: первой садится за стол и выходит из-за стола хозяйка дома. Существует много правил поведения за столом, они легко запоминаются, а также помогают нам хорошо выглядеть во время застолья и создают добрые отношения между людьми.

Беседа на тему: «Чаепитие друзей».

Предварительная работа с детьми: организовать игру «Кукольное чаепитие».

Содержание беседы: сервировка чайного стола имеет свои особенности. Напротив стула на стол ставится чашка, под ней – блюдце. Ручка чашки смотрит вправо. Под ней на блюдце лежит чайная ложка ручкой к краю стола. Слева от чашки – пирожковая тарелка, на ней – полотняная салфетка. Чайная салфетка меньше столовой. Справа от чашки можно положить нож для масла, повернутый острием к чашке. На чайный стол ставят различные сладости: торт в коробке или на тортнице, в вазочках печенье, конфеты, орешки, пирожные – каждое угощение отдельно. Конфеты можно подать в коробке. Сахар – в сахарнице, лимон, нарезанный кружочками, - на тарелке. Для торта кладется специальная лопаточка, для сахара – щипцы, для лимона – маленькая вилочка. Этими приборами мы пользуемся, когда берем угощение с общего блюда. Если в сахарнице нет щипцов, берем сахар рукой, стараясь не касаться других кусочков. Рукой с общего блюда можно взять хлеб, печенье, конфету, яблоко, грушу, апельсин. На столе стоят два фарфоровых чайника: большой – для кипятка, маленький – для заварки. Чайник, в котором на плите кипятят воду, на стол не ставится. Зато может красоваться самовар, из которого хозяйка разливает гостям горячий чай.

Беседа на тему: «Друзья у меня в гостях»

Предварительная работа с детьми: - организовать сюжетную игру «В гости»; - прочитать русскую народную сказку «лиса и журавль», сказку С.Маршака «Кошкин дом».

Содержание беседы: гости в доме – это праздник, потому что собираются друзья. Прежде чем их пригласить, надо продумать цель визита. Если вы хотите вместе поиграть – это одна ситуация, а отметить свой день рождения – другая. В последнем случае подготовка к приему гостей будет более основательной. Пригласить в гости можно друзей из группы, братьев и сестер, всех тех, с кем интересно и весело. Желательно, чтобы в компании были мальчики и девочки. Накануне праздника следует чисто убрать квартиру, поскольку в неубранный дом приглашать нельзя. Для гостей можно приготовить сувениры, призы для победителей и пр. Следует обдумать игры, конкурсы, развлечения. В этом помогут взрослые они возьмут на себя приготовление угощений. Накрывать на стол и подавать гостям угощение – это обязанность виновника торжества. Каждого гостя надо встретить. Только когда все соберутся, можно приглашать к столу. Мальчиков и девочек лучше рассадить вперемежку, чтобы первые ухаживали за девочками. Хозяин праздника ухаживает за всеми гостями. Для развлечения можно приготовить лотерею с призами, аттракционы, концерт. Главным сюрпризом дня рождения может быть праздничный пирог со свечами. Ни в коем случае не следует кричать, плакать, злиться на своих гостей. Им должно быть хорошо и уютно в вашем доме. Хозяин праздника должен веселиться со всеми, говорить комплименты, добрые и приятные слова, угощать гостей. В конце мероприятия нужно поблагодарить друзей за отличный праздник. Когда гости разойдутся, надо помочь маме убрать дом после праздника. Вместе наводить порядок быстрее и веселее.

Беседа на тему: «Я в гостях у друга».

Предварительная работа с детьми: - инсценировка прихода Вини-Пуха в гости к Пятачку»; - Чтение сказки К.Чуковского «Муха-цокотуха». Содержание беседы: собираясь на День рождения, хороший гость должен, во-первых, приготовить подарок для друга и цветы для его мамы, а во-вторых, обдумать свое участие в общем веселье. Можно разучить песню, стихотворение, мелодию на музыкальном инструменте – то, что умеешь делать лучше всего. Праздник пройдет весело, если каждый сделает что-то хорошее и веселое для других. В-третьих, надо взять с собой хорошее настроение и доброжелательное отношение ко всем, кто будет в гостях. Нельзя обижать именинника своими капризами, ссорой с друзьями. В конце праздника надо поблагодарить хозяев дома.

Правила этикета, которые надо соблюдать:

- гости приходят с подарками и цветами;
- они всегда хорошо одеты, приносят сменную обувь;
- хозяином праздника является именинник, его родители помогают ему;
- гости приходят с хорошим настроением, подготовленными для праздника выступлениями (если гость отказывается выступать, не надо его заставлять);
- в конце праздника приглашенные благодарят хозяев за гостеприимство;
- нельзя капризничать, кричать, плакать, ссориться, обижать и обижаться, говорить плохие слова