

Карта анализа организации питания

Возрастная группа _____
 Сроки проведения _____
 Количество детей _____
 Ф.И.О. воспитателя _____
 Цель: _____

Критерии: - полное выполнение требований – 3 балла; - частичное выполнение требований – 2; - невыполнение требований – 1 балл.		Баллы	Примечание
1	Выполнение санитарно-гигиенических требований:		
	❖ Санитарное состояние;		
	❖ Проветривание;		
	❖ Размещение и соответствие столовой мебели;		
	❖ Выполнение режима питания.		
2	Сервировка стола		
	❖ Учет требований сервировки стола и возраста детей;		
	❖ Эстетика сервировки;		
	❖ Оценка деятельности.		
3	Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:		
	❖ Подготовка детей к приему пищи;		
	❖ Организация гигиенических процедур		
	❖ Внешний вид воспитанников		
	❖ Настроение детей, общение		
	❖ Обстановка в группе во время приема пищи		
	❖ Навыки пользования столовым прибором (вилка, ложка, нож) в соответствии с возрастом		
❖ Культура поведения за столом(плохие привычки, причины)			

	❖ Вносятся ли изменения в рацион питания с учетом потребностей, функциональных изменений организма, аппетита и состояния их здоровья.		
4	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи: умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)		
	❖ Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид		
	❖ Обучение правилам поведения за столом		
Итого:			

Рекомендации _____

Подпись проверяющего _____ (_____)

Подпись проверяющего _____ (_____)