Карта оперативного контроля
«Организация питания в возрастных группах детского сада»

№ **Вопросы для изучения**	**Возрастные группы**					
	1 младшая №1	1 младшая №2	2 младшая №1	Средняя №1 старшая	Подгот.гр.	Разновоз.гр. (п.Соловьево)
1 **Создание санитарно-гигиенических условий:**						
-санитарное состояние	+	+	+	+	+	+
-соответствие мебели, посадка детей за столы	+	+	+	+	+	+
-выполнение режима питания	+	+	+	+	+	+
-соблюдение объема порций при раздаче детям	+	+	+	+	+	+
2 **Маркировка**						
-маркировка посуды	+	+	+	+	+	+
-внешний вид и чистота посуды	+	+	+	+	+	+
-наличие ведра для отходов	+	+	+	+	+	+
-отсутствие пищи на раздаточном столе после выдачи детям	+	+	+	+	+	+
3 **Сервировка стола:**						
-учёт возраста детей при сервировке стола	+	+	+	+	+	+
-эстетика оформления	+-	+-	+-	+-	+-	+-
-бумажные салфетки на столах	-	-	-	-	-	-
-хлебницы						
-отдельные тарелки для первого, второго блюда	+	+	+	+	+	+
-чашки объемом не менее 200 мл.	+	+	+	+	+	+
-оценка деятельности дежурных	-	-	-	-	+	+
4 **Согласованность взрослых при организации питания детей:**						
-организация гигиенических процедур	+	+	+	+	+	+
-внешний вид детей, настроение -обстановка в группе во время приёма пищи	+	+	+	+	+	+
-навыки пользования столовыми приборами: ложка вилка	форми руют ся	форми руют ся	+	+ +	+ +	+ +
-культура поведения за	+	+	+	+	+	+

столом						
-полощут рот после еды	-	-	+	+	+	+
-благодарят за еду	-	+	+	+	+	+
5 **Общение воспитателя и младшего воспитателя с детьми во время приёма пищи:**						
-умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	_	+	-	_	+	+
-обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	+	+	+	+	+	+
-обучение правилам поведения за столом	+	+	+	+	+	+
6 **Наличие информационного стенда по питанию и соответствие его требованиям к оформлению**						
-соответствие меню дате	+	+	+	+	+	+
-утверждено заведующим д/с	+	+	+	+	+	+
-выход в граммах	+	+	+	+	+	+

Вывод: Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдается график проветривания и влажной уборки помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, соблюдается объем порций при раздаче детям. Воспитатели и помощники воспитателя следят за приемом пищи, воспитывать культуру поведения за столом, создают благоприятную обстановку во время приема пищи.

Культурно – гигиенические навыки сформированы в соответствии с возрастом детей. В ходе проверки организации питания установлено, что количество заказанных рационов соответствует количеству детей по табелю посещаемости и фактическому количеству детей в группах. График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Таким образом, полученные данные позволяют сделать вывод, что организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи.

Старший воспитатель: Казанкова Э.А.