

Карта анализа организации питания

Дата: «__» _____ 20__ г.

№ п/п	Вопросы на контроле	Возрастная группа					
1.	Гигиеническая обстановка						
1.1.	Санитарное состояние						
1.2.	Размещение столовой мебели						
2.	Своевременность доставки пищи в группу.						
3.	Сервировка стола.						
3.1.	Учитываются ли требования сервировки стола в зависимости от возраста детей.						
3.2.	Эстетика стола.						
3.3.	Оценка деятельности дежурных.						
4.	Выполнение режима питания						
5.	Подготовка детей к приему						
5.1.	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное).						
5.2.	Организация гигиенических процедур в зависимости от						
6.	Руководство воспитателя.						
6.1.	Обстановка в группе во время приема пищи.						
6.2.	Посадка детей за столом.						
6.3.	Умение детей пользоваться столовыми приборами.						
6.4.	Культура подачи второго блюда.						
6.5.	Культура поведения за столом (есть ли дети с плохими привычками, причины).						
6.6.	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи.						
6.7.	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое).						
6.8.	Доводится ли пища до каждого ребенка						

