**Карта контроля организации питания детей.**

Дата: \_24апреля 2025\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проверку проводила старший воспитатель\_\_\_\_\_\_Цыбенова Б.Б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | №7 | №8 | №9 | №10 | №11 | №12 | прим |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Гигиеническая обстановка | Санитарное состояние | в | в | в | в | в | с |  |  |
| размещение столовой мебели; | в | в | в | в | в | в |  |  |
| проветривание; | в | в | в | в | в | в |  |  |
| выполнение режима питания. | в | в | в | в | в | в |  |  |
| Сервировка стола | учет требований сервировки стола и возраста детей; | в | в | в | в | в | в |  |  |
| эстетика сервировки; | в | в | в | в | в | с |  |  |
| оценка деятельности дежурных | н | н | с | в | с | с |  |  |
| Согласованность в работе взрослых и ихруководство организацией питания | подготовка детей к приему пищи; | с | с | с | с | с | с |  |  |
| Организация гигиенических процедур; | в | в | в | в | в | в |  |  |
| настроение и общение; | в | в | в | в | в | в |  |  |
| обстановка во время приема пищи; | в | в | в | в | в | в |  |  |
| Навыки пользования столовыми приборами(ложка, вилка) | н | н | с | с | в | в |  |  |
| Культура поведения за столом | с | с | с | с | с | с |  |  |
| Умение детей пользоваться салфетками | н | н | в | в | в | в |  |  |
| Общение воспитателя с детьми во время приема пищи | Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое) | с | с | с | с | с | с |  |  |
| Обращение внимания на вкусно приготовленнуюпищу, ее внешний вид | с | с | с | с | с | с |  |  |
| Обучение правилам поведения за столом | в | в | в | в | в | в |  |  |

Условные обозначения: в- высокий, с-средний, н-низкий;

С-ПК – собеседование, повторный контроль.