**Карта контроля организации питания детей.**

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проверку проводила методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | зв | нез | рад | свет | луч | аква | кап | поч |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Гигиеническая обстановка | Санитарное состояние |  |  |  |  |  |  |  |  |
| размещение столовой мебели; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| проветривание; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| выполнение режима питания. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сервировка стола | учет требований сервировки стола и возраста детей; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| эстетика сервировки; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оценка деятельности дежурных |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Согласованность в работе взрослых и ихруководство организацией питания | подготовка детей к приему пищи; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Организация гигиенических процедур; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| настроение и общение; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| обстановка во время приема пищи; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Навыки пользования столовыми приборами(ложка, вилка) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Культура поведения за столом |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Умение детей пользоваться салфетками |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общение воспитателя с детьми во время приема пищи | Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обращение внимания на вкусно приготовленнуюпищу, ее внешний вид |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обучение правилам поведения за столом |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

С-ПК – собеседование, повторный контроль.