**ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ**

**Карта оценки организации питания в группах**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вопросы на контроле** | **Возрастные группы/дата посещения** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **Соблюдение режима питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи**: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| санитарное состояние, |
| размещение столовой мебели |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Доставка пищи в группу** (своевременность, соответствие режиму дня). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Правильность сервировки стола**:соответствие сервировки стола возрасту детей, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| эстетика стола, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **Организация подготовки детей к приему пищи:**настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное), |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | **Осуществление педагогического руководства приемом пищи:**создание спокойной обстановки во время приема пищи, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| правильная посадка за столом, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| следит за осанкой детей, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| обучение правилам поведения за столом |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| сообщает название блюд, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| докармливает детей (младший возраст) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое), |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| доведение пищи до каждого ребенка, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| осуществляет индивидуальный подход. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| организация гигиенических процедур в зависимости от возраста |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | **Навыки детей**:культура поведения детей за столом, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| едят аккуратно, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого), |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| знают название блюд, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| съедают полностью (1,2, 3 - блюдо), |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| полощут рот после еды, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| благодарят за еду. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **Рациональная организация уборки посуды** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **Общение воспитателя с детьми во время приема пищи** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | **Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **Р/б – реально набранные баллы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | **КЭ - коэффициент эффективности** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р/б – реально набранные баллы,М/б – максимально возможные баллы = **30х2=60****Критерий для оценки в баллах:****2 б – полностью,****1 б – частично,****0 б – отсутствует.** |  | КЭ - коэффициент эффективности = сумме реально набранных баллов :на количество максимально возможных баллов и умножить на 100%Если КЭ = 85% - отличноКЭ = 65 - 85% - хорошо,КЭ = 45 - 64% - удовлетворительно,КЭ ниже 45% - неудовлетворительно. |

**Выводы и рекомендации.**