Карта контроля «Организация питания в группе» Дата_____

№ п/п	Вопросы на контроле	Группа, педагог							
1.	**Гигиеническая обстановка**								
	- санитарное состояние								
	- размещение столовой мебели								
2.	**Своевременность доставки пищи в группу**								
3.	**Правильность сервировки стола:**								
	- соответствие сервировки стола возрасту детей								
	- эстетика стола								
	- эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, мл.воспитателя)								
4.	**Соответствие длительности приёма пищи режиму дня**								
5.	**Организация гигиенических процедур с детьми**								
	- самоконтроль								
	- взаимоконтроль								
	- помощь взрослого								
	- использование художественного слова								
	- использование проблемных ситуаций								
6.	**Руководство воспитателя**: - создание спокойной обстановки во время приёма пищи								
	- правильная посадка детей за столом								
	- умение детей пользоваться столовыми приборами								
	- культура подачи второго блюда								
	- культура поведения детей за столом								
	- умение детей пользоваться салфетками								
	- умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)								
	- доведение пищи до каждого ребёнка								
7.	**Оценка деятельности дежурных:**								
	- умение сервировать стол								
	- умение работать в паре, договариваться								
	- проявляют самостоятельность								
	- оценивают свою деятельность дежурного								

Выводы, рекомендации: _____

Подписи: _____