

КАРТА КОНТРОЛЯ

Организации питания детей на группах

Дата	16.04.2011
Группы	2, 10, 11
Ф.И.О воспитателя	
Ф.И.О. мл.воспитателя	
Ф.И.О.должностноеисполняющего контроль	

	14 гр 2	16 гр 10	12 гр 11
Эстетика помещения (группы)	+	+	+
Температурный режим, проветривание	+	+	+
Качество влажной уборки помещения	+	+	+
Соответствие мебели возрасту детей	+	+	+
Наличие битой, треснутой посуды	—	—	—
Блок для мытья посуды:			
Наличие тары для грязной и чистой ветоши	+	+	+
Наличие ветоши			
Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+	+	+
Одежда персонала			
Наличие головного убора	+	+	+
Наличие фартука для раздачи пищи	халат	халат	+
Посуда для получения еды:			
Достаточность (по количеству и объему)	+	+	+
Маркировка			
Прием пищи детьми			
Объем порций при раздаче (соответствие			
Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному режиму):	+	+	+
Сервировка стола			
Наличие салфеток	—	—	+
Наличие столовых приборов	+	+	+
Состояние посуды	+	+	+
Своевременная раздача второго блюда			
Соблюдение детьми правил поведения за столом:			
Едят с удовольствием / без удовольствия	+		+
Едят аккуратно / неаккуратно	+	—	
Умеют ли пользоваться столовыми приборами	+		+

Пользуются ли бумажными салфетками	—	—	—
Использование Методов и приемов педагогом (образец воспитателя, приемы показа, худ.слово, пример ребенка и т.д.)	+		
Осуществление индивидуального подхода к детям	+		

Выводы, предложения

Всего 3 замечания, из которых 2 являются существенными

Проверяющий	Ознакомлены
Кузнецова И.А.	