



Приложение № 1
к распоряжению № 74 – от 12.12.2022г.
Утверждаю:
Руководитель СП «Детский сад «Василек»
/ *В.М. Симакова* / В.М. Симакова

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
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,		

	сѣдают 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 =
30x2=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% - отлично
КЭ = 65 - 85% - хорошо,
КЭ = 45 - 64% - удовлетворительно,
КЭ ниже 45% - неудовлетворительно.

Выводы и рекомендации.