

Аналитическая справка по результатам контроля  
организации и качества питания  
в структурном подразделении «Детский сад «Василек»  
(1 корпус, Егорова, 10б)

Цель: осуществление контроля за организацией и качеством питания в детском саду

Сроки проведения: с 12 по 16.12.2022 г.

Кто проводит: Суркова О.А., старшая медсестра, Померанцева Е.Л., старший воспитатель, Кульмизева Н.Ю., заведующий хозяйственной частью

№ п/п	Вопросы	Результат
1.	отслеживание температуры работников пищеблока с фиксацией результатов в журнале здоровья;	На пищеблоке ежедневно перед началом смены работники измеряют температуру и фиксируют ее в журнале здоровья.
1.1.	Контроль за недопущением к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций;	В случае изменений в самочувствии (повышенная температура, кашель, насморк), сотрудник не допускается к работе. Контроль ведет старшая медсестра.
1.2.	отслеживание смены масок работников пищеблока (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа);	Сменные маски на пищеблоке имеются, хранятся в закрытой аптечке. Во время рабочей смены у работников меняются, но иногда с нарушением 3-х часового режима.
1.3.	проверка в группах соблюдения режима питания, температуры блюд при раздаче, соблюдение всех правил младшим персоналом при получении и раздаче блюд;	График получения пищи младшим персоналом соблюдается. Температура блюд при раздаче выдержана. В группах режим питания не нарушен, температура блюд для детей в допустимой норме.
1.4.	информационные стенды, памятки «О здоровом питании» в группах;	Проверка информационного материала по питанию в группах показала его наличие (ширмы, консультации, памятки) - Аютины глазки, Ландыши, Фиалка, Ромашка, Маргаритка, Ирисы, но не во всех группах своевременно выставляется (Одуванчик, Рябинка, Земляничка, Подсолнушки, Незабудка, Колокольчик)
1.5.	консультации, размещенные на сайте «Всё о правильном питании детей дошкольного возраста».	В 2022 году на сайте ДОО размещены консультации педагогов о питании: - Бочкарева АГ, Интересные и важные вещи о питании, 20.12.2022 - Аникина ОГ Застольные правила дошколятам, 15.12.2022 - Лысых ОЗ, Особенности питания детей в зимний период, 13.12.2022 - Померанцева ЕЛ, Совместная работа

		<p>детского сада и семьи по формированию у детей культуры поведения за столом, 12.12.2022</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Колокольцева ЕИ, Витаминизация детей дошкольного возраста, 02.12.2022</li> <li>- Матюк ЕВ, Рацион дошкольника</li> <li>- Суркова ОА, Советы родителям о правильном питании, 10.10.2022</li> <li>- Симакова ВМ Диалог с родителями о питании в детском саду, 20.08.2022</li> </ul>
2.	обеспечение работников пищеблока и младшего персонала дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;	В каждой группе и на пищеблоке в достаточном количестве имеются и постоянно используются работниками дезинфицирующие салфетки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства
2.1.	своевременная проверка состояния посуды, как на пищеблоке, так и в группах.	Заведующий хозяйством регулярно принимает от младших воспитателей и поваров посуду с трещинами и сколами и так же своевременно производит замену
2.2.	обеспечение кухонных работников и весь младший персонал детского сада спец. одеждой.	У кухонных работников и младшего персонала групп имеется два комплекта спецодежды. Ремонт и замена производится своевременно.
3.	оценка организации питания в группах (Приложение № 1);	Организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи. Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детей и ее педагогическое сопровождение, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.
3.1.	анкетирование родителей;	В анкетировании приняли участие 76% родителей из всех возрастных групп. Результаты их анкетирования по питанию показали, что полностью удовлетворены питанием в детском саду 94% родителей. 4% хотели бы внести в меню разнообразие такими блюдами, как пельмени, блинчики, которые не предусмотрены законодательными документами в детском питании образовательного учреждения. 2% родителей пожелали, чтобы в меню было больше фруктов.
3.2.	информационные стенды для родителей по правильному питанию в каждой группе;	Информационные стенды для родителей по питанию, включая меню, имеются в каждой группе, но информация в отдельных группах иногда длительно не меняется либо отсутствует.
3.3.	семинар для младших воспитателей по сервировке стола;	с 20.12.2022г. по 21.12.2022г.- план проведения семинара подготовлен, но ввиду отсутствия многих младших воспитателей по болезни, семинар перенесен на январь 2023 г.

Вывод: результаты контроля организации и качества питания в детском саду позволили с учетом выполнения рекомендаций удовлетворительно оценить работу сотрудников и продолжать ее в штатном режиме.

Рекомендации:

1. Работникам пищеблока во время рабочей смены соблюдать сменяемость масок в режиме 3-х часов. Контроль за исполнением возложить на шеф-повара Горяинову НН и старшую медсестру Суркову ОА.

2. Группам «Одуванчик», «Рябинка», «Земляничка», «Подсолнушки», «Незабудка», «Колокольчик» включить в план просветительскую работу с родителями по правильному питанию и в групповых информационных стендах для родителей 1 раз в месяц обновлять материал. Контроль за исполнением возложить на старшего воспитателя Померанцеву ЕЛ.

3. Провести семинар для младших воспитателей по сервировке стола 15.01.2023 г. ответственный старший воспитатель Померанцева Е.Л.

Старший воспитатель \_\_\_\_\_ Померанцева Е.Л.,

Старшая медсестра \_\_\_\_\_ Суркова О.А.,

Заведующий хозяйственной частью \_\_\_\_\_ Кульмизева Н.Ю.

Ознакомлены: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Группа раннего возраста «Одуванчик»	Первая младшая группа «Анютины глазки»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели	2	2
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	1
	эстетика стола,	2	1
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	0	0
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	0	0
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	1	2
	обучение правилам поведения за столом	1	1
	сообщает название блюд,	0	0
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	0	1
	докармливает детей (младший возраст)	0	1
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	1	1
	доведение пищи до каждого ребенка,	0	0
	осуществляет индивидуальный подход.	1	1
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	1
	едят аккуратно,	1	1
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	1	1
	знают название блюд,	0	0
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	1	1
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	1	0
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	1	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	1
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	37	36
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	61,6%	60%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Первая младшая группа «Ландыши»	Вторая младшая группа «Земляничка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние,		
	размещение столовой мебели	2	2
3	<b>Доставка пищи в группу (своевременность, соответствие режиму дня).</b>	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	0	0
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	0	2
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	1	2
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	1	2
	докармливает детей (младший возраст)	2	2
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	2
	доведение пищи до каждого ребенка,	1	1
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	1	1
	знают название блюд,	0	0
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	1	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	1	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	47	54
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	78,4%	90%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		2 младшая группа «Маргаритка»	Средняя группа «Ирисы»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели	2	2
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	0	1
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2
	следит за осанкой детей,	0	2



	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	1	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	1	2
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	1	2
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	1	2
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	1	1
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	48	55
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	80%	91,6%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Средняя группа «Подсолнушки»	Средняя группа «Рябинка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние,		
	размещение столовой мебели	2	2
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	2	1
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	2	2
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	2	1
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	2	1
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	1	2
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	2	1
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	56	53
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	94,8%	87,2%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		старшая группа «Колокольчик»	старшая группа «Незабудка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели		
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	2	2
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	2	1
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	2	2
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	2	2
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	2
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	2	2
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	1	1
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	1
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	62	60
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	96%	90%

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

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		подготовительная группа «Ромашка»	подготовительная группа «Фиалка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние,		
	размещение столовой мебели	2	2
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	1	1
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	2	2
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	2	2
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	1	1
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	2
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	1	2
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	54	54
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	90%	90%

Р/б – реально набранные баллы,  
М/б – максимально возможные баллы =  
 $30 \times 2 = 60$

**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:** В ходе проверки организации питания установлено, что количество заказанного рациона соответствует количеству детей по таблице посещаемости и фактическому количеству детей в группах.

График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдается график проветривания и влажной уборки помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, соблюдается объем порций при раздаче детям.

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПиН: у детей индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. При организации питания детей педагоги учитывают требования к сервировке, эстетике оформления: на столах цветочные композиции по сезону, у каждого ребенка под столовым набором индивидуальная салфетка, что приучает их к аккуратному приему пищи. Но не всегда на столах в группах раннего возраста можно наблюдать салфетницы с бумажными салфетками (первая младшая группа «Анютини глазки», «Ландыши», группа раннего возраста «Одуванчик»).

В группах старшего дошкольного возраста «Незабудка», «Колокольчик», «Ромашка», «Фиалка» деятельность дежурных осуществляется на высоком уровне.

Навыки пользования столовыми принадлежностями во всех возрастных группах у детей достаточно развиты.

В средних группах «Ирисы», «Рябинка», «Подсолнушки» неплохо сформирована культура поведения за столом.

В младших группах «Земляничка», «Маргаритка» воспитателями постоянно ведется работа по воспитанию и привитию культуры приема пищи, грамотно ведется подготовка детей к приему пищи, у детей по возрасту сформированы культурно-гигиенические навыки.

Во всех группах гигиенические процедуры проходят организованно.

Обстановка в группах во время приема пищи спокойная.

Воспитатели групп «Ирисы», «Подсолнушки», «Рябинка» ненавязчиво и вежливо ведут воспитательную работу, уделяя внимание



посадке детей во время приема пищи, следят за осанкой тщательно пережевыванию закрытым ртом.

Во время еды воспитатели ведут непринужденную беседу, называя блюда, из каких продуктов сварен суп, второе, (подготовительная группа «Фиалка», средняя группа «Ирисы», младшие группы «Земляничка и «Маргаритка»).

Во всех группах дети приучены благодарить за еду младшего воспитателя.

Воспитатели стараются приучать детей организованно спокойно садиться и выходить после окончания еды из-за стола, не дожидаясь других, переходят самостоятельно к следующему режимному моменту.

Во всех возрастных группах на специальных стендах имеется утвержденное меню на дату проверки.

Таким образом, полученные данные позволяют сделать вывод, что организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи.

#### **Рекомендовано:**

1. Уделить качеству сервировки столов в соответствии с возрастом детей.

Срок: постоянно

2. Осуществлять педагогическое руководство при приёме пищи.

Срок: постоянно

3. Прививать культурно-гигиенические навыки (навыки пользования мылом, личным полотенцем, расческой, бумажной салфеткой).

Срок: постоянно

4. Закреплять навыки пользоваться столовыми приборами.

Срок: постоянно

5. Организовать полоскание полости рта после приема пищи.

Срок: незамедлительно