

**Карта анализа организации питания в группах:**

Цель: изучить и выявить состояние и качество организации питания в возрастных группах СП детский сад «Журавушка2 ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка

Основные методы и формы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах:

- Анализ санитарно-гигиенических условий группы во время приема пищи детьми;

- Наблюдение за процессом приема пищи.

- Наблюдение за работой воспитателя и помощника воспитателя.

2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания.

3. Работа с родителями: анкетирование, консультации, наличие памяток.

4. Проверка оснащение пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Дата проведения контроля: с 15.03.22 г. – 18.03.2022 год.

Исполнители:

И.О. руководителя : Борисова Н.Е.

Заведующий хозяйством: Павлова Т.Ю.

Родительский комитет:

- Исмаилов Илгар Аолосатович - родитель 1 младшей группы

- Запорожченко Светлана Сергеевна – родитель 2 младшей группы

- Коровкина Анастасия Сергеевна – родитель средней группы

- Куракина Ольга Анатольевна – родитель старшей группы

- Черная Ирина Викторовна – родитель подготовительной группы

**Объекты контроля:**

№	Возрастные группы	Воспитатель Помощник воспитателя
1	1 младшая группа «Рябинки»	Ерёмина Т.С. Коровкина А.С.
2	2 младшая группа «Карамельки»	Зурнина Е.В. Насенкова З.В.
3	Средняя группа «Любознайки»	Убогова Л.А. Павлова А.И.
4	Старшая группа «Семицветик»	Голубева Л.А. Запорожченко С.С.
5	Подготовительная группа «Непоседы»	Березина О.А. Дюкова Н.А.

**Карта анализа организации питания в группах:**

№	Объект контроля	Возрастные группы				
		1 младшая	2 младшая	средняя	старшая	подготовительная
<b>Создание санитарно-гигиенических условий:</b>						
	-санитарное состояние	+	+	+	+	+
	-соответствие мебели, посадка детей за столы	+	+	+	+	+
	-выполнение режима питания	+	+	+	+	-
	-соблюдение объема порций при раздаче детям	+	+	+	+	+
<b>Маркировка</b>						
	-маркировка посуды	+	+	+	+	+
	-внешний вид и чистота посуды	+	+	+	+	+
	-наличие ведра для отходов	+	+	+	+	+
	-отсутствие пищи на раздаточном столе после выдачи детям	+	+	+	+	+
<b>Сервировка стола:</b>						
	-учёт возраста детей при сервировке стола	+	+	+	+	+
	-эстетика оформления	+	+	+	+	+
	-бумажные салфетки на столах	+	+	+	+	+
	-хлебницы	+	+	+	+	+
	-отдельные тарелки для первого, второго блюда	+	+	+	+	+
	-чашки объемом не менее 200 мл	+	+	+	+	+
	-оценка деятельности дежурных	-	-	-	+	+
<b>Согласованность взрослых при организации питания детей:</b>						
	-организация гигиенических процедур	+	+	+	+	+
	-внешний вид детей, настроение	+	+	+	+	+
	-обстановка в группе во время приёма пищи	+	+	+	+	+
	-навыки пользования столовыми приборами: ложка вишка	фор- ши- рую- чи	фор- ши- рую- чи	+	+	+
	-культура поведения за столом	+	+	+	+	+
	-полощут рот после еды	-	-	+	+	+

-благодарят за еду	-	+	++	+
--------------------	---	---	----	---

Общение воспитателя и младшего воспитателя с детьми во время приёма пищи:

-умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	-	+	-	+	+
-обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	+	+	+	+	+
-обучение правилам поведения за столом	+	+	+	+	+

Наличие информационного стенда по питанию и соответствие его требованиям к оформлению

-соответствие меню дате	+	+	+	+	+
-утверждено	+	+	+	+	+
-выход в граммах	+	+	+	+	+
Информация для родителей по питанию	+	+	+	+	+

Вывод: Правильно размещена столовая мебель, выполняется график приема пищи, соблюдается объем порций при разделе детям. Воспитатели и помощники воспитателя следят за приемом пищи, воспитывать культуру поведения за столом, создают благоприятную обстановку во время приема пищи. Культурно-личностные навыки сформированы в соответствии с возрастом детей.

В ходе проверки организация питания устанавливается, что количество заложенных раций соответствует количеству детей по таблице посещаемости и фактическому количеству детей в группах.

График приема пищи соблюдается, соответствует решению.

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

Лист 3 из 7  
Марина Гаврилова МУ № 6