

Организация питания в группе

4.

№ п/п	Вопросы оперативного контроля	Группа/Ф.И.О. сотрудника				Подг. группа «Карамельки»
		Младшая группа «Рябки»	2 Младшая группа «Любознайки»	Средняя группа «Семицветик»	Старшая группа «Непоседы»	
1	Выполнение требований СанПиН (санитарное состояние; проветривание; размещение мебели; выполнение режима)	17.08		4.08	3.08	
2	Сервировка стола	+		+	+	
3	Деятельность дежурных					
4	Согласованность работы взрослых и их руководство организацией питания	+		+	+	
5	Подготовка к приему пищи	+		+	+	
6	Гигиенические процедуры, внешний вид детей	+		+	+	
7	Обстановка во время приема пищи в группе	+		+	+	
8	Навыки пользования столовыми приборами			+	+	
9	Умении преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	+		+	+	
10	Обращение внимания на вкусо приготовленную пищу, ее внешний вид					
11	Обучение правилам поведения за столом	+		+	+	
Итого (средний балл)		вс		вс	вс	

Отзывы и

рекомендации:

Прогнозы обратителю высказаны на развитие нашей деятельности

Методист Н.Е. Бо

Вера Александровна

Критерии оценки:

- 3 балла – высокий уровень (полное соответствие современным стандартам, требованиям, программам и технологиям);
- 2 балла – допустимый уровень (частичное соответствие современным стандартам, требованиям, программам и технологиям).
- 1 балл – низкий уровень (несоответствие современным стандартам, требованиям, программам и технологиям).