

21.09
подпись

Карта оперативного контроля
«Организация питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 63»

группа под. группа "А"
 воспитатель Нуриева М.А.
 младший воспитатель Дзагаштова Р.Б.
 дата 21.09.2021 время приема пищи 15ч.35мин.
 старший воспитатель Лавренко В.Н.
 медсестра Жалбагонова Л.М.
 член совета по питанию Селищева Д.П.

	Вопросы для наблюдения	Соответствует требованиям ФГОС, СанПиН и возрасту	
		С	Н
1.	Создание санитарно-гигиенических условий:		
	-санитарное состояние	✓	
	-соответствие мебели, посадка детей за столы	✓	
	-выполнение режима питания	✓	
	-соблюдение объема порций при раздаче детям	✓	
2.	Ответственность младшего воспитателя:		
	-маркировка посуды	✓	
	-внешний вид и чистота посуды	✓	
	-наличие ведра для отходов	✓	
	-отсутствие пищи на раздаточном столе после выдачи детям	✓	
3.	Сервировка стола:		
	-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	✓	
4.	Согласованность взрослых при организации питания детей:		
	-организация гигиенических процедур	✓	
	-внешний вид детей, настроение	✓	
	-обстановка в группе во время приёма пищи	✓	
	-навыки пользования столовыми приборами: ложка, вилка	✓	
	-культура поведения за столом	✓	
	-полощут рот после еды	✓	
	-благодарят за еду	✓	
5.	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	✓	
6.	Наличие информационного стенда по питанию и соответствие его требованиям к оформлению		
	-соответствие меню дате	✓	
	-утверждено заведующим д/с	✓	
	-выход в граммах	✓	

Выводы

санитарно-гиг. условия соблюдены. персонал санитарно-медицинской воспитательной ответственно выполняет свои обязанности.
сервировка стола соответствует возрасту под. гр. В наемных помещениях все посуда для приема пищи: вилки, ложки, две тарелки, тарелки для горячего блюда, солонетки, солонечница, хлебница, чайники (эбб.). Гигиенические процедуры соблюдаются как до, и после приема пищи. Дети обрабатывают ручки и ногти перед приемом пищи, и в конце благодарят.
наемные условия соответствуют норме, грамотная уборка.

Члены комиссии:

- Савринова В.Н. Коф
- Гонимогова Л.М.
- Мамкина Д.Х
- Курганова М.А.