

Карта контроля организации питания

Вопросы для изучения	да	Нет	Частично
Гигиеническая обстановка: • Санитарное состояние • Проветривание • Размещение столовой мебели • Выполнение режима питания			
Сервировка стола • Учет требования сервировки стола и возраста детей • Эстетика сервировки • Оценка деятельности дежурных			
Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания • Подготовка детей к приему пищи • Организация гигиенических процедур • Обстановка во время приема пищи • Навыки пользования столовыми приборами • Культура поведения за столом(плохие привычки у детей			
Общение воспитателя с детьми • Умение преподнести блюдо(новое, нелюбимое) • Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу,на ее внешний вид • Обучение правилам поведения за столом.			