**Карта анализа «Организация питания»**

Дата анализа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Возрастная группа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Педагоги: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Помощник воспитателя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Критерии анализа | **Оценка** |
| **Подготовка к приему пищи** | |  |
| 1. | Выполнение гигиенических требований: санитарное состояние мебели и посуды, размещение мебели, соблюдение режима питания, наличие специальной одежды. |  |
| 2. | Сервировка стола: учет требований сервиров­ки стола и возраста детей; эстетика сервировки; оценка деятельности де­журных. |  |
| 3. | Организация гигиенических процедур (закрепление правил мытья рук), валеологическое просвещение. |  |
| **Прием пищи** | |  |
| 4. | Комфортная психологическая обстановка во время приема пищи. |  |
| 5. | Сформированность навыков пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож), салфеткой. |  |
| 6. | Соблюдение правил столового этикета (поведение за столом, вежливое обращение). |  |
| **Деятельность взрослых** | |  |
| 7. | Использование методов формирования положительного отношения к еде, здоровому образу жизни, ознакомление детей с меню. |  |
| 8. | Воспитание культуры еды, обучение правилам этикета. |  |
| 9. | Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания. |  |
| 10. | Учет индивидуальных особенностей детей (внесение изменений в рацион питания с учетом потребностей, функциональных изменений организма, аппетита детей и состояние их здоровья). |  |
| **Общий балл** | |  |

Примечания:

3 балла – соответствует норме;

2 балла – соответствует частично;

1 балл - не соответствует.

Выводы и предложения:

от 23до 30 баллов - высокий уровень;

от 15 до 22 баллов - средний уровень;

от 10 до 14 баллов - низкий уровень.