

Акт контроля

«Контроль за правильной организацией питания детей дошкольных групп»

корпус «Колокольчик»

«03» 02 2025 года

№	Вопросы к анализу	1	2	4	5	6
1	Организация питания:					
	– наличие меню в месте, доступном для всех родителей	+	+	+	+	+
	– размещение столовой мебели	+	+	+	+	+
	– выполнение режима питания	+	+	+	+	+
2	Сервировка стола:					
	– учет требований сервировки по возрасту детей	+	+	+	+	+
	– эстетика сервировки (наличие бумажных, индивидуальных салфеток, атрибутики)	+	+	+	+	+
	– качество столовой посуды	+	+	+	+	+
	– оценка деятельности дежурных	+	+	+	+	+
3	Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:					
	– подготовка детей к приему пищи	+	+	+	+	+
	– организация гигиенических процедур	+	+	+	+	+
	– обстановка в группе во время еды	+	+	+	+	+
	– навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож) в соответствии с возрастом	+	+	+	+	+
4	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:					
	– умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	+	+	+	+	+
	– обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид	+	+	+	+	+
	– обучение правилам поведения за столом	+	+	+	+	+

ВЫВОДЫ:

Питание соответствует заявленному меню.

