

17.	Состояние шкафов для хранения посуды и утвари	3	3	3	3	3	3	3	3	
18.	Одежда: - чистота; - наличие головного убора; - наличие фартуков для раздачи пищи; - наличие халата для получения пищи; - наличие фартука для мытья посуды; - наличие халата для уборки помещений столовой; - наличие халатов для уборки туалета; - наличие полотенца (2 шт.).	3	3	3	3	3	3	3	3	
19.	Уборочный инвентарь для столовой: - швабры с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	3 2 3 3	2 2 3 3	2 2 3 3	3 2 3 3	3 2 3 3	3 2 3 3	2 3 3 3	3 3 3 3	
20.	Уборочный инвентарь для туалета: - швабры с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	3 2 3 3	3 2 3 3	2 2 3 3	2 2 3 3	3 2 3 3	3 2 3 3	3 2 3 3	3 2 3 3	
21.	Состояние раковин для мытья рук детьми	3	3	3	3	3	3	3	3	
22.	Наличие туалетного мыла для мытья рук	3	3	3	3	3	3	3	3	
23.	Наличие тары для пищевых отходов	3	3	3	3	3	3	3	3	
24.	Туалетный блок: - санитарное состояние унитаза; - правильность хранения квача; - ведро для мусора	3 3 3	3 3 3	2 3 3	3 3 3	3 3 3	2 3 3	2 3 3	3 3 3	
25.	Исправность осветительной арматуры	3	2	2	3	2	2	2	2	
26.	Выполнение инструкций по охране жизни и здоровья детей	3	3	3	3	3	3	3	3	
27.	Общее санитарное состояние	3	3	3	3	3	3	3	3	
28.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	3	3	3	3	3	3	3	3	
29.	Вывод <i>2,8 / 94%</i> <i>1. Обновить маркировку посуды, уборочного инвентаря во всех возрастных группах. Срок до 01.03.23г.</i> <i>2. Заменить светильники в мл. гр. №1, №2, ст. №1, №2, подг. №1, №2. Срок до 01.03.23г.</i> <i>Ответственный: завхоз</i>									

Методист  / Г.А. Полянская

Оперативный контроль
«Организация питания»

Дата 16.03.2023 г.

№ п/п	Вопросы на контроле	Гр. ран.возр	Младшая №1	Младшая №2	Средняя гр.	Старшая №1	Старшая №2	Подгот. №1	Подгот. №2	Итого
1.	Выполнение гигиенических требований:									
1.1.	- санитарное состояние	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
1.2.	- размещение столовой мебели	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
2.	Сервировка стола:									
2.1.	- учитываются ли требования сервировки стола в зависимости от возраста детей	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
2.2.	- эстетика оформления	2	2	2	3	3	2	2	3	
2.3.	- деятельность дежурных (кроме групп раннего возраста)	—	3	3	3	3	3	3	3	3/100
3.	Организация гигиенических процедур в зависимости от возраста.	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
4.	Использование педагогом различных навыков и приемов для воспитания культуры поведения за столом.	2	3	2	3	2	2	2	3	2,4/49
5.	Умение педагога преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	3	2	2	3	3	2	2	3	2,5/83
6.	Общение педагога с детьми во время приема пищи.	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
7.	Настроение детей	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
8.	Обстановка в группе во время приема пищи	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
9.	Умение детей пользоваться столовыми приборами	2	2	3	3	3	3	3	3	2,8/92
10.	Своевременность доставки пищи в группу.	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
11.	Выполнение режима питания в соответствии с режимом дня в зависимости от возраста.	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
12.	Соблюдение объемов детской порции.	3	3	3	3	3	3	3	3	3/100
	Общий показатель:	2,8	2,8	2,8	3,0	2,9	2,8	2,8	3,0	
	2,9 / 95%	93	93	93	100	98	93	93	100	

Вывод:

- изучить и внедрить в работу методы и приемы по воспитанию культуры поведения за столом во время приема пищи

Методист *Г.А. Полянская* / Г.А. Полянская