

**ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ**  
**Карта контроля организации питания в группе**

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Проверяющий: \_\_\_\_\_

| № п/п | Вопросы контроля   | Результаты контроля |  |  |  |
|-------|--|---------------------|--|--|--|
|       |  |                     |  |  |  |
|       | Возрастные группы  |                     |  |  |  |
| 1.    | Сервировка стола (учет требований сервировки стола и возраста детей).    |                     |  |  |  |
| 2.    | Оценка деятельности дежурных.  |                     |  |  |  |
| 3.    | Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания. |                     |  |  |  |
| 4.    | Организация гигиенических процедур.                                      |                     |  |  |  |
| 5.    | Внешний вид детей.   |                     |  |  |  |
| 6.    | Обстановка в группе во время приема пищи.                                |                     |  |  |  |
| 7.    | Культура поведения за столом.  |                     |  |  |  |
| 8.    | Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое).                             |                     |  |  |  |
| 9.    | Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее                     |                     |  |  |  |

|     |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|
|     | внешний вид.                           |  |  |  |  |
| 10. | Обучение правилам поведения за столом. |  |  |  |  |

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям      2 - частично соответствует      1 - не соответствует

**Выводы:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Рекомендации:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись проверяющего:

С результатами контроля ознакомлены: