

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

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Проверяющий: \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	Возрастные группы/результаты контроля					
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: