

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта оценки организации питания в группах

	обучение правилам поведения за столом											
	сообщает название блюд,											
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид											
	докармливает детей (младший возраст)											
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),											
	доведение пищи до каждого ребенка,											
	осуществляет индивидуальный подход.											
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста											
7	Навыки детей:											
	культура поведения детей за столом,											
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),											
	едят аккуратно,											
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),											
	знают название блюд,											
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),											
	полощут рот после еды,											
	благодарят за еду.											
8	Рациональная организация уборки посуды											
9	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи											
10	Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.											
11	P/б – реально набранные баллы											
12	KЭ - коэффициент эффективности											

P/б – реально набранные баллы,

M/б – максимально возможные баллы =

$$30 \times 2 = 60$$

Критерий для оценки в баллах:

2 б – полностью,

KЭ - коэффициент эффективности =

сумме реально набранных баллов :

на количество максимально возможных баллов и умножить на 100%

Если KЭ = 85% - отлично

KЭ = 65 - 85% - хорошо,

1 б – частично,
0 б – отсутствует.

КЭ = 45 - 64% - удовлетворительно,
КЭ ниже 45% - неудовлетворительно.

Выводы и рекомендации.