

Организация питания (схема 1.10)

| № п/п | Вопросы для изучения | Да | Нет | Частично | Примечания |
|-------|---|----|-----|----------|-------------------------------|
| 1. | Гигиеническая обстановка: <ul style="list-style-type: none"> • Санитарное состояние • Проветривание • Размещение столовой мебели • Выполнение режима питания | + | | | |
| 2. | Сервировка стола: <ul style="list-style-type: none"> • Учет требований сервировки стола и возраста детей • Эстетика сервировки • Оценка деятельности дежурных | + | | | |
| 3. | Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания: <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка детей к приему пищи • Организация гигиенических процедур • Внешний вид детей, настроение и общение • Обстановка в группе во время приема пищи • Навыки пользования столовыми приборами (вилка, ложка, нож) • Культура поведения за столом (есть ли у детей плохие привычки, их причины) • Врачебные назначения по индивидуальному питанию и их выполнение • Вносятся ли изменения в рацион питания с учетом потребностей, функциональных изменений организма, аппетита детей и состояния здоровья | + | | + | 1 мп. фругии |
| | | + | | | |
| | | + | | | |
| | | + | | | |
| | | - | - | - | индивидуально миски и кели |
| | | | | + | |
| 4. | Общение воспитателя с детьми во время приема пищи: <ul style="list-style-type: none"> • Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое) • Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид • Обучение правилам поведения за столом | + | | | |
| | | + | | | |
| | | + | | | |