

**Аналитическая справка  
по итогам тематического контроля  
«Организация питания в группах»**

В соответствии с планом работы на 2018-2019 учебный год в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми с 09 по 10 октября 2018 года проведена тематическая проверка «Организация питания в группах».

Тематическая проверка осуществлялась заместителем заведующего по ВМР Красильниковой Т.Н. и старшим воспитателем Сабитовой О.М. в форме наблюдения и беседы с воспитателями.

**Целью проверки** являлось повышение эффективности воспитательно-образовательного процесса по формированию ценностных представлений о здоровом образе жизни, посредством воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи у детей.

**В ходе проверки выявлено следующее:**

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Педагоги понимают, что работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми и знают, что правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

Поэтому во всех возрастных группах воспитателями созданы условия для организации питания, и осуществлении дежурства по столовой, начиная со средней группы. В группах имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы, хлебницы, скатерти тазик для уборки). Однако, отмечено, что в подготовительной группе необходимо пополнить уголок дежурных недостающими атрибутами, внести совок и щетку для сметания крошек со столов.

Воспитатели всех возрастных групп воспитывают у детей желание участвовать в трудовой деятельности. В младших группах (№2,5, корпус 1; №1,3, корпус 2) побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, начинают формировать у детей умения необходимые при дежурстве по столовой: дети помогают накрывать стол к обеду (расставляют хлебницы, раскладывают ложки). Отмечено, что дети самостоятельно уносят чашки по окончании еды, оказывают посильную помощь взрослым.

В средних группах (№8,9, корпус 1; №2,4 корпус 2) продолжает формировать у детей умение выполнять самостоятельно обязанности дежурных по столовой: дети аккуратно раскладывают, расставляют хлебницы, чашки, тарелки, раздают ложки, вилки). Отмечено желание детей дежурить, надевать форму дежурных, проявляют старание. Также, все дети по окончании приема пищи самостоятельно уносят посуду, стряхивают крошки с салфеток.

В старших и подготовительных группах дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой, умеют сервировать столы и приводят их в порядок после еды. Отмечено, что дети счищают остатки пищи с тарелок и аккуратно сортируют посуду по стопкам, тем самым участвуя в совместной

деятельности с взрослыми, оказывая помощь младшему воспитателю. Однако, этого не достаточно, необходимо воспитателю подготовительной группы научить выполнять еще некоторые поручения дежурных: собирать крошки со столов щеткой-сметкой.

Воспитатели всех групп осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.

У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут по немного, хорошо пережевывают, нельзя разговаривать во время еды, есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

У детей первой младшей группы и группы раннего возраста только формируются навыки, им еще трудно не крошить, не разговаривать с полным ртом, правильно держать ложку. Отмечено, что не все дети аккуратно едят, допускают брать пищу руками. Воспитатели ведут ежедневную работу и продолжают совершенствовать навыки аккуратного приема пищи.

Организация питания детей в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется ежедневное меню, десятидневное меню размещено на официальном сайте ДОУ.

Регулярно обновляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят и индивидуальных особенностях (дети с заболеваниями: пищевая аллергия, диатезы), а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей. Таким образом, можно отметить, что работа по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам столового этикета ведется своевременно, с учетом запросов родителей.

#### ***Рекомендации и предложения по организации работы:***

- Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы;
- Воспитателям группы раннего возраста и первой младшей группы усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами;
- Продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу.

Зам. зав. по ВМР



Красильникова Т.Н.

**«Организация питания»**

Дата проверки \_\_\_\_\_ 30.10.2019г.

Подпись и должность педагога осуществляющего проверку \_\_\_\_\_ зам. зав. по ВМР Красильникова Т.Н.

№	Группы	№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8	№9	№10	№11
	Вопросы контроля											
1.	Выполнение гигиенических требований: санитарное состояние, размещение столовой мебели	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Сервировка стола: эстетика оформления, требования сервировки стола в зависимости от возраста детей	+	-	+	+	-	+	+	+	+	+	+
3.	Своевременность получения пищи на пищеблоке и доставки пищи в группу	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Организация деятельности дежурных (кроме ясельных групп)	-	-	+	+	-	+	+	+	+	+	+
5.	Умение педагога преподнести блюдо (нелюбимое, новое) и общение педагога с детьми во время приема пищи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Использование педагогом различных навыков и приемов для воспитания культуры поведения за столом	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Умение детей пользоваться столовыми приборами	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+
8.	Последовательность подачи блюд (первое, второе, компот)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Соблюдение объемов детской порции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**Отзывы:** воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.

**Рекомендации:** приучать детей после еды пользоваться салфетками (для этого не забывать о них во время сервировки стола), благодарить после еды; больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, ложка).

Зам. зав. по ВМР \_\_\_\_\_ Красильникова Т.Н.