**Карта анализа педагогической деятельности 2013 – 2014год**

Оперативный контроль Организация питания

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Воспитатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для изучения** | **I**  **квартал** | **II**  **квартал** | **III**  **квартал** | **Примечания** |
| 1 | Сервировка стола:   * Учет требований сервировки стола и возраста детей * Эстетика сервировки * Оценка деятельности дежурных |  |  |  |  |
| 2 | Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:   * Подготовка детей к приему пищи * Организация гигиенических процедур * Обстановка в группе во время приема пищи * Навыки пользования столовыми приборами (вилка, ложка, нож) * Культура поведения за столом (Соблюдение правил столового этикета ,поведение за столом, вежливое обращение  Врачебные назначения по индивидуальному питанию и их выполнение |  |  |  |  |
| 3 | Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:   * Использование методов формирования положительного отношения к еде, здоровому образу жизни, ознакомление детей с меню. (Умение преподнести блюдо, обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид) * Воспитание культуры еды, обучение правилам этикета. * Использование художественного слова |  |  |  |  |
|  | Наглядная информация   * Оформление уголка дежурных * Информация о пользе и вреде продуктов |  |  |  |  |
|  | Среднийбалл: |  |  |  |  |

5 балла – соответствует норме;

3 балла – соответствует частично;

0 балл - не соответствует

**Карта анализа педагогической деятельности 2013 – 2014год**

Оперативный контроль Организация питания

Сводная таблица

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вопросы для изучения** | **I** | | | **II** | | | **Сред.гр** | | | **Ст .гр** | | | **Р/в** | | | **Под.** | | |
|  | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Сервировка стола:   * Учет требований сервировки стола и возраста детей * Эстетика сервировки * Оценка деятельности дежурных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:   * Подготовка детей к приему пищи * Организация гигиенических процедур * Обстановка в группе во время приема пищи * Навыки пользования столовыми приборами (вилка, ложка, нож) * Культура поведения за столом (Соблюдение правил столового этикета ,поведение за столом, вежливое обращение * Врачебные назначения по индивидуальному питанию и их выполнение |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:   * Использование методов формирования положительного отношения к еде, здоровому образу жизни, ознакомление детей с меню. (Умение преподнести блюдо, обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид) * Воспитание культуры еды, обучение правилам этикета. * Использование художественного слова |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наглядная информация   * Оформление уголка дежурных * Информация о пользе и вреде продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Средний балл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

5 б– соответствует норме; 3 б – соответствует частично; 0 б- не соответствует.