**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.