

Карта анализа организации хозяйственно-бытового труда детей

Возрастная группа подготовительная Дата 19.04.2023 Количество детей 25

Воспитатель Яриева А.С.

Проверку проводил Кандратьева Н.И.

№	Вопросы для изучения	да	нет	частично
	Освоение детьми			
1	Объём работы	+		
2	Принятие задачи детьми. Умение относить её к организации своей деятельности и одновременно к деятельности других	+		
3	Наличие трудовых навыков и умений (умение пользоваться инструментами и материалами, сноровка, рациональность действий).	+		
4	Умение сотрудничать (планировать работу, договариваться, действовать сообща).	+		
5	Проявление самостоятельности (поиск рационального способа выполнения работы, принятие собственного решения).			+
6	Проявление нравственных качеств (дружелюбие, взаимопомощь, любовь к живому, бережное отношение к вещам).	+		
7	Умение оценивать общий труд, свою долю участия в нём относительно общего результата.	+		
Работа воспитателя				
8	Эффективность организации коллективного труда воспитателем.	+		
9	Методы стимулирования детей.	+		
10	Планирование трудовых поручений, дежурств.	+		
11	Эффективность дежурства и свободного труда в уголке природы.	+		
12	Эффективность коллективного труда на участке.	+		
13	Работа с родителями в направлении развития у детей трудовых навыков.	+		

Рекомендации: формировать проявление самостоятельности у неуверенных в себе детей.

Яриева

Кандратьева

**Карта анализа работы воспитателя
по формированию у детей культурно-гигиенических навыков**

Возрастная группа I младшая Дата 12.12.2022 Количество детей 16


Воспитатель Зиннурова А.М.

Проверку проводил Кандратьева Н.И.

№	Вопросы для изучения	да	нет	частично
1	Дети знают и соблюдают правильную последовательность действий при раздевании/одевании			+
2	Дети раздеваются и одеваются самостоятельно			+
3	Дети выворачивают, складывают одежду			+
4	Дети знают и соблюдают правила поведения в раздевалке/группе	+		
5	Воспитатель использует игровые приемы и методы для формирования у детей культурно-гигиенических навыков	+		

Рекомендации: проводить с детьми беседы, дидактические игры, игровые ситуации по умению соблюдать правильную последовательность действий при раздевании/одевании; приучать детей к самостоятельному выворачиванию и складыванию одежды.





КАРТА КОНТРОЛЯ
анализ навыков самообслуживания

Дата 14.10.2022

Ф.И.О. воспитателя Гарифуллина В.Н.

Ф.И.О. проверяющего Кандратьева Н.И.

Группа старшая компенсирующая кол – во детей 9

№	Вопросы для изучения	да	нет	частично
1	Помогает ли воспитатель детям мыть руки		-	
2	Закатаны ли у детей рукава	+		
3	Побуждает ли мыть руки аккуратно, не обрызгаться, не мочить одежду, сухо вытирать руки	+		
4	Правильно ли дети пользуются мылом	+		
5	Знают ли свои полотенца	+		
6	Закреплены ли за детьми места за столом	+		
7	Учит ли воспитатель правильно пользоваться столовыми приборами	+		
8	Побуждает ли, есть аккуратно, хорошо пережевывать, осторожно пить из чашки, вытирать рот, руки салфеткой			+
9	Желает ли воспитатель детям приятного аппетита	+		
10	Называл ли воспитатель блюда			+
11	Знают ли дети, что они едят			+
12	Благодарят ли дети после еды	+		
13	Убирают ли стулья на место	+		

Рекомендации: продолжать побуждать детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, напоминать детям о том, что на столах есть бумажные салфетки.

Гарифуллина В.Н.

Кандратьев Н.И.

КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Цель контроля: Повысить у детей уровень владения КГН и умениями через совершенствование условий формирования культуры гигиены

Возрастная группа средняя Дата 09.11.2022 Количество детей 15

Воспитатель Гаязова Э.Р.

Младший воспитатель Абунагимова Г.С.

Проверку проводил Кандратьева Н.И.

№	Вопросы для изучения	да	нет	частично
1	Выполнение гигиенических требований: санитарное состояние мебели и посуды, размещение мебели, соблюдение режима питания, наличие специальной одежды.	+		
2	Сервировка стола: учет требований сервировки стола и возраста детей; эстетика сервировки	+		
3	Организация гигиенических процедур	+		
4	Комфортная психологическая обстановка во время приема пищи.	+		
5	Сформированность навыков пользования столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой.			+
6	Соблюдение правил столового этикета (поведение за столом, вежливое обращение).	+		
7	Использование методов формирования положительного отношения к еде, здоровому образу жизни, ознакомление детей с меню.	+		

Рекомендации: продолжать работу по формированию навыков пользования столовыми приборами, салфеткой.

