

**Акт расчета коэффициента несъедаемости в школьной столовой.**

от 05 апреля 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Петрова Р.Р.- заместитель директора по АХЧ - член комиссии;

Барановская Т.П., повар – член комиссии;

Шильке М.Н., медицинская сестра диетическая - член комиссии;

Шадрина Н.В. – заведующая столовой - член комиссии.

05 апреля 2024 года проверили работу школьной столовой и составили акт расчета коэффициента несъедаемости в школьной столовой.

Коэффициент несъедаемости – это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в школьной столовой, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципов здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы. Эффективность мероприятий бракеражной комиссии по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

Коэффициент несъедаемости =  $\frac{\text{Масса остатков ( в кг )}}{\text{масса выданных блюд ( в кг )}} \cdot 100\%$

Коэффициент несъедаемости в школьной столовой :

Интерпретация результатов :  $\frac{30 \text{ кг}}{262 \text{ кг}} \times 100\% = 11,96\%$


До 10%- оптимально ;

10-30% - «зона риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30%- зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, при необходимости коррекция действующего меню.


Замечания и предложения Замечаний нет

Члены комиссии:

 Петрова Р.Р.

 Барановская Т.П.

 Шильке М.Н.

 Шадрина Н.В.