

Акт расчета коэффициента несъедаемости в школьной столовой.

от 23 октября 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;

23 октября 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 принципам 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 = $\text{Масса остатков (в кг) : масса выданных блюд (в кг) * 100\%$

Коэффициент несъедаемости в школьной столовой :

$$17,9 \quad 182,546 \times 100\% \\ = 9,8$$

Интерпретация результатов : до 10% оптимально


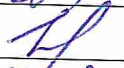

До 10%- оптимально ;

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

Члены комиссии:

 Барановская Т.П.
 Шильке М.Н.
 Чурсина С.И.