

Акт расчета коэффициента несъедаемости в школьной столовой.

от 13 февраля 2026 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Хромцова А.П., зав.столовой – член комиссии;

Барановская Т.П., повар – член комиссии;

Шильке М.Н., медицинская сестра диетическая – член комиссии.

13 февраля 2026 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 : $15 / 165,25 \times 100\% = 9,077$

Интерпретация результатов :

9,077 оптимально

До 10%- оптимально ;

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

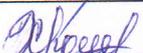
Более 30%- зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, при необходимости коррекция действующего меню.

Замечания и предложения

нет

Члены комиссии:

 Шильке М.Н

 Хромцова А.П.

 Барановская Т.П.