

Расчет коэффициента несъедаемости.

Коэффициент несъедаемости блюд в школьной столовой рассчитывается по формуле:

$$K_n = (M_n / M_p) \times 100 \%$$

где:

- K_n — коэффициент несъедаемости,
- M_n — вес неупотребленной пищи в граммах,
- M_p — общий объем приготовленной пищи в граммах.

Масса приготовленной пищи определяется путём умножения массы блюда (чаще всего уже присутствует в меню) на количество порций.

Коэффициент несъедаемости применяется Роспотребнадзором в качестве инструмента оценки эффективности работы школьных пунктов питания и операторов питания.

Оценка полученных итогов:

- до 10 % - оптимальный показатель;
- 10 – 30 % – зона «риска», необходимы пристальный контроль за организацией питания, анализ существующего меню и выявление проблемных блюд;
- более 30 % – зона «высокого риска», нужны немедленные меры по оценке выдаваемой пищи с последующей корректировкой действующей системы питания в школе.

$$\frac{0,5}{16 \cdot 600} \cdot 100\% = 5,2 \text{ (оптимальный)}$$

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ « Старосокулакская ООШ»

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии: Жобетикова Е.А.

Члены комиссии:

Миро В.С.
Жавлицева О.А.

В присутствии повара Щеконовой Н.Ф.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 18 « 12 2024 г
на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся

№	Вопрос	да	нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓	
2	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором образовательной организации?	✓	
2	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
3	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
4	Все ли дети едят сидя?	✓	
5	Все ли дети успевают поест за перемену(хватает ли им времени)?	✓	
6	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
7	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
8	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
9	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья(сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде(халат, головной убор)	✓	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание через (буфет, линию раздачи)		✓
14	Число детей, питающихся на данной перемене	16	чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	600	г
16	Общая масса несъеденной пищи	0,5	кг
17	Индекс несъедаемости	5,2	%

На Основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: Примечательно в соответствии с меню,
фактом хранения в холодильнике, закрыта
крышкой.
Замечаний нет.

Подписи членов Комиссии

Жобетикова Е.А.
Миро В.С.
Жавлицева О.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Макарова