

Родительский контроль организации питания обучающихся с измерением «индекса несъедаемости»

19 января 2024г в рамках Недели школьного питания, посвящённой вопросам школьного питания в гимназии, прошел родительский контроль организации горячего питания у обучающихся начальной школы.

Понимание «индекса несъедаемости» позволяет расположить блюда в ряд по предпочтениям и использовать информацию для совершенствования меню в организации.

Проведение контрольных мероприятий осуществлялось при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации и родителей обучающихся.

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;

- провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;
- провели взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение.

По окончании завтрака был произведен расчет «индекса несъедаемости», который составил 18%.



грязная посуда

№	Наименование	Единица измерения	Количество	Дата
1	Молоко	л	10	10.10.20
2	Масло	кг	5	10.10.20
3	Хлеб	шт	2	10.10.20
4	Сметана	кг	1	10.10.20
5	Сыр	кг	0.205	10.10.20



Изготовление салатов и их заправка осуществляется исключительно после розлива. Размороженные и замороженные продукты в лабораториях при температуре от 0 до +4°C. При отсутствии дефростера и микроволновки на производственных столах или в емкости после льда. Не допускается использование оборудования (миксеров, проточных моек и т.д.) для обработки разных видов продуктов (сыра и продуктов, прошедших тепловую обработку), овощей, замороженных яиц и ингредиентов по их назначению. Для обработки сырой раздаточный и производственный инвентарь.

Отваривание овощей для приготовления салатов (картофель, морковь) в кипящей воде при температуре не менее 100°C в течение времени, указанного в рецептуре.



г.п.

САЛ

