

**Расчет индекса несъедаемости и
анализ качества питания (суточные
пробы, органолептическая оценка)
Практическая сессия**

Индекс несъедаемости

индекс несъедаемости – количество пищевых остатков, которые остались на тарелках после приема пищи по отношению к общему объему реализованных блюд



Расчет индекса несъедаемости

Индекс несъедаемости высчитать следующим образом:

1. Узнать выход блюд по меню на день.
2. Узнать количество выданных порций (количество людей, питающихся в столовой в этот день)
3. Умножить выход блюда на кол-во выданных порций (x). Суммировать этот показатель для каждого блюда ($x = x_1 + x_2 + x_3 + \dots$).
4. Взвесить кол-во отходов в емкости для отходов после приема пищи, отнять вес емкости (y)
5. Вычислить Индекс несъедаемости по формуле: Индекс несъедаемости = $(y : x) \times 100\%$
6. Вести учет количества поданных порций и отходов в течение 3 дней, вывести средний показатель индекса несъедаемости

Расчет индекса несъедаемости



Пищевые остатки измеряются без учета массы контейнера для сбора отходов.

Необходимо уведомить поставщиков школьного питания, чтобы сбор пищевых (остатков школьных обедов), производственных и непищевых (упаковка и т.д.) отходов производился отдельно на время измерения индикатора.

Методика взвешивания пищевых отходов

1. Удостовериться, что в столовой есть весы. Если весов в столовой нет, измерять можно на напольных весах.
2. Взвесить пустой контейнер (емкость для отходов).
3. Сбор остатков еды в тарелках, производственных и непищевых отходов (тара, упаковка) производится отдельно во время измерения индекса.
4. Необходимо попросить работников пищеблока замерить количество несъеденных остатков еды после приема пищи детьми, взвесив контейнер (емкость) с отходами после приема пищи, если их несколько необходимо измерить все емкости.



Следует проконтролировать правильное измерение

Пример расчета индекса несъедаемости

День 1. Меню на день:

Бесплатное питание:

Плов – 250 г

Салат свекольный - 80 г

Всего выдано порций:

плова – 70

салата свекольного – 70

Вес емкости - 1 кг (1000 г)

Вес емкости с отходами – 10 кг (10000 г)

Вычисления:

$$1) X = (250 \cdot 70) + (80 \cdot 70) = 17500 + 5600 = 23100 \text{ г.}$$

$$2) Y \text{ (вес отходов)} = 10 \text{ кг} - 1 \text{ кг} = 9 \text{ кг} = 9000 \text{ г}$$

$$3) \text{ Индекс несъедаемости} = (y : x) \times 100\% = 9000 : 23100 \times 100\% = \mathbf{40\%}$$

День 1. Меню на день:

Платное питание:

Рассольник – 250 г

Плов – 200 г

Рагу – 300 г

Салат свекольный - 90 г

Салат капустный - 80 г.

Всего выдано порций:

рассольника - 5

плова – 30

рагу – 10

салата свекольного – 20

салата капустного – 5

Вес емкости - 1 кг (1000 г)

Вес емкости с отходами – 3 кг (3000 г)

Вычисления:

$$1) X = (250 \cdot 5) + (200 \cdot 30) + (300 \cdot 10) + (90 \cdot 20) + (80 \cdot 5) = 1250 + 6000 + 3000 + 1800 + 400 = 12450 \text{ г.}$$

$$2) Y \text{ (вес отходов)} = 3 \text{ кг} - 1 \text{ кг} = 2 \text{ кг} = 2000 \text{ г}$$

$$3) \text{ Индекс несъедаемости} = (y : x) \times 100\% = 2000 : 12450 \times 100\% = \mathbf{16\%}$$

Индекс или коэффициент несъедаемости =

масса остатков (в кг) / масса выданных блюд (в кг) x 100%



Регистрация расчетов индекса несъедаемости

Блюда	Выход блюд	Кол-во выданных порций
Салат	60	333
Судак с соусом	125	333
Рис	100	333
Хлеб	20	333
Итого	101,56 кг	

	Контейнер 1	Контейнер 2	Контейнер 3
Вес пустого контейнера	1 кг	1,1 кг	1 кг
Вес контейнера с отходами	6 кг	7,1 кг	6 кг
Чистый вес отходов	5 кг	6 кг	5 кг
Вес всех отходов	16 кг		
Индекс несъедаемости	16%		

Интерпретация результатов измерения индекса несъедаемости

менее 10 % - индекс оптимальный

10-30 % - индекс в зоне риска, который требует контроля за организацией питания и анализа действующего меню

более 30 % - индекс в зоне высокого риска, который требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи и коррекции меню

Благодарю за внимание!