
ANALIZA FUNKCJONOWANIA KUCHNI W TYM POMIAR ILOŚCIOWY I JAKOŚCIOWY MARNOWANIA SIĘ (LUB NIE) ŻYWNOCİ W ZSP14 W RYBNIKU – RAPORT KONTROLNY

Autor: Tomasz Szuba

tomasz.szuba@venturishoreca.com, +48 604 179 122

Czerwiec 2021 r.

Spis treści:

WSTĘP	3
I. ANALIZY ILOŚCIOWE	4
A. Kluczowe obserwacje – wynik ogólny	4
B. Wynik poszczególnych potraw	7
C. Szczegółowe analizy dla każdego dnia i wynik całościowy	10
II. ANALIZY JAKOŚCIOWE	15
III. KLUCZOWE WNIOSKI I DALSZE REKOMENDACJE	16
ANEKS: zdjęcia posiłków	19

WSTĘP

Analizy dotyczące szanowania jedzenia w ZSP14 w Rybniku były przeprowadzone przez Tomasza Szubę w dniach 7-10 czerwca 2021 r.

Analizy ilościowe w każdym z badanych dni obejmowały następujące aspekty:

- produkcja w strukturze jadłospisu i poszczególnych posiłków w podziale na przedszkole i szkołę podstawową;
- jedzenie przygotowane, które nie zostało zjedzone;

Analizowano następujący tygodniowy jadłospis:

Dzień 1	Krem z jarzyn, ryż na mleku, jabłko tarte, kompot
Dzień 2	Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, kompot
Dzień 3	Rosół, kotlet drobiowy, ziemniaki, warzywa z wody, kompot
Dzień 4	Leczo, bułka, banan, kompot

W celu ujednoczenia miar wynik napojów oraz zup wyrażony jest w kg a nie w ml. Analizy dotyczą przedszkola oraz klas 1-3 i 4-6. Poprzednio w trakcie pierwszego pomiaru w szkole nie było klas 4-6 ze względów epidemiologicznych. Personel kuchni przygotowuje ponadto posiłki dla klas 7-8, które uczą się w budynku położonym się w innej dzielnicy Rybnika, jedzenia tam jest dowożone w bemarkach. Ze względów logistycznych pomiar niemarnowania jedzenia nie był tam możliwy.

Struktura raportu

Raport podzielony jest na 3 główne części:

- Część I: analizy ilościowe dotyczące pomiarów struktury i wagi produkcji oraz wyrzucanego jedzenia, w tym porównanie między pomiarami;
- Część II: analizy jakościowe dotyczące organizacji posiłków, pracy kuchni, jadłospisu oraz zarządzania magazynami;
- Część III: kluczowe wnioski i dalsze rekomendacje – propozycje konkretnych działań, które w efekcie powinny przynieść ograniczenie nadprodukcji i konkretne oszczędności finansowe.

Ogólne informacje o żywieniu w ZSP14

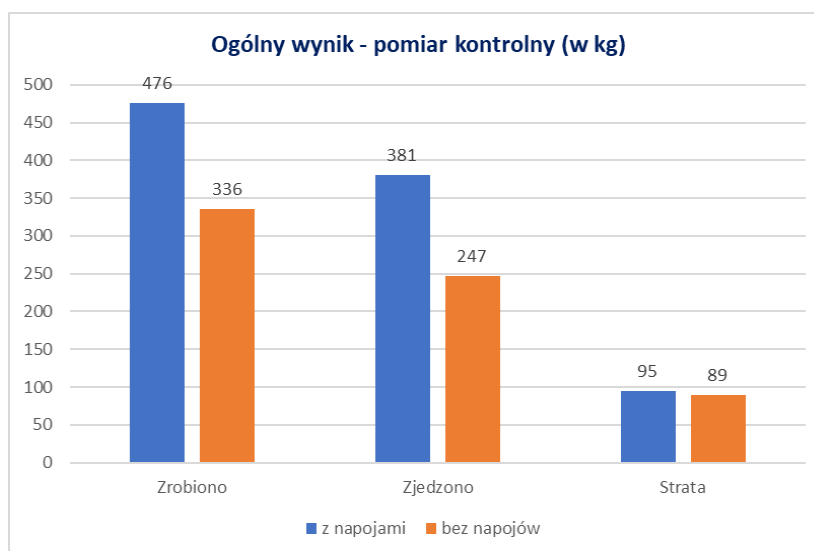
- a. W trakcie 4-dniowych analiz ogólna liczba dzieci jedzących obiad wyniosła 851 (poprzednio było to 928): w przedszkolu 499 (poprzednio 648) a w szkole 352 (poprzednio 280). Średnio w ciągu dnia w przedszkolu jadło 125 dzieci (poprzednio 130), w szkole podstawowej 88 dzieci (poprzednio 56). Łącznie średnio w ciągu dnia je obiad 213 dzieci (poprzednio średnio 186).

I. ANALIZY ILOŚCIOWE

A. Kluczowe obserwacje – wynik ogólny

1. W ciągu 4 dni analiz przygotowano 476 kg jedzenia oraz napojów (lub 336 kg bez napojów). Z tego zjedzono odpowiednio: 381 kg i 247 kg bez napojów. To oznacza straty w wysokości: 95 kg z napojami lub 89 kg bez napojów. Średnio w ciągu dnia wyrzuca się zatem odpowiednio: 23,75 kg z napojami lub 22,25 kg bez napojów. Wskaźnik strat wynosi: 20% z napojami lub 26% bez napojów.
2. W trakcie pierwszego pomiaru straty osiągnęły 26% wielkości produkcji (z napojami) lub 31% bez napojów. Średnio w ciągu dnia wyrzucono wówczas 33,8 kg jedzenia i picia (lub 30,2 kg, nie wliczając napojów).

Rys. 1: ogólny wynik 5-dniowych analiz



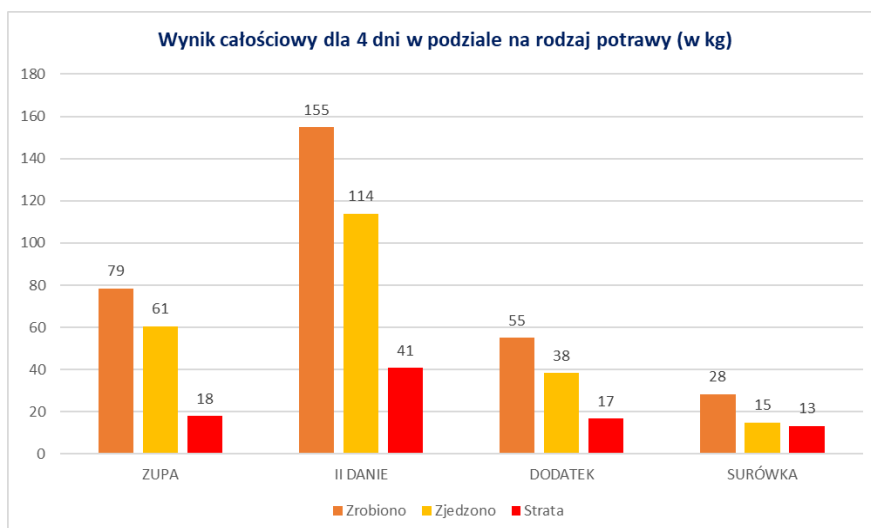
3. Średnio/dzień przygotowano 560 g jedzenia i napojów (lub 394 g bez napojów). Z tego zjedzono odpowiednio: 447 g oraz 290 g bez napojów. W trakcie pierwszego pomiaru

średnio/dzień przygotowano 654 g jedzenia i kompotu, z czego zjedzono/wypito 497 g.

4. W strukturze obiadów dominuje drugie danie, szczegóły poniżej:

- II danie: przygotowano 155 kg, z czego zjedzono 114 kg (74%) – poprzednio 70%;
- zupa: przygotowano 79 kg, z czego zjedzono 61 kg (77%) – poprzednio 73%;
- dodatek skrobiowy: przygotowano 55 kg, z czego zjedzono 38 kg (70%) – poprzednio 60%;
- surówka: przygotowano 28 kg, z czego zjedzono 15 kg (53%) – poprzednio 45%.

Rys. 2: wynik w podziale na strukturę obiadu (w kg)



5. Wynik łączny dla 4 dni pomiarów w podziale na przedszkole i szkołę podstawową znajduje się w tabelach poniżej:

PRZEDSZKOLE (W KG)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz. średnio	Powrót	Resztki talerze	PRZEDSZKOLE (ŚR./DZIECKO)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
ZUPA	49	40	9	18%	5	4	ZUPA	178	147	32	82%
II DANIE	82	68	14	17%	3	11	II DANIE	166	137	29	83%
DODATEK	27	22	5,4	20%	1,7	3,7	DODATEK	108	86	21	80%
SURÓWKA	13	9	4	32%	1	3	SURÓWKA	53	35	17	67%
KOMPOT	84	81	3	4%	3	0	KOMPOT	170	162	8	96%
śr. z napojami	255	219	36	14%	14	22,4					
śr. bez napojów	171	139	32,5	19%	10,4	22,1					

SZKOŁA PODSTAWOWA (W KG)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz. średnio	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (ŚR./DZIECKO)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
ZUPA	30	21	9	31%	8	1	ZUPA	205	123	82	69%
II DANIE	73	46	27	37%	20	7	II DANIE	263	153	110	63%
DODATEK	28	17	11	40%	7	4	DODATEK	188	105	82	60%
SURÓWKA	15	6	9,1	60%	8,5	0,6	SURÓWKA	89	40	49	40%
OWOCEK	19	19	0	0%	0	0	OWOCEK	200	200	0	100%
KOMPOT	56	53	3	5%	1	2	KOMPOT	176	166	10	95%
śr. z napojami	221	161	59	27%	45	14,4					
śr. bez napojów	165	108	56	34%	44	13					

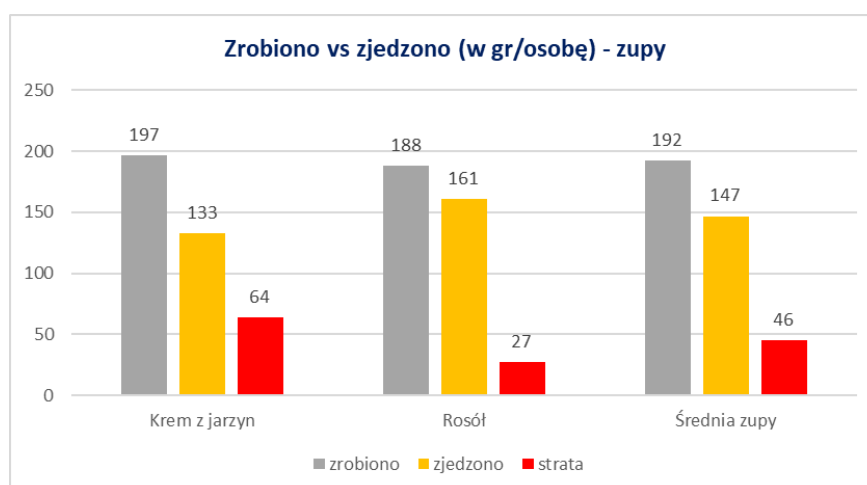
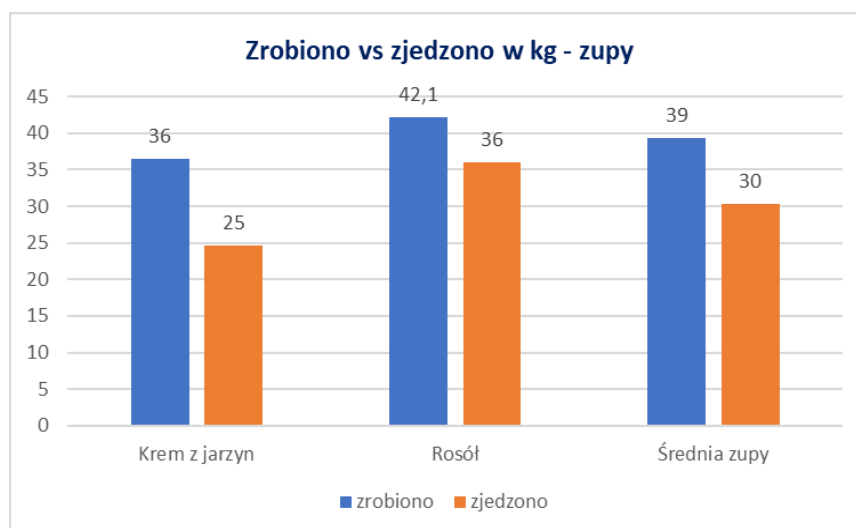
6. Powyższe dane wskazują na to, iż wynik przedszkola jest zdecydowanie lepszy niż szkoły podstawowej. Poziom strat dla przedszkola wynosi 14% z napojami (lub 19% bez napojów). W przypadku szkoły podstawowej jest to odpowiednio 27% i 34%.
7. Analiza zjadalności poszczególnych potraw (porównując przedszkole do szkoły) średnio/g w ciągu pięciu dni wynosi:
- Zupy pomiar kontrolny: w przedszkolu zjedzono średnio 147 g/osobę – w szkole 123 g. Poprzedni pomiar – przedszkole 147 g, szkoła 128 g.
 - II dania pomiar kontrolny: w przedszkolu zjedzono średnio 137 g – w szkole 153 g. Poprzedni pomiar – przedszkole 100 g, szkoła 125 g;
 - Dodatki pomiar kontrolny: w przedszkolu zjedzono średnio 86 g – w szkole 105 g. Poprzedni pomiar - przedszkole 108 g, szkoła 78 g;
 - Surówki pomiar kontrolny: w przedszkolu zjedzono średnio 35 g – w szkole 40 g. Poprzedni pomiar – przedszkole 29 g, szkoła 43 g.
8. Najwięcej ilościowych strat generują II dania 41 kg (43% wszystkich strat – przede wszystkim ze względu na przygotowaną ilość); następnie zupy 18 kg (19% strat); dodatki skrobiowe 17 kg (18%); surówki 13 kg (14%). Poprzednio zupy: 28% wszystkich strat, II dania 26%; dodatki 23%; surówki 13%.
9. Z 95 kg strat (wliczając napoje) 36,8 kg wygenerowały resztki na talerzach (39%) – reszta czyli 58,2 kg to jedzenie przygotowane, ale niewydane. Poprzednio resztki wygenerowały 68% strat. Z 95 kg strat 36 kg wygenerowało przedszkole (38%), szkoła podstawowa 59 kg (62%).

- struktura strat dla przedszkola: 22 kg to resztki na talerzach, 14 kg to powrót niewydanego a tym samym niezjedzonego obiadu w bemarach;
- struktura strat dla szkoły podstawowej: 14 kg to resztki na talerzach, 45 kg to jedzenie przygotowane, ale niewydane.

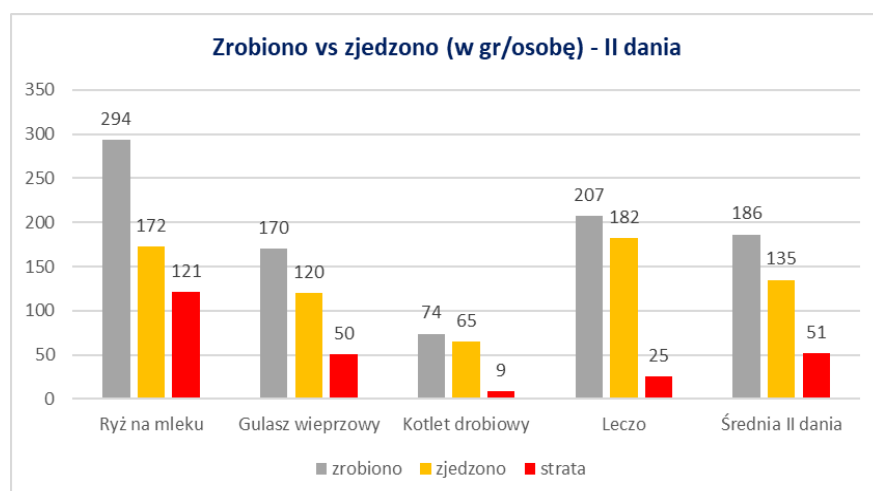
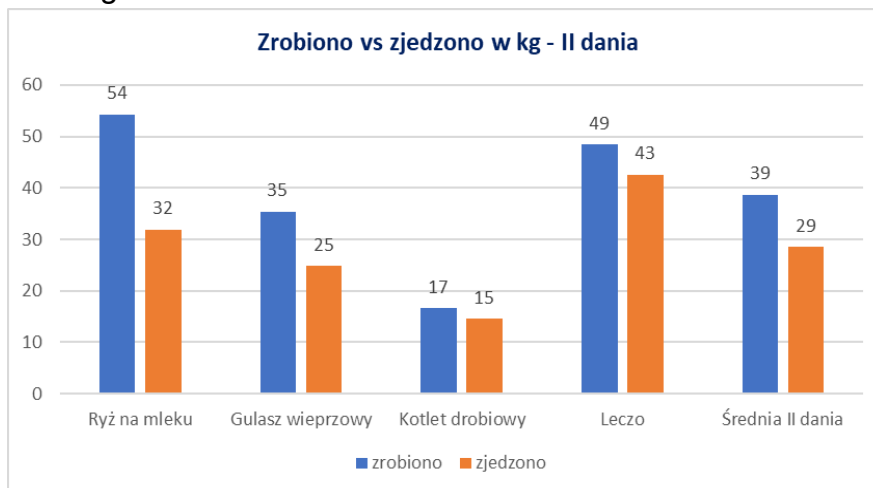
B. Wynik poszczególnych potraw

10. Poniżej przedstawione są wyniki poszczególnych potraw w podziale: zupy, drugie dania, dodatki i surówki.

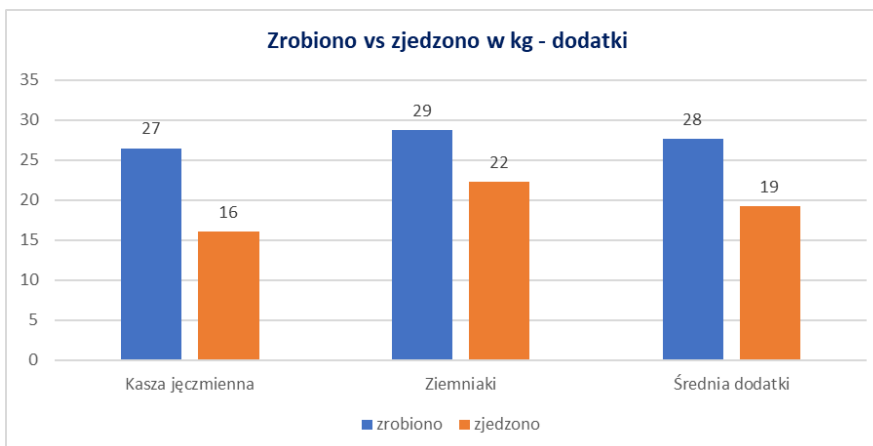
Rys. 3 i 4: wynik zup

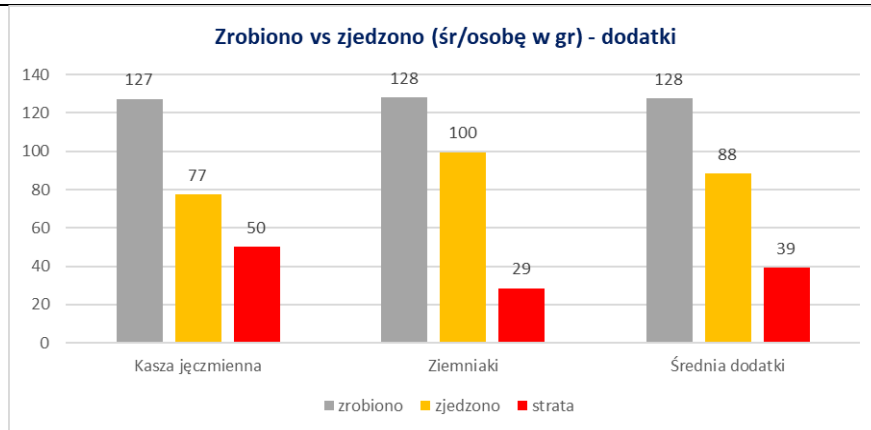


Rys. 5 i 6: wynik drugich dań

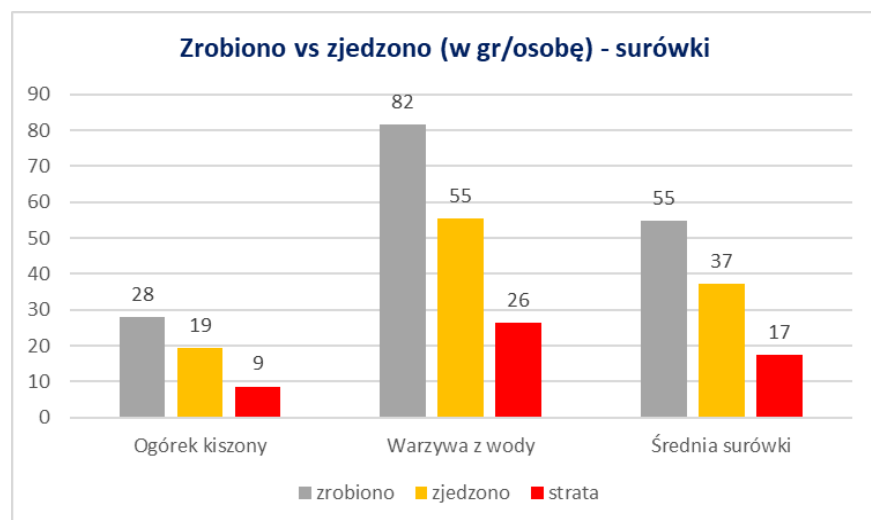
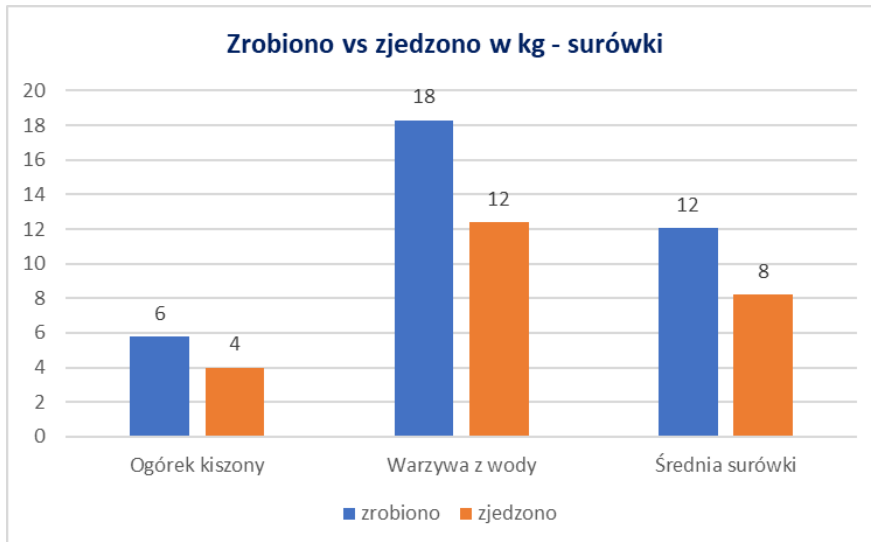


Rys. 7 i 8: wynik dodatków





Rys. 9 i 10: wynik surówek



C. Szczegółowe analizy dla każdego dnia i wynik całościowy

11. Poniżej przedstawione są wyniki poszczególnych dni w podziale na przedszkole, szkołę podstawową klasy 1-3 oraz szkołę podstawową klasy 4-6.

Dzień 1: poniedziałek 7.06.2021: przedszkole 111 dzieci, szkoła podstawowa klasy 1-6: 74 dzieci

PRZEDSZKOLE (KG)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	PRZEDSZKOLE (GR/OSOBE)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Krem z jarzyn	23,4	17,1	6,3	27%	3,6	2,7	Krem z jarzyn	211	154	57	73%
Ryż na mleku	20,0	13,3	6,7	34%	1,4	5,3	Ryż na mleku	180	120	60	67%
Jabłko starte	8,0	6,5	1,5	19%	0,5	1,0	Jabłko starte	72	59	14	81%
Kompot	21,0	17,7	3,3	16%	3,0	0,3	Kompot	189	159	30	84%
SUMA:	72,4	54,6	17,8	25%	5,5	9,3	SUMA:	652	492	160	75%
bez napojów	51,4	36,9	14,5	28%	2,5	9,0	bez napojów:	463	332	131	72%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBE) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Krem z jarzyn	5,0	4,4	0,6	12%	0,4	0,2	Krem z jarzyn	100	88	12	88%
Ryż na mleku	5,3	3,5	1,8	34%	0,6	1,2	Ryż na mleku	106	70	36	66%
Jabłko starte	1,7	0,6	1,1	65%	0,8	0,3	Jabłko starte	34	12	22	35%
Kompot	4,0	3,8	0,2	5%		0,2	Kompot	80	76	4	95%
SUMA:	22,0	18,3	3,7	17%	1,8	1,9	SUMA:	440	366	74	83%
bez napojów:	18,0	14,5	3,5	19%	1,8	1,7	z napojów:	360	290	70	81%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBE) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Krem z jarzyn	8,0	3,1	4,9	61%	4,5	0,4	Krem z jarzyn	333	129	204	39%
Ryż na mleku	16,0	7,4	8,6	54%	8,0	0,6	Ryż na mleku	667	308	358	46%
Jabłko starte	3,3	0,6	2,7	82%	2,5	0,2	Jabłko starte	138	25	113	18%
Kompot	4,0	3,0	1,0	25%	1,0		Kompot	167	125	42	75%
SUMA:	31,3	14,1	17,2	55%	16,0	1,2	SUMA:	1304	588	717	45%
bez napojów:	27,3	11,1	16,2	59%	15,0	1,2	z napojów:	1138	463	675	41%

Dzień 2: wtorek 8.06.2021: przedszkole 118 dzieci, szkoła podstawowa klasy 1-6: 90 dzieci

PRZEDSZKOLE (KG)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	PRZEDSZKOLE (GR/OSOBĘ)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Gulasz wieprzowy	17,4	15,6	1,8	10%	0,6	1,2	Gulasz wieprzowy	147	132	15	90%
Kasza jęczmienna	10,0	8,5	1,5	15%	0,0	1,5	Kasza jęczmienna	85	72	13	85%
Ogórek kiszony	3,8	2,1	1,7	45%	0,8	0,9	Ogórek kiszony	32	18	14	55%
Kompot	21,0	21,0	0,0	0%			Kompot	178	178	0	100%
SUMA:	52,2	47,2	5,0	10%	1,4	3,6	SUMA:	442	400	42	90%
bez napojów	31,2	26,2	5,0	16%	1,4	3,6	bez napojów:	264	222	42	84%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBĘ) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Gulasz wieprzowy	6,0	4,6	1,4	23%	0,8	0,6	Gulasz wieprzowy	100	77	23	77%
Kasza jęczmienna	5,0	3,8	1,2	24%	0,0	1,2	Kasza jęczmienna	83	63	20	76%
Ogórek kiszony	1,0	0,9	0,1	10%	0,0	0,1	Ogórek kiszony	17	15	2	90%
Kompot	8,0	7,5	0,5	6%		0,5	Kompot	133	125	8	94%
SUMA:	20,0	16,8	3,2	16%	0,8	2,4	SUMA:	333	280	53	84%
bez napojów:	12,0	9,3	2,7	23%	0,8	1,9	z napojów:	200	155	45	78%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBĘ) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Gulasz wieprzowy	12,0	4,7	7,3	61%	6,5	0,8	Gulasz wieprzowy	400	157	243	39%
Kasza jęczmienna	11,5	3,8	7,7	67%	7,0	0,7	Kasza jęczmienna	383	127	257	33%
Ogórek kiszony	1,0	1,0	0,0	0%	0		Ogórek kiszony	33	33	0	100%
Kompot	8,0	8,0	0,0	0%			Kompot	267	267	0	100%
SUMA:	32,5	17,5	15,0	46%	13,5	1,5	SUMA:	1083	583	500	54%
bez napojów:	24,5	9,5	15,0	61%	13,5	1,5	z napojów:	817	317	500	39%

Dzień 3: środa 9.06.2021: przedszkole 130 dzieci, szkoła podstawowa klasy 1-6: 94 dzieci

PRZEDSZKOLE (KG)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	PRZEDSZKOLE (GR/OSOBE)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Rosół	25,5	23,0	2,5	10%	1,5	1,0	Rosół	196	177	19	90%
Kotlet drobiowy	8,5	7,6	0,9	11%	0,0	0,9	Kotlet drobiowy	65	58	7	89%
Ziemniaki	17,0	13,1	3,9	23%	1,7	2,2	Ziemniaki	131	101	30	77%
Warzywa z wody	9,5	6,9	2,6	27%	0,1	2,5	Warzywa z wody	73	53	20	73%
Kompot	21,0	20,9	0,1	0%	0,1	0,0	Kompot	162	161	1	100%
SUMA:	81,5	71,5	10,0	12%	3,3	6,6	SUMA:	627	550	77	88%
bez napojów	60,5	50,6	9,9	16%	3,2	6,6	bez napojów:	465	389	76	84%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBE) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Rosół	9,3	8,9	0,4	4%		0,4	Rosół	145	139	6	96%
Kotlet drobiowy	4,1	3,3	0,8	20%		0,8	Kotlet drobiowy	64	52	13	80%
Ziemniaki	6,0	4,3	1,7	28%		1,7	Ziemniaki	94	67	27	72%
Warzywa z wody	7,4	1,4	6,0	81%	5,7	0,3	Warzywa z wody	116	22	94	19%
Kompot	8,0	7,9	0,1	1%		0,1	Kompot	125	123	2	99%
SUMA:	34,8	25,8	9,0	26%	5,7	3,3	SUMA:	544	403	141	74%
bez napojów:	26,8	17,9	8,9	33%	5,7	3,2	z napojów:	419	280	139	67%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBE) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Rosół	7,3	4,1	3,2	44%	3,0	0,2	Rosół	243	137	107	56%
Kotlet drobiowy	4,0	3,7	0,3	7,5%	0,2	0,1	Kotlet drobiowy	133	123	10	92,5%
Ziemniaki	5,7	4,9	0,8	14%	0,3	0,5	Ziemniaki	190	163	27	86%
Warzywa z wody	5,7	2,7	3,0	53%	2,8	0,2	Warzywa z wody	190	90	100	47%
Kompot	8,0	7,6	0,4	5%	0,2	0,2	Kompot	267	253	13	95%
SUMA:	30,7	23,0	7,7	25%	6,5	1,2	SUMA:	833	677	157	81%
bez napojów:	22,7	15,4	7,3	32%	6,3	1,0	bez napojów:	567	423	143	75%

Dzień 4: czwartek 10.06.2021: przedszkole 140 dzieci, szkoła podstawowa klasy 1-6: 94 dzieci

PRZEDSZKOLE (KG)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	PRZEDSZKOLE (GR/OSOBE)	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Leczo	21,0	18,4	2,6	12%	0,2	2,4	Leczo	150	131	19	88%
Bułka	7,0	6,5	0,5	7%		0,5	Bułka	50	46	4	93%
Kompot	21,0	21,0	0,0	0%			Kompot	150	150	0	100%
SUMA:	49,0	45,9	3,1	6%	0,2	2,9	SUMA:	350	328	22	94%
bez napojów	28,0	24,9	3,1	11%	0,2	2,9	bez napojów:	200	178	22	89%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBE) KLASY 1-3	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Leczo	7,9	6,6	1,3	16%		1,3	Leczo	132	110	22	84%
Bułka	3,0	3,0	0,0	0%			Bułka	50	50	0	100%
Banan	12,0	12,0	0,0	0%			Banan	200	200	0	100%
Kompot	8,0	7,6	0,4	5%		0,4	Kompot	133	127	7	95%
SUMA:	30,9	29,2	1,7	6%	0,0	1,7	SUMA:	515	487	28	94%
bez napojów:	22,9	21,6	1,3	6%	0,0	1,7	z napojów:	382	360	22	94%

SZKOŁA PODSTAWOWA (KG) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% niezjedz.	Powrót	Resztki	SZKOŁA PODSTAWOWA (GR/OSOBE) KLASY 4-6	Zrobiono	Zjedzono	Strata	% zjedzon.
Leczo	7,9	6,4	1,5	19%	0,5	1,0	Leczo	232	188	44	81%
Bułka	1,7	1,7	0,0	0,0%			Bułka	50	50	0	100%
Banan	6,8	6,8	0,0	0%			Banan	200	200	0	100%
Kompot	8,0	7,8	0,2	3%		0,2	Kompot	235	229	6	98%
SUMA:	24,4	22,7	1,7	7%	0,5	1,2	SUMA:	718	668	50	93%
bez napojów:	16,4	14,9	1,5	9%	0,5	1,2	bez napojów:	482	438	44	91%

II. ANALIZY JAKOŚCIOWE

Analizy jakościowe dotyczą kilku aspektów zarządzania posiłkami, które są omawiane w kolejnych podrozdziałach:

- organizacja posiłków;
- organizacja pracy kuchni;
- zarządzanie jadłospisem;
- zarządzanie magazynami i zamówieniami.

Podstawą analiz jakościowych były a) obserwacje eksperckie, b) rozmowy z personelem ośrodka, w tym - z personelem kuchni.

Organizacja posiłków

12. Wysoko ocenia się organizację posiłków. Stołówka stała się znacznie bardziej kolorowa, m.in. z naklejkami owoców i warzyw.

Organizacja pracy kuchni

13. Wysoko ocenia się organizację pracy kuchni.

Jadłospis

14. Wprowadzono ciekawe zmiany do jadłospisu – należy je ocenić bardzo pozytywnie, chodzi tu m.in. o następujące działania:

- Zmniejszono porcje z możliwością otrzymania dokładki dla chętnych;
- Zupa nie zawsze jest podawana w parze z drugim daniem, niekiedy obiad składa się wyłącznie z drugiego dania;
- Zupę krem podaje się w szklankach tylko dla chętnych;
- Przygotowano trzy rodzaje warzyw gotowanych (marchewka, brokuł, kalafior) – dzieci same decydują, ile i co chcą zjeść;
- Zgodnie z sugestią Fundacji Szkoła na Widelcu, prowadzącej warsztaty z zakresu edukacji żywieniowej przygotowano również babeczki szpinakowe, które cieszyły się bardzo dużym powodzeniem wśród dzieci;

- Uatrakcyjniono również wygląd niektórych potraw np. kolorowe talerze z warzywami, listki bazylii na spaghetti itp.

Zarządzanie magazynem

15. Magazyny są nadal zarządzane w zadowalający sposób.

III. KLUCZOWE WNIOSKI I DALSZY REKOMENDACJE

16. Porównując pierwszy pomiar z lutego do pomiaru kontrolnego z czerwca – osiągnięto zdecydowany postęp: obniżono poziom strat z 26% do 20% wielkości produkcji (z napojami) lub z 31% do 26% odliczając napoje. Jednak najlepszy wynik osiągnięto w marcu, kiedy powtórzono tygodniowy jadłospis z lutego, kierując się wskaźnikami zjadalności dla poszczególnych potraw i wskazówkami systemu Kalkulator, dotyczącymi wielkości i struktury produkcji w połączeniu z recepturami i wartościami kalorycznymi. Szczegóły w poniższej tabeli.

	Pomiar - luty	Pomiar 2 - marzec	Pomiar kontrolny - czerwiec
Średnia dzienna ilość przygotowanego jedzenia z napojami	128,8 kg	107,8 kg	119 kg
Średnia liczba dzieci na obiedzie	186	213	213
Średnia dzienna ilość strat z napojami	33,8 kg	18,6 kg	23,7 kg
Średnia dzienna ilość strat bez napojów	30,2 kg	18 kg	22,2 kg
Współczynnik zjadalności z napojami	74%	83%	80%
Współczynnik zjadalności bez napojów	69%	76%	74%
Średnia ilość strat/dziecko (z napojami) – w ciągu roku (prognoza)	43,5 kg	19 kg	30 kg

Średnia ilość strat/dziecko (bez napojów) – w ciągu roku (prognoza)	38 kg	18 kg	28 kg
Ilość resztek na talerzach – średnio na dzień (z napojami)	23 kg	14,8 kg	9,2 kg

17. Personel kuchni ograniczył wielkość podawanych porcji. Jest możliwość otrzymania dokładki.
18. Kwestią do poprawy jest zmniejszenie ilości jedzenia, która zostaje niewydana.
19. W ciągu 4 dni pomiarów kontrolnych wykorzystano łącznie 275 kg surowca do przygotowania wszystkich potraw (nie wliczając w to wody). Koszt surowców wyniósł 2158 zł. Ograniczając skalę nadprodukcji i w większym stopniu dopasowując wielkość produkcji do rzeczywistej jadalności, można byłoby ograniczyć ilość zużytych surowców do 213 kg (oszczędność: 62 kg i 353 zł).
20. Naprawiono sufit na zmywaku. Należy podkreślić konieczność poprawy warunków pracy personelu kuchni w tym przede wszystkim powiększenia kuchni oraz miejsca na magazyny ze względu na skalę produkcji i stopień skomplikowania pracy wynikający z konieczności gotowania dla przedszkola, klas 1-6 oraz klas 7-8, dla których trzeba przewozić jedzenie w bemarkach.
21. Personel kuchni wprowadził nowości związane z podawaniem:
- do wyboru przez dzieci wody i kompotu do picia;
 - do wyboru przez dzieci warzyw gotowanych – w tym przypadku sugeruje się zmniejszenie ilości gotowanej marchewki oraz kalafiora przynajmniej o 1,5 kg, podawanie również sosu/dipu lub bułki tartej z masłem do smaku oraz podgrzewanie warzyw przed każdą z przerw;
 - zupy krem w szklankach – w tym przypadku sugeruje się również grzanki/groszki ptysiowe;
 - w wybranych dniach jedynie drugiego dania bez zupy.

22. Sugeruje się ponownie:

- Stworzenie jadłospisu składającego się w większości przypadków wyłącznie z dań, o których wiemy, że są zjadane i lubiane przez dzieci. Nie znaczy to, że rezygnuje się z dań mniej popularnych lub nowych – co do zasady dopasowuje się wielkość produkcji do przewidywanej zjadalności i planuje się takie dania z należytą ilościową ostrożnością.
- Nowy jadłospis planuje się na okres miesiąca i powtarza cyklicznie.
- Jadłospis ma 2 warianty: wiosenno-letni oraz jesienno-zimowy. Jest to częsta praktyka stosowana np. w hotelach w przypadku bufetów (cykliczność i sezonowe wersje).
- Opomiarowanie każdej z potraw – wiemy wówczas, ile i co zjadają dzieci.
- Pomocny w opomiarowaniu może być KuMin.Kalkulator, który na podstawie wskaźnika zjadalności oraz planowanej liczby jedzących definiuje, ile danej potrawy należy zrobić i jaka powinna być proporcja składników.
- Kontynuacja wykorzystywania części potraw znajdujących się w strefie czystej np. niezjedzona kapusta kiszona wykorzystana jest w łazankach, ziemniaki do kopytek itp.
- Stworzenie systemu szkoleń dla personelu kuchni i intendentki w celu stałego podnoszenia kompetencji zawodowych – w ramach projektu Stratkit personel kuchni brał udział w serii szkoleń.
- Wzmocnienie polityki „dobrego słowa” i większego zainteresowania sprawami kuchni ze strony dyrekcji ZSP14.
- Próbowanie obiadów przez dyrekcję, tak, aby wyrobić sobie własne zdanie na temat jakości przygotowywanego jedzenia oraz obecność dyrekcji w trakcie posiłków na stołówce (np. raz w tygodniu).
- Zainicjowanie cyklicznych spotkań dyrekcji szkoły z intendentką oraz personelem kuchni (raz w tygodniu max. 10-15 minut) – na bieżąco omawianie problemów, propozycji zmian, planów itp.

ANEKS: zdjęcia posiłków

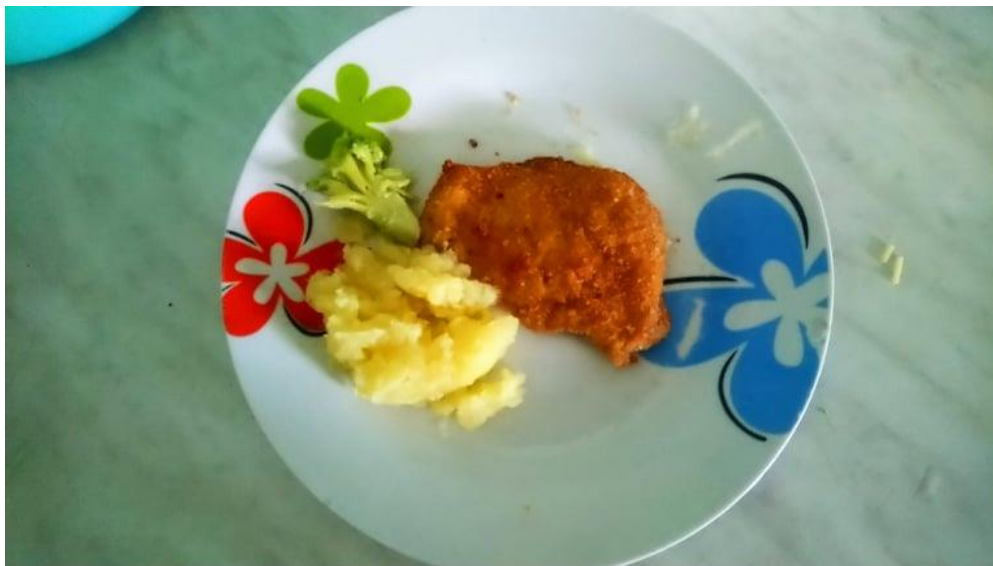
Dzień 1: ryż na mleku



Dzień 2: gulasz wieprzowy z kaszą



Dzień 3: kotlet drobiowy, ziemniaki, warzywa z wody



Dzień 4: leczy z bułką

