

**«Організація харчування учнів у загальноосвітніх  
навчальних закладах м. Києва»**  
(демоверсія статистичної довідки)

**Вступ**

Організація якісного і доступного харчування в загальноосвітніх навчальних закладах є важливою соціальною програмою.

Повноцінне, збалансоване харчування є однією з умов нормального функціонування дитячого організму. Рациональне харчування зумовлює належний розвиток усіх життєво важливих органів, сприяє зміцненню захисних функцій організму. Якість харчування є вагомим чинником створення комфортного навчального середовища, а отже, опосередковано і безпосередньо впливає на якість засвоєння школярем навчального матеріалу.

Організація харчування у загальноосвітніх закладах міста здійснюється у відповідності до Закону України «Про освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 року № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів в загальноосвітніх навчальних закладах», Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування в навчальних та оздоровчих закладах.», Постанови кабінету міністрів України від 2 лютого 2011 р. № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість».

На виконання наказу Департаменту освіти і науки, молоді та спорту виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) від 26.01.2015 р. № 17 Центром науково-освітніх інновацій та моніторингу 05-06 лютого 2015 року було проведено дослідження щодо організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах м. Києва.

**Тема дослідження** – організація харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах м. Києва.

**Мета дослідження** – вивчити стан організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.

**Об'єкт дослідження** – стан організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.

**Предмет дослідження** – чинники, що впливають на стан організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.

**Завдання дослідження:**

1. Отримати інформацію щодо стану організації гарячого харчування в ЗНЗ м. Києва.

2. Проаналізувати стан організації роботи буфетів в ЗНЗ м. Києва.

3. Проаналізувати потреби батьків щодо організації харчування в ЗНЗ м. Києва.

4. Проаналізувати соціальні запити та пропозиції батьків учнів щодо покращення організації харчування в ЗНЗ м. Києва.

**Практичне значення дослідження** полягає в тому, що Департамент освіти і науки, молоді та спорту, Київська міська державна адміністрація, районні державні адміністрації в м. Києві отримають об'єктивну інформацію про стан харчування учнів київських шкіл. Отримані дані сприятимуть прийняттю ефективних управлінських рішень щодо налагодження організації харчування учнів відповідно до запитів батьків учнів, пошуку шляхів забезпечення школярів раціональним, якісним і безпечним харчуванням, упровадження нових технологій приготування їжі і форм обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах м. Києва.

## 1. Загальна характеристика учасників дослідження

У дослідженні брали участь 2929 респондентів із 50 загальноосвітніх навчальних закладів (ЗНЗ) м. Києва.

### **Висновки за результатами дослідження**

#### **1. Статистична інформація**

##### **1.1. Загальна характеристика учасників дослідження**

35,7% батьків учнів, діти яких навчаються у 1–4-х класах;

36,1% батьків учнів, діти яких навчаються у 5–9-х класах;

28,2% батьків учнів, діти яких навчаються у 10–11-х класах;

##### **1.2. Стан організації гарячого харчування у їдальнях загальноосвітніх навчальних закладах м. Києва**

61,9% батьків учнів задовольняє, як організоване гаряче харчування в шкільній їдальні;

11,1% – не задовольняє;

27,0% учнів не харчуються у школі;

60,5% учнів оцінюють гарячі страви як «смачно»;

55,8% учням вистачає отриманої порції гарячого харчування,

14,9% – не вистачає,

29,3% – не надали відповіді;

32,3% батьків учнів усе задовольняє у роботі їдальні, зокрема в організації гарячого харчування;

29,0% батьків указали на незадовільний асортимент;

21,8% – батьків указали на високі ціни.

##### **1.3. Організація роботи буфету в загальноосвітніх навчальних закладах м. Києва**

44,1% учнів користуються послугами шкільного буфету один раз на день, 28,5% – двічі, 6,8% – тричі;

12,8% учнів не користуються послугами шкільного буфету;

35,0% батьків учнів усе задовольняє у роботі буфету загальноосвітнього навчального закладу;

31,9% батьків учнів не вдоволені цінами, 29,3% – асортиментом, 8,8% – якістю, 7,6% – обслуговуванням, 3,8% – санітарним станом буфету.

#### **1.4. Думка батьків учнів щодо оплати гарячого харчування учнів**

83,5% батьків вважають, що потрібно зберегти систему безкоштовного харчування в початковій школі;

24,2% батьків згодні повністю платити за гаряче харчування, 42,0% – за схемою розрахунку 50/50;

До 70% батьків згодні платити за гаряче харчування в загальноосвітньому навчальному закладі від 5 до 15 грн;

8,2% батьків не можуть оплачувати харчування;

62,5% батьків готові сплачувати за комплексний обід/сніданок, 26,4% – за другу страву, 22,1% – за фрукти.

## **2. Соціальні запити батьків**

### **2.1. Зауваження батьків щодо організації харчування в ЗНЗ**

(відповіді на відкриті запитання)

Що не задовольняє батьків у роботі їдальні, буфету загальноосвітнього навчального закладу:

- гарячі страви споживаються холодними;
- мало салатів;
- мало овочів та фруктів;
- пересмажені страви;
- працівники буфету неправильно дають здачу;
- лишок грошей, що залишається при розрахунку, працівники буфету повертають цукерками;
- відсутні серветки;
- брудні столові прибори;
- великі черги, тому діти не встигають за перерву щось купити;

- продають шкідливі для здоров'я дітей продукти (сухарики, попкорн, чупа-чупс, чіпси тощо);
- після 3-4 уроку у буфеті залишаються лише солодоці;
- немає гарячих напоїв.

## **2.2. Пропозиції батьків щодо покращення організації харчування в ЗНЗ (відповіді на відкриті запитання)**

1. Подовжити часи роботи їдальні, буфету.
2. Продавати фрукти, молочні продукти в індивідуальній упаковці (кефір, йогурт, закваска).
3. Запровадити самообслуговування, «шведський стіл».