ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

від 27.10.2026 № 598

Про підсумки загальноміського опитування
учасників освітнього процесу з питань організації
харчування у закладах загальної середньої освіти

На виконання наказу від 28.09.2026 № 524 «Про проведення загальноміського опитування учасників освітнього процесу з питань організації харчування у закладах загальної середньої освіти», з метою вивчення думки здобувачів освіти та їхніх батьків щодо якості, асортименту та умов надання послуг із харчування, у період з 12 жовтня по 22 жовтня 2026 року було проведено загальноміське анонімне онлайн-опитування учасників освітнього процесу.

В опитуванні взяли участь 14 322 респонденти, з яких: 2 629 учнів 1–4 класів (анкетування спільно з батьками); 4 849 учнів 5–11 класів; 6 844 особи з числа батьків / уповноважених осіб.

Аналіз узагальнених результатів свідчить, що заклади освіти забезпечують харчуванням абсолютну більшість дітей (понад 84-99% охоплення). Це накладає високу відповідальність на адміністрацію та постачальників послуг із харчування.

Низький рівень задоволеності смаковими особливостями (21,2% у молодшій ланці, 15% - у старшій) та низька популярність корисних страв (овочі — 4%, супи — 2%) свідчать про складність адаптації дитячих смаків до стандартів здорового меню та потребують перегляду підходів до приготування страв (використання дозволених спецій, покращення презентації).

Кожен другий учень молодшої школи та 25% старшокласників отримують їжу некомфортної низької температури. Це є наслідком порушення логістики накриття столів або відсутності термозберігаючого обладнання (мармітів).

41,5% учнів початкової школи відчувають брак часу під час перерви. Для старшокласників це також актуально через черги, що негативно впливає на процес травлення.

Близько 45% старшокласників та 29,4% молодших школярів мають зауваження до чистоти столів, посуду та культури спілкування персоналу, що вимагає посилення внутрішнього контролю.

З метою вдосконалення системи організації харчування, врахування законних інтересів і побажань учасників освітнього процесу та усунення виявлених недоліків (довідки додаються)

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити узагальнену аналітичну довідку про результати загальноміського опитування щодо організації харчування в закладах освіти Івано-Франківської міської ради (додаток 1).

2. Керівникам закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради:

2.1. Проаналізувати результати опитування та стан харчування безпосередньо у власних закладах освіти із залученням голів батьківських комітетів, медичних працівників, надавачів послуг з харчування, розробити та затвердити внутрішні плани заходів щодо покращення якості харчування (до 10.11.2026 р., додатки 2, 3, 4).

2.2. Забезпечити неухильне дотримання вимог Постанови Кабінету Міністрів України № 305 та Санітарного регламенту, спільних рекомендацій МОН, МОЗ та Держпродспоживслужби щодо організації гарячого харчування в пристосованих приміщеннях закладів загальної середньої освіти (лист Міністерства освіти і науки України від 17.06.2026 № 1/13114-26).

2.3. Разом із постачальниками послуг з харчування (аутсорсинг/кейтеринг) або шеф-кухарями/заввиробництвом закладів загальної середньої освіти провести аналіз меню та урізноманітнити його рецептурами зі Збірника страв, рекомендованого Міністерством освіти і науки України.

2.4. Посилити дієвий контроль з боку внутрішніх бракеражних комісій та робочих груп НАССР закладів загальної середньої освіти за якістю сировини та готової продукції.

2.5. Надати Департаменту освіти та науки письмові звіти про вжиті заходи за результатами опитування (до 10.11.2026 року).

3. Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради:

3.1. Спрямувати рекомендації керівникам закладів загальної середньої освіти, постачальникам послуг із харчування щодо посилення технологічного контролю за приготуванням страв, які найчастіше викликають зауваження в учасників освітнього процесу.

3.2. Проводити упродовж навчального року нагляд за організацією харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради.

4. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою

Заступник міського голови-
директор Департаменту освіти та науки Вікторія ДРОТЯНКО

Світлана БОЙЧУК,
53-56-61

Додаток 1
до наказу Департаменту освіти та науки
Івано-Франківської міської ради
від 27.10.2026 № 598

Узагальнена довідка
про результати загальноміського опитування учасників освітнього процесу (учнів 1–4 класів, учнів 5–11 класів, батьків/уповноважених осіб) щодо якості та організації шкільного харчування у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради

Період проведення: 12–22 жовтня 2026 року.

Мета опитування: системна оцінка стану організації харчування, визначення рівня задоволеності якістю та асортиментом страв серед різних вікових груп учнів, аналіз поінформованості та задоволеності батьків, оцінка стану реалізації реформи шкільного харчування, вивчення питань організації дієтичного харчування та роботи їдалень в умовах воєнного стану, а також збір пропозицій для покращення харчування в межах Івано-Франківської міської територіальної громади.

Об'єкт дослідження: учні 1–4 класів, учні 5–11 класів, батьки / уповноважені особи.

Загальна кількість опитаних: 14 322 респонденти, з яких: 2 629 учнів 1–4 класів (анкетування спільно з батьками); 4 849 учнів 5–11 класів; 6 844 батьків / уповноважених осіб.

Аналіз результатів опитування

Результати опитування учнів 1–4 класів (анкетування спільно з батьками)

Шкільна їдальня забезпечує життєдіяльність переважної більшості учнів початкової школи (99,4% відвідуваності). Це накладає на заклад освіти високу відповідальність за якість надання послуг із харчування.

Низький рівень повної задоволеності смаковими властивостями страв (21,1%) та низька популярність корисних страв (овочі — 4%, супи — 2%) свідчать про складність адаптації дитячих смаків до стандартів здорового шкільного меню та потребують перегляду підходів до приготування страв надавачами послуг із харчування.

Кожен другий учень (50,1%) отримує їжу некомфортної (низької) температури, що є наслідком порушення логістики накриття столів або нестачі обладнання для підтримання температурного режиму страв.

41,5% учнів відчувають брак часу під час перерви, що негативно впливає на процес травлення та засвоєння їжі.

Результати опитування учнів 5-11 класів

Організація шкільного харчування учнів 5-11 класів потребує коригування. Хоча більше половини учнів (52,1%) оцінюють їжу на «добре» та «відмінно», значна частка дітей (майже 48%) сприймає якість як посередню або низьку.

Головною технічною проблемою є порушення температурного режиму подачі страв (25% скарг) та незадовільний рівень чистоти/сервісу (понад 45% сумарних зауважень до чистоти та етики персоналу). Це змушує підлітків купувати нездорову їжу (фастфуд, чипси) за межами закладу.

Існує суттєвий розрив між теоретичними знаннями дітей про здоровий раціон (88%) та їхніми реальними діями, що актуалізує потребу в популяризації культури здорового харчування в закладі.

Результати опитування батьків/ уповноважених осіб здобувачів освіти

Програма безоплатного харчування учнів 1–11 класів сприймається батьками переважно позитивно (63,8% повністю задоволені), проте існує критичний розрив між їхньою оцінкою та реальним комфортом дітей, оскільки 62,1% учнів скаржаться на їжу (51,8% епізодично, 10,3% постійно).

Інформаційні канали слабко цифровізовані — 60,1% батьків дізнаються про меню лише усно від дітей, а реальна залученість до контролю становить критичні 0,5%.

Основними причинами дискомфорту та скарг дітей є порушення температурного режиму та смакові якості страв. Серед 42,5% респондентів, які надали пропозиції, головними вимогами є гаряча подача страв (23%), зміна рецептури (16%) та різноманітність меню (14,7%).

У 23,8% випадків під час повітряних тривог харчування повністю переривається, що свідчить про відсутність алгоритму дій у закладах освіти.

Попри низьку загальну потребу в модифікованому меню, 2,2% дітей з медичними показаннями взагалі не отримують необхідного дієтичного харчування за місцем навчання.

З огляду на вищезазначене зроблено такі висновки**.**

Заклади освіти забезпечують харчуванням абсолютну більшість дітей (понад 84-99% охоплення). Це накладає високу відповідальність на адміністрацію та постачальників послуг із харчування.

Низький рівень задоволеності смаковими особливостями (21,2% у молодшій ланці, 15% - у старшій) та низька популярність корисних страв (овочі — 4%, супи — 2%) свідчать про складність адаптації дитячих смаків до стандартів здорового меню та потребують перегляду підходів до приготування страв (використання дозволених спецій, покращення презентації).

Кожен другий учень молодшої школи та 25% старшокласників отримують їжу некомфортної низької температури. Це є наслідком порушення логістики накриття столів або відсутності термозберігаючого обладнання (мармітів).

41,5% учнів початкової школи відчувають брак часу під час перерви. Для старшокласників це також актуально через черги, що негативно впливає на процес травлення.

Близько 45% старшокласників та 29,4% молодших школярів мають зауваження до чистоти столів, посуду та культури спілкування персоналу, що вимагає посилення внутрішнього контролю.

З метою подальшого вдосконалення системи організації харчування здобувачів освіти рекомендовано:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

1.1. Оптимізувати розклад уроків та тривалість перерв для учнів, збільшивши «обідню» перерву до 25–30 хвилин. Розвести потоки здобувачів освіти за часом, щоб розвантажити залу їдальні та ліквідувати черги.

1.2. Посилити адміністративний контроль за санітарним станом їдальні, якістю миття посуду та чистотою обідніх столів після кожної зміни учнів. Провести інструктажі з персоналом щодо дотримання норм професійної етики.

1.3. За можливості та наявності умов, поступово розширювати елементи мультипрофільного харчування («шведський стіл»), на яке є запит у старшокласників.

1.4. Спільно із постачальниками послуг із харчування:

1.4.1. Забезпечити видачу та накриття страв безпосередньо перед приходом дітей, використовуючи марміти для підтримки температури страв відповідно до встановлених вимог.

1.4.2. Проаналізувати причини низьких смакових оцінок супів та салатів; скоригувати технологічні карти (використовувати дозволені спеції/зелень, змінити форму нарізки для візуальної привабливості та естетичного вигляду).

1.4.3. Ввести до асортименту буфету продукти харчування згідно з вимогами Санітарного регламенту (натуральні йогурти, горіхи, сухофрукти, якісна випічка, чай).

1.5. Зобов’язати членів бракеражної комісії здійснювати щоденний контроль за фактичним об’ємом страв відповідно до норм, їх температурою, органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, колір, смак, запах) та консистенцією з фіксацією результатів у журналі під особистий підпис.

1.6. Рекомендувати класним керівникам та педагогам:

1.6.1. Забезпечити чіткий супровід та організований прихід учнів (особливо 1–4 класів) до їдальні згідно із затвердженим графіком.

1.6.2. Доводити до відома здобувачів освіти та батьків щоденне меню та асортимент буфету через доступні канали комунікації (месенджери, шкільні сайти).

1.6.3. Проводити інформаційно-просвітницьку роботу серед учнів та батьків щодо формування культури здорового харчування та роз'яснення користі реформи шкільного меню.

Заступник міського голови-
директор Департаменту освіти та науки Вікторія ДРОТЯНКО

Світлана БОЙЧУК,
53-56-61

Додаток 2
до наказу Департаменту освіти та науки
Івано-Франківської міської ради
від 27.10.2026 № 598

ДОВІДКА
про результати опитування учнів 1–4 класів щодо якості та організації шкільного харчування

Мета опитування: вивчити рівень задоволеності якістю, асортиментом, температурним режимом страв та загальними умовами організації харчування у шкільній їдальні учнями початкових класів спільно з батьками.
Період проведення: 12-22 жовтня 2026 року.
Форма проведення: гугл-форми.
Об'єкт дослідження: учні 1–4 класів (анкета заповнювалася дитиною разом із батьками).
Всього опитано: 2629 учнів.

Аналіз результатів анкетування

Моніторинг засвідчив високий рівень охоплення гарячим харчуванням учнів початкової ланки - 87,3% школярів регулярно відвідує їдальню.

Інколи ходять їсти – 12,0%. Не відвідують шкільну їдальню - 0,7%.

Загальне враження від смаку страв вказує на необхідність коригування меню, оскільки повністю задоволена їжею лише п'ята частина опитаних: 21,1% учнів повністю задоволені харчуванням («дуже смачно»); 73,2% респондентів обрали компромісний варіант («щось подобається, щось ні»); 5,7% дітей вважають, що їжа зовсім не смачна.

Серед улюблених страв школярі зазначили: курячі котлети / нагетси — 54,8%; запіканки / сирники — 20,8%; гарніри (каші, макарони, картопля) — 12,4%; салати / свіжі овочі / фрукти — 4,0%; перші страви (супи, борщ) — 2,0%.

У графі «Свій варіант» 6,0% батьків та дітей зазначили потребу додати до асортименту буфету фрукти, якісну випічку, сертифіковані вітамінізовані напої.

Дотримання належної температури подачі страв є однією із проблемних, оскільки 50,1% опитаних відзначають, що їжа встигає охолонути до початку її споживання (39,1% респондентів зазначили, що страви бувають холодними; 11,0% респондентів вказали, що їжа майже завжди холодна).

49,9% опитаних підтвердили, що їжа завжди тепла/гаряча.

Аналіз часового регламенту виявив ризики поспішного споживання їжі або недоїдання через брак часу, який призначений у закладі освіти для споживання їжі (35,5% учнів не завжди встигають повноцінно поїсти; 6,0% учнів вважають перерву занадто короткою).

58,5% дітей встигають з'їсти сніданок або обід, часу їм достатньо.

Оцінка матеріально-технічного та санітарного стану приміщення їдальні (столи, посуд, чистота) загалом є позитивною, проте є резерви для покращення (23,6% респондентів мають певні зауваження до чистоти чи облаштування; 5,8% респондентів висловили невдоволення станом шкільної їдальні).

70,6% дітей задоволені виглядом їдальні («чисто, комфортно»).

На підставі вищезазначеного зроблено висновки.

Шкільна їдальня забезпечує життєдіяльність переважної більшості учнів початкової школи (99,4% відвідуваності). Це накладає на заклад освіти високу відповідальність за якість надання послуг із харчування.

Низький рівень повної задоволеності смаковими властивостями страв (21,1%) та низька популярність корисних страв (овочі — 4%, супи — 2%) свідчать про складність адаптації дитячих смаків до стандартів здорового шкільного меню та потребують перегляду підходів до приготування страв надавачами послуг із харчування.

Кожен другий учень (50,1%) отримує їжу некомфортної (низької) температури, що є наслідком порушення логістики накриття столів або нестачі обладнання для підтримання температурного режиму страв.

41,5% учнів відчувають брак часу під час перерви, що негативно впливає на процес травлення та засвоєння їжі.

З метою подальшого вдосконалення системи організації харчування пропонується:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

1.1. Оптимізувати розклад уроків та тривалість перерв для учнів 1–4 класів, збільшивши «обідню» перерву до 25-30 хвилин.

1.2. Розвести потоки здобувачів освіти за часом, щоб розвантажити залу їдальні та ліквідувати черги.

1.3. Посилити адміністративний контроль за санітарним станом їдальні, якістю миття посуду та чистотою обідніх столів після кожної зміни учнів.

1.4. Спільно із постачальниками послуг із харчування:

1.4.1. Забезпечити видачу та накриття страв безпосередньо перед приходом дітей (не раніше ніж за 5–7 хвилин до дзвінка), використовуючи марміти для підтримки температури страв (перші страви — не нижче 75°С, другі — не нижче 65°С).

1.4.2. Проаналізувати причини низьких смакових оцінок гарнірів, супів та салатів; скоригувати технологічні карти (використовувати дозволені спеції/зелень, змінити форму нарізки для візуальної привабливості тощо).

1.4.3. Ввести до асортименту буфету продукти харчування згідно з вимогами Санітарного регламенту.

1.5. Зобов’язати бракеражну комісію закладів загальної середньої освіти здійснювати щоденний контроль за фактичним об’ємом страв відповідно до норм харчування, їх температурою, органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцією страв з

фіксацією результатів у відповідному журналі під особистий підпис особи, яка знімала пробу.

1.6. Покласти завдання на класних керівників 1–4 класів:

1.6.1. Забезпечити чіткий супровід та організований прихід учнів до їдальні відповідно до затвердженого графіка.

1.6.2. Доводити до відома здобувачів освіти та батьків щоденне меню, асортимент буфету, використовуючи різні доступні канали комунікації.

1.6.3. Проводити інформаційно-просвітницьку роботу серед учнів та батьків із питань формування культури харчування, надання переваги харчовим продуктам на користь здоров'я дітей.

Заступник міського голови-
директор Департаменту освіти та науки Вікторія ДРОТЯНКО

Світлана БОЙЧУК,
53-56-61

Додаток 3
до наказу Департаменту освіти та науки
Івано-Франківської міської ради
від 27.10.2026 № 598

ДОВІДКА
про результати опитування учнів 5–11 класів щодо якості та організації шкільного харчування

Мета опитування: оцінити стан організації харчування учнів середньої та старшої школи, визначити рівень задоволеності якістю та смаковими властивостями страв, виявити недоліки в обслуговуванні, а також проаналізувати харчові звички підлітків.

Період проведення: 12-22 жовтня 2026 року.

Форма проведення опитування: гугл-форма.

Об'єкт дослідження: учні 5–11 класів.

Всього опитано: 4849 учнів 5-11 класів.

Аналіз результатів анкетування

За результатами анкетування встановлено, що переважна більшість учнів середньої та старшої ланки (83,9%) харчуються за комплексним єдиним меню (сніданки/обіди).

Продукцію шкільного буфету (випічка, перекуси, гарячі напої) купують 13,5% респондентів.

Сучасна форма мультипрофільного харчування («шведський стіл») охоплює лише 1% учнів, а 1,5% дітей взагалі відмовляються від послуг їдальні й приносять їжу з дому.

Загальний рівень задоволеності приготуванням їжі за 5-бальною шкалою демонструє помірні показники:

5 балів (відмінно) — 15% опитаних повністю задоволені («страви свіжі, смачні, естетичні»);

4 бали (добре) — 37,1% учнів переважно задоволені якістю, але мають незначні зауваження;

3 бали (задовільно) — 35,4% респондентів вважають якість страв середньою;

2 бали (погано) та 1 бал (дуже погано) — 12,5% підлітків сумарно висловили незадоволення («їжа холодна», «пригоріла» або має «неприємний смак»).

Серед основних чинників, що викликають невдоволення учнів (дозволялося обрати кілька варіантів), виділено:

24,9% — низька температура страв при подачі (їжа часто холодна);

21,4% — непривабливий зовнішній вигляд страв;

14,4% — прісний смак (недостатня кількість солі/цукру в межах норм);

11,1% — занадто малий об'єм порцій;

10,4% — одноманітність меню.

17,8% опитаних повністю задоволені харчуванням.

Аналіз відкритих питань продемонстрував високий запит школярів на оновлення меню. Дітям бракує свіжих сезонних фруктів та різноманітних салатів, корисних перекусів у буфеті (горіхи, сухофрукти, йогурти), а також гарячих домашніх страв: запіканок, вареників, пельменів, м'ясних та запечених виробів, млинців/налисників/оладок.

54,1% учнів висловили задоволеність чистотою та культурою спілкування з працівниками харчоблоку. Водночас 39,6% опитаних мають претензії до чистоти столів, посуду чи загального стану обідньої зали. Ще 6,3% респондентів заявили про факти некоректної поведінки з боку персоналу їдальні.

Незважаючи на те, що 88% підлітків чітко розуміють принципи здорового харчування, реальна поведінка демонструє дисбаланс. Так, 4,2% учнів завжди замінюють шкільні обіди шкідливими альтернативами (фастфуд, чипси, солодощі) з найближчих магазинів, 78,8% роблять це інколи, і лише 17% повністю утримуються від купівлі фастфуду протягом навчального дня.

На основі викладеного вище зроблено висновки.

Організація шкільного харчування потребує коригування. Хоча більше половини учнів (52,1%) оцінюють їжу на «добре» та «відмінно», значна частка дітей (майже 48%) сприймає якість як посередню або низьку.

Головною технічною проблемою є порушення температурного режиму подачі страв (25% скарг) та незадовільний рівень чистоти/сервісу (понад 45% сумарних зауважень до чистоти та етики персоналу). Це змушує підлітків купувати нездорову їжу (фастфуд, чипси) за межами закладу.

Існує суттєвий розрив між теоретичними знаннями дітей про здоровий раціон (88%) та їхніми реальними діями, що актуалізує потребу в популяризації культури здорового харчування в закладі.

Подальше вдосконалення системи харчування передбачає такі рекомендації:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

1.1. Провести робочу зустріч із надавачем послуг із харчування щодо суворого дотримання санітарно-гігієнічних вимог (чистота залу, столів, якість миття посуду) та щодо неухильного дотримання норм професійної етики та доброзичливого ставлення до здобувачів освіти.

1.2. Спільно із надавачем послуг із харчування:

1.2.1. Переглянути графік та логістику накриття столів для учнів 5–11 класів з метою недопущення охолодження страв до моменту приходу дітей у їдальню.

1.2.2. Звернути увагу на естетичне оформлення страв та візуальну привабливість подачі.

1.2.3. Розглянути можливість розширення мультипрофільного харчування (елементів «шведського столу») для залучення більшої кількості старшокласників до шкільної їдальні та меню (упровадження запіканок, вареників, млинців, сирників, оладок, салатів тощо), урізноманітнення асортименту буфету корисними перекусами (йогурти, горіхи, сухофрукти, сезонні фрукти тощо).

1.3. Рекомендувати класним керівникам 5–11 класів та медичному працівникові посилити роз'яснювальну та виховну роботу серед підлітків (бесіди, лекторії, години спілкування, тренінги) на теми: «Шкідливість систематичного вживання фастфуду, чипсів та газованих напоїв під час освітнього процесу», «Раціональне та здорове харчування підлітка» та інші.

Заступник міського голови-
директор Департаменту освіти та науки Вікторія ДРОТЯНКО

Світлана БОЙЧУК,
53-56-61

Додаток 4
до наказу Департаменту освіти та науки
Івано-Франківської міської ради
від 27.10.2026 № 598

ДОВІДКА

про результати анкетування батьків / законних представників учнів 1-11 класів щодо якості та організації шкільного харчування

Мета опитування: визначити рівень інформованості батьківської громадськості щодо харчування дітей, з'ясувати ступінь задоволеності якістю страв, вивчити питання організації дієтичного харчування, проаналізувати роботу їдальні в умовах воєнного стану (під час повітряних тривог), а також зібрати пропозиції для покращення харчування в межах Івано-Франківської міської територіальної громади.
Період проведення: 12-22 жовтня 2026 року.
Форма проведення: гугл-форма
Об'єкт дослідження: батьки учнів 1–11 класів ЗЗСО Івано-Франківської міської ради.
Всього опитано: 6844 особи.

Результати аналізу кількісних показників анкетування

Моніторинг каналів отримання інформації про раціон учнів виявив низький рівень цифровізації та слабку залученість батьків до безпосереднього контролю: 60,1% респондентів отримують інформацію виключно зі слів дитини (усна форма); 36,4% - використовують офіційне меню на сайтах ЗЗСО або у батьківських чатах; 3% - не володіють інформацією про стан харчування; 0,5% — беруть особисту участь у роботі комісій громадського/батьківського контролю.

Загальна оцінка реалізації програми безоплатного забезпечення сніданками/обідами учнів 1–11 класів має переважно позитивний вектор: 63,8% — повністю задоволені діючою системою безоплатного харчування; 26,9% — не змогли чітко визначити позицію («важко відповісти»); 9,3% — висловили незадоволення організацією процесу харчування здобувачів освіти.

Показники дискомфорту та скарг дітей вдома демонструють суттєвий розрив із загальною задоволеністю батьків: 37,9% опитаних зазначили, що діти ніколи не скаржаться, повністю задоволені їжею, яку готують у шкільній їдальні; 51,8% — діти скаржаться епізодично (нарікання на окремі страви чи продукти); 10,3% — діти скаржаться постійно (холодні страви, специфічний смак, розлади шлунково-кишкового тракту).

96,8% — діти не мають потреби в модифікованому меню.

1,0% опитаних зазначили, що діти потребують дієтичного меню і школа повністю його забезпечує; 2,2% — діти мають медичні показання до дієти, але

заклад освіти таку послугу наразі не надає, що свідчить про неврегульоване питання щодо забезпечення особливими дієтичними потребами учнів (безглютенове, безлактозне меню, цукровий діабет).

Під час безпекових загроз у закладах освіти організація харчування налагоджена. 54,4% опитаних відзначили, що гаряче харчування стабільно видається в їдальні після відбою тривоги; 21,8% — учні отримують сухий пайок та питну воду безпосередньо в укритті; 23,8% — харчування у день тривоги повністю переривається, питання не врегульовано.

Із загальної кількості респондентів розгорнуті пропозиції щодо покращення організації харчування у закладах загальної середньої освіти надали 2915(42,5%) осіб. 432 респонденти утримались від пропозицій, 322 — повністю задоволені поточним станом («все супер», «все влаштовує»).

Серед суттєвих пропозицій – посилення контролю за температурою подачі готових страв (23%), покращення технології приготування, зміна рецептури на більш смачну та естетично привабливу (16%), різноманітність меню (14,7%), збільшення виходу порцій та розширення асортименту сезонних фруктів (9%), врахування побажань дітей, впровадження «шведського столу» та використання натуральних приправ (5%), збільшення часу для споживання їжі, ремонт витяжних систем, харчоблоків, дотримання санмінімуму (1,9%), упровадження повноцінного дієтичного меню на основі медичних довідок (1,2%).

Напрямок модернізації	Кількість пропозицій	Суть пропозиції / зауваження
Температурний режим	682	Посилення контролю за температурою подачі готових страв (особливо для початкової ланки).
Якість та смак страв	467	Покращення технології приготування, зміна рецептури на більш смачну та естетично привабливу.
Різноманітність меню	430	Оновлення циклічного меню, впровадження нових страв.
Об'єм та вітамінізація	263	Збільшення виходу порцій та розширення асортименту сезонних фруктів.
Культура вибору та сервіс	154	Врахування побажань дітей, впровадження «шведського столу» та використання натуральних приправ.
Організація простору	129	Збільшення часу для споживання їжі, ремонт витяжних систем, харчоблоків, дотримання санмінімуму.
Медичне забезпечення	36	Впровадження повноцінного дієтичного меню на основі медичних довідок.

На основі викладеного вище зроблено висновки.

Програма безоплатного харчування учнів 1–11 класів сприймається батьками переважно позитивно (63,8% повністю задоволені), проте існує критичний розрив між їхньою оцінкою та реальним комфортом дітей, оскільки 62,1% учнів скаржаться на їжу (51,8% епізодично, 10,3% постійно).

Інформаційні канали слабко цифровізовані — 60,1% батьків дізнаються про меню лише усно від дітей, а реальна залученість до контролю становить критичні 0,5%.

Основними причинами дискомфорту та скарг дітей є порушення температурного режиму та смакові якості страв. Серед 42,5% респондентів, які надали пропозиції, головними вимогами є гаряча подача страв (23%), зміна рецептури (16%) та різноманітність меню (14,7%).

У 23,8% випадків під час повітряних тривог харчування повністю переривається, що свідчить про відсутність алгоритму дій у закладах освіти.

Попри низьку загальну потребу в модифікованому меню, 2,2% дітей з медичними показаннями взагалі не отримують необхідного дієтичного харчування за місцем навчання.

З метою покращення показників та ефективності організації харчування рекомендовано:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради:

1.1. Чітко дотримуватися розроблених інструкцій та затвердженого алгоритму дій щодо забезпечення дітей харчуванням у разі переривання процесу через повітряні тривоги.

1.2. Забезпечити неухильне дотримання вимог Санітарного регламенту в частині температурного режиму готових страв під час видачі. Оптимізувати графік чергування вчителів та накривання столів.

1.3. Забезпечити неухильне виконання заявок на дієтичне харчування для учнів за наявності відповідних медичних довідок від лікарів.

1.4. Активізувати роботу комісій громадського контролю із залученням батьків.

1.5. Продовжувати регулярне оприлюднення тижневого та щоденного меню на інформаційних ресурсах закладів освіти для забезпечення максимальної прозорості.

1.6. Провести моніторинг стану роботи витяжних систем та санітарного стану харчоблоків у закладах загальної середньої освіти.

1.7. Спільно з постачальниками послуг із харчування:

1.7.1. Переглянути технологічні карти з метою урізноманітнення меню та додавання дозволених натуральних спецій і фруктів.

Заступник міського голови-
директор Департаменту освіти та науки Вікторія ДРОТЯНКО

Світлана БОЙЧУК,
53-56-61