

Моніторингове дослідження щодо якості харчування в закладі у 2025/2026 навчальному році

Вид моніторингу – внутрішній.

Актуальність: питання організації безпечного, збалансованого та сучасного харчування залишається пріоритетним у зв'язку з необхідністю дотримання оновлених вимог Постанови КМУ щодо організації харчування дітей; зростанням уваги до харчової безпеки, особливо в умовах воєнного стану, можливих перебоїв постачання та потреби в адаптивних рішеннях; важливістю формування здорових харчових звичок у дітей; потребою ефективного контролю та зворотного зв'язку від здобувачів освіти, педагогів і батьків.

Мета дослідження: визначити рівень якості, безпечності та ефективності організації харчування в освітньому закладі у 2025/2026 навчальному році та виробити рекомендації для його удосконалення.

Робоча група:

Тетяна КОРОСЬКО - директор закладу;

Оксана РАСПУТЬКО - заступник директора з навчально-виховної роботи роботи;

Юлія АВДІЄНКО – сестра медична;

Олена ЯЦЕНКО – завідуючий господарством;

Наталія КОРОЛЕВСЬКА – голова батьківської ради.

Завдання дослідження:

1. Оцінити відповідність харчування вимогам чинного законодавства, санітарних норм та стандартів здорового раціону.
2. Проаналізувати меню, його різноманітність, збалансованість, харчову цінність та сезонність продуктів.
3. Вивчити думку учасників освітнього процесу щодо якості страв, смакових характеристик, порційності, умов подачі та організації процесу харчування.
4. Дослідити безпечність харчування: дотримання температурних режимів, умов зберігання продуктів, наявність документів про якість.
5. Проаналізувати якість роботи постачальників: своєчасність доставки, відповідність асортименту, рівень свіжості та надійності продуктів.
6. Виявити проблемні моменти в організації харчування та визначити можливі шляхи їх усунення.
7. Розробити рекомендації щодо оптимізації харчування, вдосконалення меню та покращення задоволеності учасників освітнього процесу.

Предмет дослідження: стан, якість та особливості організації харчування здобувачів освіти в освітньому закладі.

Методи дослідження:

1. Аналіз документів: перевірка меню, технологічних карт, сертифікатів якості продуктів, журналів термічного режиму, договорів із постачальниками; вивчення нормативних вимог щодо харчування дітей.
2. Анкетування батьків щодо задоволеності якістю харчування, смаком страв та умовами організації.
3. Спостереження за роботою харчоблоку; за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог; за процесом подачі та споживання їжі учнями.
4. Експертна оцінка: участь медичної сестри, кухарів, завгоспа чи фахівців із харчової безпеки для оцінювання умов приготування та організації харчування.
5. Оцінка матеріально-технічної бази: перевірка стану обладнання, інвентарю, холодильного обладнання тощо.

**Програма дослідження
організації та ефективності функціонування
інклюзивного навчання у 2024/2025 навчальному році**

I етап (Підготовчий):

- Визначення мети, завдань, предмета та об'єкта дослідження.
- Формування робочої групи (адміністрація, медпрацівник, відповідальні за харчування, представники батьківської спільноти).
- Розробка інструментарію: анкети для батьків.
- Узгодження графіка проведення моніторингу.

II етап (Практичний):

- Анкетування : батьків (онлайн, Google-форми) щодо довіри до шкільного харчування, зауважень і пропозицій.
- Аналіз документації: перевірка меню на відповідність нормам; аналіз сертифікатів якості та супровідної документації на продукти; оцінка технологічних карт і журналів терморежимів; аналіз договорів із постачальниками.
- Спостереження за дотриманням санітарно-гігієнічних норм у харчоблоці, технологічних процесів, умовами подачі страв; оцінка матеріально-технічної бази (обладнання, інвентар, умови зберігання продуктів).

III етап (Аналітичний):

- Обробка та систематизація отриманих даних.
- Аналіз результатів анкетування.

- Підготовка аналітичної довідки, формулювання висновків та надання рекомендацій

Очікувані результати

На основі аналізу отриманих даних оцінити поточний стан організації харчування в закладі освіти у 2025-2026 навчальному році, виявити сильні сторони та проблемні зони, розробити рекомендації щодо покращення якості харчування, оптимізації меню та умов роботи харчоблоку, що сприятиме зміцненню здоров'я, підвищенню працездатності та успішності здобувачів освіти підвищити прозорість та довіру з боку батьківської спільноти.

Висновки та рекомендації

- Зіставлення результатів від різних груп респондентів.
 - Розробка програми дій для усунення виявлених недоліків.
 - Формування рекомендацій для адміністрації, педагогів, батьків та учнів.
- Оприлюднення результатів дослідження на офіційному вебсайті закладу.

Додатки

- Результати анкетування.
- Графіки та діаграми.
- Аналітична довідка за результатами дослідження.

ДОВІДКА

за результатами моніторингового дослідження

щодо якості харчування в закладі у 2025/2026 навчальному році

Мета опитування : визначення рівня задоволеності учасників освітнього процесу якістю харчування, умовами організації харчування, дотриманням норм та вимог щодо безпечності та поживності страв у закладі освіти у 2025/2026 навчальному році.

Період опитування – жовтень 2025 року.

Тип опитування – анонімне анкетування з використанням вебінструменту «Google-форми».

В анонімному онлайн-опитуванні взяли участь 35 респонденти. З них: учнів -8; батьків – 27. (Діаграми додаються).

Результати опитування учнів :

Таким чином, серед сприятливих чинників, які позитивно впливають на рівень задоволеності учнів якістю харчування, було визначено:

- Смакові якості страв — значна частина опитаних відзначила, що страви є смачними та приємними на вигляд.

- Дотримання температурного режиму — учні вказують, що їжа здебільшого подається теплою.
- Доброзичливе ставлення працівників харчоблоку — учні позитивно оцінили ввічливість персоналу.
- Чистота приміщення їдальні — більшість респондентів наголошують на належному санітарному стані.
- Наявність корисних страв та овочів у щоденному меню, що відповідають сучасним нормам здорового харчування.

За результатами опитування учнів виявлено також низку несприятливих чинників, що знижують рівень задоволеності якістю харчування у закладі, а саме:

- Наявність випадків подачі страв недостатньо високої температури (неповністю теплі страви).
- Зручність організації харчування (інколи не вистачає часу для приймання їжі).
-

Результати опитування батьків (діаграми додаються):

Таким чином, серед сприятливих чинників, які батьки відзначили під час опитування, є такі:

- 96 % опитаних батьків відмітили високими та добрими оцінками чистоти дотримання санітарно-гігієнічних норм у їдальні та на харчоблоці.
- 92 % - відмітили якісні продукти, що використовуються для приготування страв, та відсутність нарікань на їх свіжість.
- 96 % батьків відмітили задоволення харчуванням дитиною, що позитивно впливає на загальне сприйняття харчування та його користь для дітей
- 92% - відмітили відповідність порцій віковим потребам дитини, відповідають нормам здорового харчування та забезпечує дітей необхідною кількістю поживних речовин. Це свідчить про правильне планування меню з урахуванням вікових особливостей учнів.
- 89% батьків вказали, що в закладі враховуються індивідуальні потреби, зокрема беруться до уваги дотримання дієтичних рекомендацій, заміни окремих продуктів у разі алергій та інформованості персоналу про особливі потреби дітей.

Висновки за результатами дослідження:

Якість організації харчування загалом відповідає основним вимогам чинних санітарних норм та стандартів здорового харчування. Меню здебільшого збалансоване, містить овочеві, круп'яні та білкові страви, достатню різноманітність фруктів і сезонних продуктів.

Умови зберігання, приготування та подачі їжі в більшості випадків відповідають вимогам, але зафіксовано поодинокі порушення температурного режиму та необхідність оновлення окремого обладнання.

Рівень задоволеності учнів харчуванням є достатнім, найбільше зауважень стосується температурних характеристик окремих страв.

Батьки загалом позитивно оцінюють організацію харчування.

Постачання продуктів стабільне.

Моніторинг засвідчив потребу у системній комунікації між адміністрацією, харчоблоком, учнями та батьками, а також необхідність налагодження постійного зворотного зв'язку.

Рекомендації:

1. Заступнику директора з навчально-виховної роботи організувати систему регулярного моніторингу (не менше ніж 2 рази на рік).
2. Працівникам харчоблоку:
 - 2.1. Забезпечити публікацію щоденного меню, інформації про склад страв.
 - 2.2. Забезпечити неухильне дотримання температурних режимів зберігання і видачі страв.
 - 2.3. Підвищувати кваліфікацію через участь у тренінгах і навчальних програмах із здорового харчування.
3. Батьківській спільноті активно брати участь у періодичних опитуваннях, надавати конструктивні пропозиції, за можливості долучатися до громадського контролю та підтримувати формування здорових харчових звичок дітей вдома.
4. Класним керівникам:
 - 4.1. Запровадити з учнями інтерактивне навчання про здорове харчування (квести, інформаційні куточки, тренінги).
 - 4.2. Залучати учнів до оцінювання якості страв через прості анкети або «скриньки відгуків».

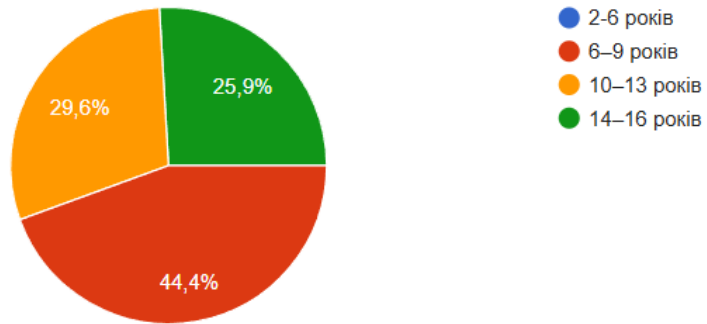
Директор

Тетяна КОРОСЬКО

Анкетування батьків Бочечківського ЗЗСО щодо якості харчування у закладі

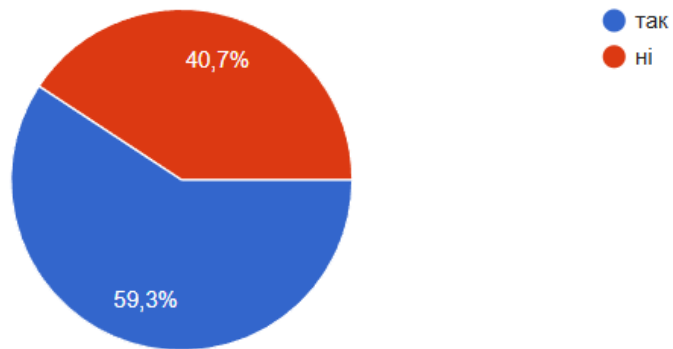
1. Вік вашої дитини:

27 ответов



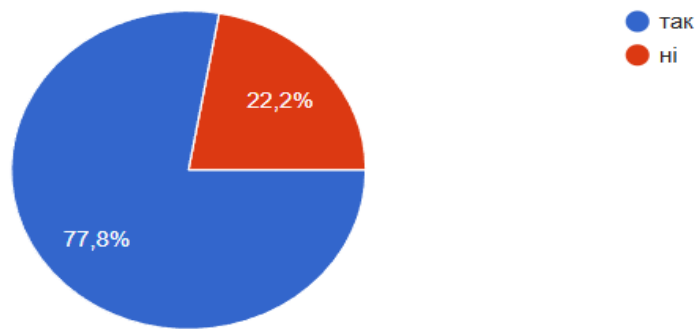
2. Відвідує сніданок у закладі?

27 ответов



3. Відвідує обід у закладі?

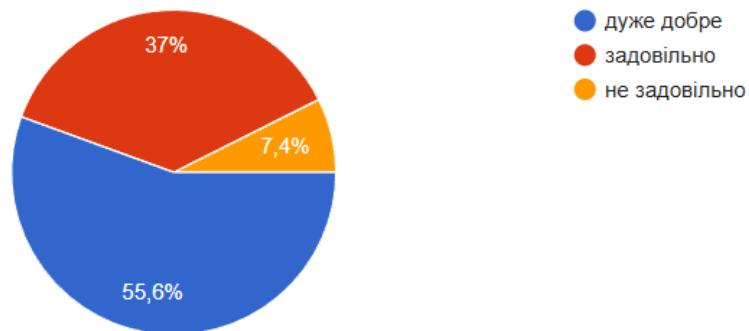
27 ответов



4. Як ви оцінюєте різноманітність страв?

Kor

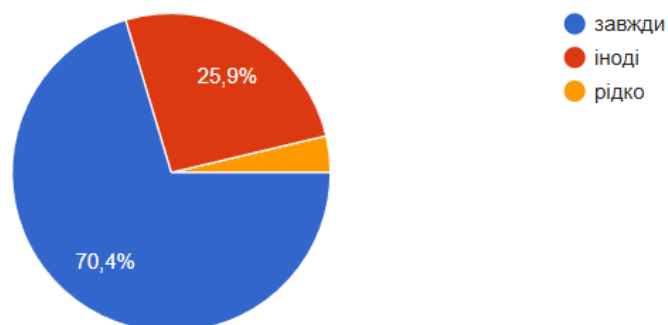
27 ответов



5. Як часто дитина розповідає, що їжа смачна?

I

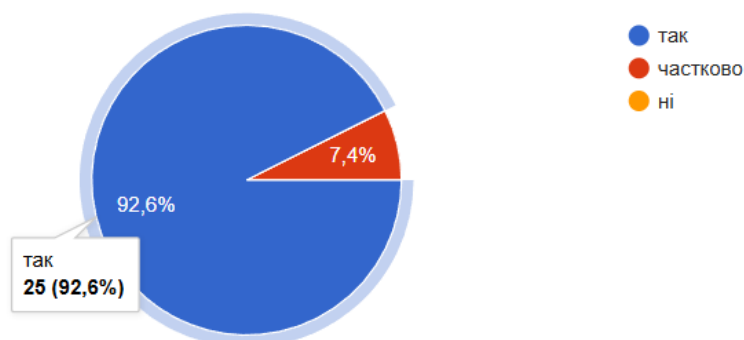
27 ответов



6. Чи відповідають порції віковим потребам дитини?



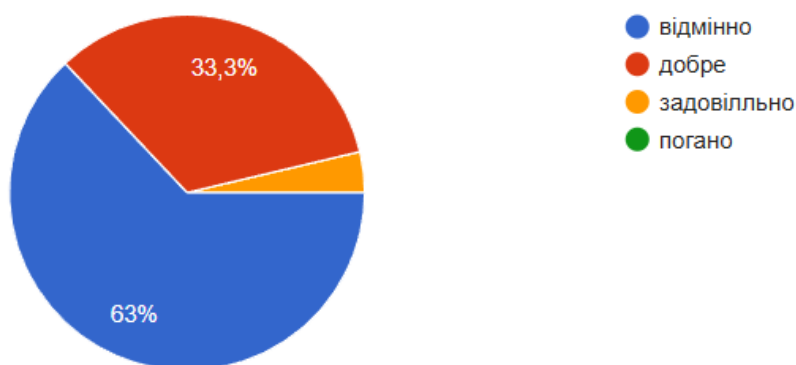
27 ответов



7. Як ви оцінюєте умови у шкільній їдальні (чистота, сервіс)?



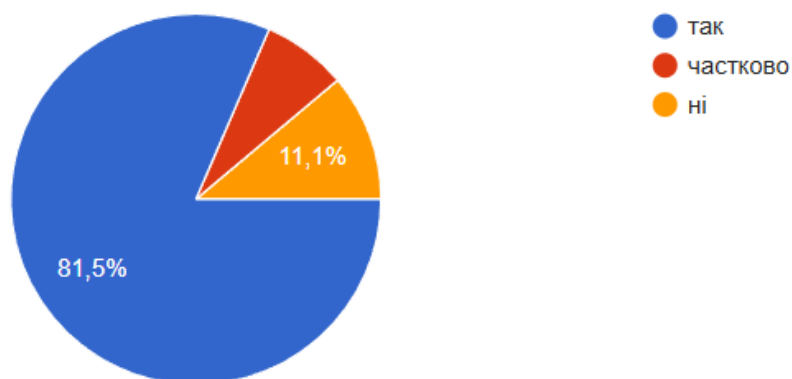
27 ответов



8. Чи враховуються індивідуальні потреби (алергії, дієти)?



27 ответов



**9. Ваші пропозиції та побажання:
(Відкрите питання)**

27 ответов

Все задовольняє
Все влаштовує
Все влаштовує
-
Все чудово, тільки не страви Клопотенка
Все на відмінно
Усе влаштовує
Не маю
Немає

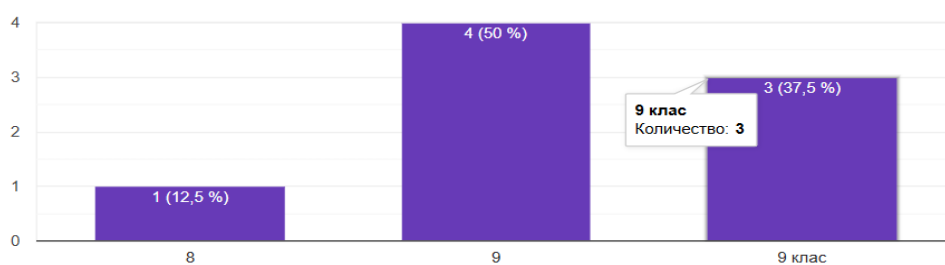
Жодних.
Відсутні
Бажаю всього найкращого
Я в їдальні не була сказати нічого не можу. Щоб не було зліпши і холодні макарони.
Наразі дитина на харчування не скаржилася
Нема
Зауважень немає
Зауважень до меню не маю
Дитину все влаштовує!
Побажань не маю
Покращення складу страв
Так тримати

Анкетування здобувачів освіти Бочечківського ЗЗСО щодо якості харчування у закладі

1. Вкажи свій клас:

 [копіювати діаграму](#)

8 ответов



2. Як часто ти харчуєшся у шкільній їдальні?

 [копіювати](#)

8 ответов

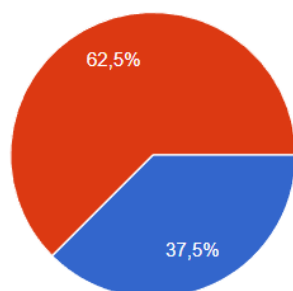


- щоразу, коли в закладі
- один раз на тиждень
- рідко

3. Чи подобається тобі шкільна їжа?

 [Копи](#)

8 ответов



- так, дуже
- задовільно
- не подобається

4. Які страви ти любиш найбільше?

8 ответов

Нагетси
Пюре з м'ясом і салатом, гречка з підливою і салатом
Я люблю все
картоплю, салат
Макарони с сыром
Плов, салат, сік, фрукти
Салати
Гречка з підливою,салат з капусти і моркви та бутерброди хліб та сир і сік

5. Які страви тобі не подобаються або хотів/ла б змінити?

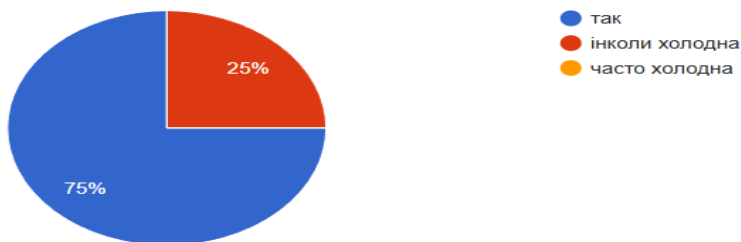
8 ответов

Таких немає
Мені все подобається
Мені все подобається
не знаю
Незнаю
Немає
Усі подобаються
Всі подобаються

6. Чи достатньо гаряча їжа, коли ти її отримуєш?

 Копир

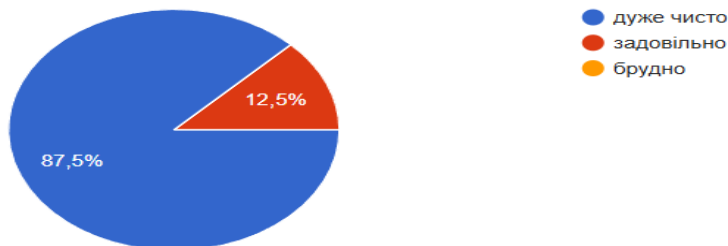
8 ответов



7. Як ти оцінюєш чистоту їдальні?

 Ко

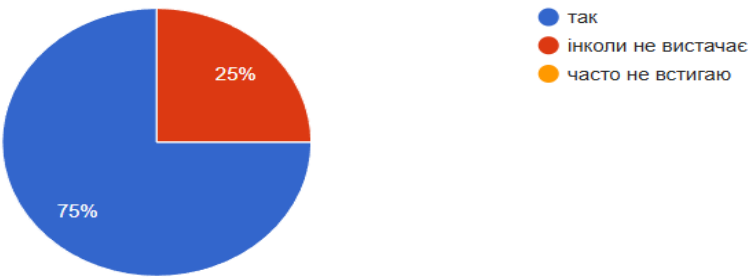
8 ответов



8. Чи достатньо часу для прийому їжі?

 Копирс

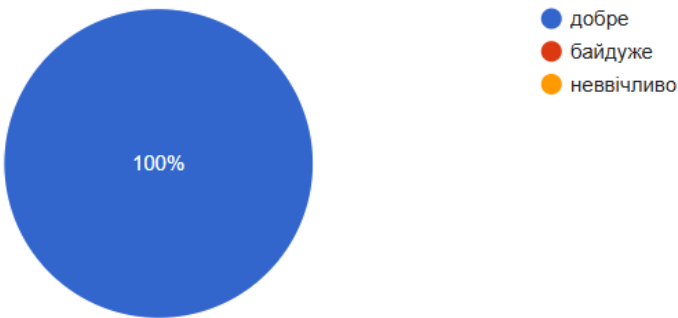
8 ответов



9. Як ставляться до вас працівники їдальні?

 К

8 ответов



10. Щоб ти хотів/ла змінити або додати ?
(відкрите питання)

8 ответов

Нічого
Мені все подобається
Все влаштовує
нічого
Сахар додати
Більше простору в їдальні і щоб були вішаки для одягу
Усе влаштовує
Мене все задовільняє