**АНАЛІТИЧНА ДОВІДКА**

**про результати опитування учасників освітнього процесу**

**щодо якості харчування в ЗЗСО**

Протягом грудня 2020 року – лютого 2021 року Департаментом освіти і науки КОДА спільно із КНЗ КОР «Київський обласний інститут після­дип­ломної освіти педагогічних кадрів» було проведено регіональне соціологічне дослідження щодо оцінки якості харчування в ЗЗСО Київської області.

В опитуванні щодо якості харчування в закладах загальної середньої осві­ти Київської області взяли участь **2190** респондентів: **1011** *батьків / опікунів, представників громадськост*і, **912** *учнів 5–11**класів сільської та міської місцевостей*, **267** педагогічних працівників.

***Рис.1. Розподіл учасників опитування за категоріями щодо якості харчування в ЗЗСО Київської області***

У ході дослідження респондентам було запропоновано відповісти на низку запитань щодо якості харчування в ЗЗСО Київської області.

На основі аналізу відповідей респондентів було сформульовано висновки.

***Обізнаність і ціннісні орієнтації респондентів щодо питання здорового харчування***

Ідея здорового харчування сприймається позитивно всіма категоріями респондентів: майже всі педагогічні працівники (**95%**) і абсолютна більшість батьків / опікунів учнів та представників громадськості (**87%**) розглядають ідею здорового харчування *як власну ціннісну орієнтацію*;

більшість опитаних учнів (**70%)** вважають себе обізнаними в питаннях здорового харчування і трохи більше половини (**56%**) оцінюють свій раціон харчування як збалансований; приблизно **2/3** від опитаних батьків і учнів засвідчили, що в їхніх сім’ях дотримуються здорового харчування. Ці показники не є критичними, але засвідчують актуальність питання та необхідність організації відповідної просвітницької роботи в ЗЗСО.

***Потенціал шкільної освіти щодо навчання правилам здорового харчування здобувачів освіти***

***Рис 2. Оцінка потенціалу шкільних навчальних предметів і курсів щодо навчання правилам здорового харчування***

**94%** педагогів, **90%** батьків, **76%** учнів засвідчили, що найбільший потенціал для засвоєння правил здорового харчування має курс *основи здоров’я*;

учні зазначили, що отримують такі знання також під час вивчення *біології* (**38%**), *фізичної культури* (**18%**), *природознавства* (**10%**);

педагоги вважають, що навчальні предмети й курси мають більш високий по­тенціал. Так, знання про правила здорового харчування можливо інтегрувати у зміст *біології* (**66%**), *фізичної культури* (**57%**), *природо­знав­ства* (**43%**), *хімії* (**26%**);

щодо введення *спеціального курсу за вибором із проблематики здорового харчування* думки розділились навпіл. Необхідним увести такий курс вважають **51%** учнів і вчителів, **58%** батьків / опікунів учнів та представників громадськості. Інші респонденти вважають, що знань, отриманих на уроках, учням цілком достатньо для формування навичок здорового харчування.

***Оцінка якості харчування у шкільних їдальнях***

Опитування засвідчило, що **31%** учнів та **24%** їхніх батьків / опікунів відповіли, що діти взагалі *не користуються послугами шкільної їдальні;*

**65%** учнів, які харчуються в їдальні, за свідченням їхніх батьків / опікунів, користуються послугами їдальні лише для обіду, **11% –** лише для сніданку;

**Рис 3. Оцінка якості харчування у шкільних їдальнях ЗЗСО**

щодо покращення якості харчування (смак, привабливість, температура страв) усі категорії респондентів були одностайні. Близько **70%** учнів, учителів, батьків / опікунів, представників громадськості відзначили *необхідність покращення якості харчування* в закладах освіти;

найбільш важливою проблемою більшість респондентів (учні – **47%,** батьки / опі­куни учнів та представники громадськості – **64%,** педагогічні працівники – **78%**)вбачають *нестачу асортименту страв;*

на думку школярів (**15%**) та їхніх батьків / опікунів (**19%**), потрібно *покращити санітарно-гігієнічні умови* і *якість обслуговування* тощо;

педагогічні працівники (**33**%) та батьки (**18%**) висловлюють незадоволення щодо *співвіднесення якості і ціни продукції* у шкільних їдальнях.

Були надані **пропозиції щодо покращення якості послуг шкільної їдальні**:

*на думку учнів варто:*

забезпечити споживачів сніданками; готувати смачну їжу; збільшити асортимент страв, регулювати графік харчування школярів; забезпечити споживачів теплою їжею, надавати можливість вибору одного комплексного обіду з декількох запропонованих; контролювати стандарти шкільного меню, інформувати про визначений набір продуктів і технологічні карти з акцентом на прості, дешеві і корисні страви, знизити вартість харчування;

*на думку педагогічних працівників та батьків / опікунів учнів та представників громадськості* необхідно:

забезпечити їдальню кваліфікованим персоналом, залучати до створення меню дієтолога; забезпечити можливість вибору страв, наявність сніданків; організувати спостереження батьків за послугами їдальні; виключити із раціону ковбасні вироби і смажену їжу; збільшити в раціоні кількість молочних продуктів, овочів та фруктів, соків, салатів; забезпечити оптимальну температуру готових страв; надавати можливість вибору одного комплексного обіду з декількох запропонованих; включати батьків до бракеражної комісії, спростити тендерні процедури для покращення закупівель харчових продуктів тощо.

***Експериментальні форми харчування***

Найбільш привабливими й доцільними експериментальними формами харчування в закладі освіти виявились такі:

***«шведський стіл»*** обрали 64% учнів, 61% педагогічних працівників, 41% батьків;

***«інтернет-меню»*** – 37% учнів, 23% батьків;

***мультипрофільне харчування*** з урахуванням рецептури страв, розробленої Євгеном Клопотенком, – 28% учнів, 35% педагогічних працівників, 31% батьків / опікунів;

***кейтерінг*** – 12% учнів та 14% педагогів.

**Рис 4. Привабливі експериментальні форми харчування**

***Шкільні буфети: необхідність функціонування, якість продукції та асортимент***

Щодо наявності та асортименту і якості продукції в шкільних буфетах опитуваними було зазначено:

**63%** педагогів, **56%** учнів засвідчили, що в їхніх закладах освіти немає шкільного буфету;

біля **70%** опитаних педагогів і батьків / опікунів учнів вважають, що в ЗЗСО потрібен буфет. Інші респонденти вважають, що буфет в їхньому закладі освіти не потрібен;

лише **14%** педагогів і **12**% учнів закладів освіти, у яких є буфет, засвідчили, що цілком задоволені якістю продукції в шкільному буфеті;

**9%** педагогів і **20%** учнів повністю *незадоволені асортиментом і якістю продукції,* наявної в буфеті.

Були надані пропозиції щодо буфетної продукції:

*на думку учнів,* варторозширити асортимент продукції (напої, снеки, піца, булочки, гарячі булочки, томатний сік), збільшити кількість видів фруктів, дати можливість придбання неповних обідів (окремо салат, гарнір, чай, сік тощо), легких страв у пластикових упаковках;

*на думку педагогічних працівників та батьків / опікунів учнів, представників громадськості,* у буфетах має продаватися вода, свіжа випічка, чай, кава, соки, корисні снеки, здорова їжа, фрукти, печиво, сухофрукти, йогурти, необхідно збільшити кількість видів фруктів, придбання неповних обідів (окремо салат, гарнір, чай, сік тощо).

***Зміни у харчуванні в ЗЗСО протягом 2020/2021 навчального року***

У відповіді на це питання респонденти мають кардинально протилежні думки.

**71%** учнів та **75%** батьків / опікунів учнів та представників громадськості вважають, що за останній рік якість харчування в їхньому закладі освіти *не покращилася*.

Водночас **64%** педагогів висловлюють протилежну думку і засвідчують *позитивні зрушення* в забезпеченні учасників освітнього процесу здоровим харчуванням, а саме: урізноманітнилося меню, з'явилося сучасне меню, стали достатніми порції, збільшився асортимент випічки та фруктів, відбулася зміна обладнання, у їдальні зроблено ремонт тощо.