МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ СОЦІОЛОГІЇ ТА УПРАВЛІННЯ

КАФЕДРА ФІЛОСОФІЇ, ПУБЛІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ТА СОЦІАЛЬНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота магістра

ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У ЗАКЛАДАХ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Виконав: магістрант 2-го курсу, групи 8.2813-1з
спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування»
освітньо-професійної програми «Публічне управління та адміністрування»
М.М.Гавриленко

Керівник: професор кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи, д.філос.н., доцент Масюк О.П.

Рецензент: доцент кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи, к.держ.упр., доцент Заїка О.В.

Запоріжжя – 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет соціології та управління
Кафедра філософії, публічного управління та соціальної роботи
Рівень вищої освіти магістр
Спеціальність 281 «Публічне управління та адміністрування»
Освітньо-професійна програма «Публічне управління та адміністрування»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи
_____Т.І. Бутченко
«____»_____2024 року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРАНТЦІ
Гавриленко Мар'яні Мар'янівні
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи Публічно-управлінське забезпечення системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти
керівник роботи Масюк О.П., професор кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи, д.філос.н., доцент
(прізвище, ім'я, по-батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом ЗНУ від «11» березня 2024 року № 433-с

2. Строк подання студентом роботи 4 грудня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи 1. Бутченко Т. І. Соціальне проектування : навчальний посібник. Запоріжжя : ЗНУ, 2020. 107 с. 2. Лоушинський І., Лпушинська Н. Реформування системи шкільного харчування в Україні: управлінський аспект. *Науковий вісник Вінницької академії безперервної освіти.* Серія Екологія. Публічне управління та адміністрування. № 1 (2024). URL: https://journals.academ.vinnica.ua/index.php/eco-pa/article/view/126 (дата звернення: 10.11.2024). 3. Меркулова Т. В., Пересипкіна Т. В., Авдієвська О. Г., Чернякова Г. М. До питання організації харчування дітей в закладах загальної середньої освіти. URL: https://core.ac.uk/download/pdf/328130959.pdf (дата звернення: 10.11.2024).

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) 1. Розглянуто наукову розробку проблеми публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти. 2. Виконано уточнення основних понять: «публічне управління», «система харчування», «діти», «заклади загальної середньої освіти». 3. Проаналізовано принципи та методи дослідження публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти. 4. Надано основні характеристики системи харчування дітей в ЗЗСО. 5. Охарактеризовано нормативно-правове забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти.

6. Сформовано показники ефективності публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти. 7. Проведено оцінку стану публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти. 8. Представлено напрями вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): 17 рисунків

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада Консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Масюк О.П., професор кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи, д.філос.н., доцент	20.03.2024	20.03.2024
Розділ 2	Масюк О.П., професор кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи, д.філос.н., доцент	28.08.2024	28.08.2024
Розділ 3	Масюк О.П., професор кафедри філософії, публічного управління та соціальної роботи, д.філос.н., доцент	10.10.2024	10.10.2024

7. Дата видачі завдання 10 березня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	Березень 2024	*виконано*
2.	Бібліографічний пошук	Квітень 2024	*виконано*
3.	Розробка основних положень роботи	Червень 2024	*виконано*
4.	І розділ	Червень – серпень 2024	*виконано*
5.	ІІ розділ	Серпень – жовтень 2024	*виконано*
6.	ІІІ розділ	Жовтень – листопад 2024	*виконано*
7.	Систематизація висновків	Листопад – грудень 2024	*виконано*
8.	Нормоконтроль	Листопад – грудень 2024	*виконано*

Студент _____ М.М. Гавриленко

Керівник роботи _____ О.П.Масюк_____

Нормоконтроль пройдено

Нормоконтролер _____ О.О. Широбокова

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота складається з 86 сторінок, 73 позицій у списку літератури, 1 додатку.

ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У ЗАКЛАДАХ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Мета дослідження: пошук напрямів вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей ЗЗСО.

Об'єкт дослідження: теоретичні, методологічні та практичні аспекти державного управління харчуванням

Предмет дослідження: публічно-управлінське забезпечення системи харчуванням дітей закладів загальної середньої освіти.

Методи дослідження: аналіз, синтез, індукція, дедукція, моделювання, абстрагування, конкретизація, емпіричні методи, статистичний аналіз, економічний аналіз.

Новизна дослідження: представлено можливості запровадження сучасних методів моніторингу, контролю якості харчових продуктів, оптимізація фінансових ресурсів та залучення громадськості значно підвищать ефективність системи публічного управління в організації харчування у закладах освіти.

Гіпотеза: ефективність системи публічного управління в організації харчування у закладах загальної середньої освіти підвищиться за умови впровадження сучасних методів моніторингу та контролю якості харчових продуктів, оптимізації фінансових ресурсів.

Висновки: 1. Розробка та впровадження нормативних актів для організації шкільного харчування є ключовими для забезпечення його безпеки та якості.

2. Використання наукових методів дозволяє всебічно дослідити проблему публічно-управлінського забезпечення шкільного харчування дітей.

3. Запропонована гіпотеза повністю підтверджена. Впровадження сучасних методів моніторингу, контролю якості харчових продуктів, оптимізація фінансових ресурсів підвищать ефективність системи публічного управління в організації харчування у закладах освіти.

SUMMARY

The qualification paper consists of 86 pages, 73 references in the bibliography, and 1 appendix.

PUBLIC ADMINISTRATIVE SUPPORT FOR THE CHILDREN'S NUTRITION SYSTEM IN GENERAL SECONDARY EDUCATION INSTITUTIONS

Research objective: to identify directions for improving the public administrative system for children's nutrition in general secondary education institutions.

Object of the research: theoretical, methodological, and practical aspects of state management of nutrition.

Subject of the research: public administrative support for the children's nutrition system in general secondary education institutions.

Research methods: analysis, synthesis, induction, deduction, modeling, abstraction, specification, empirical methods, statistical analysis, and economic analysis.

Research novelty:

Hypothesis: The effectiveness of the public management system in organizing nutrition in general secondary education institutions will significantly improve with the implementation of modern methods of monitoring and quality control of food products, optimization of financial resources, and active public involvement in decision-making processes.

Conclusions: 1. The development and implementation of regulatory acts for organizing school nutrition are key to ensuring its safety and quality.

2. The use of scientific methods enables a comprehensive study of the issue of public administrative support for children's school nutrition.

3. Based on the analysis of the research results, it can be concluded that the proposed hypothesis is fully confirmed. The introduction of modern monitoring methods, quality control of food products, optimization of financial resources, and public engagement significantly enhance the efficiency of the public management system in organizing nutrition in educational institutions.

ЗМІСТ

ВСТУП……..3
РОЗДІЛ 1 МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ…….....7
1.1 Наукова розробка проблеми публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти…….....7
1.2 Уточнення основних понять: «публічне управління», «система харчування», «діти», «заклади загальної середньої освіти»…….10
1.3 Принципи та методи дослідження публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти……14
РОЗДІЛ 2. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ……...19
2.1. Основні характеристики системи харчування дітей в ЗЗСО……..19
2.2 Нормативно-правове забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти……...32
2.3 Показники ефективності публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти……...40
РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДЖЕННЯ ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ В ЗАПОРІЖЖІ……44
3.1 Оцінка стану публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти…….44
3.2 Напрями вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти……...61
ВИСНОВКИ……...67
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ……...73
ДОДАТКИ……..82

ВСТУП

Актуальність роботи. Сучасна система загальної середньої освіти має гарантувати виховання особистості, патріотичного та інноваційного громадянина. Система організації харчування в навчальних закладах повинна забезпечити формування культури здорового, повноцінного харчування, що можливо реалізувати за допомогою внесення якісних змін в технологічні процеси та модернізувати обладнання їдалень (харчоблоків) навчальних закладів.

Кабінет Міністрів України затвердив план заходів щодо покращення шкільного харчування, який став своєрідною «дорожньою картою» реформування шкільного харчування. Попереду післявоєнний розвиток – найскладніший етап відбудови, одним із яких є державна підтримка покращення ресурсного забезпечення шкільних їдалень. На даному етапі вдосконалення показником якості змін у системі харчування закладів освіти має стати вміння швидко готувати безпечну, смачну та привабливу їжу, що, насамперед, залежить від кваліфікації кухарів, можливості мережі для забезпечення безперебійної роботи харчоблоків з професійним обладнанням для приготування їжі, постачання якісної продукції та інших факторів.

Ефективним є використання коштів на покращення їдалень та буфетів у закладах освіти. Серед пріоритетів в сучасних умовах – використання нових моделей в організації харчування, сучасне технологічне обладнання, впровадження процедур на основі НАССР, відбір готових успішних кейсів і практик, навчання співробітників. Дослідження концептуального та класифікаційного інструментарію, видів дитячого харчування, характеристики важливих частин дитячого харчування, державного управління у сфері дитячого харчування, методів публічного управління у сфері дитячого харчування є предметом сучасних наукових досліджень вчених з різних галузей державного управління.

Компетенція вчених і предмет їх наукових досліджень, галузь

харчування, а особливо дитячого, постійно перебуває під пильною увагою та широкою проблемою дослідження. На нашу думку, це логічно, адже сфера харчування є однією з найважливіших сфер суспільного життя, яка відповідає за фізичне здоров'я населення.

Проблемна ситуація полягає в тому, що протягом останніх років у багатьох країнах зростання ожиріння серед дорослих і дітей досягло у середньому 75% і стало неінфекційною епідемією. Важливість цієї проблеми було вісвітлено в травні 2010 р. на 63-ї сесії Всесвітньої організації охорони здоров'я, де було затверджено пакет рекомендацій щодо якості харчових продуктів орієнтованих на дітей. У 2019 році О. Зеленська стала ініціатором змін в роботу шкільних їдалень. Зокрема, з'явився новий гігієнічний регламент та гігієнічні вимоги до виробництва та розповсюдження харчових продуктів у школах, розроблено методи закупівель та методи використання системи НАССР, а також «Набір рецептів для дітей шкільного віку в організованих навчально-оздоровчих закладах». У 2020 році Кабінет Міністрів України ухвалив рішення «Про затвердження плану заходів щодо вдосконалення системи шкільного харчування». Робота над стратегією розпочалася влітку 2023 року і вже лютому була направлена на розгляд уряду.

Прийняття цього документу є одним із найважливіших кроків у процесі зміни та вдосконалення системи організації харчування в закладах освіти та забезпечення дітей якісним та повноцінним харчуванням.

Реформа шкільного харчування є пріоритетним напрямком оздоровлення дітей, оскільки вона спрямована на формування здорового вибору харчування, якого будуть дотримуватися у дорослому житті. Наразі це комплекс заходів, спрямованих на зміну системи харчування – від правил споживання, технологічних процесів, підходу до закупівлі продуктів, послуг харчування та пристроїв для зберігання продуктів до поведінкових аспектів та поінформованості населення щодо здорового харчування та здорових харчовиї звичок.

Головною метою реформи є не лише забезпечення якомога більше дітей

здоровим та якісним харчуванням через реформування нинішньої системи, а й формування звички здорового харчування як у дітей, так і у дорослих, широка популяризація ідеї здорового харчування в українців. У результаті ці зміни покликані покращити здоров'я населення та підвищити якість життя в Україні.

Магістерська робота присвячена теоретичному дослідженню державного управління системою харчування дітей у загальної середньої освіти, аналізу правил і порядку організації харчування у загальноосвітніх навчальних закладах.

Об'єктом дослідження є теоретичні, методологічні та практичні аспекти державного управління харчуванням.

Предметом дослідження є публічно-управлінське забезпечення системи харчуванням дітей закладів загальної середньої освіти.

Метою дослідження є пошук напрямів вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти.

Завдання дослідження:

– розглянути наукову розробку проблеми публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти;

– виконати уточнення основних понять: «публічне управління», «система харчування», «діти», «заклади загальної середньої освіти»;

– проаналізувати принципи та методи дослідження публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти;

– надати основні характеристики системи харчування дітей в ЗЗСО;

– охарактеризувати нормативно-правове забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти;

– сформувати показники ефективності публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти;

– провести оцінку стану публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти;

– представити напрями вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти.

Методи дослідження. Аналіз нормативно-правового забезпечення харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, індукції, дедукції, аналіз документів, порівняльний аналіз та узагальнення.

Практичне значення результату полягає в тому, що представлено можливості запровадження сучасних методів моніторингу, контролю якості харчових продуктів, оптимізація фінансових ресурсів та залучення громадськості значно підвищать ефективність системи публічного управління в організації харчування у закладах освіти.

Гіпотеза дослідження полягає в тому, що ефективність системи публічного управління в організації харчування у закладах загальної середньої освіти значно підвищиться за умови впровадження сучасних методів моніторингу та контролю якості харчових продуктів, оптимізації фінансових ресурсів і активного залучення громадськості до процесу прийняття рішень. Система харчування повинна сприяти не лише насиченню дітей енергією, а й забезпечувати їхнє здоров’я та правильний фізичний розвиток. Це може включати уникнення шкідливих продуктів та пропаганду здорового способу життя через харчування. Важливо, щоб батьки, вчителі та інші члени громади брали участь у процесі прийняття рішень щодо системи харчування. Їхні думки та фітбек можуть допомогти вдосконалити цю систему.

Апробація результатів дослідження.

Гавриленко М. М. Вебінар з питань особливості організації харчування дітей в закладах загальної середньої освіти. 2024. Запорізьке міське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області.

Гавриленко М. М. Вебінар щодо особливостей організації харчування в закладах освіти в умовах воєнного стану. 2024. Запорізьке міське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури.

РОЗДІЛ 1
МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

1.1 Наукова розробка проблеми публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти

Проблема публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей в закладах загальної середньої освіти є однією з ключових у контексті забезпечення якості освіти та здоров'я учнів. Дана проблема охоплює наступні аспекти: законодавче регулювання, стандарти якості харчування, фінансові питання, а також контроль за дотриманням вимог безпеки харчових продуктів.

Основні напрями наукової розробки цієї проблеми:

1. Законодавче регулювання (Тімашов В. О. [59], Гуржій Т. О. [59], Пустовіт Ю. Ю. [59], Колбіна Н. Г. [12], Корнієнко О. О. [15], Лопушинський І. [18], Лукіна Т. О. [20], Меркулова Т. [24], Пересипкіна Т. [24], Авдієвська О. [24], Чернякова Г. [24], Михайлова Л. М. [26], Савенко Л. М. [26], Стасюк В. С. [26]).

Даними авторами досліджується розробка та впровадження нормативних актів, які регламентують організацію шкільного харчування, мають вирішальне значення. Це охоплює стандартизацію меню, контроль за калорійністю та збалансованістю раціону, а також обов'язковість дотримання санітарно-гігієнічних норм.

2. Організація та фінансування системи харчування (Лоушинський І. [20], Лпушинська Н. [20], Коноваленко А. С. [14], Лозова Т. М. [18], Марцин Т. О. [23], Вітряк О. П. [23], Федорова Д. В. [23]).

Автори дійшли висновку, що важливо розробити моделі ефективного фінансування шкільного харчування, зокрема, за рахунок місцевих бюджетів, державних програм, а також можливих залучених джерел фінансування

(партнерство з приватним сектором, благодійні фонди).

3. Контроль якості (Меркулова Т. В. [24], Пересипкіна Т. В. [24], Авдієвська О. Г. [24], Чернякова Г. М. [24], Безкоровайний Д. О. [2], Горошко Н. І. [2], Четчикова О. І. [2], Звягінцева І. М. [2]).

Авторами досліджується система контролю якості продуктів, які використовуються для шкільного харчування, а також механізми моніторингу їхнього впливу на здоров'я дітей. Дослідження також зупиняється на співпраці органів державної влади, закладів освіти та громадськості.

Дослідження публічно-управлінське забезпечення системи харчування в школах потребує комплексного підходу, що включає законодавчі, організаційні, фінансові та технологічні рішення. Це дозволить забезпечити належну якість харчування, що безпосередньо впливає на здоров'я дітей і якість освітнього процесу.

Отже, розробка та впровадження нормативних актів, що регламентують організацію шкільного харчування, є важливими для забезпечення безпеки та якості продукції. Це включає стандартизацію меню, контроль калорійності та збалансованості раціону, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Моделі ефективного фінансування, зокрема через місцеві бюджети, державні програми, а також партнерства з приватним сектором і благодійними фондами, можуть сприяти підвищенню доступності та якості харчування.

Контроль якості харчування є необхідним для забезпечення безпеки та використання продукції. Механізми моніторингу та контролю повинні виконувати не лише якість продуктів, а й їх вплив на здоров'я дітей. Співпраця органів влади, закладів освіти та громадськості є важливим для належного контролю та відповідальності.

У результаті, для ефективного функціонування системи шкільного харчування потрібен комплексний підхід, що включає законодавчі, організаційні, фінансові та технологічні рішення. Це дозволяє забезпечити належний рівень харчування, що позитивно впливає на здоров'я дітей та їх навчальні досягнення.

Отже, проблема публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти є важливим аспектом для забезпечення якості освіти та здоров'я учнів. Рішення цієї проблеми вимагає комплексного підходу, що охоплює законодавче регулювання, організацію та фінансування, контроль за якістю харчування та механізми моніторингу.

Законодавче регулювання є основою для формування системи шкільного харчування, що включає розробку та впровадження нормативних актів, стандартів меню, контроль калорійності і збалансованості раціону. Важливою складовою є також дотримання санітарно-гігієнічних норм, що гарантує безпеку харчування.

Організація та фінансування системи харчування повинні враховувати як державне, так і місцеве фінансування, залучення партнерів із приватного сектору та благодійних фондів. Врахування цих факторів допоможе забезпечити доступність і якість харчування в навчальних закладах.

Контроль якості харчування є важливою складовою забезпечення безпеки та здоров'я дітей. Необхідно запровадити ефективні механізми моніторингу, які б включали перевірку не тільки якості продуктів, але й їх впливу на здоров'я учнів. Співпраця органів державної влади, освітніх установ та громадськості має бути забезпечена для підвищення рівня контролю.

Таким чином, для покращення системи шкільного харчування необхідно розробити і впровадити ефективні нормативно-правові акти, забезпечити належне фінансування, впровадити механізми контролю якості продуктів і їх впливу на здоров'я учнів, а також сприяти співпраці між органами влади, освітніми закладами та громадськістю. Комплексний підхід до вирішення цієї проблеми забезпечить здорове та безпечне харчування дітей, що сприятиме їхньому здоров'ю і розвитку, а також підвищить якість освітнього процесу в цілому.

1.2 Уточнення основних понять: «публічне управління», «система харчування», «діти», «заклади загальної середньої освіти»

Управління є соціальним явищем у всіх країнах на будь-якому рівні людської цивілізації. За часом виникнення управління передує виникненню перших органів управління. Основними характеристиками владно-адміністративного руху є характеристики історичних періодів стародавньої епохи, основою влади були кровні зв'язки, традиції, звичаї, племінні вірування. І вже в той час основною функцією влади (глави сім'ї або старійшини) було забезпечення існування племені, а соціальні цінності в цілому полягали в задоволенні потреб більшості суспільства. Тому стиль управління в соціальних суспільствах розглядається як історичне відокремлення від конкретного виду діяльності спільної праці групи людей.

Багатогранність такого складного соціального явища, як «управління», зумовлює наявність великої кількості визначень цього поняття у спеціальних наукових та навчальних виданнях. При цьому варто зауважити, що вони не виключають один одного, їх відмінність залежить від того, який аспект обирається пріоритетним при розгляді того чи іншого автора.

Тому доцільно узагальнити наявні варіанти визначення поняття «управління» загалом відповідно до таких загальних підходів:

1. Загальний: організація діяльності відповідно до вимог конкретних законів; практика науки та управління організаціями; наука і мистецтво, де поєднуються мета і особистість; організація та реалізація цільових впливів; організація та координація діяльності щодо використання ресурсів для досягнення бажаних результатів; метод, що розуміє систему потреб усіх учасників виробництва: суспільних, колективних, індивідуальних.

2. Практичні: узгодження з метою суспільного відтворення; планування, організація, мотивація та контроль праці; планування, організація, управління персоналом, мотивація та контроль; цілеспрямований вплив на групи людей з метою організації та координації їх діяльності.

3. Процедура: процес діяльності, прийняття та реалізації управлінських

рішень; процес або вид діяльності, який передбачає керівництво певними людьми для досягнення цілей організації; особистий вплив керівника на поведінку інших для досягнення тієї чи іншої мети (тобто пошук відповідних управлінських рішень, реалізація та контроль ефективності).

4. Предмет: організація, регулювання будь-якої системи в мінливих умовах внутрішнього середовища; у складі організації виступає цілеспрямована взаємодія суб'єкта та об'єкта в системі управління для досягнення мети, вирішення завдань. свідомість людей, спрямована на створення відповідних умов для роботи об'єкта; діяльність органів управління та працівників щодо впливу на керований об'єкт обраними методами для досягнення поставленої мети [5].

Публічне управління – це комплекс дій та процесів, спрямованих на реалізацію публічних інтересів, забезпечення соціально-економічного розвитку та надання якісних послуг громадянам з боку державних органів та органів місцевого самоврядування. Воно включає планування, організацію, мотивацію та контроль діяльності в різних сферах суспільного життя.

Як відомо, харчування відіграє важливу роль у загальному розвитку та зростанні дітей шкільного віку. Це не тільки важко для організму дітей, але й може вплинути на їх працездатність та успішність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не тільки захищає дитину від багатьох захворювань, але й додає їй більше енергії та зосередженості. Їжа в школі має бути як корисною, так і й смачною та різноманітною. Раціональне харчування базується на дотриманні трьох основних принципів: забезпечення зв'язку енергетичної цінності раціону з енерговитратами організму, задоволення фізіологічних потреб організму в заданій кількості енергії та їжі; дотримання режиму правильного харчування, тобто фізіологічно обґрунтованого розподілу кількості споживаної їжі протягом дня [19].

Організація харчування в школах – складний і багатоетапний процес. Розуміння всієї специфіки допомагає представникам закладів освіти знати, як і

в якій мірі це може сприяти формуванню звичок здорового харчування [70].

Реформа системи харчування закладів освіти, яка розпочалася в Україні у 2020 році, є важливим кроком для здоров'я та щастя дитини та суспільства. Наразі це комплекс заходів, спрямованих на зміну системи харчування – від правил споживання, технологічних процесів, підходу до закупівлі продуктів, послуг харчування та обладнання харчоблоків до поведінкових аспектів та соціальної обізнаності та розуміння здорового харчування та здорових харчових звичок.

Розробку та впровадження реформи харчування в навчальних закладах України ініціювала ініціатива першої леді Олени Зеленської. Реформу проводять відповідні міністерства – освіти і науки, охорони здоров'я, економіки, окремі державні установи – Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів та ін. [56].

У результаті впровадження реформи шкільного харчування учні отримують здорові харчові звички, які позитивно впливають на їхнє здоров'я в дитячому віці та стають основою для підтримання здорового способу життя в дорослому віці. Смачна та цікава їжа сприяє цікавому та якісному навчанню. Водночас батьки заспокоєні, бо впевнені у якості, безпечності та корисності шкільного харчування. Водночас у шкіл буде багато можливостей реалізувати свої ідеї щодо організації шкільного харчування. В Україні будується суспільство здорових, свідомих та освічених громадян [19].

Система харчування – це сукупність заходів, процесів та ресурсів, спрямованих на забезпечення регулярного, збалансованого та безпечного харчування для певної групи людей. У контексті закладів загальної середньої освіти система харчування охоплює підготовку, постачання, приготування та споживання їжі учнями, а також контроль за дотриманням санітарних норм та вимог якості продуктів.

Діти – це особи віком від народження до досягнення повноліття (зазвичай до 18 років), які знаходяться на різних стадіях фізичного, психічного та соціального розвитку. У контексті загальної середньої освіти мова йде про

учнів, що навчаються у закладах, орієнтованих на забезпечення базової та середньої освіти.

Основним видом діяльності закладу загальної середньої освіти є освітня діяльність у сфері загальної середньої освіти. Навчальний заклад провадить освітню діяльність із загальною середньою освітою на певному рівні за умови отримання відповідної ліцензії, виданої в установленому законодавством порядку [52].

Заклад загальної середньої освіти (ЗЗСО) – заклад освіти, основним видом діяльності якого є освітня діяльність у сфері загальної середньої освіти, яка провадиться на рівні загальної середньої освіти за наявності відповідної ліцензії. Видається у встановленому законодавством порядку. ЗЗСО діє відповідно до статуту, затвердженого засновником або уповноваженим ним органом.

До підпорядкування незалежно від форм і форм власності можуть входити структурні підрозділи, у тому числі філії, школи-інтернати з частковим або повним утриманням здобувачів освіти, у тому числі за рахунок засновника. Для виконання юридичних функцій вони можуть укладатися за договором з іншими юридичними особами [11].

Заклади загальної середньої освіти (ЗЗСО) – це навчальні установи, що надають освітні послуги дітям та молоді відповідно до національних освітніх стандартів. ЗЗСО включають початкові школи, основні школи та старші школи, де учні отримують базову та середню освіту, а також здобувають знання та навички, необхідні для подальшого навчання або працевлаштування.

Отже, управління є невід’ємною частиною людської цивілізації на всіх рівнях. Спочатку управління було пов’язане з племінними структурами, де основна функція влади була забезпечення виживання та гармонії у суспільстві. З часом управлінські функції розширювалися і стали більш складними, в результаті чого з’явилися різні визначення та підходи до цього явища.

Є багато підходів до визначення управління, серед яких можна виділити загальні, практичні, процедурні та предметні. Управління розглядають як

організаційну діяльність, так і як вплив на поведінку людей для досягнення певних цілей, включаючи планування, мотивацію, контроль та управління ресурсами.

Публічне управління – це процеси та дії, спрямовані на задоволення публічних інтересів і розвиток суспільства через забезпечення соціально-економічного прогресу та надання якісних послуг громадянам. Публічне управління включає в себе організацію, мотивацію та контроль у різних сферах життя.

Реформа харчування в закладах освіти України, яка розпочалась у 2020 році, є кількістю кроків для покращення здоров'я учнів. Ця реформа охоплює різні аспекти, від покращення технологічних процесів до змін у поведінкових аспектах харчування, і має на меті формувати у дітей здорові харчові звички, що покращують їх у майбутньому.

Організація харчування в закладах освіти є складним процесом, що включає всі етапи – від постачання продуктів до їх приготування та контролю за якістю. Важливою складовою є формування у дітей звички здорового харчування через постійну увагу до якості продуктів та їх енергетичної цінності.

ЗЗСО займаються ключовою роллю в наданні освіти та виховання молоді, забезпечуючи їх знання для подальшого навчання або працевлаштування. Вони функціонують відповідно до ліцензії та мають право здійснювати освітню діяльність, що забезпечує належний рівень освіти для своїх учнів.

1.3 Принципи та методи дослідження публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти

Принципи та методи дослідження публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей закладів загальної середньої освіти:

1. Системність – розгляд об'єкта дослідження як складної системи, що включає взаємопов'язані елементи: нормативно-правове забезпечення,

фінансові ресурси, управлінські процеси, кадрове забезпечення тощо, наприклад аналіз взаємодії між різними рівнями управління (державний, регіональний, місцевий) та їх впливу на систему харчування дітей.

2. Комплексність – врахування всіх аспектів проблеми, зокрема економічного, соціального, правового та технічного, наприклад оцінка впливу кожного компонента на загальну ефективність системи харчування.

3. Об’єктивність – застосування наукових методів збору та аналізу даних для отримання достовірної інформації, наприклад використання незалежних джерел інформації для перевірки результатів дослідження.

4. Доказовість – обґрунтування висновків та рекомендацій на основі зібраних даних та результатів аналізу (використання кількісних та якісних методів для підтвердження гіпотез дослідження).

5. Прогностичність – оцінка перспектив розвитку системи харчування дітей у ЗЗСО (пропонування стратегічних напрямків удосконалення публічно-управлінського забезпечення) [3; 7].

Використання системного підходу та комплексу методів дослідження дозволяє глибоко і всебічно вивчити проблему публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей у ЗЗСО. Це створює основу для розробки науково обґрунтованих рекомендацій та стратегій, спрямованих на підвищення ефективності та якості харчування в освітніх закладах [17].

Для проведення наукового дослідження публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти використовується комплекс методів, що дозволяє забезпечити об’єктивність, системність і глибину аналізу. Серед основних наукових методів виділяють:

Теоретичні методи

1. Аналіз: детальний розгляд окремих компонентів системи харчування, таких як нормативно-правова база, фінансове забезпечення, організація харчування та його контроль.

2. Синтез: об’єднання окремих елементів у цілісну картину для розуміння загального стану системи харчування та взаємозв’язків між її елементами.

3. Індукція: вивчення окремих випадків і на основі отриманих даних формування загальних висновків про стан системи харчування.

4. Дедукція: застосування загальних принципів та теорій до конкретних випадків для пояснення специфічних явищ у системі харчування.

5. Моделювання: створення моделей системи харчування для прогнозування результатів впровадження певних управлінських рішень; використання комп'ютерних моделей для симуляції різних сценаріїв розвитку системи харчування.

6. Абстрагування: виділення найбільш важливих аспектів проблеми та абстрагування від другорядних деталей [16].

7. Конкретизація: детальний розгляд окремих аспектів системи харчування для глибшого розуміння їх специфіки.

Емпіричні методи

1. Анкетування та опитування:

- збір інформації від учасників освітнього процесу (учнів, батьків, вчителів, працівників харчоблоків) щодо якості та організації харчування.
- використання анкет та опитувальників для виявлення задоволеності та проблем у системі харчування.

2. Інтерв'ю та фокус-групи:

- проведення інтерв'ю, бесід, вебінарів, круглих столів з керівниками закладів освіти, представниками органів управління та експертами в сфері харчування.
- організація фокус-груп для обговорення проблем та пошуку шляхів їх вирішення.

3. Спостереження:

- безпосереднє спостереження за процесом організації харчування у закладах освіти.
- фіксація фактів та подій, що стосуються якості харчування та дотримання санітарних норм.

4. Документальний аналіз:

- аналіз звітів, статистичних даних, нормативно-правових документів, що регулюють систему харчування дітей.
- вивчення документів, які стосуються фінансування, організації харчування та контролю за його якістю [17].

Практичні методи

1. Статистичний аналіз:

- збір та аналіз статистичних даних про стан здоров'я учнів, якість харчування, фінансове забезпечення та кадровий склад.
- використання методів описової статистики для узагальнення даних та інферентної статистики для перевірки гіпотез.

2. Економічний аналіз:

- оцінка витрат на харчування та їх ефективність.
- аналіз фінансових показників для визначення оптимальних шляхів використання ресурсів [22].

Отже, використання різноманітних наукових методів дозволяє глибоко і всебічно дослідити проблему публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Це створює основу для розробки ефективних управлінських рішень, спрямованих на підвищення якості харчування та здоров'я учнів.

Принципами дослідження публічно-управлінського забезпечення харчування є: системність (важливим є розгляд системи харчування як складної структури, що включає взаємопов'язані елементи: нормативно-правову базу, фінансове забезпечення, управлінські процеси та кадрове забезпечення. Це дозволяє аналізувати взаємодію між більш високим рівнем управління (державним, регіональним, місцевим); комплексність (оцінка системи харчування повинна виконувати різні аспекти системи (економічний, соціальний, правовий, технічний), щоб зрозуміти, як кожен компонент впливає на загальну ефективність); об'єктивність (використання наукових методів збору та аналізу даних гарантує достовірність інформації); доказовість (висновки мають бути обґрунтовані за допомогою кількісних та якісних методів, що

підтверджують гіпотези дослідження); прогностичність (оцінка майбутнього розвитку системи харчування та формулювання стратегічних напрямків удосконалення управлінського забезпечення).

Методи дослідження :

– теоретичні методи : включають аналіз, синтез, індукцію, дедукцію, моделювання, абстрагування та конкретизацію. Ці методи допомагають сформувати загальне розуміння системи стану харчування та шляхи її вдосконалення.

– емпіричні методи: анкетування, вебінари, бесіди, круглі столи, інтерв'ю, фокус-групи, спостереження, документальний аналіз та експеримент. Ці методи дозволяють отримати практичну інформацію від учасників освітнього процесу та здійснити тестування нових підходів до організації харчування.

– кількісні методи: статистичний та економічний аналіз може дозволити оцінити ефективність системи харчування, витрати та вплив на зміну її якості.

Використання різноманітних методів дозволяє всебічно дослідити систему харчування в закладах загальної середньої освіти, що створює основу для формулювання науково обґрунтованих рекомендацій щодо покращення якості харчування та здоров'я учнів. Це є ключовим для розробки ефективних управлінських рішень та стратегій, які покращують харчування в освітніх закладах і сприяють здоровому розвитку дітей.

РОЗДІЛ 2
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

2.1. Основні характеристики системи харчування дітей в ЗЗСО

Система харчування дітей у закладах загальної середньої освіти (ЗЗСО) відіграє ключову роль у забезпеченні здоров'я та розвитку підростаючого покоління. Ефективне публічно-управлінське забезпечення цієї системи є запорукою належного виконання завдань, пов'язаних з харчуванням учнів. Наукова розробка даної проблеми дозволяє сформувати стратегічні підходи та механізми управління, спрямовані на підвищення якості харчування в ЗЗСО.

Метою даного дослідження є розробка ефективної системи публічно-управлінського забезпечення харчування дітей у закладах загальної середньої освіти на основі аналізу існуючих проблем та пропозицій щодо їх вирішення.

Для досягнення мети дослідження використовувалися такі методи:

- аналіз нормативно-правових актів;
- анкетування та опитування учасників освітнього процесу (учнів, батьків, працівників харчоблоків);
- статистичний аналіз даних про стан здоров'я учнів та якість харчування.

На етапі розвитку міжнародної соціальної системи демократичні цінності, вироблені людьми протягом багатьох років, зазнавали змін і обмежень. Багато країн демонструють велику прогалину в правовому контролі та здійсненні збалансованої політики щодо громадянських прав, створюючи таким чином блокування інформації державними службовцями [6].

Харчування дітей шкільного віку в Україні, як правило, передбачає отримання готових страв або продуктів у формі шведського столу в шкільних їдальнях. Відповідно до методичних рекомендацій щодо організації харчування

учнів загальноосвітніх навчальних закладів «учні міських і сільських загальноосвітніх навчальних закладів забезпечуються харчуванням у закладах харчування на території навчання» [26].

В організації харчування дітей у ЗЗСО України використовується декілька технологічних моделей.

Моделі організації харчування у ЗЗСО:

1. Базова кухня – процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно.

2. Опорна кухня – передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування, шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі заклади освіти і заклади оздоровлення та відпочинку, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною.

3. Фабрика-кухня – передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку.

Способами організації харчування є:

1) приготування та реалізація готових страв закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг). У такому разі штат їдальні (харчоблоку), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу. У закладах дошкільної освіти допускається організація кейтерингу;

3) організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет, торговельні автомати тощо (окремо або у поєднанні з іншим способом, визначеним цим пунктом), крім закладів дошкільної освіти [42].

Відповідно до встановлених норм у ЗЗСО на 18-20 одиниць організовуються їдальні, що працюють на сировині, а в ЗЗСО на 30 і більше одиниць – їдальні, які подають усі види напівфабрикатів з основних їдалень або

комбінатів шкільного харчування. За видом продукції та послуг розрізняють шкільні їдальні, що працюють на сировині та напівфабрикатах, роздавальні, що реалізують сніданки та обіди та приготовлені іншими підприємствами громадського харчування. За відсутності в школах їдальні встановлюється буфет, який реалізує сніданки та буфетну продукцію [14].

Крім забезпечення сприятливих умов для виховання і навчання, одним із головних завдань сучасних навчальних закладів у справі охорони здоров'я учнів є забезпечення повноцінного, збалансованого та протиепідемічного харчування. Також шкільний вік – це період онтогенезу, під впливом негативних соціальних умов, під час бурхливого розвитку неінфекційних захворювань, у тому числі аліментарних, а сучасне навчання в школі характеризується інтенсивним навчальним процесом, вимагає високого розумового і фізичного навантаження, супроводжується великими енергетичними витратами, що, відповідно, зумовлює необхідність вповноцінному та збалансованому харчуванні.

Організація харчування протягом дня є основою успішного навчання та підвищення стійкості до захворювань. З іншого боку, згідно з новим визначенням Всесвітньої організації охорони здоров'я, швидке та неконтрольоване розповсюдження реклами продуктів харчування категорії «нездорова їжа» (снеки, чіпси, солодкі газовані напої тощо), а також пива, слабоалкогольних та енергетичних напоїв, серед молоді призводить до формування та неправильного уявлення про наслідки їх регулярного вживання. І, нарешті, ще одним аспектом багатоаспектності стану харчування школярів є невирішеність питань організації роботи в закладах загальної середньої освіти. Водночас, наслідками реорганізації системи охорони здоров'я, освіти та санітарно-епідеміологічної служби є багато питань щодо законодавчої бази, безпосередньої організації, контролю, розподілу медичних, обов'язків та відповідальності, оцінювання потреб у якості їжі.

Серед дітей шкільного віку спостерігається значне зростання захворювань окремих сфер, особливо органів травлення. Негативною ознакою

харчової поведінки дітей шкільного віку з молодшого шкільного віку є відсутність у щоденному раціоні основних харчових речовин відповідно до фізіологічних потреб.

Прищеплення дітям навичок і правильного харчування для забезпечення нормального фізичного та розумового розвитку важливе для підвищення їх опірності до захворювань. Поточна діяльність щодо профілактики харчових захворювань серед дітей шкільного віку – вивчення особливостей харчової поведінки в рамках моніторингу стану здоров'я дітей шкільного віку, перевірка об'єктивних критеріїв її в різних вікових групах, обладнання для харчування, приготування, зберігання та реалізації харчових продуктів [14].

Аналіз показує, що система харчування дітей у ЗЗСО має ряд проблем, серед яких:

− недостатнє фінансування;

− низька якість продуктів харчування;

− нестача кваліфікованих кадрів;

− недостатній контроль за дотриманням норм та стандартів.

В умовах воєнного стану заклади загальної середньої освіти також спіткнулися з такими проблемами, як: пошкодження будівлі в частині харчоблоку, викрадене або знищене обладнання, зменшення учнівського контингенту внаслідок внутрішньої та зовнішньої міграції, умовами роботи та приготування їжі у разі оголошення повітряної тривоги, обмежений резерв продуктів.

В Україні існує ряд нормативно-правових актів, що регулюють харчування дітей у ЗЗСО. Однак, їх впровадження часто зустрічає перепони через недостатнє фінансування та низький рівень управлінської культури.

Основні проблеми та недоліки

- фінансові проблеми: брак фінансування призводить до неможливості забезпечити високоякісне харчування;
- кадрові проблеми: нестача кваліфікованих працівників харчоблоків та управлінських кадрів;

- матеріально-технічне забезпечення: недостатньо оснащені кухні та їдальні, застаріле обладнання;
- контроль та моніторинг: недостатній контроль за якістю харчування та дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

Отже, наукова розробка проблеми публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей у ЗЗСО є необхідною умовою для покращення якості харчування та забезпечення здоров'я учнів. Запропоновані рекомендації можуть стати основою для розробки стратегічних планів та програм, спрямованих на удосконалення системи харчування в закладах освіти.

Основні характеристики системи харчування дітей в закладах загальної середньої освіти визначаються наступними ключовими аспектами:

1. Збалансованість раціону.

Харчування має бути різноманітним і містити основні групи продуктів – білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мікроелементи. Раціон повинен сприяти фізичному розвитку дітей і підтримувати їхню розумову активність.

Через війну росії проти України більшість українських школярів навчаються дистанційно або змішано. Тому відповідальність за харчування школярів лягає на батьків. У зв'язку з цим батькам варто ознайомитися з рекомендаціями МОЗ України щодо режиму харчування учнів дистанційної форми навчання. Відповідно до цих рекомендацій режим харчування дітей шкільного віку необхідно погоджувати з адміністрацією школи та класним керівником. Для регулярних прийомів їжі варто запланувати один-два перекуси на день. Споживання води є важливим процесом для організму, що розвивається.

Враховуючи рекомендації та стандарти Європейського агентства з безпеки харчових продуктів, одним із найважливіших напрямків реформування освіти для фізіологічних потреб населення України є створення безпечного освітнього середовища для дітей старшого віку. Якість і безпеку в ЗЗСО необхідно вирішувати комплексно і системно, щоб забезпечити ефективне вирішення проблем організації харчування в закладах освіти.

З 1 січня 2022 року запроваджено оновлене шкільне меню Євгена Клопотенко. Ключовим аспектом змін став перехід на здорове харчування: Рекомендоване меню для шкільних їдалень містить 160 продуктів, згідно чого необхідно збільшити споживання молока і кисломолочних продуктів, а також свіжих овочів і фруктів. Замість цього обмежити сіль і цукор, рослинні і тваринні жири.

Допускається використання будь-яких сезонних овочів, а також заморожених і іноді маринованих. Картоплю можна подавати не більше 2 разів на 5 днів як окрему страву. Овочі повинні бути відварені в день приготування. Різні види морської риби (90 грам на порцію) можна вживати 2 рази на тиждень, свинину (100 грам) – 3 рази на тиждень, а птицю (100 грам) – 5 разів. М'ясні страви рекомендується поєднувати з овочевими стравами і салатами. Під час їжі учні повинні пити необмежену кількість питної води. Какао, чай і соки без додавання цукру і солодощів не частіше 2 разів на тиждень. Відтепер заборонено вживання соусів і майонезу, крім кетчупу з високим вмістом томатів. Щоденний раціон має включати різноманітні продукти, поживні речовини, вітаміни, мінерали та клітковину для задоволення потреб. Згідно з рекомендаціями Всесвітньої організації охорони здоров'я, важливо щодня з'їдати більше 400 грамів фруктів і овочів, з них більше 70-80% у свіжому вигляді.

Здорове харчування в ЗЗСО передбачає спільне вживання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, макро і мікроелементів – основних інгредієнтів, що входять до складу продуктів харчування, на цих принципах і побудовано меню, представлене шеф-кухарем Євгеном Клопотенко. У майбутньому нове шкільне меню має змінити культуру харчування на краще [8; 57; 61].

Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку визначають, що заклади освіти повинні задовольняти загальні вікові потреби учнів/дітей відповідно до норм основних харчових та енергетичних фізіологічних потреб, визначених МОЗ.

Планування частки калорійності їжі в загальній енергетичній потребі

залежить від системи (різного) харчування в закладі. Якщо вживається тільки сніданок, то калорійність має складати 25-30 відсотків від добової потреби, відповідну порцію обіду слід збільшити до 30-35 відсотків.

Принаймні 2/3 жиру, який споживають учні/діти, повинні складати ненасичені жири (ненасичені жирні кислоти). До ненасичених жирів належать незамінні жирні кислоти та жиророзчинні вітаміни, тому їх споживання є обов'язковим для головного мозку, нервової системи, серця, судин, ендокринної системи, органів і органів і систем, правильного структурно-функціонального стану зору, шкіри та волосся.

Споживання насичених жирів не повинно перевищувати 10 відсотків загальної добової калорійності та калорійності окремих продуктів. Зниження споживання насичених жирів, переважно тваринного походження, може знизити ризик серцево-судинних захворювань.

Для приготування сніданку, обіду чи вечері, другого сніданку та/або підвечірку харчові продукти, які використовуються для їх приготування, розраховуються підприємством або оператором харчового ринку. Відповідно до технічної документації страви та продукти включені до чотиритижневого сезонного меню у вибірці [46].

2. Усі продукти, що використовуються в шкільному харчуванні, мають відповідати нормам безпеки та якості, затвердженим державними органами. Суворо контролюється дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Їжа є невід'ємною частиною безпечного процесу навчання. Дотримання принципів здорового та збалансованого харчування закладає основу здоров'я дитини. Школа працює над забезпеченням таким харчуванням.

Керівник закладу та суб'єкт господарської діяльності, що надає послуги громадського харчування, зобов'язані забезпечити учнів безпечним, якісним, повноцінним та повноцінним харчуванням відповідно до законодавства про освіту та оздоровлення і харчування дітей.

Директор та медична сестра закладу здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу, умовами їх зберігання,

дотриманням умов договору купівлі-продажу та технології приготування страв, гігієни та протиепідемічної системи.

Щоб уникнути харчових отруєнь, приготування та реалізація харчових продуктів з метою профілактики захворювань здійснюється відповідно до загальних вимог до організації харчування дітей у навчальних закладах.

Заклад може організовувати постачання операторами ринку харчових продуктів готової харчової продукції за умови відповідності вимогам Закону України «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчової продукції».

Працівники їдальні (харчоблоку), буфету повинні носити спеціальний одяг і дотримуватись правил особистої гігієни. До санітарного одягу належать халати, одяг для приймання та роздачі їжі, носові хустки, шапочки, засоби для миття посуду з полімерних матеріалів, спеціальний одяг – халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

Маркується спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів, що використовуються за призначенням і зберігаються окремо, а також інструменти та мийні засоби. Роботи, пов’язані з організацією харчування учнів, сервіруванням обідніх столів, прийманням та роздачею готових страв, прибиранням обідніх столів, миттям посуду тощо, працівники їдальні (фуд-бару) виконують у санітарному одязі.

Забороняється застібати гігієнічний одяг шпильками, голками, класти в кишені сторонні предмети, а також носити прикраси. У санітарному одязі забороняється: прибирати приміщення; перебування в санітарних кімнатах; залишення приміщення закладу. Перед відвідуванням санітарного вузла необхідно зняти санітарний одяг, залишити його на вішалці біля дверей туалету. У міру забруднення проводиться заміна санітарного та спеціального одягу.

До роботи в їдальні (харчоблоці), буфеті не допускаються особи з ознаками інфекції, запалення шкіри та/або іншими гострими розладами здоров’я. Усі працівники їдальні, буфету, навіть якщо вони підпорядковані,

працівники окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення, повинні проходити первинні та періодичні медичні огляди відповідно до Положення про обов’язкові профілактичні медичні огляди [68].

У разі потреби (алергії, діабет, вегетаріанство тощо) передбачені спеціальні дієти для дітей з особливими потребами.

Нетрадиційні види харчування мають принципи та методи, які не відповідають стандартам здорового харчування, визначеним сучасною медициною. Вони входять до сфери альтернативної медицини та часто застосовуються з урахуванням індивідуальних уподобань, культурних традицій або специфічних лікувальних практик. Основні види нетрадиційного харчування: вегетаріанство в різних варіаціях, макробіотична дієта, харчування в системі виховання йогів, спеціальна дієта, сироїдіння, а також добровільне короткочасне або тривале повне голодування (екстракційно-дієтична терапія) [2].

Калорійність щоденного раціону встановлюється відповідно до віку і рівня фізичної активності дитини. У навчальних закладах передбачено декілька прийомів їжі на день – сніданок, обід і полуденок.

Організація харчування в закладах освіти та оздоровчих закладах здійснюється з дотриманням норм харчування, санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки та окремих показників якості харчових продуктів. Приготування готових харчових продуктів здійснюється відповідно до процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпек і контролю за небезпечними факторами (HACCP).

Організація харчування забезпечує:

– визначення режиму (різноманітності), методу, форми та програми виходячи з наявності навчальних закладів та закладів оздоровлення та відпочинку для учнів/дітей, матеріально-технічного забезпечення, відповідних приміщень;

– визначення відповідальної особи;

– закупівля харчових продуктів та/або послуг з харчування;

– складання орієнтовного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

– прийом та списання харчових продуктів та/або готової їжі та заповнення відповідних журналів;

– ведення обліку учнів/дітей, які забезпечуються безкоштовним харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за рахунок власних або інших коштів, у тому числі учнів/дітей з особливими потребами в харчуванні;

– приготування та реалізація готових страв, роздача харчових продуктів;

– здійснення внутрішнього контролю щодо дотримання вимог законодавства до харчових продуктів та/або готових харчових продуктів, організації харчування, гігієни та законодавства щодо безпеки та якості харчових продуктів;

– ведення документів з організації харчування;

– постійне оновлення та підтримання в належному робочому стані технологічного обладнання, забезпечення їдальні (фуд-бару), посуду, меблів, систем електропостачання, водопостачання та водовідведення, вентиляції та очищення повітря, створення умов для зберігання харчових продуктів;

– забезпечення державної політики у відповідних сферах згідно з чинними штатними нормативами, прийнятими центральними органами виконавчої влади, щодо призначення працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку.

Режим (різноманітність) харчування можна організувати наступним чином (рис. 2.2).

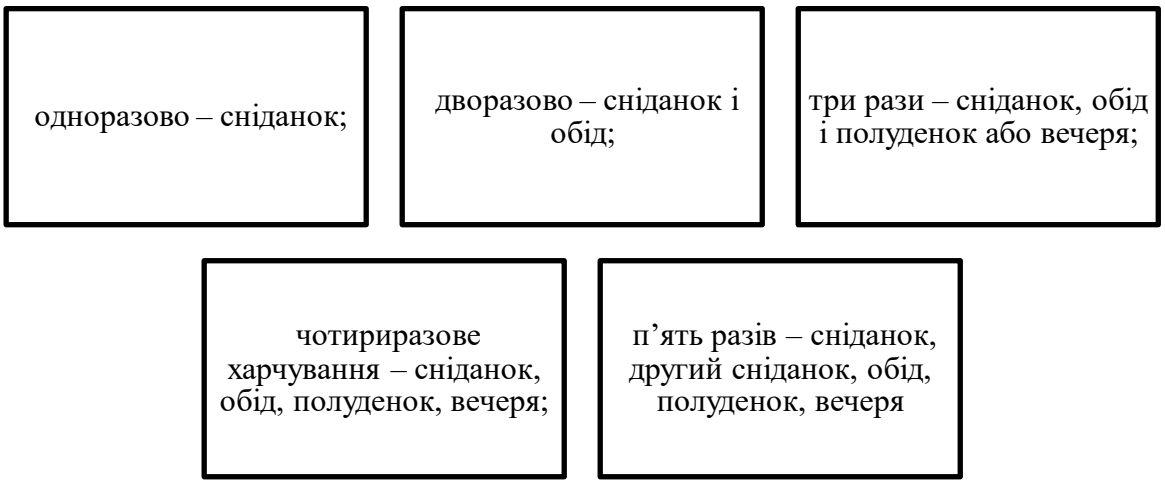


Рис. 2.2. Режими харчування [46]

Освітні програми акцентують увагу на важливості правильного харчування, заохочують дітей споживати більше овочів, фруктів, злакових продуктів, а також обмежувати цукор та шкідливі продукти, адже правильне харчування безпосередньо впливає на фізичний розвиток, зміцнення імунної системи та запобігання багатьом захворюванням, таким як ожиріння, анемія та інші розлади, пов’язані з дефіцитом вітамінів і мінералів.

Збалансоване харчування покращує роботу мозку, концентрацію уваги, пам’ять і загальну успішність у навчанні. Учні, які отримують необхідну кількість поживних речовин, краще справляються з навчальними завданнями. Освітні програми не лише навчають основам правильного харчування, але й допомагають дітям розвивати здорові харчові звички, які залишаються на все життя. Учні дізнаються про користь відмови від фастфуду, солодощів і напоїв з високим вмістом цукру.

Через просвітницькі програми учням розповідають про шкоду неправильного харчування та його можливі наслідки. Це допомагає запобігти розвитку розладів харчової поведінки, таких як булімія чи анорексія. Питання правильного харчування інтегруються у навчальні дисципліни, такі як біологія, хімія, основи здоров’я, де учні вивчають роль поживних речовин, вітамінів і

мінералів у життєдіяльності організму.

Завдяки освітнім програмам увага приділяється забезпеченню рівного доступу всіх дітей до якісного харчування, особливо дітей з малозабезпечених родин, що має велике значення для зменшення соціальної нерівності. Освітні програми залучають батьків до процесу формування здорового харчування, організовуючи інформаційні заходи і тренінги щодо правильного харчування вдома.

Таким чином, через освітні програми школярів навчають важливості здорового харчування, яке є важливою складовою їхнього фізичного і розумового розвитку, а також допомагають виховати відповідальне ставлення до власного здоров'я [10].

Для певних категорій дітей (наприклад, дітей з малозабезпечених сімей) харчування може бути повністю або частково безкоштовним [33].

Батьки мають право контролювати якість харчування через відповідні батьківські комітети або інші форми громадського контролю.

Перше, на що варто звернути увагу, це організація харчування в закладі, яка повинна мати:

– меню-розклад на кожен день (склад та кількість продуктів завчасно погоджується виконавчим органом місцевого самоврядування). Вся інформація, зазначена в меню, повинна відповідати тому, що є на тарілці для відповідної вікової групи дитини.

– чотиритижневе меню, розроблене Міністерством охорони здоров'я України, або погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби, якщо розроблялось закладом самостійно, з урахуванням наявності поточних продуктів.

Відвідуючи їдальню навчального закладу, батькам варто звернути увагу на зовнішній вигляд персоналу: вони мають бути охайними, волосся акуратно зібране під шапку чи хустку. До роботи в їдальні допускаються працівники, які мають відомості щодо медичного огляду та особисту медичну книжку відповідно до вимог чинного законодавства.

Для контролю за підприємством харчування, роботою фуд-бару та постачанням продуктів харчування батьки можуть створити комісію та брати участь у контрольній комісії, яка проводить щоденний контроль якості готової продукції.

Після здійснення контролю за організацією харчування школярів важливо документувати всі виявлені недоліки. Ця інформація може бути використана для звернення батьків або керівництва навчального закладу до організації, яка надає послуги з харчування, або до відповідальних органів, які здійснюють контроль за якістю харчування. Це дозволяє своєчасно усунути проблеми та забезпечити дотримання встановлених стандартів [67].

Таким чином, система харчування в ЗЗСО орієнтована на здоровий розвиток дітей, забезпечення їх необхідними поживними речовинами і формування правильних харчових звичок.

Отже, для забезпечення здорового та збалансованого харчування учнів необхідне чітке публічно-управлінське забезпечення системи харчування, що включає належне фінансування, кадрове забезпечення та контроль за дотриманням стандартів.

Серед основних проблем, які знижують ефективність харчування в ЗЗСО, виокремлюються недостатнє фінансування, низька якість продукції, дефіцит кваліфікованих кадрів, а також слабкий контроль за виконанням нормативно-правових актів. Також є серйозні труднощі, пов’язані з умовами війни, які ускладнюють постачання продуктів і забезпечення нормальних умов харчування.

Оновлене шкільне меню, яке ввів Євген Клопотенко, сформоване щоб покласти на перший план здорового харчування, що передбачає збільшення споживання молока, овочів та фруктів, а також обмеження споживання солі, цукру та шкідливих жирів. Це має на меті покращити харчові звички учнів та підтримати їх фізичний і розумовий розвиток.

Важливою характеристикою харчування в ЗЗСО є раціон збалансованості, який повинен заповнити всі необхідні поживні речовини (білки, жири,

вуглеводи, вітаміни та мінерали), забезпечуючи потреби учнів під час інтенсивного навчального процесу.

Існує ряд нормативних актів, які регулюють харчування, але їх впровадження часто стикається з проблемами через недостатнє фінансування та низький рівень управлінської культури. Для підвищення ефективності необхідно покращити моніторинг якості харчування, посилити контроль і розвинути ефективну систему управління.

Важливим аспектом є забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладах, де приготування і реалізація їх мають бути за чіткими стандартами, які гарантують безпеку учнів. Контроль за якістю продуктів та умовами їх зберігання є обов'язковим.

У загальному, для покращення системи харчування в ЗЗСО необхідно створити умови для ефективного управління, забезпечити належне фінансування та кадрову підготовку, а також посилити контроль за якістю харчування на всіх етапах, від закупівлі продуктів до їх приготування та подачі учням.

2.2 Нормативно-правове забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти

Дослідження нормативно-правового забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти дозволяє виявити ключові нормативно-правові акти, що регулюють систему харчування, і оцінити їхню актуальність та ефективність, що допомагає формувати чітке розуміння прав і обов'язків усіх учасників процесу.

Таким чином, дослідження нормативно-правового забезпечення системи харчування дітей у ЗЗСО є важливим для покращення умов харчування, підвищення ефективності управлінських процесів та забезпечення здоров'я учнів.

Нормативно-правове забезпечення публічно-управлінської системи

харчування дітей у закладах загальної середньої освіти є важливим елементом, що регулює всі аспекти харчування учнів.

Закон України «Про освіту» визначає загальні принципи організації освіти, включаючи питання забезпечення харчування дітей у навчальних закладах.

Закон згадує про право на безпечні та здорові умови навчання, що включає питання харчування, а також закріплює право кожної дитини на освіту, включаючи забезпечення відповідних умов для харчування.

Закон вказує на права учнів на здорове харчування та участь у формуванні його якості та визначає, що освітній процес має відбуватися з урахуванням потреб учнів, у тому числі в питаннях харчування.

Закон регулює фінансування закладів освіти, зокрема харчування учнів, за рахунок державного та місцевих бюджетів.

Також передбачає контроль за дотриманням норм і стандартів у закладах освіти, включаючи питання харчування і підкреслює важливість участі батьків у формуванні умов для навчання, в тому числі харчування [49].

Закон України «Про охорону дитинства» регулює права дітей на здорове харчування та безпечні умови навчання.

Закон закріплює право кожної дитини на здорове і збалансоване харчування, яке є важливою складовою охорони здоров’я та розвитку дітей. Держава зобов’язана забезпечити умови для реалізації цього права, включаючи організацію харчування в навчальних закладах, що відповідає санітарно-гігієнічним нормам.

Закон підкреслює важливість залучення батьків та громадськості до процесу формування умов харчування в закладах освіти, що сприяє прозорості і контролю за якістю харчування та передбачає, що державні органи повинні здійснювати контроль за організацією харчування в закладах освіти, забезпечуючи дотримання норм і стандартів.

Закон також акцентує на необхідності соціального захисту дітей, що включає забезпечення доступу до якісного харчування для всіх категорій учнів,

особливо для тих, хто потребує особливої уваги (наприклад, діти з малозабезпечених сімей). Закон підтримує ініціативи, спрямовані на пропаганду здорового харчування та способу життя серед дітей, що включає освітні програми і активності в навчальних закладах.

З метою забезпечення здорового харчування Закон передбачає співпрацю з медичними установами для контролю за здоров'ям дітей та надання рекомендацій щодо харчування.

Дані положення забезпечують правову основу для формування ефективної системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, сприяючи їхньому здоров'ю і розвитку.

Закон підкреслює відповідальність батьків за забезпечення здорового харчування своїх дітей, а також залучення їх до процесу формування харчування в навчальних закладах.

Дані вимоги також формують правову основу для забезпечення системи харчування в закладах загальної середньої освіти, сприяючи охороні здоров'я дітей і їхньому повноцінному розвитку [51].

Закон України «Про місцеве самоврядування в Україні» регулює багато аспектів, які стосуються організації публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти.

Закон визначає, що сільські, селищні та міські ради мають право:

– організовувати харчування в закладах освіти;

– встановлювати програми та норми харчування відповідно до рекомендацій державних органів.

Закон зобов'язує органи місцевого самоврядування розробляти і реалізовувати місцеві програми, які можуть включати заходи щодо забезпечення харчування дітей у школах та регулює фінансування місцевих програм, у тому числі на забезпечення харчування дітей у навчальних закладах, з місцевого бюджету.

Закон встановлює механізми контролю за діяльністю місцевих органів влади, що забезпечує дотримання норм і стандартів у сфері освіти, включаючи

харчування.

Зокрема, Закон визначає, як органи місцевого самоврядування взаємодіють з державними органами в питаннях організації харчування дітей у закладах освіти.

Даний Закон підкреслює важливість ролі місцевих органів самоврядування у забезпеченні ефективної системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти [44].

Закон України «Про захист населення від інфекційних хвороб» має важливе значення для забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти.

Закон описує основні принципи, зокрема, пріоритетність здоров'я населення, що включає заходи щодо безпечного харчування дітей та визначає обов'язки органів місцевої влади у здійсненні заходів з профілактики інфекційних захворювань, які можуть включати контроль за якістю харчування.

Закон передбачає, що заклади освіти повинні забезпечувати виконання санітарно-гігієнічних норм у процесі приготування та розподілу їжі.

Статті Закону регулюють механізми контролю за станом здоров'я учнів, що включає моніторинг харчування і вплив його на здоров'я дітей та описують обов'язки органів охорони здоров'я щодо надання рекомендацій закладам освіти стосовно харчування та профілактики захворювань.

Даний Закон підкреслює важливість забезпечення безпеки харчування в закладах загальної середньої освіти як засобу профілактики інфекційних хвороб. Закон зобов'язує органи місцевого самоврядування та освітні заклади дотримуватися санітарних норм та заходів профілактики для захисту здоров'я дітей [45].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначає ключові аспекти, які впливають на публічно-управлінську систему харчування дітей у закладах загальної середньої освіти.

Закон поширюється на всі етапи виробництва, обробки і розподілу харчових продуктів, включаючи їх використання в закладах освіти та включає

принципи безпечності харчових продуктів, які повинні дотримуватися у закладах освіти, зокрема:

– принцип превентивності (попередження ризиків);

– принцип відстеження.

Закон встановлює вимоги до якості і безпечності харчових продуктів, які використовуються у навчальних закладах, що є критично важливим для здоров'я дітей і регулює механізми державного контролю за безпечністю харчових продуктів, що забезпечує дотримання норм у закладах освіти.

Закон підкреслює важливість дотримання стандартів безпечності та якості харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти, забезпечуючи правову основу для організації здорового харчування, що є ключовим аспектом захисту здоров'я дітей [45].

Закон України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб» має безпосереднє відношення до забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, особливо в контексті підтримки та соціальної адаптації дітей з числа внутрішньо переміщених осіб (ВПО).

Закон встановлює право ВПО на соціальне забезпечення, зокрема на безкоштовне харчування для дітей у закладах загальної середньої освіти, в разі наявності відповідних державних або місцевих програм та описує соціальні гарантії, зокрема право дітей ВПО на отримання безкоштовного харчування в навчальних закладах або надання грошової компенсації в разі відсутності можливості організувати харчування.

Зокрема, Закон підкреслює необхідність організації безкоштовного або пільгового харчування для цих дітей в рамках шкільних програм.

Статті Закону підкреслюють важливість забезпечення прав дітей з числа внутрішньо переміщених осіб на отримання безпечного та якісного харчування в закладах загальної середньої освіти. Держава та місцеві органи самоврядування зобов'язані забезпечити доступ до відповідних програм харчування для таких дітей, що сприяє їх соціальній адаптації та підтримці в

умовах вимушеного переселення [50].

Закон України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям» передбачає підтримку для малозабезпечених сімей, зокрема забезпечення доступу до системи соціальних послуг, включаючи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти.

Закон визначає поняття малозабезпеченої сім’ї та описує умови отримання державної соціальної допомоги, яка включає доступ до пільг для харчування дітей.

Право на державну соціальну допомогу, визначене Законом, передбачає, що малозабезпечені сім’ї мають право на державну соціальну допомогу, яка може включати забезпечення харчування для дітей у закладах загальної середньої освіти або фінансову допомогу для покриття цих витрат.

Закон регламентує, що діти з малозабезпечених сімей мають право на безкоштовне або пільгове харчування в закладах освіти, що є важливою частиною їхнього соціального захисту.

Закон описує порядок, згідно з яким малозабезпечені сім’ї можуть звертатися за допомогою, включаючи надання документів для отримання пільг на харчування у школах.

Закон встановлює обов’язки органів державної влади та місцевого самоврядування забезпечувати надання державної соціальної допомоги, зокрема, у вигляді пільгового або безкоштовного харчування для дітей малозабезпечених сімей у навчальних закладах.

Закон також регулює механізми контролю з боку органів державної влади за правильністю надання соціальної допомоги малозабезпеченим сім’ям, що включає перевірку організації харчування дітей у школах.

Закон «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям» зобов’язує органи державної влади та місцеве самоврядування забезпечувати дітей з малозабезпечених сімей пільговим або безкоштовним харчуванням у закладах загальної середньої освіти, що сприяє соціальній рівності та забезпеченню належного рівня харчування для учнів, незалежно від

фінансового стану їхніх родин [43].

Постанови щодо організації харчування в навчальних закладах регулюють механізми та вимоги до організації харчування, визначають норми харчування для різних вікових груп.

Накази Міністерства освіти і науки України затверджують рекомендації щодо меню, якісних характеристик продуктів, а також методичних вказівок для кухарів і організаторів харчування.

Забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти регулюється кількома постановами та наказами Кабінету Міністрів України:

1. Постанова Кабінету Міністрів України № 305 від 24 березня 2021 року затверджує порядок організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти. Вона визначає вимоги до меню, складові частини харчування, норми та організаційні аспекти [37].

2. Постанова Кабінету Міністрів України № 1173 від 30 грудня 2015 року затверджує державні соціальні стандарти у сфері харчування дітей, включаючи норми харчування, рекомендації щодо використання продуктів та методи контролю за їхньою якістю [36].

Ці документи формують правову та організаційну основу для системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, сприяючи здоров'ю учнів та забезпечуючи належні умови для їх навчання і розвитку.

Санітарні правила і норми (СанПіН) регулюють вимоги до умов приготування їжі, складу меню, організації харчування в закладах освіти. Вони визначають безпечні норми споживання продуктів для дітей різного віку.

Санітарні правила і норми є важливим складником нормативно-правового забезпечення системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти:

1. СанПіН містять норми і рекомендації щодо забезпечення дітей збалансованим і різноманітним харчуванням, що враховує вікові потреби та особливості здоров'я;

2. Визначаються правила організації харчування в навчальних закладах,

включаючи вимоги до меню, складання раціонів, обслуговування учнів;

3. СанПіН регулюють вимоги до якості і безпечності продуктів харчування, які використовуються в закладах освіти, зокрема щодо їхньої свіжості та відповідності стандартам;

4. Встановлюються правила для кухонного обладнання, процесу приготування їжі, дотримання санітарних норм і гігієнічних умов;

5. СанПіН передбачають механізми контролю за дотриманням санітарно-гігієнічних норм в закладах освіти, а також регулярні перевірки стану харчування;

6. Важливе значення має співпраця з медичними установами для моніторингу здоров'я учнів і розробки рекомендацій щодо харчування;

Санітарні правила і норми (СанПіН) є критично важливими для забезпечення безпеки та якості харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, сприяючи їхньому здоров'ю та розвитку [9].

Документи ВООЗ і ЮНІСЕФ відіграють важливу роль у формуванні політики та рекомендацій щодо забезпечення харчування дітей у закладах загальної середньої освіти.

ВООЗ розробила різноманітні стратегії, спрямовані на забезпечення здорового харчування дітей, включаючи рекомендації щодо харчових раціонів та профілактики ожиріння. ЮНІСЕФ пропонує програми та рекомендації щодо організації здорового харчування в школах, акцентуючи увагу на важливості забезпечення збалансованого харчування для покращення навчальних досягнень.

ВООЗ публікує звіти та рекомендації, які допомагають урядам розробляти політики у сфері харчування, враховуючи специфіку місцевих умов і потреб дітей. Програми з профілактики недоїдання та ожиріння, розроблені ВООЗ та ЮНІСЕФ, включають елементи освіти про здорове харчування та активний спосіб життя.

Обидві організації працюють над підвищенням обізнаності урядів про важливість інвестицій у системи харчування в навчальних закладах, що

включає фінансування, тренінги та ресурси.

Документи ВООЗ і ЮНІСЕФ надають цінні рекомендації та ресурси для забезпечення публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, сприяючи здоров'ю і розвитку учнів.

Важливою частиною нормативно-правового забезпечення є системи моніторингу якості харчування, а також механізми контролю за виконанням нормативних актів.

Отже, забезпечення якісного харчування в ЗЗСО потребує комплексного підходу, що включає нормативно-правове регулювання на всіх рівнях. Ефективна реалізація цих норм допомагає забезпечити здоров'я та добробут дітей, створюючи сприятливі умови для їхнього навчання і розвитку.

2.3 Показники ефективності публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти

Створення методів дослідження ефективності державного управління має базуватися на досягненнях різних наукових галузей і, насамперед, формування, організації, функціонування, ефективності та ефективності державного управління соціальними процесами в суспільстві. Ефективність – це результат дії якихось факторів, сил. Ефективність часто визначають як узгодженість результату з метою. Економічна ефективність управління визначається як результат діяльності системи управління, що забезпечує досягнення поставленої перед органом управління мети з найменшими витратами, визначається узгодженість цільової ефективності з результатом.

Організаційна ефективність є найкращим типом зв'язку між компонентами системи, що робить її дуже ефективною для досягнення поставленої мети. Ця модель припускає, що в той час як деякі функціональні відносини можуть відповідати вимогам організації, деякі є більш ефективними,

ніж інші.

Організаційна ефективність дійсно залежить від типу зв'язків між компонентами системи. Модель, про яку ви згадуєте, найбільш ймовірно підкреслює, що взаємозв'язки можуть бути функціональними, тобто забезпечити мінімально необхідний рівень взаємодії для досягнення цілей організації, але ефективність працювати, коли ці зв'язки оптимізуються.

Ефективність – це визначення мети, вимірювання прогресу на шляху до досягнення мети та розгляд альтернативних шляхів її досягнення [29].

Оцінка ефективності публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти може здійснюватися за допомогою різних показників, які представлено на рис. 2.3.

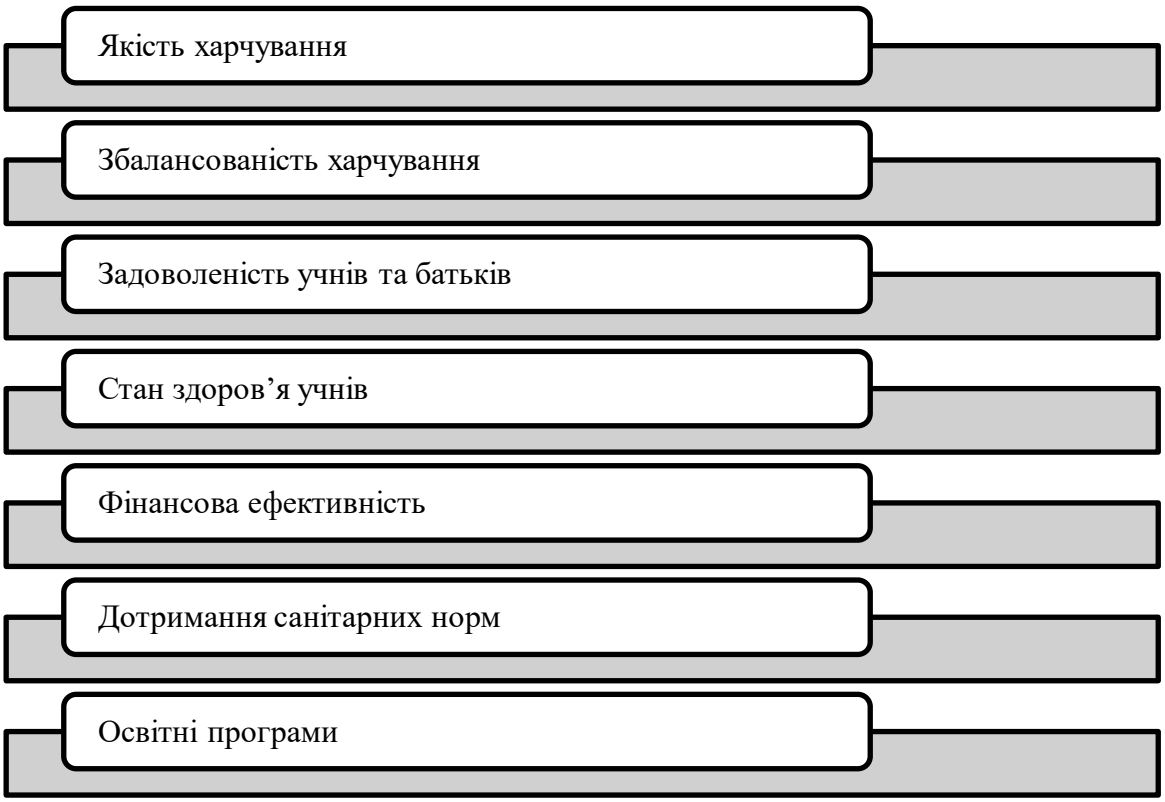


Рис. 2.3. Показники оцінки ефективності публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти

1. Якість харчування:

– відповідність меню затвердженим нормам і стандартам харчування;

– аналіз складу страв і використання свіжих, якісних продуктів.

2. Збалансованість харчування:

– відсоток учнів, які отримують різноманітне та збалансоване харчування відповідно до вікових потреб.

3. Задоволеність учнів та батьків:

– опитування учнів і батьків щодо якості і різноманітності харчування, а також рівня обслуговування.

4. Стан здоров'я учнів:

– динаміка захворюваності (наприклад, захворювання, пов'язані з харчуванням, ожиріння, недоїдання);

– оцінка зростання і розвитку дітей, що відвідують заклад.

5. Фінансова ефективність:

– витрати на харчування в порівнянні з бюджетом закладу;

– ефективність використання коштів на харчування.

6. Дотримання санітарних норм:

– кількість порушень санітарно-гігієнічних норм у процесі приготування та зберігання їжі.

7. Освітні програми:

– кількість проведених освітніх заходів щодо здорового харчування для учнів і батьків.

Визначені показники допомагають оцінити ефективність системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти, визначити її сильні та слабкі сторони, а також вжити необхідних заходів для покращення [32; 48; 58].

Показники ефективності публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти є важливими, адже:

– дозволяють визначити, чи відповідає харчування стандартам і нормам, що є критично важливим для здоров'я учнів;

– допомагають виявляти проблеми, пов'язані з харчуванням, та своєчасно реагувати на них;

– сприяють покращенню якості обслуговування і адаптації меню до

потреб.

– дозволяють оптимізувати витрати на харчування та забезпечити раціональне використання бюджетних коштів;

– допомагають контролювати виконання санітарно-гігієнічних норм, що є важливим для запобігання харчовим отруєнням та іншим проблемам.

Зібрані дані допомагають керівникам закладів освіти та органам місцевої влади приймати обґрунтовані рішення щодо покращення системи харчування.

Отже, варто підкреслити важливість створення методів дослідження ефективності публічного управління, які повинні ґрунтовуватися на наукових досягненнях різних галузей, особливо в контексті управління соціальними процесами в суспільстві. Ефективність визначається як результат взаємодії факторів, що ведуть до досягнення поставленої мети з мінімальними витратами. Особливу увагу приділено організаційній ефективності, що забезпечує вибір оптимальних відносин між компонентами системи для досягнення результатів.

Визначено, що ефективність публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти має важливе значення, негативно впливає на здоров’я, якість обслуговування учнів, оптимізацію витрат і дотримання санітарно-гігієнічних норм. Показники ефективності цієї системи включають: якість харчування (відповідність нормам, використання якісних продуктів); збалансованість харчування (різноманітність і відповідність віковим потребам); задоволеність учнів і батьків (опитування); стан здоров’я учнів (динаміка захворюваності та фізичний розвиток); фінансова ефективність (витрати на харчування з бюджетом); дотримання санітарних норм (відповідність стандартам приготування і зберігання їжі); освітні програми (навчання учнів і батьків про здорове харчування).

Дані показники дозволяють оцінити сильні та слабкі сторони ефективності публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти, а також сприяти її покращенню.

РОЗДІЛ 3
ДОСЛІДЖЕННЯ ПУБЛІЧНО-УПРАВЛІНСЬКОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ В ЗАПОРІЖЖІ

3.1 Оцінка стану публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти

Оцінка стану публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти є аспектом забезпечення здоров'я учнів та ефективного використання бюджетних коштів.

Запорізьке міське управління є структурним підрозділом Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області.

Основними функціями Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області є забезпечення нагляду за дотриманням законодавства у сфері захисту прав споживачів, санітарно-епідеміологічного благополуччя населення, безпеки харчових продуктів, ветеринарії, фітосанітарії та інших напрямків, що стосуються продовольчої та споживчої безпеки.

Основні завдання та функції:

1. Проведення перевірок підприємств харчової промисловості, торгових точок, ресторанів, кафе та інших об'єктів, що займаються обігом харчових продуктів.

2. Забезпечення дотримання санітарних норм та вимог безпеки харчової продукції.

3. Оцінка та аналіз продуктів на відповідність стандартам якості, надання рекомендацій щодо захисту прав споживачів.

Запорізьке міське управління відіграє важливу роль у забезпеченні здоров'я та безпеки мешканців міста, контролюючи якість харчових продуктів, дотримання санітарних норм, здоров'я тварин і рослин, а також захист прав споживачів. Воно забезпечує належний рівень контролю за товарами і

послугами, які впливають на повсякденне життя громадян. Завдяки цій діяльності, місцеві жителі можуть бути впевнені у безпеці харчових продуктів, наданих послуг та стану навколишнього середовища [12].

Організаційна структура Запорізького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області представлена на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Організаційна структура Запорізького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області [59]

Функціональна організаційна структура є однією з основних моделей управлінської структури в державних установах, зокрема в органах контролю та нагляду, таких як Запорізьке міське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області. Вона грунтується на поділі праці за функціональними напрямками, кожен з яких відповідає за конкретні аспекти роботи установи, що забезпечує спеціалізацію та чіткий розподіл обов’язків серед працівників.

Кожен підрозділ має свій набір завдань, процесів і відповідальностей, що дозволяє забезпечити ефективність роботи в рамках кожної окремої сфери.

Кожен підрозділ відповідає за визначену частину роботи, що дозволяє уникнути дублювання функцій і збільшити швидкість реагування на зміни та потреби в кожному конкретному напрямку.

Структура підтримує високий рівень професіоналізму та спеціалізації в кожній галузі, що має велике значення для ефективного виконання завдань, таких як контроль за безпекою харчових продуктів, ветеринарні перевірки, фітосанітарний контроль тощо.

Функціональна структура дозволяє зосередити управлінські зусилля на кожному напрямку роботи, що дозволяє більш ефективно вирішувати питання безпеки та контролю в конкретних сферах. Наприклад, в одному підрозділі можна зосередитися на контролі за якістю харчових продуктів, а в іншому – на ветеринарній безпеці. Такий поділ дає змогу забезпечити високу ефективність у виконанні кожної конкретної функції.

У функціональній структурі кожен працівник або підрозділ має чітко визначені обов’язки і відповідальність за конкретні функції. Це дозволяє уникнути плутанини і забезпечує високий рівень спеціалізації, де кожен співробітник займається лише тією частиною роботи, до якої має відповідну кваліфікацію. При виникненні нових проблем або змін у законодавстві функціональна структура дозволяє швидко адаптувати роботу підрозділів. Наприклад, в умовах воєнного часу можна оперативно змінити пріоритети роботи окремих підрозділів, перенаправити ресурси для вирішення нагальних завдань (наприклад, забезпечення безпеки під час переміщення товарів і продуктів).

Чітке розмежування функцій і обов’язків дозволяє поліпшити взаємодію з громадянами. Кожен підрозділ може більш спеціалізовано працювати з конкретними питаннями споживачів, що підвищує якість обслуговування та ефективність виконання запитів і звернень громадян.

Функціональна організаційна структура Запорізького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області є ефективним інструментом публічного управління, який дозволяє оптимізувати

роботу установи, підвищити її оперативність, знизити ризики неефективності в управлінських процесах і забезпечити належний рівень контролю у важливих сферах безпеки та захисту прав споживачів. Ця структура дає можливість організації швидко реагувати на зміни в умовах, забезпечувати високу спеціалізацію і професіоналізм, а також створює умови для стабільного розвитку та вдосконалення роботи з громадянами.

Кількість працівників Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області за 2022-2024 рр. представлено на рис. 3.3.

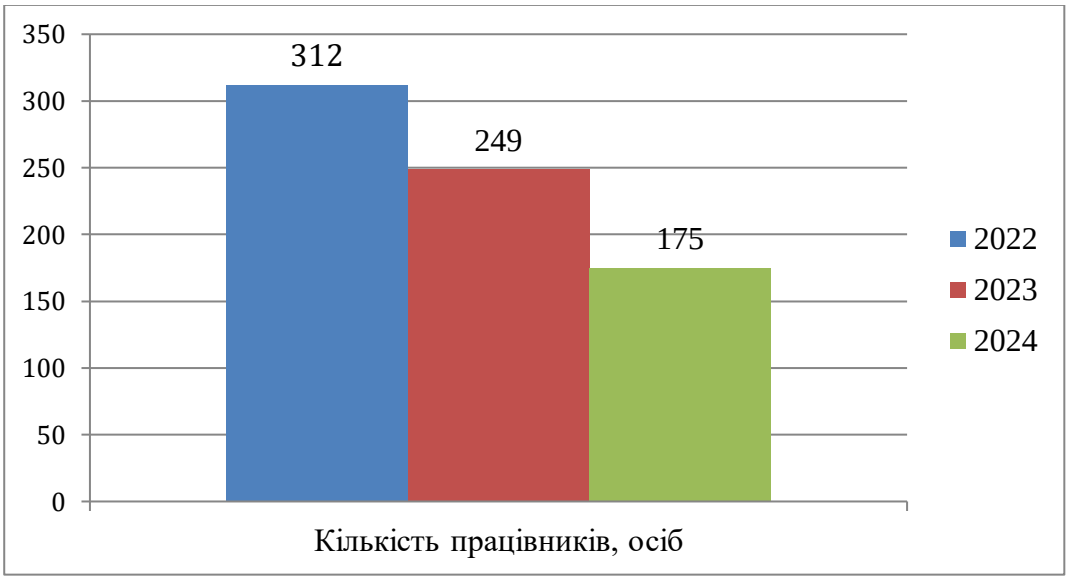


Рис. 3.2. Кількість працівників Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області за 2022-2024 рр.

Протягом аналізованого періоду зменшилась кількість працівників Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області. Причиною є мобілізація, зовнішнє або внутрішнє переміщення та скорочення штату (як наслідок неможливості функціонування структурних підрозділів на окупованій території та в зоні бойових дій, а також об'єднання структурних підрозділів та скорочення штату внаслідок децентралізації).

Кількість працівників Запорізького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області за 2022-2024 рр.

представлено на рис. 3.3.

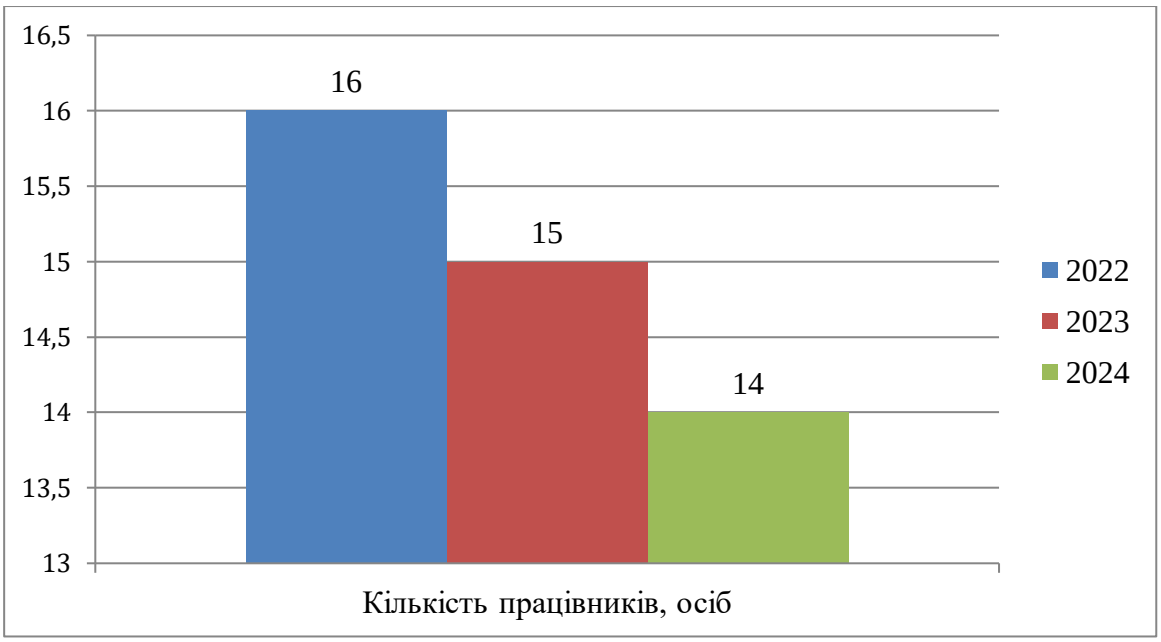


Рис. 3.3. Кількість працівників Запорізького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області

Запорізьким міським управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області проводиться ефективна інформаційна робота щодо питань організації харчування в закладах загальної середньої освіти, зокрема, в 2024 році:

– проведено навчань у формі вебінарів – 6;

– санітарно-освітня робота – 595 (лекції – 4, бесіди – 591, кількість учасників заходів (проінформованих осіб) – 11521, з них з питань дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів, організації харчування з впровадження НАССР в закладах освіти – 1320 осіб).

Функціональна структура організації є важливим інструментом для публічного управління, оскільки вона дозволяє чітко розподілити обов’язки серед різних підрозділів на основі їхніх функціональних напрямків. Кожен підрозділ відповідає за конкретний сегмент роботи, що дозволяє уникнути дублювання функцій і забезпечує більш ефективне виконання завдань. Це свідчить про ефективність публічного управління, оскільки такі структури

зменшують ризик помилок через перенавантаження співробітників різними завданнями і забезпечують високий рівень спеціалізації, що важливо для досягнення конкретних цілей та ефективного реагування на ситуації.

Завдяки функціональній структурі кожен підрозділ має чітко визначені функції, що дозволяє злагоджено взаємодіяти з іншими підрозділами і надавати якісні послуги громадянам. Така спеціалізація дозволяє організації ефективніше виконувати запити і звернення громадян, підвищуючи таким чином рівень довіри та задоволеності користувачів послугами. Це є важливим показником ефективності публічного управління, оскільки система, яка здатна швидко і якісно реагувати на потреби населення, підвищує рівень ефективності державного апарату та зміцнює зв’язок між урядом і громадянами.

Завдяки функціональним підрозділам, кожен з яких має чіткі завдання, збільшується ефективність контролю за якістю виконання обов’язків, що важливо для підтримки довіри до органів державної влади та покращення загального управління.

Завдяки функціональній структурі, кожен підрозділ може працювати з конкретними запитами та проблемами більш детально, що дозволяє не тільки забезпечити більш точне виконання завдань, а й покращити механізми внутрішнього моніторингу та обміну інформацією. Це дозволяє оперативно реагувати на зміни ситуації, що підвищує загальну ефективність роботи організації.

Варто відмітити, що з моменту введення воєнного стану в Україні, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України № 303, було запроваджено мораторій на проведення планових і позапланових заходів зі здійснення державного нагляду (контролю) контролюючими органами. Проте, Держпродспоживслужба має право проводити позапланові перевірки за певних умов. Дані перевірки можуть проводитися лише при наявності обґрунтованих підстав для таких перевірок.Це дозволяє забезпечити контроль за безпекою і якістю харчових продуктів, санітарним станом, а також захистом громадського здоров’я в умовах воєнного стану.

Введення мораторію на проведення планових і позапланових перевірок контролюючими органами в умовах воєнного стану суттєво впливає на ефективність публічного управління, зокрема в умовах обмежених ресурсів контрольні функції спрямовуються на найбільш критичні сфери, такі як безпека харчових продуктів, санітарний стан та захист громадського здоров'я, що дозволяє ефективніше використовувати державні ресурси в умовах воєнного стану лише в конкретному напрямку.

З іншого боку, зменшення кількості перевірок може створити ризики для належного дотримання стандартів і норм у сферах, де не проводяться перевірки, це потенційно може призвести до зростання кількості порушень.

В умовах воєнного стану акцент зміщується на попередження критичних ризиків через вибірковий контроль. Органи влади можуть застосовувати аналіз ризиків для обґрунтування необхідності перевірки.

Оцінка стану публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти може здійснюватись за наступними показниками:

1. Якість та збалансованість харчування:

Зокрема, вода, що постачається у заклади освіти, повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747.

При уважному вивченні та аналізі примірників сезонного чотиритижневого меню меню на осінній та зимовий періоди для харчування дітей ЗЗСО в Запорізькій області було виявлено наступні недоліки:

- енергетична та поживна цінність їжі не відповідає віковим потребам здобувачів освіти середнього та старшого віку згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ;

- не виконуються норми споживання таких груп харчових продуктів: овочі, фрукти та ягоди, соки, злакові та бобові, риба, птиця, молоко і молочні продукти, насичені жири тваринного походження;
- зменшені об’єми порцій харчових продуктів та готових страв;
- енергетична та поживна цінність однократного прийому їжі (сніданку) не відповідає віковим потребам (занижена), згідно Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305;
- не дотримання кратності прийому окремих страв (в меню представлений чай чотири рази на тиждень, а повинен бути два рази на тиждень);
- неправильне поєднання продуктів і страв як в цілому так і окремо по дням, наприклад у четвер першого тижня та середу другого тижня лише бургер і чай, а в інші дні салат, друга та третя страви; з фруктовим пловом фруктовий компот та лимонад;
- в меню використовуються гарячі напої (какао на молоці, чай, чай з лимоном) з додаванням цукру;
- в меню недостатня кількість страв з молока та молочних продуктів, кисломолочних продуктів, свіжих фруктів та овочів, яєць;
- відсутні страви з молока, сиру кисломолочного;
- недостатня кількість свіжих фруктів та овочів, яєць;
- не вказано калорійність для заміни блюд зі свіжих овочів;
- нерівномірно розподілена калорійність протягом тижня;
- в меню використовуються консервовані овочі;
- в списках продуктів, що постачаються відсутні продукти, що використовується для приготування страв відповідно до пред’явлених технологічних карток;
- в меню кожного дня в один прийом їжі (сніданок) використовується 2 напої (чай, сік), до добової калорійності враховано 2 напої одночасно;
- в раціоні харчування дітей не виконуються норми харчування з незамінних продуктів тваринного походження (м’ясо, молоко, масло вершкове);

- в затвердженому керівником закладу списку постачальників та продуктів, що постачаються, не уточнені списки продуктів, які постачаються та використовуються для приготування представлених страв;
- для приготування страв в меню використовуються заборонені продукти (повидло);
- не вказано, з якої риби готуються рибні страви;
- відповідно до затвердженого керівником закладу освіти Графіку завозу харчових продуктів, до закладу постачається продукти, які не використовуються для приготування страв в наданих варіантах сезонного чотиритижневого меню;
- не вказано з якою начинкою булочка;
- не врахований необхідний об’єм порцій для дітей різного віку, наприклад занижено виходи наступних страв: «салат з капусти», «салат з морквою та сиром» у вівторок другого тижня, «болоньєзе», «чахохбілі»;
- не збалансований склад раціону – у співвідношенні харчових речовин (білків, жирів і вуглеводів) у більшості превалюють вуглеводи;

Отже, результати перевірки примірників сезонного чотиритижневого меню меню на осінній та зимовий періоди харчування дітей у Запорізькій області вказують на низку значних недоліків, які потребують корекції для забезпечення здорового та збалансованого харчування учнів:

1. Енергетична та поживна цінність не відповідає віковим потребам учнів середнього та старшого віку, що порушує норми МОЗ фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії.

2. Використовуються напої з додаванням цукру, що не відповідає рекомендаціям щодо здорового харчування.

3. У меню бракує страв з молока, кисломолочних продуктів, свіжих фруктів та овочів, яєць, що є джерелами деяких вітамінів і мінералів.

4. Не вказана калорійність страви, що замінює свіжі овочі, а також калорійність протягом тижня розподілена нерівномірно.

5. В меню використовують консервовані овочі, які часто мають менше

корисних властивостей навідміну від свіжих.

6. У списку продуктів, що постачаються, не уточнено деякі деталі, зокрема наявність імбиру, використовуваного для чаю, та опис конкретної риби для рибних страв.

7. Не підтримуються норми щодо споживання тваринних продуктів, овочів, фруктів, злакових та бобових культур, а також насичених жирів.

Загалом, необхідно провести корекцію меню для підвищення його енергетичної та поживної цінності, додавши більше молочних продуктів, овочів, фруктів та злаків. Також слід уникати використання продуктів із збільшенням кількості цукру та консервованих продуктів.

2. Задоволеність учнів та батьків визначено на основі опитування учнів і батьків щодо якості і різноманітності харчування, а також рівня обслуговування.

Опитування проводилось протягом вересня – жовтня 2024 року. Опитування проводилось за допомогою Google форм. В опитуванні прийняли участь 45 батьків та 45 учнів ЗЗСО.

Текст анкети для учнів та батьків представлено в Додатку А.

Розглянемо відповіді дітей.

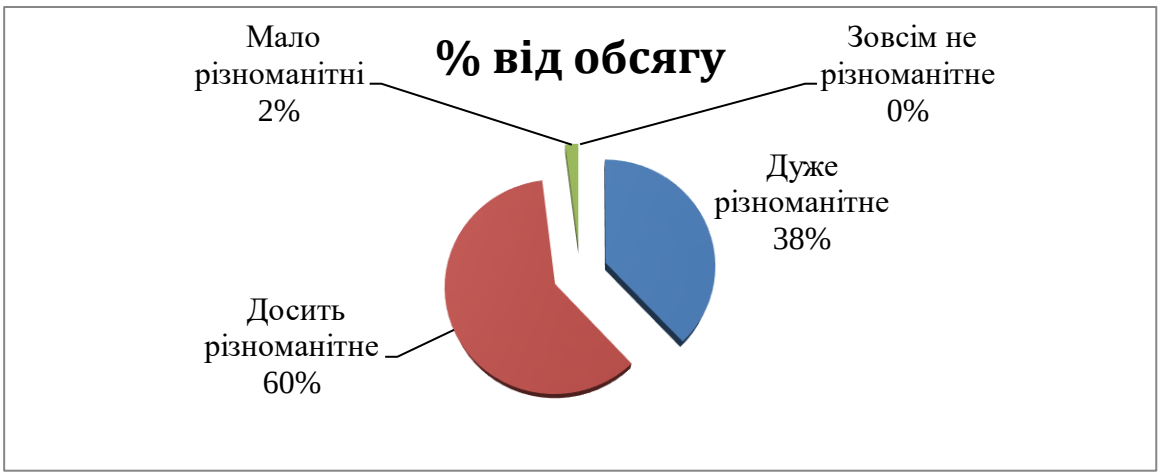


Рис. 3.4. Як ви оцінюєте різноманітність страв у шкільному меню? (відповідь дітей)

38 % дітей оцінює страви у шкільному меню як дуже різноманітні, 60 % дітей як досить різноманітне, 2 % опитаних дітей вважають його мало різноманітних.

Це показує, що переважна кількість учнів оцінює меню достатньо або дуже різноманітно, що можна свідчити про загальну задоволеність харчуванням у школі.

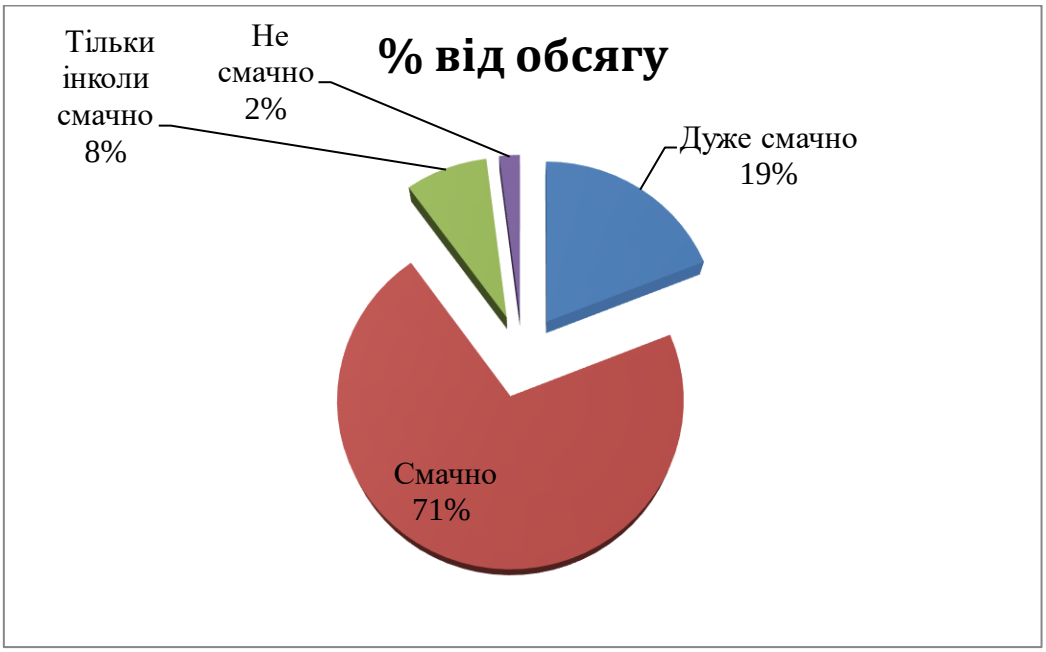


Рис. 3.5. Як ви оцінюєте смак страв? (відповідь дітей)

71 % дітей оцінюють страви як смачні, 19 % вважають їх дуже смачними, 8 % вважають, що смачно тільки інколи, 2 % вважають, що не смачно.

90% дітей (71% + 19%) оцінюють страви як смачні або дуже смачні, що є хорошим результатом. Це означає, що загальна якість їжі є задовільною для більшості дітей.

Для підвищення задоволеності можна провести додаткові опитування серед тих, хто не задоволений їжею, щоб зрозуміти причини та зробити коригування в меню. Також варто звернути увагу на різноманітність страв, щоб задовольнити різні смаки дітей.

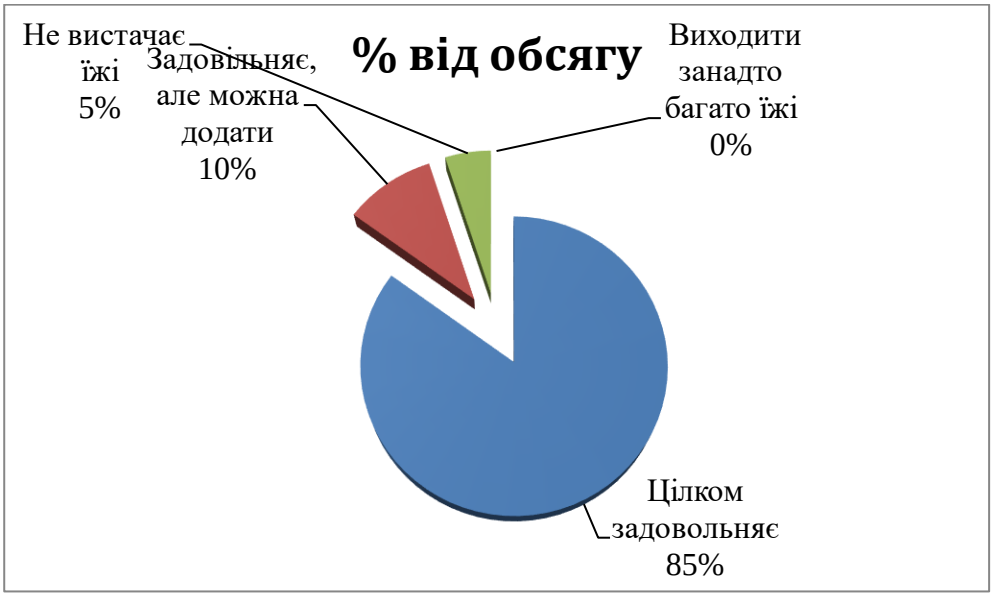


Рис. 3.6. Чи задовольняє вас кількість їжі, яку ви отримуєте?
(відповідь дітей)

85 % дітей задоволені кількістю їжі, яку отримують, 10 % задовольняє кількість, але вони вважають, що її можна збільшити, 5% не вистачає їжі.

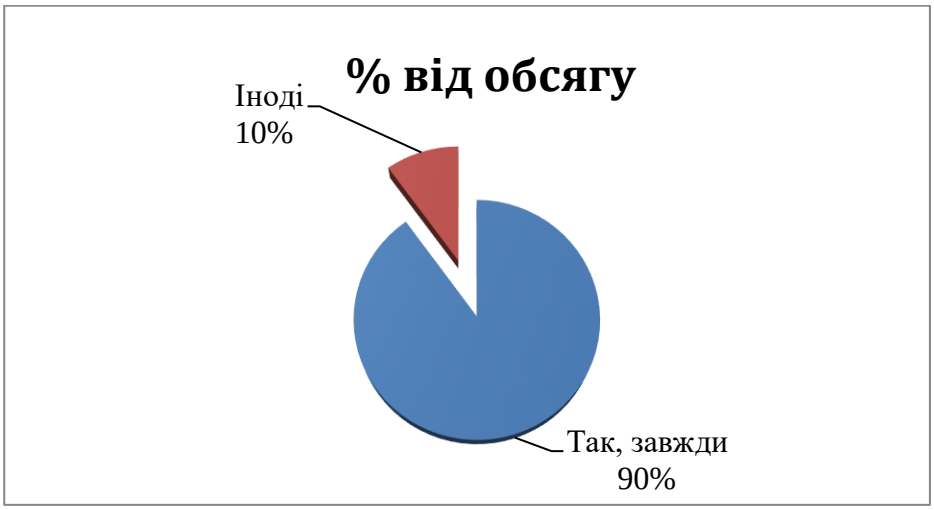


Рис. 3.7. Чи вважаєте ви, що страви є корисними та здоровими?
(відповідь дітей)

90 % дітей вважають, що страви є корисними та здоровими. 10 % вважають, що страви іноді є корисними та здоровими.

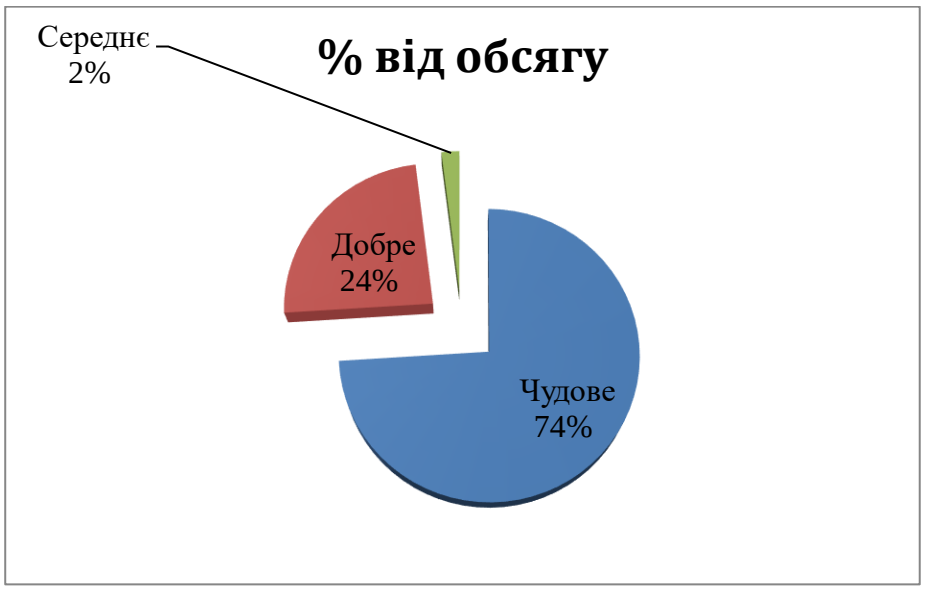


Рис. 3.8. Як ви оцінюєте обслуговування при наданні харчування?

74 % дітей оцінює обслуговування при наданні харчування як чудове, 24 % як добре та 2 % як середнє.

Лише 2% дітей вважають обслуговування середнім. Це дуже малий відсоток, що свідчить про високий рівень загальної якості обслуговування.

Варто підтримувати високий рівень обслуговування, оскільки більшість дітей задоволені. Можна продовжувати практики, які сприяють такому результату.

Також необхідно визначити причини для тих 2%, хто оцінив обслуговування як середнє, щоб зрозуміти, що можна покращити в окремих аспектах.

Якщо є можливість, можна запросити дітей, що дали оцінку «середнє», поділитися своїми враженнями для подальшого вдосконалення сервісу.



Рис. 3.9. Чи задоволені ви якістю харчування в школі?

84 % батьків повністю задоволені якістю харчування в школі. 16 % задоволені, але мають деякі зауваження.

Згідно з наведеними даними, 84% батьків повністю задоволені якістю харчування в школі, що свідчить про високий рівень задоволеності. Інші 16% задоволені, але мають певні зауваження, що можна відзначити наявність деяких аспектів, які потребують покращення, хоча загальна оцінка все одно є позитивною.

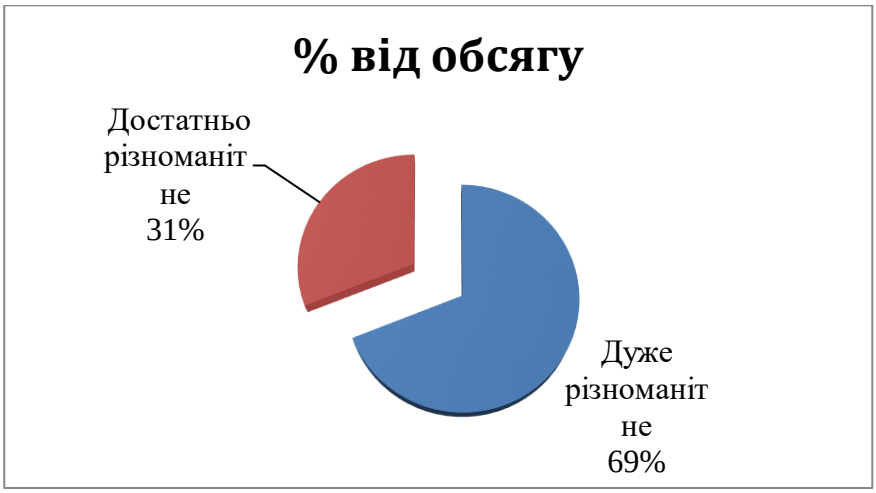


Рис. 3.10. Як ви оцінюєте різноманітність страв у шкільному меню?

69 % батьків оцінюють страви у шкільному меню як дуже різноманітні, 31 % вважають ого достатньо різноманітним.

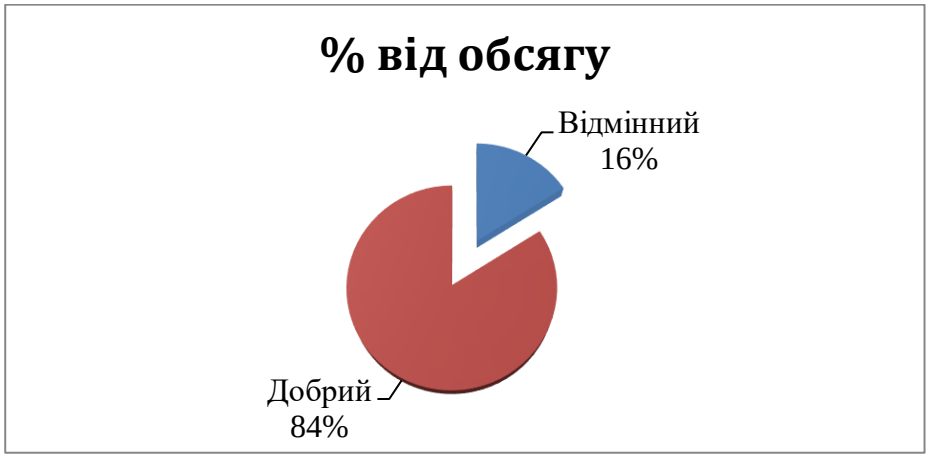


Рис. 3.11. Як ви оцінюєте рівень обслуговування в шкільній їдальні?

16 % батьків оцінюють рівень обслуговування в шкільній їдальні як відмінний, 84 % як добрий.

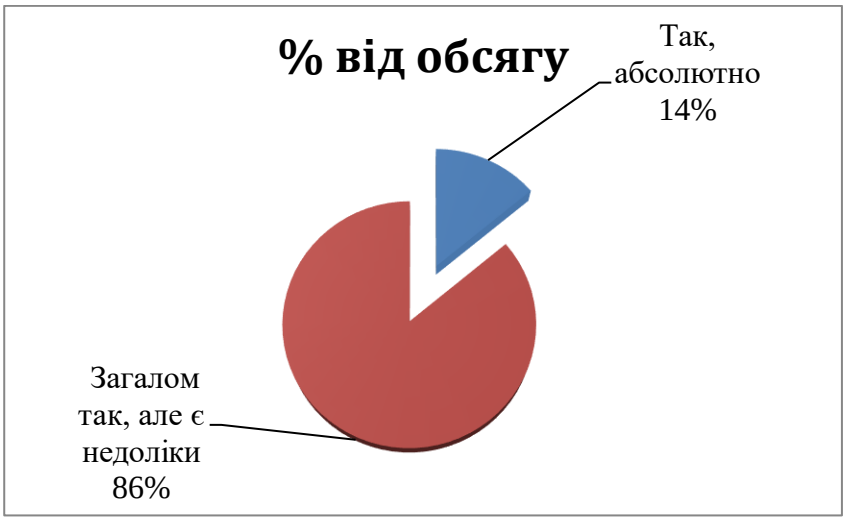


Рис. 3.12. Чи вважаєте ви, що меню забезпечує потреби вашої дитини у збалансованому харчуванні?

14 % вважають, що меню повністю забезпечує потреби дитини у збалансованому харчуванні, 86 % загалом вважають, що меню повністю забезпечує потреби дитини у збалансованому харчуванні, однак, має недоліки.

Це може вказати на те, що меню багатьох батьків задовольняє в цілому, але є певні аспекти, які потребують покращення для досягнення оптимального харчування.

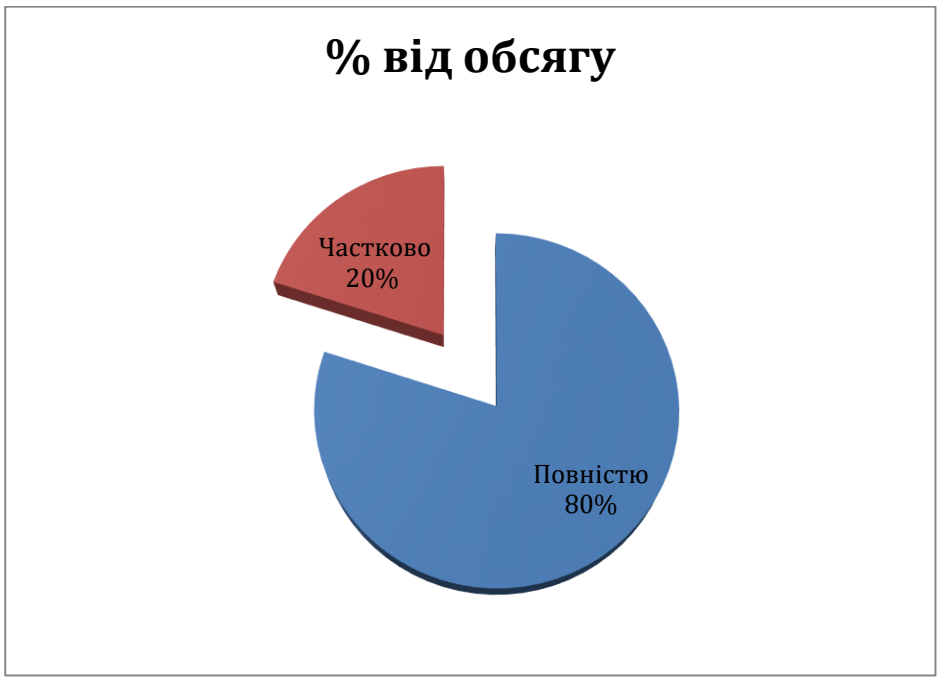


Рис. 3.13. Чи задовольняє вас обсяг порцій для вашої дитини?

80 % батьків вважають, що обсяг порцій повністю задовольняє їх дітей, 20 % вважає, що частково.

Висновки щодо стану публічно-управлінської системи забезпечення харчування дітей у закладах загальної середньої освіти: оцінка дітей щодо різноманітності страв у шкільному меню продуктів свідчить про високий рівень задоволення: 38% дітей вважають меню дуже різноманітним, а 60% –досить різноманітним. Це показує, що в цілому меню є достатньо варіативним, що відповідає вимогам щодо забезпечення різноманітного харчування.

71% дітей оцінюють страви як смачні, а 19% – як дуже смачні, що виробляють про високу оцінку якості їжі. 8% вважає їжу їжею без інколи, що можна вказувати за необхідності удосконалення певних страв або їх приготування.

85% дітей задоволені кількістю їжі, яку вони підтримують. 10% вважають, що її можна збільшити, а 5% вказують на недостатність їжі, що можна свідчити про необхідність коригування обсягів порцій у деяких випадках.

90% дітей вважають страви корисними та здоровими, що є показником

правильного харчування. 10% дітей вказують на те, що страви іноді бувають корисними, що можна свідчити про потребу в додаткових удосконаленнях щодо складу їжі.

74% дітей оцінюють обслуговування як чудове, а 24% – як добре. Лише 2% оцінюють його як середнє, що свідчить про загальну високу оцінку рівня обслуговування в їдальні.

84% батьків повністю задоволені якістю харчування, що показує на високий рівень загального задоволення. Проте 16% мають деякі зауваження, що вказує на наявність певних недоліків, які потребують уваги.

69% батьків вважають шкільне меню дуже різноманітним, а 31% – достатньо різноманітним, що працює про позитивну оцінку різноманітності страв.

16% батьків оцінюють рівень обслуговування як відмінний, а 84% – як добрий, що є показником високої оцінки обслуговування в шкільних їдальнях.

86% батьків вважають, що меню забезпечує потреби дитини у збалансованому харчуванні, хоча вони відзначають, що є певні недоліки. Більше 14% вважають меню повністю збалансованим, що можна свідчити про досягнення ідеального рівня страв для досягнення повної збалансованості.

80% батьків задоволені об’ємом порцій для своїх дітей. Однак 20% батьків вважають обсяг частково частково задовільним.

У цілому система харчування дітей у закладах загальної середньої освіти оцінюється позитивно як дітьми, так і батьками. Високий рівень задоволення різноманітністю, смаком, корисністю їжі та обслуговуванням продуктів про ефективність системи харчування. Однак є декілька аспектів, які потребують покращення, зокрема в плані збалансованості харчування та обсягів порцій, для досягнення ідеального рівня задоволення всіх учасників процесу.

Отже, перевірка примірників сезонного чотиритижневого меню меню на осінній та зимовий періоди показала значні недоліки в енергетичній та поживній цінності їжі, що не відповідає фізіологічним потребам дітей. Меню потребує корекції для збільшення кількості молочних продуктів, свіжих

фруктів та овочів, а також для зменшення використання продуктів з високим вмістом цукру та консервованих овочів.

Результати опитувань показують високу оцінку якості харчування серед учнів і батьків. Більшість учнів задоволені різноманітністю страв, їхнім смаком, кількістю їжі та її корисністю. Батьки також показали високий рівень задоволення харчуванням, хоча деякі з них зазначають, що меню має недоліки, зокрема в плані збалансованості.

Система харчування в закладах освіти загалом оцінюється позитивно, зокрема завдяки високому рівню задоволеності учнів та батьків різноманітністю і якістю страв. Проте, існують певні аспекти, які потребують корекції для досягнення більш високих стандартів харчування, що забезпечить оптимальне здоров'я та розвиток учнів.

3.2 Напрями вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти

Харчування дітей у закладах загальної середньої освіти є не лише питанням здоров'я, а й одним із ключових елементів формування здорового способу життя, забезпечення умов для якісного навчання та соціального захисту.

Вдосконалення публічно-управлінської системи щодо харчування дітей у закладах загальної середньої освіти потребує комплексного підходу, який охоплює організаційні, освітні, адміністративні та соціальні аспекти.

Необхідно чітко розмістити стандарти харчування, вимоги до постачальників та відповідальність усіх учасників процесу.

Сформуємо основні напрямки, які можуть допомогти підвищити ефективність та якість харчування в ЗЗСО:

1. Покращення різноманітності та якості меню:

– треба провести регулярні опитування учнів серед та батьків, щоб з'ясувати їх уподобання та забезпечити меню, яке відповідає смаковим

уподобанням та харчовим потребам;

– варто покращити структуру меню для більшої збалансованості вітамінів, мінералів та макроелементів. Важливо звернути увагу на різноманіття овочів, фруктів, білкових продуктів і зернових;

– враховуючи результати дослідження, варто впровадити більше варіантів страв з урахуванням сезонності продуктів та специфіки дитячого харчування.

2. Покращення інформаційної прозорості:

– важливо забезпечити прозорість у питаннях меню, споживання та харчових норм, щоб батьки могли бути впевнені в якості харчування. Також, опублікувати меню на сайтах шкіл та надавати можливість батькам залишити відгуки або зауваження;

– організація зустрічей та опитувань серед батьків для отримання зворотного зв’язку щодо змін у меню та страв. Важливо, щоб батьки, вчителі та інші члени громади брали участь у процесі прийняття рішень щодо системи харчування. Їхні думки та фітбек можуть допомогти вдосконалити цю систему. Для організації зустрічей та опитувань серед батьків з метою отримання зворотного зв’язку щодо змін у меню та страв, можна використовувати такі стратегії:

1. Створити анкети на платформах, таких як Google Forms або SurveyMonkey. Це дозволить батькам та вчителям легко висловлювати свою думку з різних аспектів харчування у школі (наприклад, смаки, алергії, корисність страв);

2. Включити відкриті питання про прийнятність змін у меню, уподобання дітей щодо певних страв і можливі пропозиції.

3. Організувати регулярні збори батьків (можна зробити їх щомісячними) для обговорення питань харчування. На цих зустрічах представники шкільного харчування можуть презентувати нові варіанти меню та приймати пропозиції. Важливо створити атмосферу відкритості, щоб усі бажаючі могли висловити свою думку.

4. Можна використовувати методи «фокус-груп», де невелика група

батьків з різними поглядами на питання харчування обговорює нововведення.

5. Пропозиції через класних керівників: дати можливість класним керівникам збирати відгуки від батьків, а потім передавати їх до адміністрації школи; включити питання в щоденні чи тижневі інформаційні листи для батьків, щоб вони могли ділитися своїми думками.

6. Використовувати соцмережі або спеціальні платформи для збору думок батьків. Це може бути як закрита група в Facebook, так і спеціальний чат в Telegram. Важливо регулярно інформувати батьків та вчителів про результати опитувань і досягнуті зміни в меню. Це дозволить створити довіру до процесу і показати, що їхня думка має значення. Ініціюючи такі заходи, можна досягти не тільки покращення системи харчування в школі, а й залучення батьків та громади до процесу прийняття важливих рішень, що сприятиме більш здоровому та ефективному середовищу для учнів.

3. Підвищення кваліфікації персоналу:

– постійне навчання та підвищення кваліфікації кухарів щодо нових підходів до дитячого харчування, зокрема правильного співвідношення раціону для забезпечення здорового розвитку дітей;

– навчання кухарів та обслуговування персоналу для забезпечення вмінням працювати та забезпечувати комфортне середовище під час прийому їжі.

4. Покращення організації харчування:

– врахування батьків щодо розміру порцій для дітей. Можна запровадити індивідуальний підхід до визначення порцій для дітей залежно від їхніх вікових та фізіологічних потреб;

– збільшення можливостей варіативності порцій для учнів, зокрема за їхніми потребами або особливими дієтичними потребами.

5. Покращення умов обслуговування:

– створення комфортних умов для дітей, включаючи забезпечення зручних місць для їжі та достатньої кількості персоналу для обслуговування;

– з метою підвищення якості обслуговування можна відкрити питання

автоматизації процесів, включаючи впровадження електронних систем для запису та обліку харчування.

6. Інтеграція здорового способу життя:

– включення в шкільні програми уроків з харчування та здорового способу життя, де діти могли б отримати знання про важливість здорового харчування та правильних харчових звичок;

– проведення інформаційних захворювань для батьків щодо правильного харчування та взаємодії з навчальними закладами в питаннях вибору та контролю харчування.

7. Покращення контролю за якістю харчування:

– регулярні перевірки і контроль якості харчування, проведення незалежних аудитів щодо безпеки продукції та їх відповідності санітарно-гігієнічним вимогам;

– важливо мати медичних працівників, які регулярно перевіряють відповідність меню з точки зору його корисності та відповідності рекомендаціям щодо дитячого харчування, проводять бракераж сирої та готової продукції, контролюють стан здоров’я працівників харчоблоку.

8. Врахування спеціальних дієтичних потреб:

– створення меню, яке враховує потреби дітей з особливими дієтичними вимогами, такими як алергії або непереносимість певних продуктів;

– використання консультацій з дієтологами для розробки спеціалізованих меню для дітей, які потребують особливого підходу до харчування.

9. Покращення логістики та постачання продукції:

– забезпечення постачання продукції високої якості через прозорі та конкурентні тендери, що дозволяють забезпечити школам кращі умови для приготування їжі;

– поліпшення умов зберігання продуктів для збереження їх якості та свіжості, включаючи впровадження системи для зберігання сучасних продуктів.

10. Залучення учнів та батьків до процесу прийняття рішень:

– створення механізмів, через які учні та батьки можуть брати участь у

формуванні меню, зокрема через опитування або вибірки;

– забезпечення регулярних зворотних зв’язків з батьками та учнями для коригування харчування в школах відповідно до їх потреб та потреб.

Представлені напрями можна покращити як харчування в школах, так і вплинути на загальний рівень задоволення учнів та батьків, а також сприяють здоровому розвитку дітей.

Отже, вдосконалення системи харчування в ЗЗСО потребує комплексного підходу, що охоплює організаційні, освітні, адміністративні та соціальні аспекти. Для цього впроваджувати низку заходів, спрямованих на підвищення якості харчування, врахування потреб учнів і забезпечення прозорості в процесі прийняття рішень.

Основними напрямками для вдосконалення системи харчування є:

1. Покращення різноманітності та якості меню : регулярні опитування серед учнів та батьків для визначення уподобань і потреб, структурування меню з урахуванням збалансованості вітамінів, мінералів та макроелементів, врахування сезонності продуктів і специфіки дитячого харчування.

2. Покращення інформаційної прозорості: забезпечення доступу до меню через веб-сайти школи, а також можливість батьків надавати відгуки чи зауваження, регулярне проведення зустрічей та опитувань серед батьків, включаючи використання онлайн-платформи для збору зворотного зв’язку.

3. Підвищення кваліфікації персоналу : постійне навчання кухарів та обслуговування персоналу з питань дитячого харчування та безпеки продуктів, навчання щодо створення комфортного середовища під час прийому їжі.

4. Покращення організації харчування : врахування вікових та фізіологічних потреб дітей при визначеному розмірі порції, запровадження індивідуального підходу до дітей з особливими дієтичними потребами.

5. Покращення умов обслуговування : створення комфортних умов для дітей під час прийому їжі, забезпечення достатньої кількості послуг персоналу, автоматизація процесів, таких як електронний запис та облік харчування.

6. Інтеграція здорового способу життя : включення уроків з харчування та

здорового способу життя до навчальної програми, проведення інформаційних питань для батьків і дітей щодо правильного харчування.

7. Покращення контролю за якістю харчування : регулярники перевірки та незалежні аудити щодо якості харчування і безпеки продуктів, співпраця з медичними працівниками для забезпечення відповідності меню санітарно-гігієнічним вимогам.

8. Врахування спеціальних дієтичних потреб : розробка меню для дітей з особливими дієтичними вимогами, зокрема для тих, хто має алергію або непереносимість продуктів, консультації з дієтологами для складання спеціалізованих меню.

Впровадження цих напрямків дозволяє підвищити якість харчування в школах, покращити умови для дітей і створити більш здорове середовище для їх розвитку. Також це може збільшити задоволення учнів та батьків і забезпечити інтеграцію зусиль громади для покращення системи харчування.

ВИСНОВКИ

1. Розробка та впровадження нормативних актів, що регламентують організацію шкільного харчування, є важливими для забезпечення безпеки та якості продукції. Це включає стандартизацію меню, контроль калорійності та збалансованості раціону, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Моделі ефективного фінансування, зокрема через місцеві бюджети, державні програми, а також партнерства з приватним сектором і благодійними фондами, можуть сприяти підвищенню доступності та якості харчування.

Контроль якості харчування є необхідним для забезпечення безпеки та використання продукції. Механізми моніторингу та контролю повинні виконувати не лише якість продуктів, а й їх вплив на здоров’я дітей. Співпраця органів влади, закладів освіти та громадськості є важливим для належного контролю та відповідальності.

2. Управління є невід’ємною частиною людської цивілізації на всіх рівнях. Спочатку управління було пов’язане з племінними структурами, де основна функція влади була забезпечення виживання та гармонії у суспільстві. З часом управлінські функції розширювалися і стали більш складними, в результаті чого з’явилися різні визначення та підходи до цього явища.

Є багато підходів до визначення управління, серед яких можна виділити загальні, практичні, процедурні та предметні. Управління розглядають як організаційну діяльність, так і як вплив на поведінку людей для досягнення певних цілей, включаючи планування, мотивацію, контроль та управління ресурсами.

Публічне управління – це процеси та дії, спрямовані на задоволення публічних інтересів і розвиток суспільства через забезпечення соціально-економічного прогресу та надання якісних послуг громадянам. Публічне управління включає в себе організацію, мотивацію та контроль у різних сферах життя.

Реформа харчування в закладах освіти України, яка розпочалась у 2020

році, є кількістю кроків для покращення здоров’я учнів. Ця реформа охоплює різні аспекти, від покращення технологічних процесів до змін у поведінкових аспектах харчування, і має на меті формувати у дітей здорові харчові звички, що покращують їх у майбутньому.

Організація харчування в закладах освіти є складним процесом, що включає всі етапи – від постачання продуктів до їх приготування та контролю за якістю. Важливою складовою є формування у дітей звички здорового харчування через постійну увагу до якості продуктів та їх енергетичної цінності.

3. Використання різноманітних наукових методів дозволяє глибоко і всебічно дослідити проблему публічно-управлінського забезпечення системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Це створює основу для розробки ефективних управлінських рішень, спрямованих на підвищення якості харчування та здоров’я учнів.

Принципами дослідження публічно-управлінського забезпечення харчування : системність (важливим є розгляд системи харчування як складної структури, що включає взаємопов’язані елементи: нормативно-правову базу, фінансове забезпечення, управлінські процеси та кадрове забезпечення. Це дозволяє аналізувати взаємодію між більш високим рівнем управління (державним, регіональним, місцевим); комплексність (оцінка системи харчування повинна виконувати різні аспекти системи (економічний, соціальний, правовий, технічний), щоб зрозуміти, як кожен компонент впливає на загальну ефективність); об’єктивність (використання наукових методів збору та аналізу даних гарантує достовірність інформації); доказовість (висновки мають бути обґрунтовані за допомогою кількісних та якісних методів, що підтверджують гіпотези дослідження); прогностичність (оцінка майбутнього розвитку системи харчування та формулювання стратегічних напрямків удосконалення управлінського забезпечення).

Методи дослідження :

– теоретичні методи : включають аналіз, синтез, індукцію, дедукцію,

моделювання, абстрагування та конкретизацію. Ці методи допомагають сформувати загальне розуміння системи стану харчування та шляхи її вдосконалення.

– емпіричні методи : анкетування, інтерв'ю, фокус-групи, спостереження, документальний аналіз та експеримент. Ці методи дозволяють отримати практичну інформацію від учасників освітнього процесу та здійснити тестування нових підходів до організації харчування.

– кількісні методи : статистичний та економічний аналіз може дозволити оцінити ефективність системи харчування, витрати та вплив на зміну її якості.

Використання різноманітних методів дозволяє всебічно дослідити систему харчування в закладах загальної середньої освіти, що створює основу для формулювання науково обґрунтованих рекомендацій щодо покращення якості харчування та здоров'я учнів. Це є ключовим для розробки ефективних управлінських рішень та стратегій, які покращують харчування в освітніх закладах і сприяють здоровому розвитку дітей.

4. Для забезпечення здорового та збалансованого харчування учнів необхідне чітке публічно-управлінське забезпечення системи харчування, що включає належне фінансування, кадрове забезпечення та контроль за дотриманням стандартів.

Серед основних проблем, які знижують ефективність харчування в ЗЗСО, виокремлюються недостатнє фінансування, низька якість продукції, дефіцит кваліфікованих кадрів, а також слабкий контроль за виконанням нормативно-правових актів. Також є серйозні труднощі, пов'язані з умовами війни, які ускладнюють постачання продуктів і забезпечення нормальних умов харчування.

Оновлене шкільне меню, яке ввів Євген Клопотенко, сформоване щоб покласти на перший план здорового харчування, що передбачає збільшення споживання молока, овочів та фруктів, а також обмеження споживання солі, цукру та шкідливих жирів. Це має на меті покращити харчові звички учнів та підтримати їх фізичний і розумовий розвиток.

Важливою характеристикою харчування в ЗЗСО є раціон збалансованості, який повинен заповнити всі необхідні поживні речовини (білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінерали), забезпечуючи потреби учнів під час інтенсивного навчального процесу.

Існує ряд нормативних актів, які регулюють харчування, але їх впровадження часто стикається з проблемами через недостатнє фінансування та низький рівень управлінської культури. Для підвищення ефективності необхідно покращити моніторинг якості харчування, посилити контроль і розвинути ефективну систему управління.

5. Забезпечення якісного харчування в ЗЗСО потребує комплексного підходу, що включає нормативно-правове регулювання на всіх рівнях. Ефективна реалізація цих норм допомагає забезпечити здоров'я та добробут дітей, створюючи сприятливі умови для їхнього навчання і розвитку.

6. Варто підкреслити важливість створення методів дослідження ефективності публічного управління, які повинні ґрунтовуватися на наукових досягненнях різних галузей, особливо в контексті управління соціальними процесами в суспільстві. Ефективність визначається як результат взаємодії факторів, що ведуть до досягнення поставленої мети з мінімальними витратами. Особливу увагу приділено організаційній ефективності, що забезпечує вибір оптимальних відносин між компонентами системи для досягнення результатів.

Визначено, що ефективність публічно-управлінської системи харчування дітей у закладах загальної середньої освіти має важливе значення, негативно впливає на здоров'я, якість обслуговування учнів, оптимізацію витрат і дотримання санітарно-гігієнічних норм. Показники ефективності цієї системи включають:

- якість харчування (відповідність нормам, використання якісних продуктів);
- збалансованість харчування (різноманітність і відповідність віковим потребам);
- задоволеність учнів і батьків (опитування);

– стан здоров’я учнів (динаміка захворюваності та фізичний розвиток);

– фінансова ефективність (витрати на харчування з бюджетом);

– дотримання санітарних норм (відповідність стандартам приготування і зберігання їжі);

– освітні програми (навчання учнів і батьків про здорове харчування).

Дані показники дозволяють оцінити сильні та слабкі сторони ефективності публічно-управлінської системи щодо харчування дітей закладів загальної середньої освіти, а також сприяти її покращенню.

7. Перевірка примірників сезонного чотиритижневого меню на осінній та зимовий період показала значні недоліки в енергетичній та поживній цінності їжі, що не відповідає фізіологічним потребам дітей. Меню потребує корекції для збільшення кількості молочних продуктів, свіжих фруктів та овочів, а також для зменшення використання продуктів з високим вмістом цукру та консервованих овочів.

Результати опитувань показують високу оцінку якості харчування серед учнів і батьків. Більшість учнів задоволені різноманітністю страв, їхнім смаком, кількістю їжі та її корисністю. Батьки також показали високий рівень задоволення харчуванням, хоча деякі з них зазначають, що меню має недоліки, зокрема в плані збалансованості.

8. Вдосконалення системи харчування в ЗЗСО потребує комплексного підходу, що охоплює організаційні, освітні, адміністративні та соціальні аспекти. Для цього впроваджувати низку заходів, спрямованих на підвищення якості харчування, врахування потреб учнів і забезпечення прозорості в процесі прийняття рішень.

Основними напрямками для вдосконалення системи харчування є:

1. Покращення різноманітності та якості меню : регулярні опитування серед учнів та батьків для визначення уподобань і потреб, структурування меню з урахуванням збалансованості вітамінів, мінералів та макроелементів, врахування сезонності продуктів і специфіки дитячого харчування.

2. Покращення інформаційної прозорості : забезпечення доступу до меню через веб-сайти школи, а також можливість батьків надавати відгуки чи зауваження, регулярне проведення зустрічей та опитувань серед батьків, включаючи використання онлайн-платформи для збору зворотного зв’язку.

3. Підвищення кваліфікації персоналу : постійне навчання кухарів та обслуговування персоналу з питань дитячого харчування та безпеки продуктів, навчання щодо створення комфортного середовища під час прийому їжі.

4. Покращення організації харчування : врахування вікових та фізіологічних потреб дітей при визначеному розмірі порції, запровадження індивідуального підходу до дітей з особливими дієтичними потребами.

5. Покращення умов обслуговування : створення комфортних умов для дітей під час прийому їжі, забезпечення достатньої кількості послуг персоналу, автоматизація процесів, таких як електронний запис та облік харчування.

6. Інтеграція здорового способу життя : включення уроків з харчування та здорового способу життя до навчальної програми, проведення інформаційних питань для батьків і дітей щодо правильного харчування.

7. Покращення контролю за якістю харчування : регулярники перевірки та незалежні аудити щодо якості харчування і безпеки продуктів, співпраця з медичними працівниками для забезпечення відповідності меню санітарно-гігієнічним вимогам.

8. Врахування спеціальних дієтичних потреб : розробка меню для дітей з особливими дієтичними вимогами, зокрема для тих, хто має алергію або непереносимість продуктів, консультації з дієтологами для складання спеціалізованих меню.

Впровадження цих напрямків дозволяє підвищити якість харчування в школах, покращити умови для дітей і створити більш здорове середовище для їх розвитку. Також це може збільшити задоволення учнів та батьків і забезпечити інтеграцію зусиль громади для покращення системи харчування.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Асоціація шкільного харчування. Вплив навколишнього середовища на вибір їжі та харчові звички дітей шкільного віку: конференція з питань дослідницької програми, спонсорована USDA. 2023. URL: https://schoolnutrition.org/ (дата звернення: 10.11.2024).

2. Безкоровайний Д. О., Горошко Н. І., Четчикова О. І., Звягінцева І. М. Теоретично-методичні засади фізичного виховання студентської молоді : навч. посіб. : у 2 ч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. Ч. 2. 359 с.

3. Брикова Т. М., Терешкін О. Г. Основи наукових досліджень : навч. посібник. Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2020. 178 с.

4. Бутченко Т. І. Соціальне проектування : навчальний посібник. Запоріжжя : ЗНУ, 2020. 107 с.

5. Вороніна Ю. Є. Теорія та практика публічного управління та адміністрування. 2020. ТОВ «Колор Принт», Мелітополь. 180 с.

6. Глобальний фонд дитячого харчування: програми шкільного харчування по всьому світу. 2023. URL: https://gcnf.org/ (дата звернення: 14.11.2024).

7. Гончарук Т. В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Тернопіль, 2014. 272 с.

8. Григоренко А. О. Нове шкільне меню – нова культура харчування. *Актуальні питання сьогодення та післявоєнного відновлення сільського господарства й екології*: *Експертно-аналітичні складові формування продовольчої стратегії України*: збірник матеріалів за підсумками науково-практичної конференції з нагоди 20-річчя УЛЯБП АПК НУБіП України (смт Чабани, 2 жовтня 2023 р.). К.: НУБіП України, 2023. С. 92–94.

9. Державні санітарні норми. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/sanpin/25#google_vignette (дата звернення: 11.11.2024).

10. Ефективні програми шкільної превентивної освіти. URL: http://multycourse.com.ua/ua/page/15/56 (дата звернення: 12.11.2024).

11. Заклад загальної середньої освіти (ЗЗСО). URL: http://surl.li/oneynn (дата звернення: 10.11.2024).

12. Запорізьке міське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області. URL: https://www.gudpss-zp.gov.ua/ (дата звернення: 28.11.2024).

13. Колбіна Н. Г. Поняття та елементи механізму адміністративно-правового регулювання виробництва та обігу дитячого харчування. URL: https://pravo.cusu.edu.ua/index.php/pravo/article/view/303/305 (дата звернення: 10.11.2024).

14. Коноваленко А. С. Економічні аспекти організації харчування дітей у загальноосвітніх закладах. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2020. № 4 (2). С. 233–239.

15. Корнієнко О. О. Нормативно-правове регулювання захисту прав дітей в Україні. *Legal Bulletin*, 2023. С. 32–39.

16. Кравець Н. П.Основи наукових досліджень: навчальний посібник видання 3-є, випр. і доповнене. К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. 74 с.

17. Крохмальний Р. О. Основи наукових досліджень : навч.-метод. посібник. 2-ге вид., перероб. і допов. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 464.с.

18. Лозова Т. М. Управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) на підприємствах роздрібної торгівлі. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету.* Серія: Технічні науки, (25), 2021. С. 143–148.

19. Лопушинський І. Реформування системи шкільного харчування в Україні: управлінський аспект. *Науковий вісник Вінницької академії безперервної освіти.* Серія «Екологія. Публічне управління та адміністрування». Вип. 1. 2024. С. 85–94.

20. Лоушинський І., Лпушинська Н. Реформування системи шкільного

харчування в Україні: управлінський аспект. *Науковий вісник Вінницької академії безперервної освіти.* Серія Екологія. Публічне управління та адміністрування. № 1 (2024). URL: https://journals.academ.vinnica.ua/index.php/eco-pa/article/view/126 (дата звернення: 25.11.2024).

21. Лукіна Т. О. Управління якістю загальної середньої освіти: навчально-методичний посібник. Київ.: Педагогічна думка, 2020. 230 с.

22. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навчальний посібник. Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 226 с.

23. Марцин Т. О., Вітряк О. П., Федорова Д. В. Практичні аспекти впровадження НАССР в навчальних закладах України. *Інноваційні технології та обладнання: перспективи розвитку харчової та ресторанної промисловості.* 2022. С. 245–258.

24. Меркулова Т., Пересипкіна Т., Авдієвська О., Чернякова Г. До питання організації харчування дітей в закладах загальної середньої освіти. *Клінічна та профілактична медицина*, (2), 2020. С. 54–61.

25. Марчук Л. Організація харчування дітей у закладах освіти відповідно до вимог санітарного законодавства. URL: https://sntin.com.ua/wp-content/uploads/2023/11/%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-19.10.2023-1.pdf (дата звернення: 13.11.2024).

26. Методичні рекомендації з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. URL: http://meold.kmu.gov.ua/minec/control/uk/publish/printable_article?art_id=83659 (дата звернення: 10.11.2024).

27. Михайлова Л. М., Савенко Л. М., Стасюк В. С. Нові підходи до управління освітнім закладом в умовах реформування освіти : методичний посібник для керівників закладів загальної середньої освіти. Харків : «Друкарня Мадрид», 2018. 98 с.

28. Міністерство освіти і науки України. Реформа харчування: виклики, досягнення, перспективи». URL: https://mon.gov.ua/ua/news/reforma-harchuvannya-vikliki-dosyagnennya-perspektivi-vidbulasya-partnerska-zustrich (дата звернення: 10.11.2024).

29. Мішеніна Г. А., Кобушко Я. В. Моніторинг і оцінювання управлінської діяльності : конспект лекцій. Суми : Сумський державний університет, 2022. 138 с.

30. МОН України. Про реформу для керівників та освітян: харчова безпека. 2023. URL: https://znaimo.gov.ua/chapters/managers-and-educators/bezpechnist_kharchuvannia (дата звернення: 12.11.2024).

31. МОН України. Результати опитування: Задоволеність батьків та учнів шкільним харчуванням. 2023. URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya (дата звернення: 12.11.2024).

32. Національна стратегія із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. URL: https://bukoda.gov.ua/gromadyanam/bezbaryernist/nacionalna-strategiya-iz-stvorennya-bezbaryernogo-prostoru-v-ukrayini-na-period-do-2030-roku (дата звернення: 13.11.2024).

33. Осадча Я. Хто має право на безкоштовне харчування у школах та садочках – пояснює освітній омбудсмен. 2024. URL: https://life.pravda.com.ua/society/2023/03/31/253612/ (дата звернення: 10.11.2024).

34. Основні вимоги до організації харчування дітей в закладах освіти, відпочинку та оздоровлення. URL: https://dpss.gov.ua/news/osnovni-vymohy-do-orhanizatsii-kharchuvannia-ditei-v-zakladakh-osvity-vidpochynku-ta-ozdorovlennia (дата звернення: 16.11.2024).

35. Постанова Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках» від 27 жовтня 2023 р. № 990-р. URL: https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-skhvalennia-stratehii-reformuvannia-systemy-shkilnoho-kharchuvannia-na-period-do-2027-roku-

ta-t271023. (дата звернення: 10.11.2024).

36. Постанова Кабінету Міністрів України № 1173 від 30 грудня 2015 року. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1173-2015-%D0%BF#Text (дата звернення: 10.11.2024).

37. Постанова Кабінету Міністрів України № 305 від 24 березня 2021 року. URL: https://ndvoic.gov.ua/news/1667297168/ (дата звернення: 10.11.2024).

38. Постанова Кабінету Міністрів України від 01 червня 2023 р. № 572 «Про реалізацію спільного з Всесвітньою продовольчою програмою Організації Об'єднаних Націй проекту щодо надання фінансової підтримки закладам загальної середньої освіти у 2023/24 навчальному році». URL: https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-realizatsiiu-spilnoho-z-vsesvitnoiu-prodovolchoiu-prohramoiu-orhanizatsii-obiednanykh-s572-10623. (дата звернення: 10.11.2024).

39. Постанова Кабінету Міністрів України Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів № 1164 від 27 грудня 2018 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1164-2018-%D0%BF#Text (дата звернення: 10.11.2024).

40. Постанова Кабінету Міністрів України Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку № 305 від 24 березня 2021 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF (дата звернення: 10.11.2024).

41. Постанова Кабінету Міністрів України Про реалізацію спільного з Всесвітньою продовольчою програмою Організації Об'єднаних Націй проекту щодо надання фінансової підтримки закладам загальної середньої освіти у 2023/24 навчальному році» від 01 червня 2023 р. № 572. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1178-2022 (дата звернення: 10.11.2024).

42. Про внесення змін до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку від 1 червня 2023 р. № 549. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/549-2023-%D0%BF#Text (дата звернення: 10.11.2024).

43. Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям : Закон України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, № 35, ст.290. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1768-14#Text (дата звернення: 14.11.2024).

44. Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям : Закон України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, № 35, ст.290. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1768-14#Text (дата звернення: 10.11.2024).

45. Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2015, № 1, ст.1. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1706-18#Text (дата звернення: 10.11.2024).

46. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. Кабінет Міністрів України Постанова від 24 березня 2021 р. № 305. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#n148 (дата звернення: 14.11.2024).

47. Про захист населення від інфекційних хвороб : Закон України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, № 29, ст. 228. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1645-14#Text (дата звернення: 10.11.2024).

48. Про моніторинг стану організації харчування учнів у 2022-2023 навчального року. 2024. URL: http://surl.li/blmkal (дата звернення: 10.11.2024).

49. Про освіту : Закон України Відомості Верховної Ради (ВВР), 2017, № 38-39, ст.380. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text (дата звернення: 10.11.2024).

50. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України. *Відомості Верховної Ради України* (ВВР), 1998, № 19, ст. 98. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 13.11.2024).

51. Про охорону дитинства : Закон України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2001, № 30, ст. 142. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2402-14#Text (дата звернення: 12.11.2024).

52. Про повну загальну середню освіту : Закон України № 463-IX від 16.01.2020. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/463-20#n984 (дата звернення: 12.11.2024).

53. Про припинення заходів державного нагляду (контролю) і державного ринкового нагляду в умовах воєнного стану : Постанова Кабінету Міністрів від 13 березня 2022 р. № 303. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/303-2022-%D0%BF#Text (дата звернення: 10.11.2024).

54. Про реформу. Знаїмо. 2022. URL: https://znaimo.gov.ua/pro-reformu (дата звернення: 10.11.2024).

55. Про систему громадського здоров'я Закон України № 2573-IX від 06 вересня 2022 року. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text (дата звернення: 13.11.2024).

56. Сайт Міністерства освіти і науки України. Шкільне харчування. URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya (дата звернення: 19.11.2024).

57. Стандарти HACCP. URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednyaosvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr. (дата звернення: 10.11.2024).

58. Стратегічний план діяльності Міністерства освіти і науки України до 2027 року. Освіта переможців. URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Strateh.plan.diyalnosti.MON.do.2027.roku.pdf (дата звернення: 10.11.2024).

59. Структура Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області. URL: https://www.gudpss-zp.gov.ua/post/3/Struktura_2023_ostatochniy_3.pdf (дата звернення: 28.11.2024).

60. Тімашов В. О., Гуржій Т. О., Пустовіт Ю. Ю. Актуальні проблеми законодавчого регулювання сфери дитячого харчування. URL:

http://www.sulj.oduvs.od.ua/archive/2023/3/3_2023.pdf#page=190 (дата звернення: 10.11.2024).

61. Товкун Л., Мельничук О. Особливості харчування школярів під час дистанційного навчання: *матеріали конференцій МЦНД*, м. Рівне, 2023. №. 07.04. С. 173–175.

62. Троценко М. М. Державна служба якості освіти України як суб'єкт реформування вітчизняної освіти. *Публічне управління та митне адміністрування.* 2020. № 4 (27). С. 73 – 80.

63. Троян І. Які зміни чекають на шкільне харчування у 2024-му та як працює нова фабрика-кухня. 2024. URL: https://nus.org.ua/articles/yaki-zminy-chekayut-na-shkilne-harchuvannya-u-2024-mu-ta-yak-pratsyuye-nova-fabryka-kuhnya/ (дата звернення: 10.11.2024).

64. Указ Президента України Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/195/2020#Text. (дата звернення: 10.11.2024).

65. Уряд затвердив стратегію реформування системи шкільного харчування на 2023-2027 роки. Пресслужба Міністерства освіти і науки України. URL: https://mon.gov.ua/ua/news/uryad-zatverdiv-strategiyu-reformuvannya-sistemi-shkilnogo-harchuvannya-na-20232027-roki. (дата звернення: 19.11.2024).

66. Уряд затвердив Стратегію реформування системи шкільного харчування. URL: https://nus.org.ua/news/uryad-zatverdyv-strategiyu-reformuvannya-systemy-shkilnogo-harchuvannya/ (дата звернення: 18.11.2024).

67. Харчування в закладах освіти – права батьків. 2023. URL: https://bashtanskaotg.gov.ua/news/harchuvannya-v-zakladah-osviti--prava-batkiv-2023-09-27 (дата звернення: 12.11.2024).

68. Харчування в школі. URL: http://school50.kyiv.ua/%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F/ (дата звернення: 10.11.2024).

69. Центр громадського здоров'я МОЗ України. Харчова алергія

вражає 1–3 % дорослих і 4–6 % дітей у світі. 2023. URL: https://phc.org.ua/news/na-kharchovu-alergiyu-strazhdae-1-3-doroslikh-ta-4-6-ditey-u-sviti (дата звернення: 10.11.2024).

70. Шкільне харчування: підготовка закладів освіти до нового навчального року 2023/24 в умовах воєнного стану. URL: https://dpss.gov.ua/news/shkilne-kharchuvannia-pidhotovka-zakladiv-osvity-do-novoho-navchalnoho-roku-202324-v-umovakh-voiennoho-stanu (дата звернення: 16.11.2024).

71. Як працює система харчування в школі. URL: https://znaimo.gov.ua/yak-pratsiuie-systema-kharchuvannia-v-shkoli (дата звернення: 15.11.2024).

72. WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). URL: https://www.who.int/europe/initiatives/who-european-childhood-obesity-surveillance-initiative-(cosi) (дата звернення: 10.11.2024).

73. Znaimo: Платформа про здорове шкільне харчування. Чим важлива реформа шкільного харчування і які зміни в шкільних меню. URL: https://znaimo.gov.ua/chym-vazhlyva-reforma-shkilnoho-kharchuvannia-i-yaki-holovni-zminy-v-shkilnykh-meniu-0 (дата звернення: 10.11.2024).

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Текст анкети

Шановні учні та батьки!

Ми прагнемо постійно покращувати умови харчування в нашому місті, тому запрошуємо вас взяти участь у цьому опитуванні. Ваші відповіді допоможуть удосконалити меню та обслуговування. Всі відповіді анонімні.

Участь в опитуванні є добровільною, і ви маєте право відмовитися від участі в будь-який час. Всі відповіді анонімні та використовуються виключно для дослідницьких цілей.

Частина 1: для учнів

1. Як ви оцінюєте різноманітність страв у шкільному меню?

Дуже різноманітне

Досить різноманітне

Мало різноманітні

Зовсім не різноманітне

2. Як ви оцінюєте смак страв?

Дуже смачно

Смачно

Тільки інколи смачно

Не смачно

3. Чи задовольняє вас кількість їжі, яку ви отримуєте?

Цілком задовольняє

Задовільняє, але можна додати

Не вистачає їжі

Виходити занадто багато їжі

4. Чи вважаєте ви, що страви є корисними та здоровими?

Так, завжди

Іноді

Ні, дуже добре

Не знаю

5. Як ви оцінюєте обслуговування при наданні харчування?

Чудове

Добре

Середнє

Погане

Частина 2: для батьків

1. Чи задоволені ви якістю харчування в школі?

Повністю задоволений/на

Задоволений/на, але є зауваження

Не зовсім задоволений/на

Не задоволений/на

2. Як ви оцінюєте різноманітність страв у шкільному меню?

Дуже різноманітне

Достатньо різноманітне

Трохи одноманітне

Зовсім одноманітне

3. Як ви оцінюєте рівень обслуговування в шкільній їдальні?

Відмінний

Добрий

Середній

Поганий

4. Чи вважаєте ви, що меню забезпечує потреби вашої дитини у збалансованому харчуванні?

Так, абсолютно

Загалом так, але є недоліки

Ні, є багато проблем

Не знаю

5. Чи задовольняє вас обсяг порцій для вашої дитини?

повністю

Частково

Ні, порції не вистачає

Ні, порцій занадто багато

Правила дослідження

Метою даного опитування є збір інформації для покращення умов харчування дытей в закладах загальної середньої освіти в місті Запоріжжі. Ваші відповіді допоможуть вдосконалити меню, обслуговування та загальний рівень задоволеності харчуванням.

Участь в опитуванні є добровільною. Ви можете відмовитися від участі на будь-якому етапі без пояснення причин.

Всі відповіді є анонімними. Ваша особистість не буде розкриватися у процесі обробки даних. Ми гарантуємо конфіденційність наданої Вами інформації.

За умовами цього дослідження, ви надаєте свою добровільну згоду на обробку ваших персональних даних, зазначених в анкеті, виключно для цілей даного опитування. Ваші дані не будуть передаватися третім особам без вашої додаткової згоди.

Очікуваний час для заповнення анкети складає близько 5-10 хвилин.

Ви маєте право на доступ до своїх персональних даних, а також на їх виправлення або видалення, звернувшись до організаторів дослідження.

Результати дослідження будуть використовуватися виключно для внутрішнього аналізу та покращення умов харчування в місті.

Якщо у вас виникли запитання щодо дослідження або обробки даних,

будь ласка, звертайтесь за контактами, вказаними в кінці анкети.

Усі відповіді надані в ході цього опитування є абсолютно анонімними. Ми не збираємо особисту інформацію, таку як ім’я, прізвище, адреса чи інші ідентифікуючі дані.

Ваші відповіді будуть використовуватися виключно для статистичного аналізу і вдосконалення умов харчування в місті. Інформація буде оброблятися в агрегованому вигляді, тобто без можливості ідентифікації окремих респондентів.

Усі зібрані дані зберігаються в захищеному вигляді і не передаються третім особам, окрім випадків, передбачених законодавством.

Оскільки опитування є анонімним, ви маєте право відмовитися від участі на будь-якому етапі без жодних наслідків.

Якщо в ході дослідження буде необхідно отримати додаткову інформацію, ми будемо звертатися до вас лише в загальних питаннях, що не дозволяють ідентифікувати вашу особу.

Правила використання Google Форми

Google форма використовується для збору інформації, опитувань, анкетування та інших цілей, визначених організатором дослідження. Заповнення форми дозволяє організаторам отримати зворотний зв’язок або провести аналіз отриманих даних.

Участь у заповненні Google форми є добровільною. Ви можете відмовитися від участі в будь-який час до або під час заповнення форми.

Зазначені у формі питання не повинні включати особисту інформацію (якщо форма не передбачає збору таких даних). Усі дані можуть бути оброблені анонімно, залежно від налаштувань форми. Якщо форма вимагає введення особистої інформації, це повинно бути чітко зазначено.

Посилання на Google форму надається учасникам через електронну пошту, вебсайт або інші канали. Після отримання доступу до форми, учасник може заповнити її в будь-який зручний для себе час. Участь у заповненні форми не є обмеженою за часом, якщо інше не вказано.

Після того, як ви заповните форму, деякі організатори можуть дозволити вам редагувати ваші відповіді. Якщо така опція доступна, вона зазвичай зазначена в кінці форми.

Для заповнення Google форми учасникам потрібен доступ до Інтернету та пристрій, що підтримує перегляд веб-сторінок (комп'ютер, планшет, смартфон). Форма може бути адаптована для мобільних пристроїв.

Всі відповіді можуть бути оброблені для отримання аналітики або результатів, які можуть бути використані для досліджень, звітів або інших цілей, про які повідомляється в рамках форми.

У разі необхідності звернення до організаторів або уточнення питань щодо заповнення форми, зазначено контактні дані, через які можна отримати допомогу.