

# АНАЛІТИЧНИЙ ЗВІТ ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ОПИТУВАННЯ СЕРЕД БАТЬКІВ ЗА НАПРЯМКОМ «ЯКІСТЬ ХАРЧУВАННЯ У ШКІЛЬНІЙ ЇДАЛЬНІ»

Початкова школа «Дивосвіт» Львівської міської ради

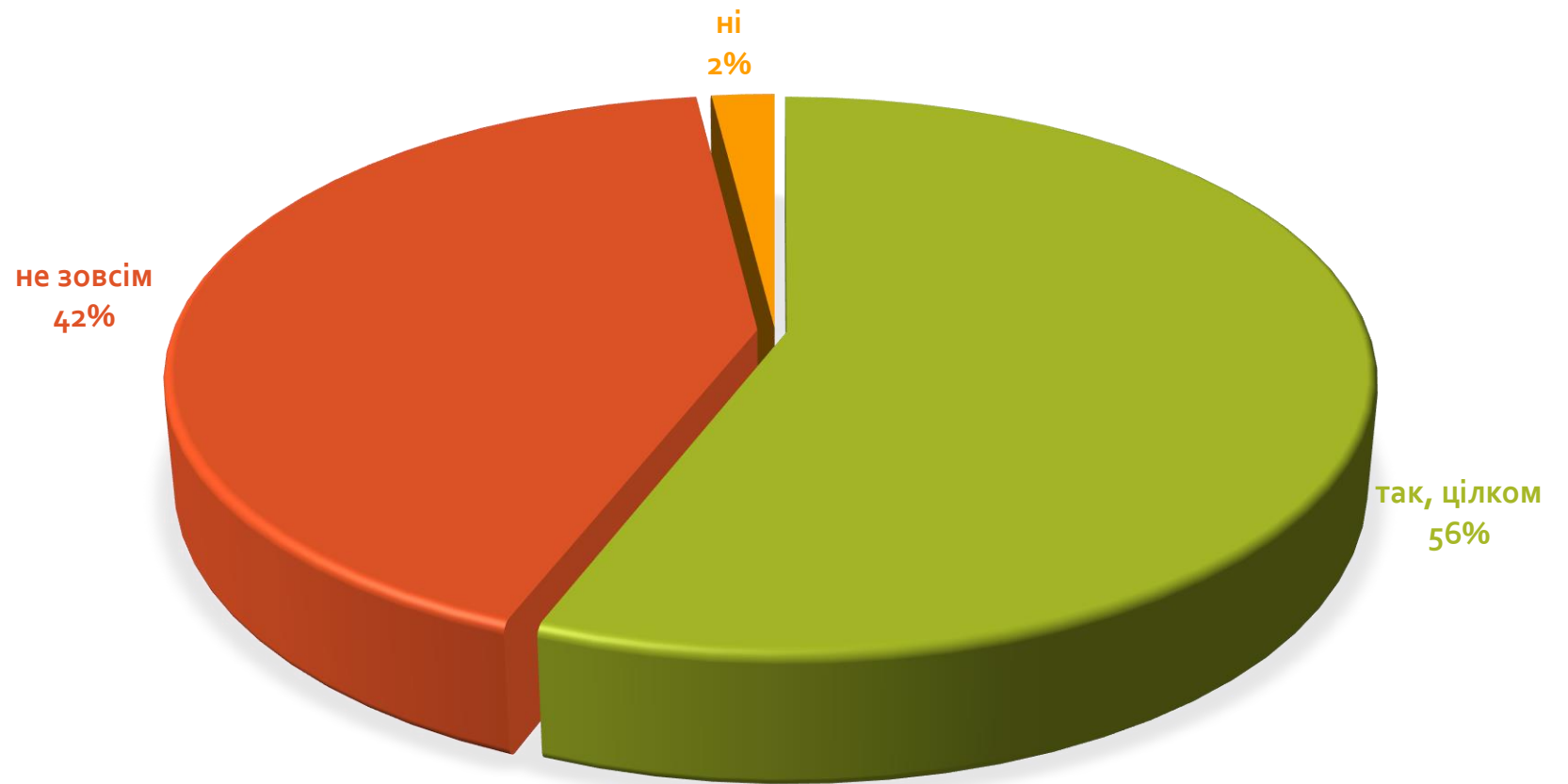
2022р.



# 1. Чи влаштовує Вас харчування ваших дітей у школі?



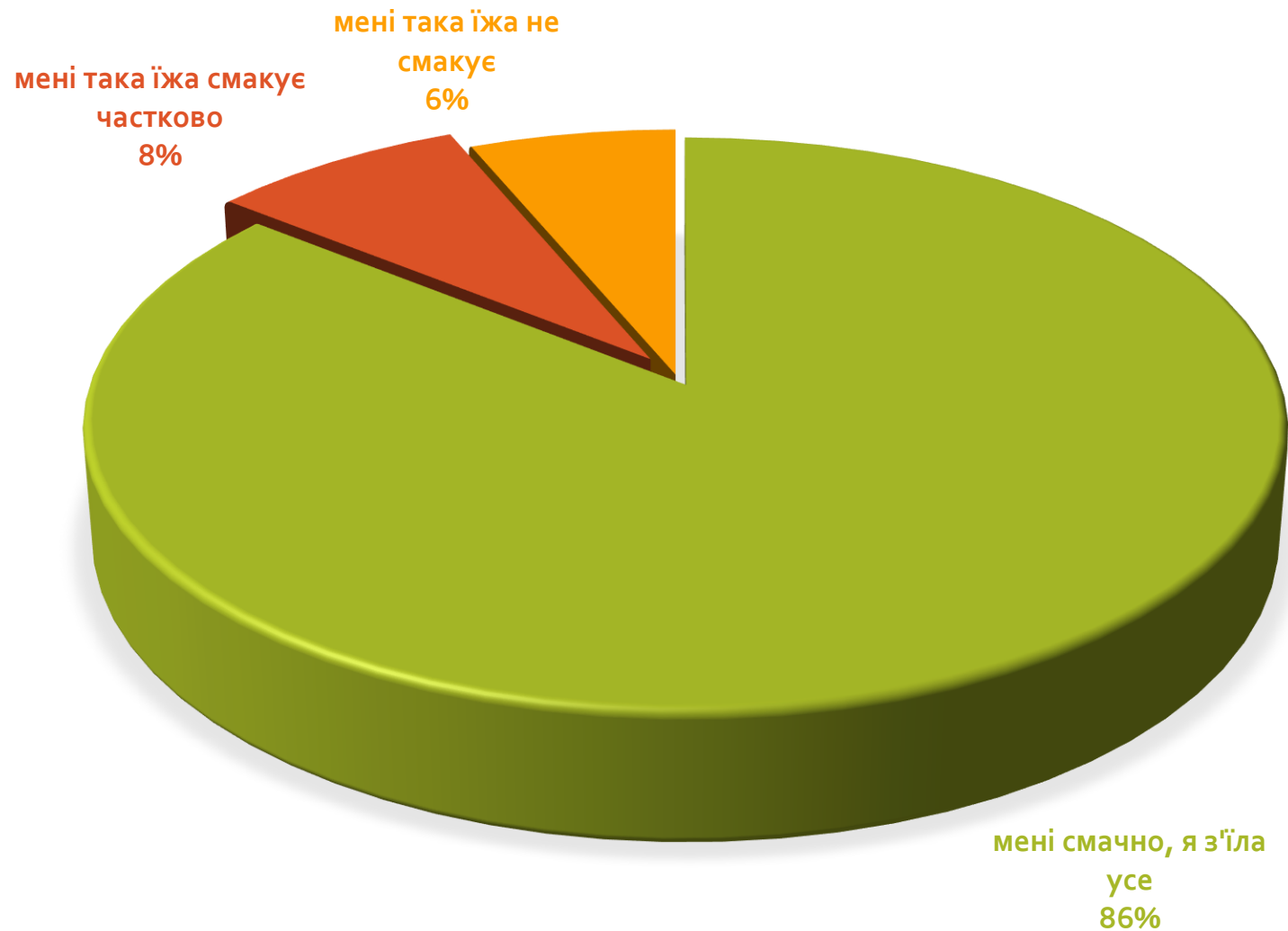
109 ВІДПОВІДЕЙ



# Що говорить Ваша дитина про харчування в школі?

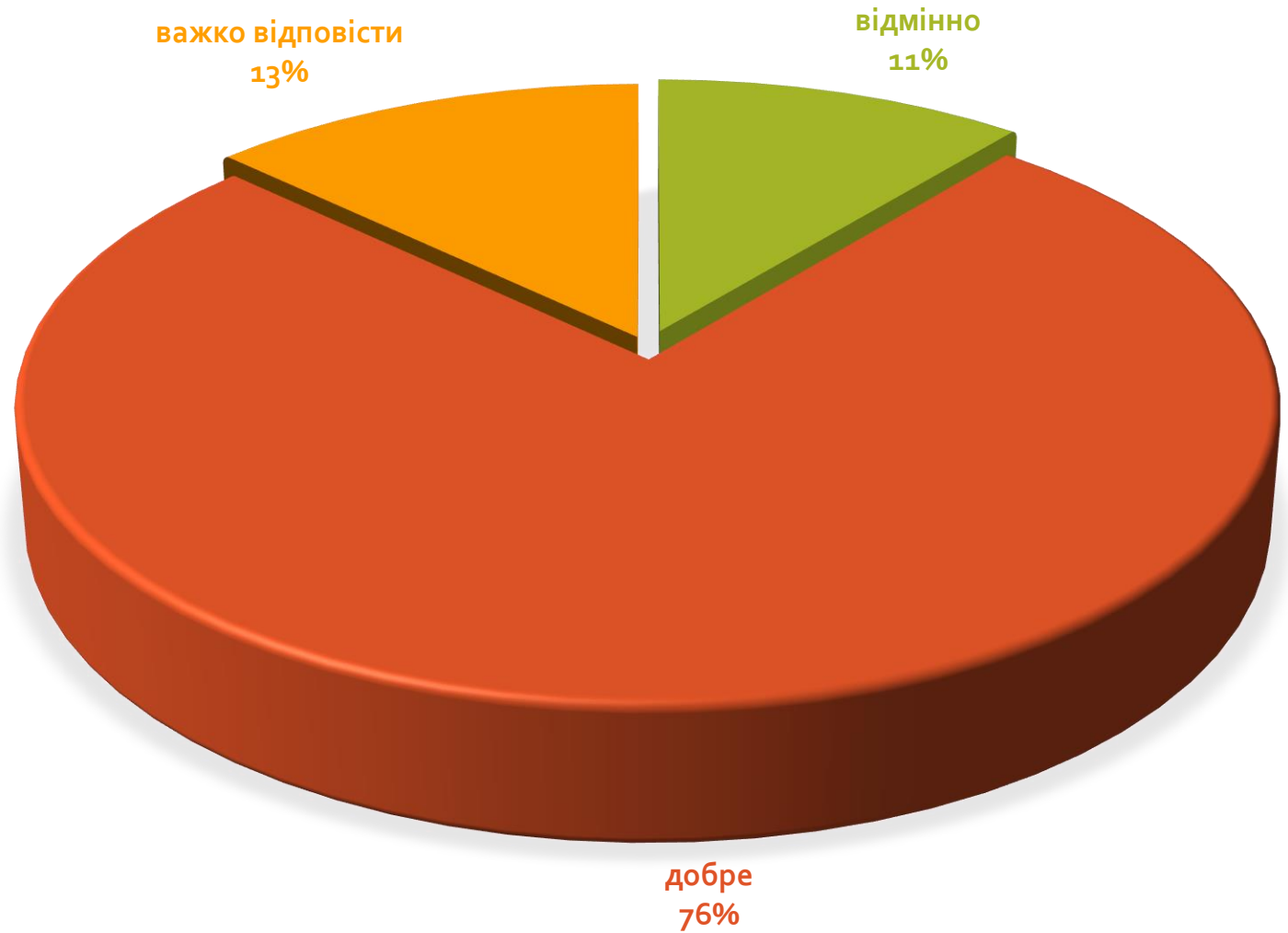


91 ВІДПОВІДЬ



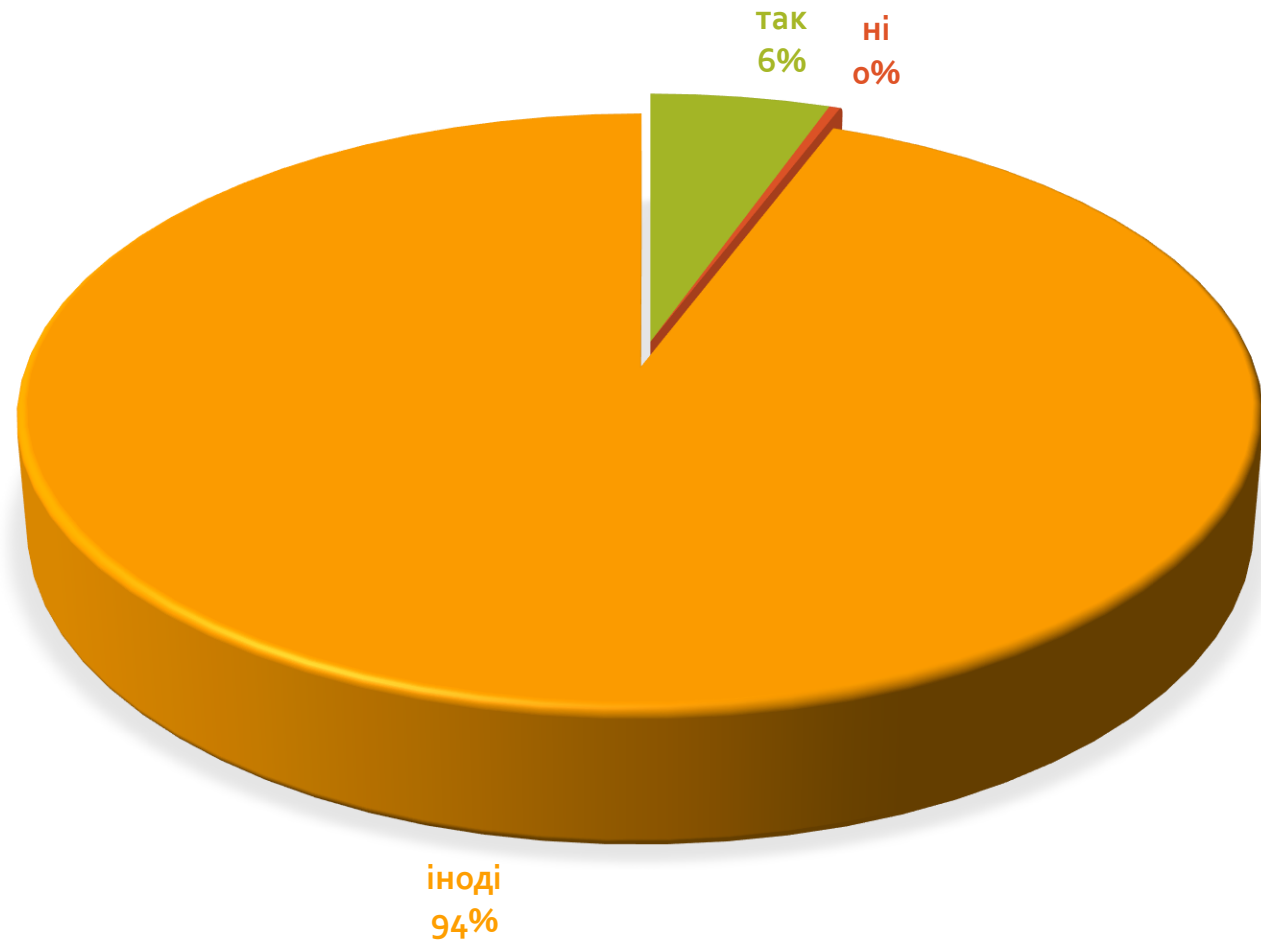
116 ВІДПОВІДЕЙ

2. Оцініть,  
будь ласка, як  
організоване  
харчування у  
школі:



119 ВІДПОВІДЕЙ

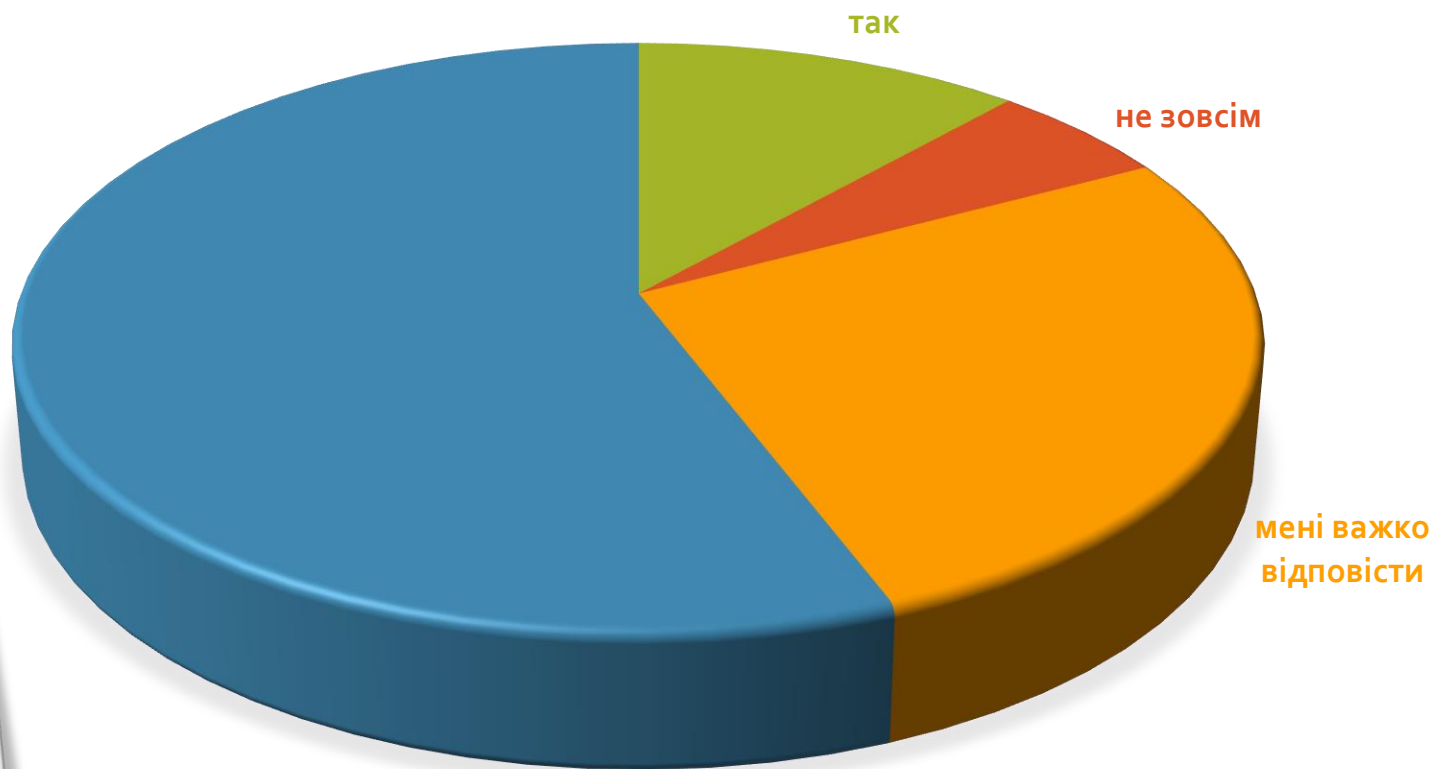
# Чи цікавитесь Ви щоденним меню їдальні?



# Чи підтримуєте Ви шкільне меню за клопотенком?



108



Організація харчування дітей в навчальних закладах – це чітко регламентований процес, що регулюється чинними законодавчими нормами.

На виконання ст. 56 Закону України «Про освіту», пункт 2, ст. 22 Закону «Про загальну середню освіту», абзацу 5 пункт 18 ст. 5 «Закону «Про охорону дитинства», законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 № 305 «Про затвердження норм та порядку харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», спільного наказу Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

У режимі організації харчування учнів школи велике значення надається раціонального, збалансованого відповідно до віку і стану здоров'я.

У школі розроблені комплексно-цільові заходи організації і розвитку харчування учнів, якими передбачено:

- зміцнення матеріально-технічної бази їдальні;
- удосконалення різноманітності раціону харчування;
- виховання культури прийому їжі;
- пропаганда здорового способу життя.

# SWOT-аналіз за результатами опитування серед батьків за напрямком «Якість харчування у шкільній їдальні»

## Сильні сторони

- У школі організовано гаряче харчування учнів 1 – 4-х класів та учнів пільгових категорій (позбавлені батьківської опіки згідно судових рішень, з малозабезпечених сімей, СЖО)
- Кожен прийом їжі, її енергетична цінність відповідають віку, стану здоров'я учнів, рівню енергетичних затрат та нормам харчування для загальноосвітніх шкіл.
- Учні харчуються відповідно до затвердженого графіку харчування.
- Харчування учнів організовано на основі циклічного перспективного меню, яке обов'язково погоджується державною санітарно-епідеміологічною службою.
- Перспективне меню складається з урахуванням сезонності (на осінній і зимово-весняний періоди року) . Як приправи і спеції в осінній період широко використовується зелень (петрушка, кріп), у зимовий – лавровий лист, лимонна кислота, зелень морожена).
- Питання організації харчування знаходиться на контролі ради школи та адміністрації.
- З питань організації харчування у школі ведеться відповідна наказова діяльність, якою передбачено виконання вимог щодо безкоштовного харчування учнів 1-4 класів та пільгового харчування школярів на основі відповідних довідок

## Слабкі сторони

- Технологічне обладнання в робочому стані. Шкільний харчоблок забезпечений в необхідній кількості посудом, миючими та диззасобами.
- Але сам харчоблок потребує капітального ремонту.
- З метою стабільного та якісного харчування учнів закладу та згідно вимог чинного законодавства оформляти документацію з питань організації харчування і контролювати прийом сирих та готових до вживання страв, а також вести щоденний контроль за станом здоров'я працівників їдальні та харчоблоку.
- Проводити батьківські збори, на яких інформувати батьків про правила безкоштовного харчування і вимоги до оформлення документів та порядок організації харчування за кошти батьків.