

ЗВЕДЕНА АНАЛІТИЧНА ДОВІДКА
за результатами комплексного опитування
учнів, батьків та педагогів
щодо організації харчування в їдальні ліцею
у травні 2026 року

211 респондентів загалом	60 учнів (5–11 кл.)	140 батьків	11 педагогів
---------------------------------------	----------------------------------	-----------------------	------------------------

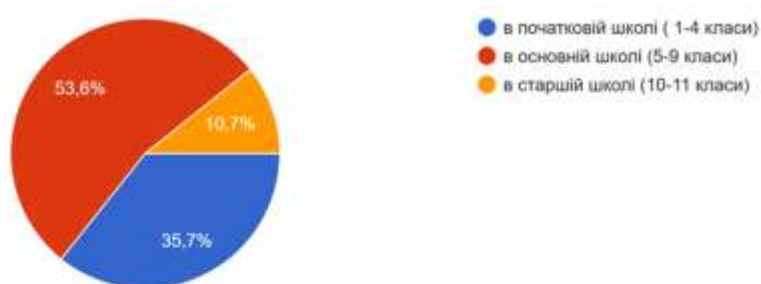
У травні 2026 року в ліцеї № 80 Печерського району міста Києва було проведено комплексне анонімне анкетування щодо організації харчування в їдальні ліцею.

До участі були залучені всі три ключові групи учасників освітнього процесу: учні 7-11 класів, батьки та педагогічні працівники.

Загалом у дослідженні взяли участь 211 респондентів: 60 учнів, 140 батьків та 11 педагогів.

Результати анкетування батьків демонструють наступне.

1. Ваша дитина навчається
140 ответов



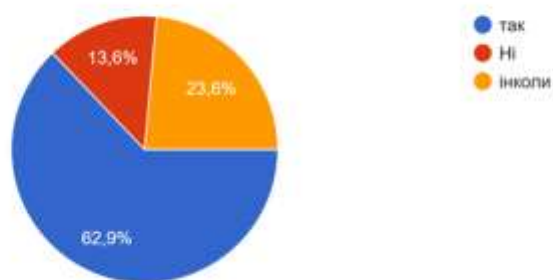
Основна школа (5-9 класи) - ця категорія є найчисельнішою серед опитаних батьків. Понад половину респондентів (53,6%) зазначили, що їхні діти навчаються саме в середній ланці школи.

Початкова школа (1-4 класи) є другою за розміром групою. Їхня частка становить трохи більше третини від загальної кількості (35,7%).

Найменш представленою в опитуванні виявилася категорія батьків старшокласників. Вона охоплює лише 10,7% від усіх відповідей.

Отримані дані свідчать про те, що в даному опитуванні найбільш активно проявили себе батьки учнів середніх класів, які разом із батьками молодших школярів складають абсолютну більшість респондентів (близько 89%). Думка батьків випускників (10-11 класи) представлена в найменшому обсязі.

2. Чи харчується Ваша дитина в їдальні ліцею?
140 ответов



Переважна більшість опитаних зазначили, що їхні діти регулярно харчуються в закладі. Цей показник є найвищим і становить 62,9% від загальної кількості відповідей.

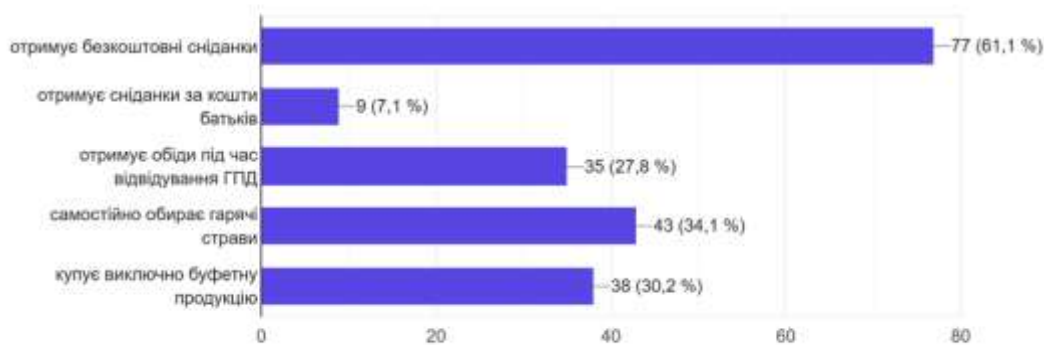
Майже чверть батьків (23,6%) обрали варіант «інколи», що свідчить про те, що частина учнів користується послугами їдальні час від часу (наприклад, купують щось у буфеті чи відвідують їдальню залежно від розкладу або меню).

Найменшу групу складають діти, які взагалі не харчуються в ліцеї. Частка таких відповідей становить лише 13,6%.

Аналіз діаграми показує високий рівень залученості учнів до шкільного харчування. Сумарно понад 86% учнів (відповіді «так» та «інколи») тією чи іншою мірою користуються послугами їдальні ліцею, що підкреслює важливість та затребуваність якісної організації цього процесу.

3. Якщо Ваша дитина харчується в їдальні ліцею, то вона

126 ответов



Отримання безкоштовних сніданків є абсолютним лідером серед відповідей. Більша частина опитаних - 61,1% (77 респондентів) зазначили, що їхні діти забезпечені безкоштовними сніданками (пільгове/бюджетне харчування).

Другим за популярністю є формат, коли учні самостійно обирають гарячі страви на свій смак. Цей варіант обрали 34,1% батьків (43 респонденти).

Майже третина учнів - 30,2% (38 респондентів) обмежуються в їдальні лише буфетом, купуючи випічку, напої чи інші перекуси.

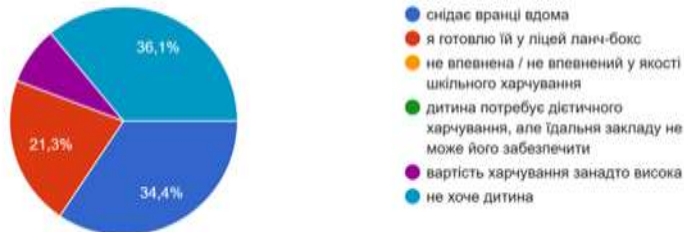
Трохи більше чверті опитаних - 27,8% (35 респондентів) вказали, що діти отримують комплексні обіди під час перебування на групі подовженого дня.

Найменш поширеним варіантом виявилось придбання сніданків за власний кошт - лише 7,1% (9 респондентів).

Аналіз діаграми показує, що базовим та наймасовішим елементом харчування в ліцеї є безкоштовні сніданки, які охоплюють понад 60% учнів. Водночас активно функціонує платна модель харчування: значна частина дітей користується буфетом (30,2%) або самостійно купує гарячі страви (34,1%), що підтверджує наявність у ліцеї альтернативних варіантів меню для учнів різного віку.

Для того щоб детальніше зрозуміти причини, чому учні відмовляються від їдальні, розглянемо результати опитування батьків, представлені на діаграмі

4. Моя дитина не харчується в їдальні ліцею, бо ...
61 ответ



«Не хоче дитина» - цей варіант став найпопулярнішим серед опитаних і становить 36,1%. Це вказує на те, що головним фактором відмови є особисті смакові уподобання або вибір самих учнів.

Другою за значущістю причиною є домашній розклад харчування. 34,4% батьків зазначили, що дитина приходить до школи вже ситою.

Трохи більше п'ятої частини респондентів (21,3%) самостійно забезпечують дитину їжею, готуючи ланч-бокси з собою до ліцею.

Фінансовий фактор набрав решту 8,2% голосів (фіолетовий сектор на діаграмі), ставши найменш поширеною причиною відмови серед тих, що наведені.

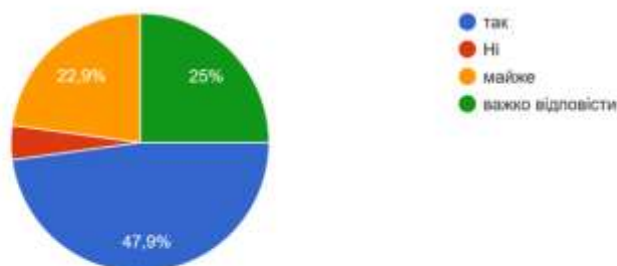
Варто зауважити, що варіанти, пов'язані з невпевненістю в якості шкільного харчування (жовтий колір) та потребою в дієтичному меню (зелений колір), на діаграмі взагалі відсутні у відсотковому розподілі, що свідчить про відсутність масових скарг у цих напрямках.

Основні причини, чому діти не харчуються в їдальні, мають переважно суб'єктивний та побутовий характер (небажання самої дитини, сніданок удома або наявність ланч-боксу) і сумарно складають майже 92% усіх відповідей. Питання вартості обідів турбує лише незначну меншість батьків.

Для оцінки загального ставлення батьків до організації харчування у закладі звернемося до результатів опитування, наведених на діаграмі. Відповіді опитаних розподілилися таким чином.

5. Чи влаштовує Вас харчування дитини в закладі?*

140 ответов



Найбільша група респондентів абсолютно позитивно оцінює шкільне харчування. Цей варіант обрали майже половина опитаних - 47,9%.

Чверть батьків (25%) не змогли дати однозначної оцінки та обрали нейтральну позицію. Зазвичай це може бути пов'язано з тим, що діти рідко діляться враженнями про їдальню або харчуються там нерегулярно.

Ще 22,9% опитаних зазначили, що харчування їх «майже» влаштовує. Це свідчить про загалом позитивне ставлення, хоча й залишає простір для певних точкових покращень.

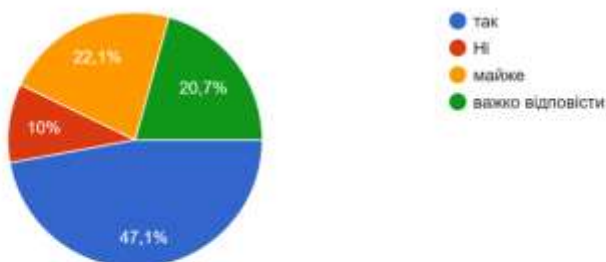
Кількість батьків, яких категорично не влаштовує харчування в закладі, є мінімальною. На діаграмі цей червоний сектор займає найменшу частку - 4,2%.

Результати анкетування демонструють високий рівень: сумарно понад 70% батьків (варіанти «так» та «майже») задоволені тим, як організовано харчування їхніх дітей. Рівень відвертого незадоволення є критично низьким (менше 5%), що підтверджує належну якість роботи їдальні ліцею.

Розподіл відповідей батьків щодо того, чи харчуються їхні діти в їдальні ліцею із задоволенням.

6. Чи харчується Ваша дитина в їдальні ліцею із задоволенням?

140 ответов



Майже половина опитаних батьків (47,1%) впевнено стверджують, що їхні діти відвідують їдальню із задоволенням. Це найбільша група респондентів.

Трохи менше чверті респондентів (22,1%) обрали варіант «майже». Це вказує на те, що загалом діти їдять у їдальні охоче, хоча їхнє задоволення може залежати від конкретного меню чи дня тижня.

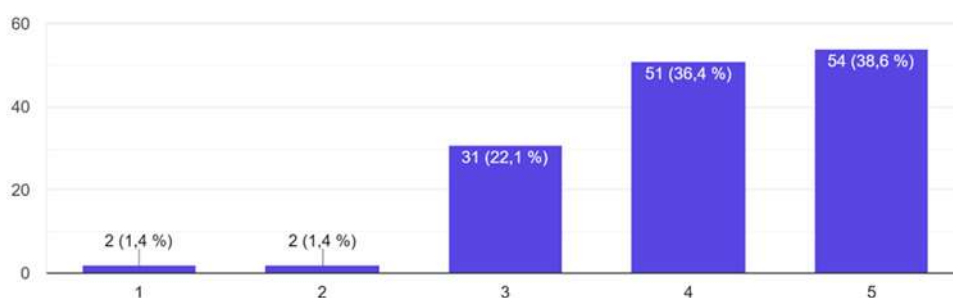
П'ята частина батьків (20,7%) не змогла дати точну оцінку емоційному ставленню дитини до шкільних страв.

Тільки 10% опитаних зазначили, що їхні діти харчуються в закладі без особливого задоволення.

Аналіз відповідей свідчить про виразно позитивну тенденцію: сумарно 69,2% учнів (категорії «так» та «майже») переважно або повністю задоволені процесом харчування та пропонованими стравами. Показник категоричного незадоволення залишається на низькому рівні (кожен десятий учень), що є хорошим результатом для дитячого колективу з різноманітними смаковими уподобаннями.

Для отримання узагальненої кількісної оцінки респондентам було запропоновано оцінити рівень організації харчування в закладі за п'ятибальною шкалою.

7. Оцініть, будь ласка, як організовано харчування у навчальному закладі.
140 ответов



Оцінка «5» (найвища) стала лідером опитування. Максимальну оцінку організації харчування поставили 38,6% респондентів (54 особи).

Другою за чисельністю є група батьків, які оцінили організацію на тверду четвірку - це 36,4% опитаних (51 особа).

Нейтральну або середню оцінку закладу виставили 22,1% учасників анкетування (31 особа).

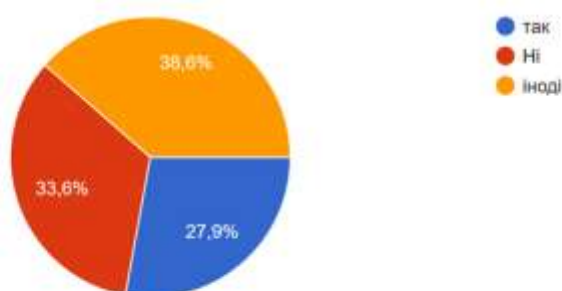
Кількість критичних оцінок є абсолютно мізерною. Лише по 1,4% респондентів (по 2 особи) поставили одиницю та двійку відповідно.

Результати моніторингу демонструють дуже високу якість організації процесу. Абсолютна більшість батьків - 75% (сума оцінок «4» та «5») вважають рівень організації харчування в ліцеї добрим або відмінним. Негативні оцінки (1 та 2 бали) сумарно становлять менше 3%, що підтверджує успішну та злагоджену роботу адміністрації та їдальні.

Важливим аспектом взаємодії родини та закладу є рівень зацікавленості батьків щоденним раціоном своїх дітей,

8. Чи цікавитесь Ви щоденним меню в їдальні ліцею?

140 ответов



Отримані результати демонструють досить рівномірний розподіл відповідей.

Найбільша група батьків цікавиться шкільним меню час від часу. Цей варіант обрали 38,6% опитаних.

Третина респондентів (33,6%) зазначили, що взагалі не цікавляться щоденним меню їдальні.

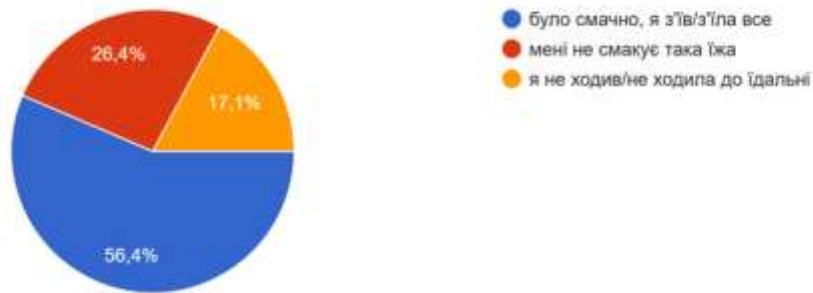
Регулярно стежать за раціоном своїх дітей у ліцеї 27,9% батьків, що є найменшим показником серед запропонованих варіантів.

Аналіз діаграми вказує на помірний рівень інтересу батьківської спільноти до щоденного меню. Сумарно понад 66% респондентів (відповіді «іноді» та «так») тією чи іншою мірою звертають увагу на те, що їдять їхні діти, тоді як

третина опитаних повністю довіряє вибору дитини або закладу і не перевіряє меню самостійно.

Окремий інтерес становлять безпосередні усні відгуки учнів про якість та смак страв, які вони висловлюють удома,

9. Що частіше говорити Ваша дитина про харчування в ліцеї?
140 ответов



Абсолютна більшість дітей зазвичай повертається з їдальні з позитивними враженнями. Цей варіант обрали 56,4% респондентів, що свідчить про високу популярність страв серед школярів.

Трохи більше чверті учнів (26,4%) висловлюють незадоволення пропонуваним меню, що може бути пов'язано з індивідуальними кулінарними вподобаннями чи звичкою до домашньої кухні.

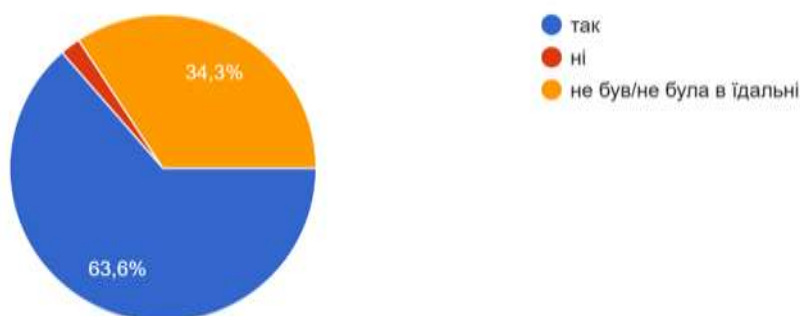
Решта 17,1% опитаних зазначили, що їхні діти взагалі не відвідували їдальню.

Аналіз відповідей показує загалом сприятливу ситуацію: понад половина учнів ліцею (56,4%) регулярно залишаються задоволеними смаком та якістю страв, повністю з'їдаючи свої порції. Водночас близько 26% дітей критично ставляться до шкільного раціону, що залишає відкрите питання для кухарів та адміністрації.

Окрім якості самих страв, важливим фактором є оцінка комфорту перебування дітей у закладі, зокрема ставлення батьків до стану приміщення їдальні.

10. Чи задовольняє Вас стан приміщення їдальні та умови, в яких харчується Ваша дитина?

140 ответов



Абсолютна більшість опитаних батьків позитивно оцінюють умови в закладі. Цей варіант обрали 63,6% респондентів, що демонструє належний рівень благоустрою та комфорту приміщення їдальні.

Більше третини опитаних (34,3%) зазначили, що особисто не відвідували їдальню ліцею, тому не можуть повноцінно оцінити її стан.

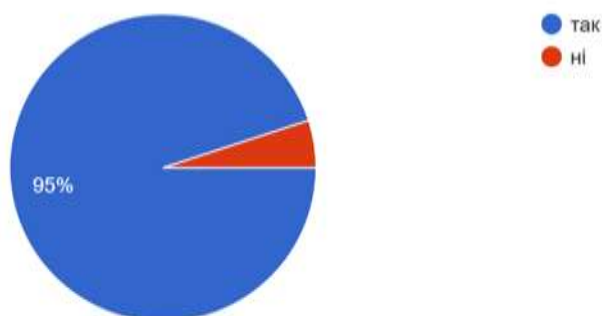
Частка критичних відгуків є мінімальною. На діаграмі цей тонкий червоний сектор займає решту 2,1%, що свідчить про майже повну відсутність нарікань.

Організація простору їдальні та санітарно-гігієнічний стан приміщення повністю влаштовують абсолютну більшість батьків, які мали змогу особисто його відвідати.

Окремим важливим критерієм моніторингу є оцінка зручності системи безготівкової чи готівкової оплати за харчування.

11. Чи зручна для Вас система оплати харчування?

140 ответов



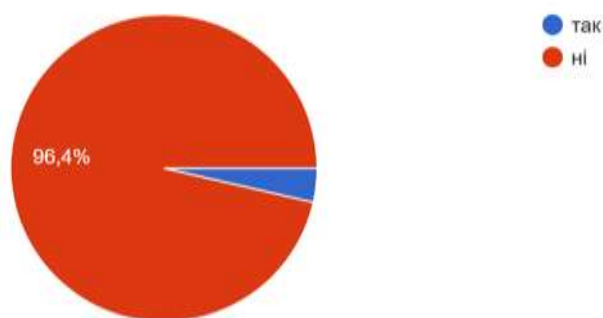
Абсолютна, переважна більшість батьків повністю задоволені поточною системою розрахунків. Цей варіант обрали 95% респондентів, що свідчить про простоту, доступність та автоматизацію процесу оплати.

Лише критично мала частина учасників опитування висловила зауваження до способу оплати. Цей червоний сектор становить решту 5% від загальної кількості відповідей.

Аналіз діаграми показує максимальний рівень успішності впровадженої моделі розрахунків (термінал і готівка).

Для оцінки рівня гостроти проблемних питань та ефективності оперативного реагування проаналізуємо частоту звернень батьківської громадськості до адміністрації ліцею.

12. Чи були у Вас звернення або скарги щодо харчування до адміністрації ліцею?
140 ответов



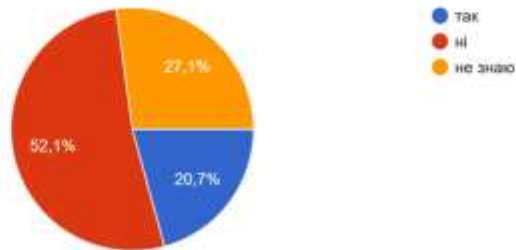
Абсолютна, колосальна більшість батьків ніколи не зверталися до адміністрації зі скаргами. Цей варіант обрали 96,4% респондентів.

Лише поодинокі батьки мали привід для звернення. Цей невеликий синій сектор становить усього 3,6%.

Аналіз діаграми фіксує рекордно низький рівень конфліктності та незадоволення. Показник у понад 96% відсутності будь-яких нарікань чи скарг є найкращим індикатором того, що система харчування в ліцеї працює стабільно, а будь-яка потенційна проблема вчасно вирішується в робочому порядку без доведення до критичних звернень.

Для визначення рівня активності батьків у питаннях моніторингу якості страв проаналізуємо розподіл відповідей щодо їхнього бажання брати участь у батьківському контролі

13. Чи хотіли б Ви брати участь у батьківському контролі за харчуванням (відвідування їдальні, дегустація страв)
140 ответов



Трохи більше половини опитаних батьків (52,1%) відхилили пропозицію безпосереднього контролю. Як правило, це свідчить про високий рівень довіри до закладу та задоволеність поточною організацією, через що батьки не бачать потреби у додаткових перевірках.

Більше чверті респондентів (27,1%) обрали нейтральну позицію. Вони потенційно можуть долучитися до ініціативи за наявності вільного часу або у разі виникнення конкретних питань.

Сформувати активну групу батьківського контролю готові 20,7% опитаних, що становить приблизно кожен п'яту родину.

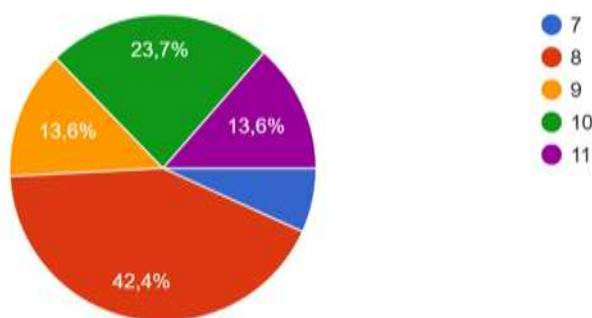
Аналіз результатів показує, що більша частина батьків (понад 52%) віддає перевагу делегуванню контролю адміністрації ліцею, повністю покладаючись на її роботу. Проте наявність понад 20% впевнених активістів надає ліцею чудову можливість створити дієву та постійну комісію з батьківського контролю для забезпечення максимальної прозорості та зміцнення довіри між закладом та родинами.

Оскільки думка батьків часто базується на розповідях дітей, наступним логічним та необхідним кроком нашого моніторингу став аналіз відповідей самих учнів ліцею. Безпосереднє опитування школярів дозволило з перших вуст дізнатися про їхні реальні смакові уподобання, емоційне ставлення до

відвідування їдальні та причини вибору тих чи інших страв. Розглянемо детальніше, як оцінюють шкільне харчування самі діти.

Для розуміння охоплення анкетуванням різних вікових груп учнів ліцею розглянемо розподіл учасників опитування за класами.

З якого ти класу?
59 ответов



Майже половина респондентів (42,4%) це учні восьмих класів.

Другою за розміром групою є десятикласники, які становлять майже чверть від загальної кількості опитаних - 23,7%.

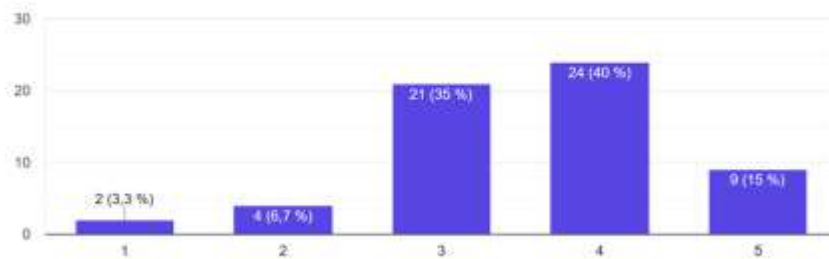
Частка учнів як 9, так і 11 класів становить по 13,6% для кожної вікової групи.

Найменш представленими в цьому дослідженні виявилися учні сьомих класів. Їхній синій сектор на діаграмі займає решту 6,7%.

Аналіз вибірки свідчить, що в анкетуванні найактивніше проявили себе учні 8 та 10 класів, які сумарно складають понад 66% від усіх опитаних. Отримані результати дозволяють оцінити стан шкільного харчування переважно з позиції підлітків середньої та старшої школи.

Окремим етапом моніторингу стало вивчення безпосередньої думки самих здобувачів освіти, які оцінили цьогорічну організацію харчування в закладі в цілому за п'ятибальною шкалою.

Як ти оцінюєш організацію харчування в ліцеї цього року в цілому?
60 ответов



Оцінка «4» (добре) стала найпопулярнішою серед школярів. Роботу їдальні на четвірку оцінили 40% опитаних (24 учні).

Другою за чисельністю є група підлітків, які поставили нейтральну оцінку - 35% від загальної кількості (21 учень).

Максимальний бал організації харчування виставили 15% респондентів (9 учнів).

Нижче середнього рівень послуг оцінили 6,7% учасників анкетування (4 учні).

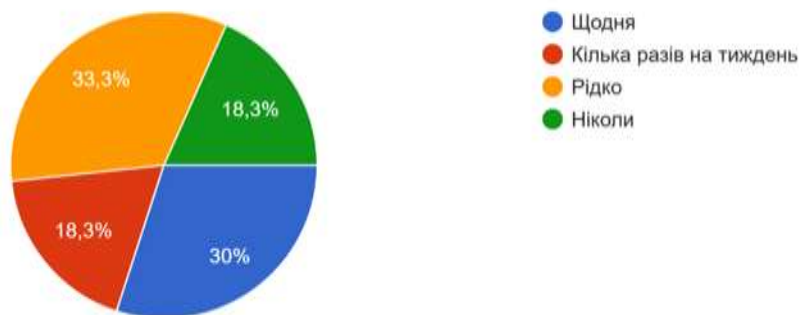
Найменшу кількість голосів набрала одиниця. Її поставили лише 3,3% опитаних (2 учні).

Аналіз результатів опитування учнів свідчить про загалом позитивне сприйняття організації харчування, хоча воно є більш поміркованим порівняно з оцінками батьків. Більша частина школярів - 55% (сума оцінок «4» та «5») вважають рівень роботи їдальні добрим або відмінним, а разом із задовільними оцінками позитивний та нейтральний відгук становить абсолютну більшість (90%). Частка вираженого незадоволення (1 та 2 бали) сумарно не перевищує 10%.

Наступним важливим кроком є аналіз того, наскільки систематично ліцеїсти користуються послугами їдальні ліцею.

Чи харчуєшся ти в їдальні ліцею?

60 ответов



Третина учнів (33,3%) зазначили, що заходять харчуватися до їдальні лише час від часу.

Другою за чисельністю є група дітей, які відвідують їдальню на постійній основі. Показник щоденного харчування становить рівно 30%.

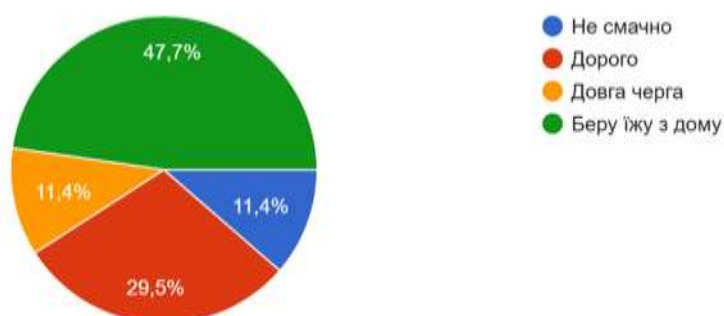
Частка учнів, які їдять у ліцеї періодично (кілька разів на тиждень), а також тих, хто взагалі не користується послугами їдальні (ніколи), становить по 18,3% для кожної категорії.

Аналіз відповідей свідчить про достатньо високий рівень залученості: сумарно понад 81% опитаних учнів (варіанти «рідко», «щодня» та «кілька разів на тиждень») користуються послугами їдальні з різною регулярністю. Повністю відмовляється від харчування в закладі лише меншість школярів (18,3%).

Щоб глибше зрозуміти чинники, які заважають учням повноцінно харчуватися в закладі, розглянемо причини відмови.

Якщо не харчуєшся в їдальні — чому?

44 ответа



Майже половина опитаних школярів (47,7%) віддають перевагу домашній їжі та приносять її з собою до ліцею.

Другою за поширеністю причиною є фінансовий фактор. На високу вартість страв чи буфетної продукції вказали 29,5% учнів.

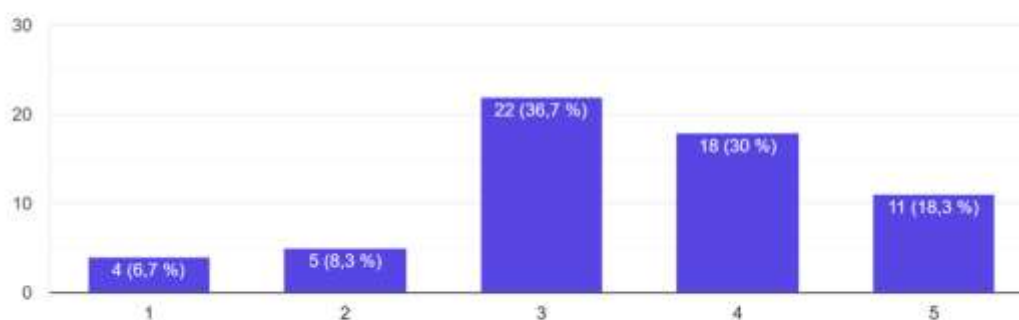
«Довга черга» та «Не смачно» - ці дві різні причини набрали абсолютно однакову кількість голосів. Організаційний момент (необхідність стояти в довгих чергах під час перерви), а також оцінка якості страв («не смачно») турбують по 11,4% респондентів для кожної категорії.

Аналіз відповідей показує, що для більшості учнів відмова від їдальні зумовлена побутовою звичкою брати їжу з дому (близько 48%). Водночас для адміністрації та організаторів харчування діаграма підсвічує важливі зони для уваги: сумарно майже 41% дітей не харчуються в закладі через високу вартість страв (29,5%) або задовге очікування в черзі (11,4%), що потребує оптимізації цінової політики та графіку відвідування їдальні. Скарги на смакові якості страв при цьому залишаються на відносно низькому рівні.

Окремим ключовим показником дитячого сприйняття є те, наскільки учням смакують готові страви.

Наскільки тобі смакує їжа в шкільній їдальні?

60 ответов



Оцінка «3» (задовільно) отримала найбільшу кількість голосів серед школярів. Нейтральну або помірну оцінку смаковим якість страв поставили 36,7% опитаних (22 учні).

Тверду четвірку шкільним обідам виставили 30% респондентів (18 учнів), що свідчить про значну групу дітей, які задоволені смаком їжі.

Максимальний бал за смакові якості поставили 18,3% учасників анкетування (11 учнів).

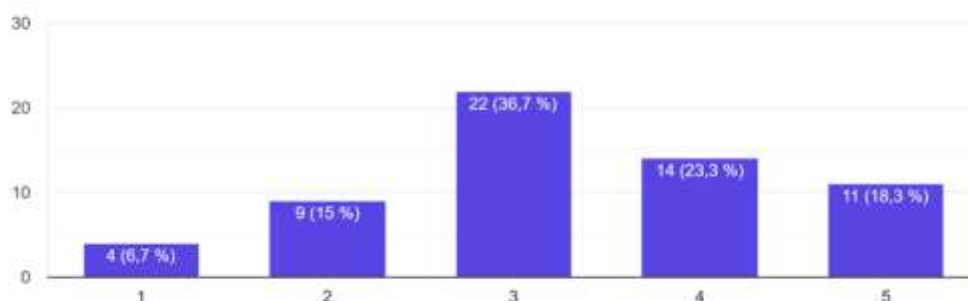
Скептично до меню поставилися 8,3% учнів (5 осіб).

Найменшу частку становлять критичні відгуки - лише 6,7% опитаних (4 учні) категорично незадоволені смаком страв.

Аналіз відповідей демонструє помірно позитивну оцінку раціону безпосередніми споживачами. Сумарно майже половина учнів ліцею - 48,3% (оцінки «4» та «5») вважають пропоновану їжу смачною або дуже смачною, а разом із нейтральними відгуками цей показник сягає 85%. Кількість учнів, яким їжа відверто не подобається (1 та 2 бали), становить усього 15%, що є цілком природним для великого дитячого колективу з різними харчовими звичками.

Не менш важливим чинником привабливості шкільної їдальні є асортимент страв, тому окрему увагу було приділено оцінці учнями різноманітності меню та наявності достатнього вибору.

Чи є в меню достатньо різноманітних страв на вибір?
60 ответов



Рівень задоволеності асортиментом страв розподілився таким чином.

Оцінка «3» (задовільно), як і в питанні смакових якостей, набрала найбільшу кількість голосів. Нейтрально асортимент меню оцінили 36,7% опитаних школярів (22 учні).

Наявність достатнього вибору страв підтвердили 23,3% респондентів (14 учнів), які поставили четвірку.

Максимальний бал різноманітності шкільного меню виставили 18,3% учасників анкетування (11 учнів).

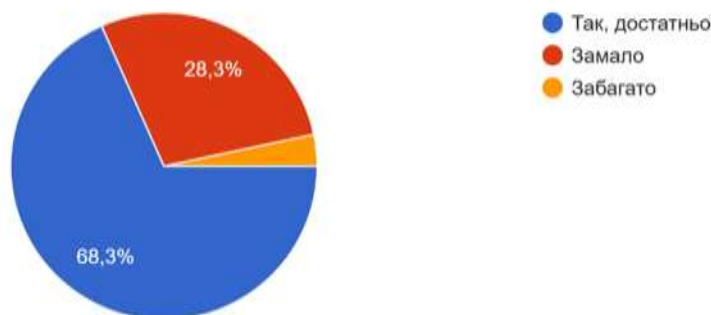
Слабким асортиментом страв вважають 15% учнів (9 осіб).

Найменшу групу складають учні, які взагалі не бачать вибору в їдальні - лише 6,7% опитаних (4 учні).

Аналіз відповідей показує помірну, але загалом позитивну тенденцію. Сумарно 41,6% учнів вважають меню різноманітним (бали 4 та 5), а разом із середньою оцінкою позитивне та нейтральне ставлення охоплює 78,3% опитаних. Водночас майже 22% дітей (оцінки 1 та 2) відчують брак альтернативних позицій у щоденному раціоні, що вказує на доцільність періодичного оновлення лінійки страв та розширення асортименту корисних перекусів або гарнірів.

Окремим критерієм комфорту та ситності їжі є об'єм пропонованих страв, тому розглянемо, як учні оцінюють відповідність розміру порцій своїм потребам.

Чи відповідають порції твоїм потребам?
60 ответов



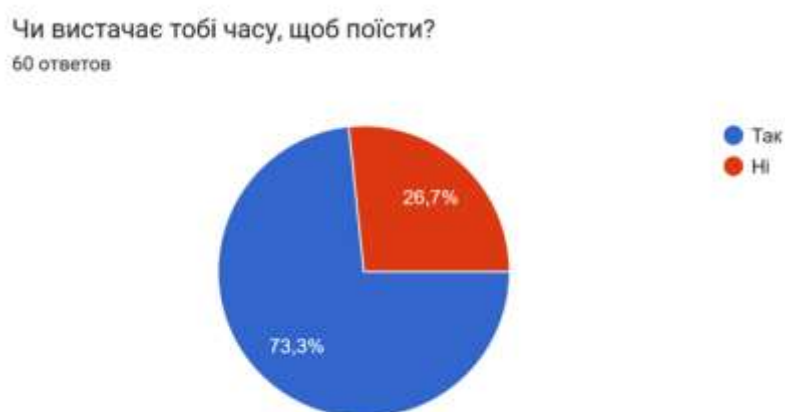
Абсолютна більшість опитаних школярів задоволені об'ємом їжі, яку вони отримують. Цей варіант обрали 68,3% респондентів, що свідчить про оптимальний розмір стандартної порції для більшості підлітків.

Трохи більше чверті учнів (28,3%) зазначили, що пропоновані порції є для них недостатніми. Зазвичай така потреба у більшій кількості їжі є природною для дітей у період активного фізичного росту або під час високих спортивних навантажень.

Найменшу групу складають учні, для яких порції є надмірними. Помаранчевий сектор на діаграмі займає лише 3,4%.

Аналіз відповідей демонструє загалом позитивну картину: майже 72% учнів вважають порції достатніми або навіть великими для себе. Водночас близько 28% респондентів висловлюють потребу в більшому об'ємі страв, що підтверджує доцільність збереження платних альтернатив у їдальні, де учні середньої та старшої школи можуть самостійно добирати кількість їжі відповідно до своїх потреб.

Для оцінки ергономічності розкладу занять та комфорту здобувачів освіти під час перерви проаналізуємо статистику відповідей.



Абсолютна більшість опитаних школярів не відчуває браку часу під час відвідування їдальні. Цей варіант обрали 73,3% респондентів, що свідчить про раціонально складений розклад дзвінків та достатню тривалість великих перерв для більшої частини учнівського колективу.

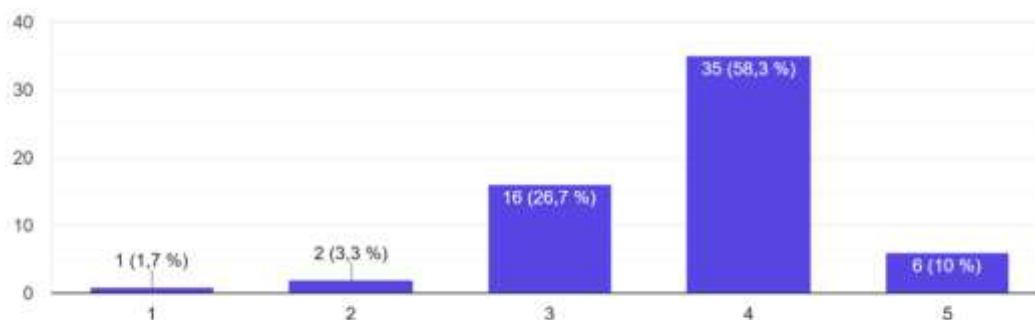
Трохи більше чверті учнів (26,7%) зазначили, що їм бракує часу для повноцінного прийому їжі. Це може бути пов'язано з індивідуальним темпом дитини, тривалістю черг або тим, що учням доводиться витратити частину перерви на підготовку до наступного уроку чи перехід між кабінетами.

Аналіз результатів показує загалом успішну організацію графіку харчування: майже три чверті учнів встигають пообідати у комфортному для себе темпі. Водночас показник у 26,7% свідчить про наявність певного організаційного резерву. Для вирішення цієї проблеми адміністрації ліцею варто звернути увагу на оптимізацію потоків учнів у їдальні та перевірити тривалість

перерв, на яких харчуються конкретні паралелі, щоб зменшити черги та забезпечити кожній дитині достатньо часу для прийому їжі.

Важливим чинником загальної привабливості шкільної їдальні та дотримання санітарно-гігієнічних вимог є підтримання належного стану приміщення, тому розглянемо оцінку учнями чистоти та порядку.

Як ти оцінюєш чистоту та порядок в їдальні?
60 ответов



Оцінка «4» (добре) є абсолютною лідеркою анкетування. Понад половину опитаних школярів - 58,3% (35 учнів) оцінили чистоту та порядок в їдальні на четвірку.

Другою за чисельністю є група учнів, які поставили середній або нейтральний бал. Цей варіант обрали 26,7% респондентів (16 учнів).

Максимальну оцінку санітарному стану обідньої зали виставили 10% учасників опитування (6 учнів).

Стан приміщення вважають незадовільним лише 3,3% опитаних (2 учні).

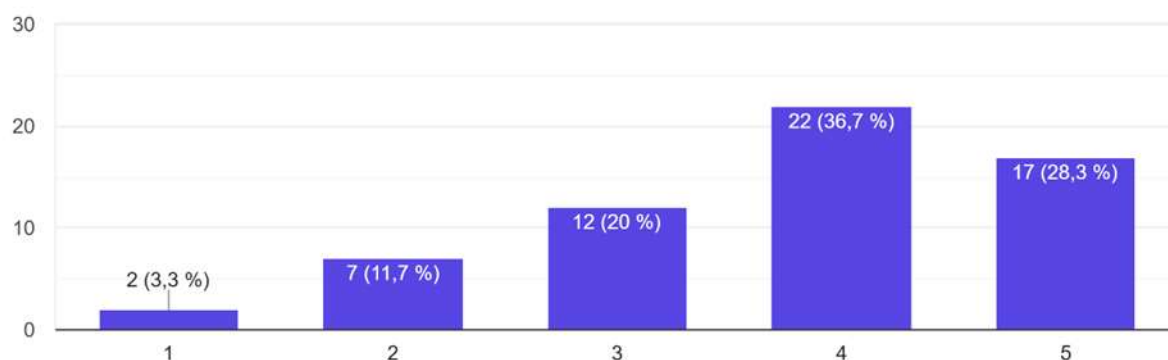
Найменший стовпчик на діаграмі відповідає одиниці - її поставив лише 1,7% респондентів (1 учень).

Аналіз результатів моніторингу свідчить про високу якість підтримання належного санітарно-гігієнічного стану в закладі. Абсолютна більшість здобувачів освіти - 68,3% (сума оцінок «4» та «5») вважають рівень чистоти й порядку в їдальні добрим або зразковим. З урахуванням нейтральних оцінок загальний позитивний маркер сягає 95%, тоді як поодинокі критичні зауваження (бали 1 та 2) сумарно складають лише 5% від усіх відповідей.

Окремим підсумковим критерієм безпечного та дружнього освітнього простору є внутрішній стан дитини, тому розглянемо, чи відчуваються ліцеїсти психологічно та фізично комфортно в їдальні безпосередньо під час перерви.

Чи відчуваєш ти себе комфортно в їдальні під час перерви?

60 ответов



Оцінка «4» (добре) є найпопулярнішою серед респондентів. Понад третину опитаних школярів - 36,7% (22 учні) оцінили рівень свого комфорту в їдальні на четвірку.

Другою за чисельністю є група дітей, які відчуваються в обідній залі максимально затишно та спокійно. Високу оцінку «5» поставили 28,3% учасників анкетування (17 учнів).

Нейтральну позицію обрали рівно 20% респондентів (12 учнів), які оцінили загальну атмосферу як прийнятну.

Певний дискомфорт під час перерв відчувають 11,7% опитаних підлітків (7 осіб).

Найменшу частку становлять учні, яким перебувати в їдальні абсолютно некомфортно - лише 3,3% від загальної кількості (2 учні).

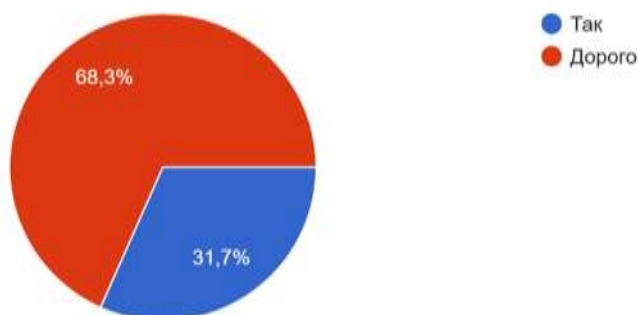
Аналіз відповідей демонструє виразно позитивне сприйняття шкільного простору: переважна більшість здобувачів освіти - 65% (сума оцінок «4» та «5») відчувають себе в їдальні комфортно або максимально затишно. Разом із задовільними відгуками цей показник сягає 85%. Водночас наявність 15% учнів, які поставили низькі бали (1 та 2), вказує на те, що шум, завантаженість

приміщення під час великих перерв і тривале очікування в чергах залишаються факторами роздратування для частини дітей, що потребує уваги з боку чергових учителів та адміністрації.

Важливим матеріально-економічним чинником, який безпосередньо впливає на вибір учнів, є вартість страв, тому окрему увагу було приділено оцінці прийнятності цін у їдальні.

Чи вважаєш ти ціни на харчування в їдальні прийнятними?

60 ответов



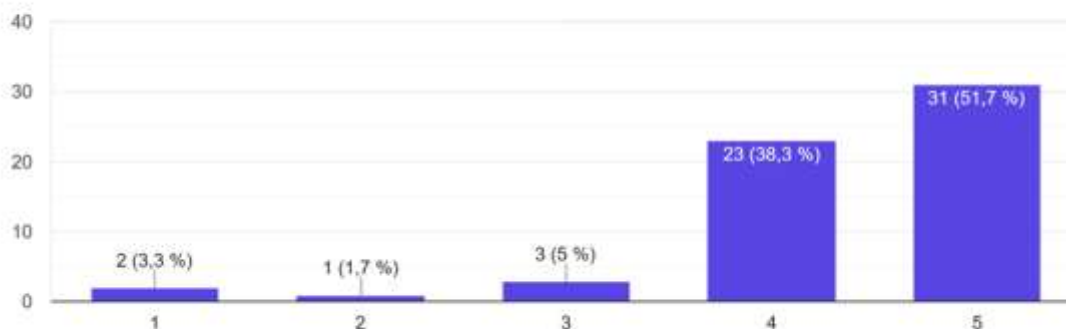
Абсолютна більшість опитаних школярів критично оцінює цінову політику їдальні. Цей варіант обрали 68,3% респондентів, що свідчить про чутливість учнівського колективу до вартості пропонованих страв.

Тільки трохи менше третини учнів ліцею погоджуються з поточною вартістю. Частка таких відповідей становить 31,7%.

Це корелює з попередніми даними, де значна частина дітей відмовлялася від гарячих обідів саме через їхню вартість. Для адміністрації ліцею та постачальників послуг харчування цей показник є серйозним сигналом до перегляду ціноутворення, оптимізації вартості буфетної продукції або впровадження більш доступних комплексних варіантів меню для учнів середньої та старшої школи.

Важливою складовою загального комфорту та уникнення черг у їдальні є якість взаємодії з працівниками харчоблоку, тому розглянемо, як учні оцінюють ввічливість та швидкість обслуговування персоналу.

Як ти оцінюєш ввічливість та швидкість обслуговування персоналу їдальні?
60 ответов



Оцінка «5» (відмінно) є абсолютним лідером анкетування. Понад половину опитаних школярів - 51,7% (31 учень) оцінили роботу та ставлення персоналу на найвищу оцінку.

Другою за чисельністю є групова категорія учнів, які поставили працівникам їдальні тверду четвірку - це 38,3% респондентів (23 учні).

Нейтральну позицію обрали 5% учасників опитування (3 особи).

Роботою персоналу абсолютно незадоволені 3,3% опитаних (2 учні).

Найменший стовпчик на діаграмі відповідає двійці. Її поставив лише 1,7% респондентів (1 учень).

Аналіз результатів опитування демонструє надзвичайно високий рівень прихильності та поваги учнів до працівників їдальні. Абсолютна більшість здобувачів освіти - 90% (сума оцінок «4» та «5») вважають персонал ввічливим, а швидкість їхньої роботи доброю або зразковою. Разом із задовільними оцінками загальний позитивний маркер сягає 95%, що свідчить про високу професійну етику колективу їдальні та їхнє вміння знаходити спільну мову з учнями.

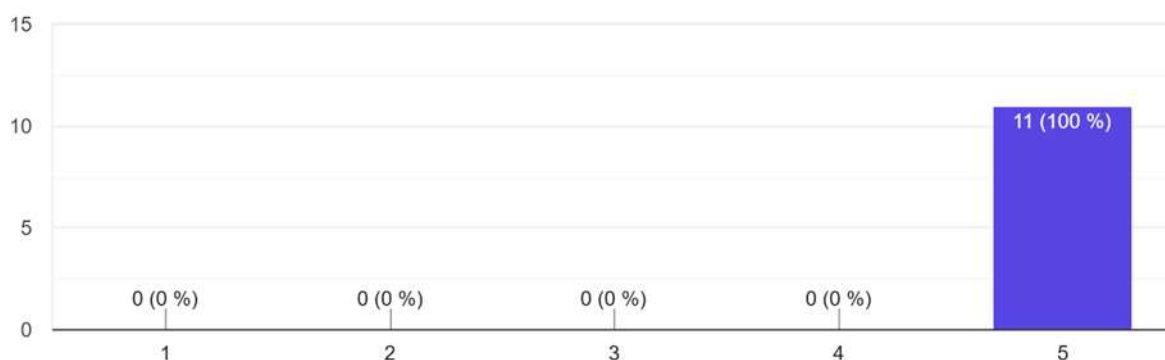
Для забезпечення логічної цілісності та повноти моніторингу, після дослідження поглядів батьків та учнів, фінальним етапом аналізу стало вивчення позиції педагогічного колективу ліцею. Оскільки вчителі щодня безпосередньо координують перебування дітей в їдальні, супроводжують класи та взаємодіють із працівниками харчоблоку, їхній погляд дозволяє оцінити

процес з педагогічної точки зору. Узагальнення відповідей учителів допомагає виявити приховані організаційні нюанси, оцінити якість чергування та сформувати остаточні рекомендації для покращення культури харчування в закладі.

Пропонуємо ознайомитися з результатами анкетування педагогів.

1. Як Ви оцінюєте загальний рівень організації харчування учнів у ліцеї?

11 ответов

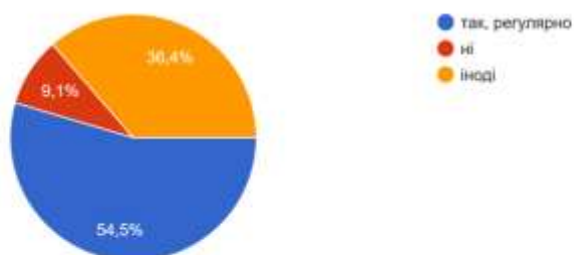


Аналіз діаграми засвідчує стовідсоткову задоволеність учителів рівнем організації процесу. Такий бездоганий результат підтверджує, що з погляду педагогічного колективу, який безпосередньо контролює перебування дітей в їдальні та координує графік відвідування, система харчування в ліцеї налагоджена максимально чітко, злагоджено та ефективно.

З метою з'ясування того, наскільки активно самі працівники закладу користуються послугами шкільного харчоблоку та спираються на власний щоденний досвід, розглянемо регулярність їхнього харчування в їдальні

2. Чи харчуєтесь Ви в їдальні ліцею?

11 ответов



Більше половини опитаних педагогів користуються послугами їдальні постійно. Цей варіант обрали 54,5% респондентів.

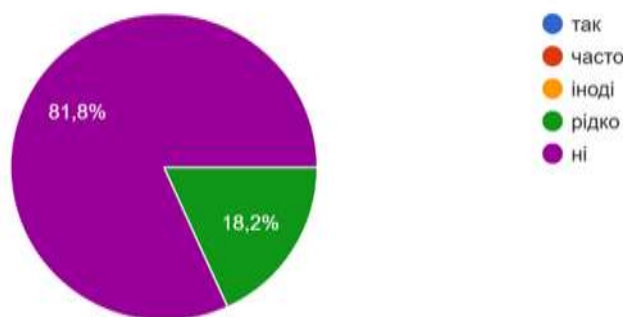
Більше третини вчителів (36,4%) відвідують їдальню періодично, залежно від графіку роботи чи особистих потреб.

Лише критично мала частина колективу не користується послугами шкільного харчоблоку. Цей показник становить усього 9,1%.

Аналіз результатів демонструє чудовий показник: сумарно майже 91% опитаних учителів (варіанти «так, регулярно» та «іноді») особисто харчуються в ліцеї. Те, що педагоги самі споживають продукцію шкільної їдальні, є найкращим практичним підтвердженням високої якості приготування страв, належного санітарного стану та довіри до кулінарних стандартів закладу.

Індикатором наявності гострих проблем у роботі їдальні є безпосередні звернення дітей до вчителів, тому розглянемо частоту надходження скарг чи зауважень від учнів

4. Чи надходять до Вас скарги або зауваження від учнів щодо харчування?
11 ответов



Переважна більшість педагогів зазначила, що діти взагалі не висловлюють їм жодних нарікань на шкільну їдальню. Цей варіант обрали 81,8% опитаних.

Решта вчителів (18,2%) фіксують лише поодинокі або епізодичні зауваження від учнів.

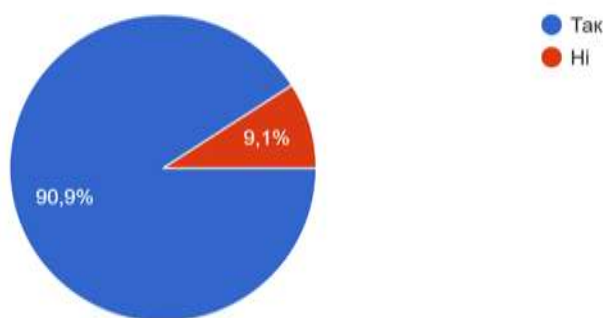
Аналіз відповідей вчителів демонструє винятково сприятливу атмосферу навколо організації харчування: понад 81% педагогів ніколи не стикалися зі скаргами школярів, а решта чує їх вкрай рідко. Це повністю збігається з раніше отриманими даними самого учнівського опитування, де абсолютна більшість

дітей ставила задовільні та високі бали якості страв, чистоті зали та роботі персоналу, підтверджуючи стабільну й неконфліктну роботу шкільної їдальні.

Окремим важливим аспектом режиму роботи закладу є раціональний розподіл часу, тому розглянемо, чи достатньо, на думку педагогічного колективу, триває шкільна перерва для повноцінного прийому їжі.

6. Чи вистачає, на Ваш погляд, часу на перерву для повноцінного прийому їжі?

11 ответов



Аналіз результатів опитування вчителів свідчить про високу оцінку часової організації процесу харчування: понад 90% педагогів переконані, що учні та працівники закладу мають достатньо часу для спокійного обіду. Ці дані загалом узгоджуються з результатами анкетування учнів, де абсолютна більшість дітей також підтвердила, що встигає поїсти під час перерв. Поодинокі зауваження (9,1%) можуть слугувати сигналом для точкового коригування графіку окремих класів.

Ключовим аспектом сучасної реформи шкільного харчування є його корисність та збалансованість, тому розглянемо, чи відповідає поточне меню ліцею принципам здорового харчування на думку опитаних колег.

7. Чи вважаєте Ви, що меню їдальні ліцею відповідає принципам здорового харчування?

11 ответов



Результати моніторингу свідчать про бездоганну оцінку якісного складу шкільного меню педагогічним колективом. Стовідсоткова впевненість учителів підтверджує, що оновлений раціон закладу успішно поєднує в собі збалансованість, користь та відповідає сучасним нормам харчування, забезпечуючи учнів ліцею здоровою їжею протягом навчального дня.

Анкети містили відкриті запитання, що дозволило отримати розгорнуту картину думок, уподобань і проблем усіх учасників освітнього процесу, а не лише статистику.

Метою дослідження було виявити реальний стан задоволеності організацією харчування, зафіксувати системні проблеми та сформулювати конкретні рекомендації щодо організації харчування у 2026/2027 навчальному році.

Найпомітнішим результатом зведеного аналізу є суттєва різниця в оцінках між трьома групами.

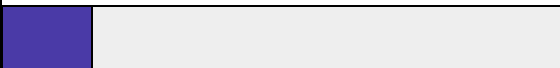
Педагоги є найбільш задоволеними - 73% не мають зауважень і частина з них висловлює щире подяку; батьки демонструють середній рівень задоволеності - 36% задоволені повністю, решта вказує на конкретні проблеми; учні є найбільш критичними - лише 20-25% вважають, що змінювати нічого не потрібно.

Цей розрив у сприйнятті пояснюється, зокрема, різним досвідом взаємодії з їдальнею: педагоги мають можливість харчуватися за власним вибором і поза

піковим навантаженням, тоді як учні стикаються з чергами, коротким часом перерви та вибором, особливо у категорії безкоштовного харчування.

Попри відмінність у загальних оцінках, усі три групи одностайні щодо того, які страви є найпопулярнішими. М'ясна складова меню - биточки, відбивні, котлети є беззаперечним лідером попиту і в учнів, і в оцінках батьків. Гарніри (картопля, макарони, гречка) стабільно займають другу позицію. Ці дані підтверджують, що ключова пропозиція їдальні – гаряча їжа з гарніром та м'ясом відповідає смаковим уподобанням більшості учнів.

**Найпопулярніші страви: зведені дані всіх трьох груп
(відсоток від загальної кількості позитивних згадувань)**

М'ясні страви (биток, відбивна, котлета)		40%
Гарніри (картопля, макарони, крупи)		35%
Випічка / буфетна продукція		22%
Млинці, оладки, запіканки		16%
Супи та борщ		8%
Не харчується в їдальні		8%

Третє місце займає буфетна випічка (хачапурі, булочки, піца). Це важливий сигнал: значна частина учнів обирає буфет замість повноцінного гарячої їжі. Серед причин - черги, брак часу, а також те, що буфетна продукція сприймається як «швидша» альтернатива. Це безпосередньо впливає на реальне охоплення учнів повноцінним харчуванням.

Дані класних керівників (запитання 3 анкети педагогів) виявили тривожну тенденцію: у середньому лише 40–50% учнів класу регулярно харчуються в їдальні. Показники по класах варіюються від 10 до 20 учнів при середньому наповненні класу 25–30 осіб.

Оціночне охоплення учнів харчуванням
(на основі даних класних керівників та відповідей учнів)

Регулярно харчуються в їдальні		45%
Харчуються нерегулярно / буфет		30%
Не харчуються в їдальні взагалі		25%

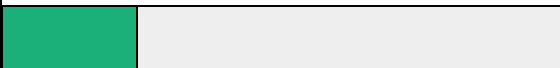
Кожен другий учень, який не харчується повноцінно в їдальні, або обмежується буфетом, або взагалі пропускає прийом їжі. Це означає, що існуюча модель організації харчування не охоплює значну частину учнівської аудиторії, для якої споживання гарячої їжі є єдиним повноцінним прийомом протягом навчального дня.

Зведений аналіз відкритих відповідей трьох груп дозволяє виділити сім системних проблем, кожна з яких підтверджена щонайменше двома групами респондентів незалежно одна від одної. Це свідчить про їх реальний, а не одиничний характер.

Системні проблеми організації харчування: зведений рейтинг

(відсоток від загальної кількості скарг по кожній категорії, дані всіх трьох груп)

Ціни / вартість харчування		47%
Черги та брак часу на обід		24%
Нерівність платне/безкоштовне		19%

харчування		
Температура страв		14%
Якість продуктів та приготування		13%
Недостатнє різноманіття меню		24%
Доступ до меню / прозорість		5%

Вартість харчування є найпоширенішою скаргою в усіх трьох групах. 47% учнів прямо назвали ціни головним, що хотіли б змінити. Батьки фіксують скарги на вартість у 13% відповідей, а педагоги, за власним спостереженням, відзначають, що саме через ціни учні порівнюють їдальню з розташованим поблизу супермаркетом Novus. Один із учнів детально підрахував: повноцінний обід (гарнір + м'ясо) коштує 90–95 грн на день, що, на його думку, є значним навантаженням для сімейного бюджету.

24% батьків назвали черги та недостатній час перерви ключовою проблемою. Окремі педагоги пропонують збільшити тривалість перерви. Учні фіксують, що через черги частіше обирають буфет - швидшу альтернативу.

Питання нерівності між платним і пільговим харчуванням підняли обидві групи - учні та батьки - незалежно одна від одної. Учні зазначають, що «котлети - для безкоштовників», тобто деякі страви асоціюються виключно з пільговою категорією. Батьки пільговиків скаржаться прямо: їхні діти отримують менший вибір і нижчу якість страв.

Проте це питання зумовлене виключно юридичними та фінансовими механізмами, а не розділенням дітей чи якістю продуктів.

Пільгове харчування фінансується за рахунок бюджетних коштів. Його вартість строго регламентована законом і обмежена граничною сумою, яку виділяє держава. У межах цього фіксованого бюджету кухарі формують

повноцінний, збалансований та корисний раціон, який відповідає всім санітарним нормам. Окремі страви (як-от згадані котлети) є базовими елементами цього затвердженого меню, але, водночас, є доступними для придбання і за власні кошти.

Платне харчування (вільний вибір або буфетна продукція) функціонує за іншим принципом. Учні, які харчуються за власні кошти, не обмежені фіксованим бюджетним лімітом. Вони мають можливість самостійно обирати кількість страв, комбінувати їх та купувати додаткові позиції відповідно до своїх смакових уподобань і фінансових можливостей.

Якість і безпека продуктів є абсолютно однаковими для всіх дітей. Усі страви готуються на одній кухні, з одних і тих самих інгредієнтів та за єдиними стандартами якості. Різниця полягає не в якості, а виключно у принципі формування порції: фіксований сніданок за рахунок бюджету або вільний вибір за власні кошти.

9% батьків і кілька учнів незалежно одне від одного зазначають, що страви (каші, омлет, чай) подаються холодними. Один з батьків формулює це як головну причину відмови дитини від їдальні.

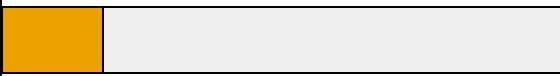
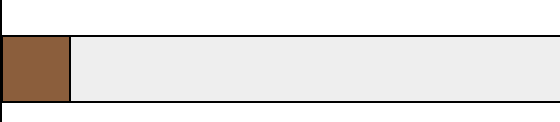
Якщо гаряча їжа остигає до моменту подачі - це проблема збігу піку подачі з кінцем перерви.

Батьки акцентують увагу на якість продуктів і пропонують, наприклад, замінити хека на лосось - «менший шматочок, але якісний».

Аналіз побажань щодо меню виявляє принципову різницю між запитами учнів і батьків.

Запити щодо розширення меню: порівняння учнів і батьків (відсоток від відповідей кожної групи)

Зниження цін		47%
Більше різноманіття страв (учні)		24%
Більше		32%

овочів/фруктів/салатів (батьки)		
Домашні страви (батьки)		18%
Фастфуд-елементи (учні)		30%
Фастфуд-елементи (батьки)		12%

Учні (30%) очікують фастфуд-елементів: нагетси, картопля фрі, бургери. Натомість батьки (лише 12%) значно стриманіші у цьому запиті. Батьки, навпаки, значно частіше просять більше овочів, свіжих салатів та фруктів (32%), тоді як учні - лише 9%. Цей контраст відображає природний конфлікт між миттєвими смаковими уподобаннями підлітків і батьківськими очікуваннями щодо збалансованого харчування дитини.

Зона консенсусу між батьками та учнями - запит на «домашні» страви: сирники, вареники, голубці, деруни, млинці. Ці страви є зрозумілими, знайомими й асоціюються з якісним домашнім харчуванням. Їхнє введення до меню задовольнило б обидві групи одночасно.

Також обидві групи сходяться в тому, що сосиска в тісті - простий і доступний продукт - була б бажаним доповненням до буфету.

Попри критичні зауваження, зведений аналіз фіксує ряд стійких позитивних оцінок, які важливо враховувати у комунікації та при плануванні змін.

73% педагогів задоволені харчуванням, кілька висловлюють щире подяку.

Биточки, відбивні, котлети - лідери рейтингу в усіх трьох групах. Це означає, що кухня вміє готувати страви, які подобаються дітям.

Чверть учнів і 25% батьків не бачать потреби у змінах меню. Це свідчить про базовий рівень задоволеності, на якому можна будувати покращення. Попри те що учні частіше уникають супів, батьки фіксують їх у позитивних відповідях. Перші страви залишаються важливою частиною меню для певної аудиторії.

Рекомендації

На основі зведеного аналізу трьох опитувань сформульовано пріоритетні рекомендації.

1

Роз'яснити батькам законодавчі підстави відмінності між сніданками за бюджетні кошти і власні.

2

Вирішити проблему черг та організувати швидку видачу сніданків

3

Вирішити проблему холодної їжі

Запровадити температурний контроль як обов'язковий стандарт - особливо для каш, омлету та гарячих напоїв.

4

Розширити меню у напрямі домашніх страв та овочевої складової

Ввести до регулярного меню сирники, вареники, деруни або голубці - страви, які однаково бажають і учні, і батьки. Збільшити кількість свіжих салатів (огірок, капуста), ввести сезонні фрукти.

5

Запровадити публічне щоденне меню

Це відповідає запиту батьків щодо прозорості, дозволяє сім'ям планувати харчування та підвищує довіру до їдальні. Реалізація потребує мінімальних ресурсів.

6

Врахувати потреби учнів з особливими дієтичними потребами

Ввести хоча б одну безлактозну альтернативу на вибір. Це запит

невеликої, але вразливої групи учнів, ігнорування якого суперечить принципам інклюзивного навчального закладу.

- | | |
|---|---|
| 7 | Посилити контроль якості приготування та санітарного стану
Розглянути можливість доступу батьківської громадськості до їдальні. |
|---|---|

Для реалізації рекомендацій пропонується такий алгоритм дій:

- **До 15 серпня 2026 р.:** ознайомити постачальника харчування із зведеною довідкою; провести переговори щодо умов договору на 2026/2027 н.р. з урахуванням рекомендацій.
- **Серпень 2026 р. (педрада):** представити результати трьох опитувань педагогічному колективу; затвердити новий графік харчування.
- **Вересень 2026 р. (батьківські збори):** ознайомити батьків із результатами анкетування та запланованими змінами; запровадити щоденне меню у доступній формі.
- **Жовтень 2026 р.:** провести повторне мінімальне опитування учнів для оцінки ефективності запроваджених змін.
- **Протягом I семестру:** забезпечити моніторинг підігріву страв.

Заступник директора з НВР

Ірина ОСТРОГЛЯД