РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ
ЗА ІНІЦІАТИВИ ПЕРШОЇ ЛЕДІ ОЛЕНИ ЗЕЛЕНСЬКОЇ

#7 — 10 ‘26

ДАЙДЖЕСТ РЕФОРМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ЛИПЕНЬ–ВЕРЕСЕНЬ 2026 РІК



ЗМІСТ

ВСТУП 3

РОЗДІЛ 1. ПОСИЛЕННЯ СПРОМОЖНОСТІ ГРОМАД 4

Використання коштів на шкільне харчування станом на 1 вересня 2026 року 5

10 липня — старт серії зустрічей щодо розширення програми безоплатного шкільного харчування 6

23 липня — визначено переможців конкурсу «ВАРТО: РЕЦЕПТ ТУРБОТИ» 7

1 вересня — програма безоплатного гарячого харчування розширена на учнів 1–11 (12) класів 8

Вересень — підготовлено довідник з організації гарячого харчування у 2026–2027 навчальному році .. 8

28 вересня — Черкаси: практичні кейси шкільного харчування та «Діалог з громадами» за участі Команди реформи 9

19 серпня — вебінар про прозорі та ефективні закупівлі для шкільного харчування 12

22 вересня — оприлюднено проміжні результати опитування батьків щодо організації шкільного харчування 12

Проміжні результати моніторингу організації шкільного харчування Держпродспоживслужбою 14

РОЗДІЛ 2. МОДЕРНІЗАЦІЯ ХАРЧОБЛОКІВ 15

Оновлення харчоблоків у прифронтових регіонах за підтримки ВПП ООН 16

19 серпня — у Новопетрівському ліцеї презентували оновлений харчоблок 16

25 вересня — у Бучі відбувся захід, присвячений розвитку та масштабуванню мережі фабрик-кухонь в Україні 17

РОЗДІЛ 3. РОЗВИТОК КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ 19

Понад 5 тисяч відповідей: що показав моніторинг професійного навчання кухарів закладів освіти 20

Понад 2,3 тисячі учасників долучилися до онлайн-навчання з організації шкільного харчування 21

РОЗДІЛ 4. КОМУНІКАЦІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ 23

Фестивалі здорового харчування 24

17 липня — Фестиваль здорового харчування на Київщині 24

28 липня — Bukovyna Health Food на Буковині 26

18 серпня — Команда реформи шкільного харчування на освітній конференції «Серпнева» 27

1 вересня — візит першої леді до Чайківської гімназії на Київщині 28

2 вересня — Фестиваль здорового харчування на Одещині 29

РОЗДІЛ 5. МІЖНАРОДНА РОБОТА КОМАНДИ РЕФОРМИ 31

8 липня — зустріч з EastCham Finland щодо можливостей співпраці з фінським бізнесом 32

МОН і ВПП ООН спрямують майже 350 млн грн на шкільне харчування у восьми прифронтових областях 32

ACTED підтримала оновлення харчоблоків у 23 закладах освіти Чернігівщини 33

18-19 вересня — участь Команди реформи шкільного харчування у Carpathian 8 Summit 35

14–22 вересня — робочий візит Команди реформи шкільного харчування до Франції 36

22 вересня — Команда реформи представила український досвід на засіданні робочої групи Коаліції шкільного харчування 38

Вітаємо! Представляємо сьомий випуск дайджесту Команди реформи шкільного харчування, у якому зібрали головні події та результати липня–вересня 2026 року.

Центральною подією цього періоду стало розширення програми безоплатного гарячого харчування. З 1 вересня вона поширилася на учнів 1–11 (12) класів комунальних закладів загальної середньої освіти, які навчаються очно або у змішаному форматі. Загалом програма охоплює близько **3 млн дітей по всій Україні**.

Такому масштабуванню програми передувала активна підготовча робота як на державному, так і на місцевому рівнях. Напередодні 2026/2027 навчального року було проведено низку організаційних заходів для налагодження взаємодії між органами державної влади та громадами щодо практичних питань організації шкільного харчування у закладах загальної середньої освіти. Паралельно переглядалися окремі нормативні положення, готувалися практичні роз’яснення та рекомендації для громад, продовжувалася модернізація харчоблоків і пошук рішень для закладів із різною інфраструктурною спроможністю та безпековими умовами.

Липень–вересень були насиченими й комунікаційними подіями. Фестивалі здорового харчування на Київщині, Буковині та Одещині об’єднали дітей, батьків, освітян і фахівців навколо практичних форматів, які допомагають говорити про здорові звички просто й цікаво. Паралельно продовжувалася співпраця з міжнародними партнерами — від підтримки прифронтових регіонів та оснащення харчоблоків до нових можливостей для залучення експертизи й бізнесу.

У цьому випуску — про те, як ці рішення та ініціативи працювали на практиці, які зміни відбувалися в громадах і закладах освіти та чим запам’ятався третій квартал для реформи.

Приємного читання!



РОЗДІЛ 1. ПОСИЛЕННЯ СПРОМОЖНОСТІ ГРОМАД



Використання коштів на шкільне харчування станом на 1 вересня 2026 року



Субвенція на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти: у державному бюджеті на 2026 рік передбачено 14,4 млрд грн, між місцевими бюджетами розподілено 13,3 млрд грн — 92,7 % від передбаченого. У січні–серпні 2026 року місцеві бюджети фактично отримали 5,89 млрд грн, з яких використано 3,28 млрд грн (55,8 %).

Залишки освітньої субвенції спеціального фонду, спрямованої на харчування учнів ЗЗСО: на початок 2026 року залишок коштів становив 76,8 млн грн. Станом на 1 вересня використано 28,6 млн грн (37,3 %).

Підтримка ВПП ООН: у 2026 році її загальний обсяг становить 246,9 млн грн. Із них 163,3 млн грн уже використано місцевими бюджетами станом на 1 вересня — близько 66 % загального обсягу підтримки. Ще 83,6 млн грн (34 %) розподілено відповідно до постанови КМУ № 968.

Уряд розширив можливості для організації харчування в закладах освіти

Напередодні розширення програми безоплатного шкільного харчування Уряд оновив Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку на період воєнного стану.

Зміни до Порядку організації харчування пов’язані, зокрема, з розширенням програми безоплатного харчування на учнів 1–11 класів. Для багатьох закладів це означає суттєве збільшення кількості дітей, яких потрібно забезпечити безоплатним гарячим харчуванням протягом навчального дня.

Тому закладам із недостатньою місткістю їдалень дозволено використовувати для прийому їжі й інші приміщення — актові зали або відкриті холи, класи або тимчасові обідні зони закладу освіти.

Такі приміщення можуть використовуватися лише за умови дотримання санітарних вимог та вимог до безпечності харчових продуктів.

Це дає закладам більше можливостей організувати харчування в умовах, коли наявна їдальня не розрахована на таку кількість учнів, яку потрібно охопити програмою.

Для практичного застосування цих змін МОЗ, МОН та Держпродспоживслужба підготували спільні рекомендації для закладів загальної середньої освіти щодо організації харчування у пристосованих приміщеннях. У них визначено основні вимоги до облаштування таких просторів та організації прийому їжі.

Зміни до постанови № 305.

Рекомендації для закладів загальної середньої освіти з організації харчування у пристосованих приміщеннях.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ’Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

10 липня — старт серії зустрічей щодо розширення програми безоплатного шкільного харчування



10 липня відбулася перша зустріч із циклу проведених протягом липня онлайн-вебінарів для представників обласних військових адміністрацій та виконавчих органів територіальних громад, присвяченого розширенню програми безоплатного шкільного харчування з 1 вересня 2026 року. До неї долучилися представники понад **1000 територіальних громад,** а головною темою стала практична підготовка до нового навчального року та організація харчування для учнів 1–11 (12) класів.

Захід відбувся за ініціативи та участі віце-прем’єр-міністерки з гуманітарної політики України — міністерки культури України Тетяни Бережної. До розмови також долучилися заступниця міністра освіти і науки України Анастасія Софієнко, заступник міністра охорони здоров’я — головний державний санітарний лікар України Ігор Кузін, заступник голови Держпродспоживслужби Олег Осіян, керівник Команди реформи шкільного харчування Орест Степаняк, координатор впровадження Стратегії реформування системи шкільного харчування Олександр Бондар, представники територіальних громад та експерти Швейцарсько-українського проєкту DECIDE Яна Брусенцова і Сергій Яцковський. Модерувала першу зустріч координаторка порталу «Децентралізація» Надія Петруняк.

Під час зустрічі обговорили оновлені умови використання державної субвенції, організацію харчування в закладах освіти, можливість використання альтернативних приміщень для прийому їжі, рішення для закладів із недостатньою потужністю харчоблоків, особливості закупівель та вимоги до безпечності харчування. Значну частину розмови присвятили практичним питанням громад — кадровому забезпеченню, оновленню матеріально-технічної бази, формуванню графіків харчування, співфінансуванню з місцевих бюджетів та роботі закладів, де ще триває реконструкція харчоблоків або які розташовані у прифронтових регіонах.

Проведені онлайн-зустрічі стали майданчиком для обговорення актуальних питань, викликів і практичних рішень, необхідних для організації харчування у 2026–2027 навчальному році.

Питання, які громади найчастіше порушували під час цих зустрічей, систематизували та використали під час підготовки довідника «Найпоширеніші питання щодо організації гарячого харчування учнів у 2026–2027 навчальному році».

Цикл зустрічей організували за підтримки Швейцарсько-українського проєкту DECIDE, який забезпечив діалогову платформу для взаємодії територіальних громад та органів державної влади.

Довідник «Найпоширеніші питання щодо організації гарячого харчування учнів у 2026–2027 навчальному році»

DECIDE швейцарсько-український проект ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ

23 липня — визначено переможців конкурсу «ВАРТО: РЕЦЕПТ ТУРБОТИ»



23 липня Український ветеранський фонд визначив переможців грантового конкурсу «ВАРТО: РЕЦЕПТ ТУРБОТИ», спрямованого на розвиток ветеранського підприємництва у сфері шкільного харчування.

Переможцями стали два проєкти. ФОП Дмитро Опанасенко отримав 297 балів за проєкт «Сучасне шкільне харчування для дітей Гатного». ФОП Ростислав Грицьків із проєктом «Здоров будь! — забезпечення гарячим харчуванням закладів освіти Львова» отримав 292 бали.

Перед фінальним етапом конкурсу, 6–10 липня, учасники програми пройшли тижневий кулінарний та бізнес-інтенсив, присвячений сучасній організації шкільного харчування. Ветерани та ветеранки опановували сучасні технологічні карти, принципи безпечності харчових продуктів HACCP, логістику, фінансовий менеджмент та працювали над власними бізнес-моделями. За підсумками навчання всі учасники отримали сертифікати.

За результатами конкурсу переможці отримають грантову підтримку на розвиток власних проєктів у сфері шкільного харчування. Розмір фінансування становить від 500 тис. до 3 млн грн. Кошти можуть бути спрямовані на розвиток ветеранського підприємництва, зокрема створення та модернізацію харчоблоків і їдалень, а також організацію шкільного харчування в закладах загальної середньої освіти в громадах.

Грантову програму реалізують Український ветеранський фонд Мінветеранів та Команда реформи шкільного харчування за підтримки Благодійного фонду «МХП — Громаді» у межах програми індивідуального супроводу військових, ветеранів та членів їхніх родин «МХП Поруч».

Ще у травні програму презентували під час ознайомчо-дискусійного заходу «ВАРТО: рецепт турботи. Ветеранське підприємництво і шкільне харчування: практичний кейс фабрики-кухні». Тоді учасників ознайомили з трьома технологічними моделями організації харчування — базовою кухнею, опорною кухнею та фабрикою-кухнею, а також показали роботу Бучанської фабрики-кухні «ГОТУЇМО».

Програма поєднує підтримку ветеранського підприємництва з потребами системи шкільного харчування. Для ветеранів і ветеранок це можливість розвивати власну справу, а для громад — залучати нових надавачів послуг до організації якісного та безпечного харчування дітей.

МІНВЕТЕРАНІВ
Український ветеранський фонд
РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ
МХП-Громаді
БЛАГОДІЙНИЙ ФОНД
МХП

1 вересня — програма безоплатного гарячого харчування розширена на учнів 1–11 (12) класів



У Державному бюджеті України на 2026 рік передбачено видатки на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти обсягом майже 14,4 млрд гривень.

Постановою Кабінету Міністрів України від 1 липня 2026 р. № 869 розподілено субвенцію обсягом 7,45 млрд грн на вересень-листопад 2026 року.

З 1 вересня 2026 року безоплатне гаряче харчування отримують учні 1–11 (12) класів комунальних закладів загальної середньої освіти України, які навчаються очно або у змішаному форматі, а це близько 3 млн дітей по всій Україні.

Розширення програми стало одним із найбільших етапів реформи шкільного харчування. До нового навчального року в Україні вже було модернізовано понад 2 тисячі харчоблоків, створено 38 кулінарних хабів, а понад 9,5 тисячі кухарів пройшли навчання та підвищення кваліфікації.

Паралельно громади визначають оптимальну технологічну модель організації харчування — базову кухню, опорну кухню або фабрику-кухню — та спосіб організації харчування відповідно до потреб закладів освіти, наявної інфраструктури і логістики.

Окремим напрямом залишається прозорість використання коштів. Міністерство освіти і науки України спільно з Антикорупційною ініціативою Європейського Союзу в Україні (EUACI) ведуть роботу щодо розроблення і впровадження цифрової системи моніторингу закупівель продуктів харчування для закладів загальної середньої освіти.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
EUACI EUROPEAN UNION ANTI-CORRUPTION INITIATIVE
Funded by the European Union
UK International Development Partnership | Progress | Prosperity

Розширення програми стало результатом кількарічної роботи над модернізацією інфраструктури, підготовкою кадрів, фінансовими механізмами та посиленням спроможності громад організовувати харчування для більшої кількості дітей.

Вересень — підготовлено довідник з організації гарячого харчування у 2026–2027 навчальному році

З початком нового навчального року та розширенням програми безоплатного гарячого харчування у громад і закладів освіти виникло чимало практичних запитань щодо організації процесу. Щоб зібрати основні роз’яснення в одному місці, було підготовлено довідник «Найпоширеніші питання щодо організації гарячого харчування учнів у 2026–2027 навчальному році».

До його підготовки долучилися Міністерство освіти і науки України, Міністерство охорони здоров’я України, Міністерство економіки та довкілля України, Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Державна податкова служба України, ДП «Прозорро», ДУ «Професійні закупівлі», Команда реформи шкільного харчування,

Швейцарсько-український проєкт DECIDE та Антикорупційна ініціатива Європейського Союзу в Україні (EUACI).

У довіднику, зокрема, зібрано відповіді на питання щодо:

- організації безоплатного гарячого харчування учнів 1–11 класів;
- переліку документів, необхідних для організації харчування;
- організації харчування у випадку недостатньої місткості їдальні або виробничої потужності харчоблоку;
- використання кількох змін, поетапних графіків та пристосованих приміщень;
- механізмів фінансування програми та використання державної субвенції;
- закупівель продуктів харчування, послуг кейтерингу та аутсорсингу;
- змін до вже укладених договорів;
- модернізації харчоблоків та залучення державного фінансування;
- вибору технологічної моделі організації харчування залежно від потреб громади.

Довідник уже передано обласним військовим (державним) адміністраціям із проханням поширити його серед територіальних громад та засновників закладів загальної середньої освіти, щоб вони могли використовувати його під час організації харчування учнів у 2026–2027 навчальному році.

Ознайомитися із довідником можна за посиланням.

28 вересня — Черкаси: практичні кейси шкільного харчування та «Діалог з громадами» за участі Команди реформи



28 вересня у Черкасах відбулися Саміт міських голів «Реформа шкільного харчування в дії» та «Діалог з громадами» Конгресу місцевих та регіональних влад при Президентові України. Програма складалася з двох частин: практичної, під час якої учасники ознайомилися з досвідом організації шкільного харчування у закладах освіти Черкас, та «Діалогу з громадами», присвяченого практичній реалізації реформи на місцевому рівні, досвіду громад і рішенням, які вони вже впроваджують.

Саміт було організовано Черкаською міською радою у співпраці з Черкаською ОВА, Міністерством у справах громад, територій та внутрішньо переміщених осіб України (Мінрегіон) та Командою реформи шкільного харчування.

Мінрегіон

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Практична частина розпочалася у Черкаській гімназії № 9 імені О. М. Луценка, де учасникам представили міський досвід організації шкільного харчування та оглянули харчоблок, модернізований коштом міського бюджету.

Директорка гімназії Ірина Топчій та організаторка харчування Лариса Нестеренко розповіли про роботу їдальні та організацію харчування учнів 1–11 класів.



Наступною локацією стала Черкаська ЗОШ № 26 імені І. Ф. Момота, де учасники ознайомилися з оновленим харчоблоком і результатами проєкту, реалізованого із залученням коштів державної субвенції. Директорка закладу Галина Титаренко представила практичний досвід організації харчування в умовах розширення програми, після чого учасники мали змогу побачити роботу системи під час шкільного обіду та ознайомитися з меню, яке пропонують учням закладу освіти.



«Діалог з громадами» Конгресу місцевих та регіональних влад при Президентові України

КОНГРЕС МІСЦЕВИХ ТА РЕГІОНАЛЬНИХ ВЛАД ПРИ ПРЕЗИДЕНТОВІ УКРАЇНИ

В межах формату **«Діалог з громадами»**, який реалізовується в рамках Конгресу місцевих та регіональних влад при Президентові України, відбулося обговорення реалізації реформи на місцевому рівні. Захід об’єднав представників громад навколо питань якості шкільного харчування, відповідальності на місцях та рішень, від яких залежить організація системи в кожній громаді.

Участь у заході також взяли: заступник Керівника Офісу Президента України, Голова Президії Конгресу **Віктор Микита**, Міністр у справах громад, територій та внутрішньо переміщених осіб України **Віталій Безгін**, Міністр освіти і науки України **Андрій Бутенко,** Міністр охорони здоров’я **Віктор Ляшко**, керівниця Офісу Конгресу **Лілія Пашинна**.

Офіс Президента України
Мінрегіон
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ’Я УКРАЇНИ

До заходу долучилася **перша леді України Олена Зеленська**. Вона наголосила на важливості формування здорових харчових звичок у дітей та забезпечення однаково якісного харчування незалежно від місця проживання дитини. Реформа шкільного харчування сьогодні переходить до нового етапу — масштабування програми безоплатного харчування та охоплення близько 3 млн учнів комунальних закладів загальної середньої освіти. Після оновлення нормативної бази, модернізації інфраструктури та поступового розширення програми ключовим завданням стає забезпечення її якісної реалізації на місцях. На цьому етапі особлива роль належить громадам і закладам освіти, які безпосередньо організовують харчування, проводять закупівлі та забезпечують належну якість харчування дітей.

Під час «Діалогу з громадами» окрему увагу приділили кращим практикам реалізації реформи шкільного харчування на місцевому рівні. Їх презентували безпосередньо голови шести громад — Черкас, Коломиї, Запоріжжя, Авангардівської, Гатненської та Рожнівської. Громади відрізняються за типом, географією та умовами впровадження реформи, тож кожна поділилася власним досвідом і рішеннями, які вже працюють на практиці.



У Черкасах із 1 вересня безоплатним харчуванням охопили всіх учнів 1–11 класів, які навчаються очно або у змішаному форматі. Коломия представила досвід модернізації їдалень, які в громаді називають шкільними ресторанами, та модель співпраці з приватними надавачами послуг харчування через відкриті аукціони. У Рожнівській громаді модернізували харчоблоки трьох ліцеїв і забезпечили гарячим харчуванням усіх дітей, які навчаються очно.

Авангардівська громада модернізувала харчоблоки у всіх своїх закладах освіти та поєднує базову й опорну моделі організації харчування. У Гатному оновили харчоблок і їдальню ліцею, де щодня харчуються понад 1400 дітей, а до організації харчування залучили також ветеранський бізнес. Запоріжжя представило досвід роботи в умовах близькості до фронту: сьогодні гарячі обіди для закладів освіти організовують за способом організації харчування кейтеринг у підземних школах, паралельно місто готується розвивати власну мережу з фабрики-кухні, опорних і базових кухонь.



Після того як держава визначила норми та забезпечила фінансування, саме на місцях складають та затверджують у встановленому порядку меню, проводять закупівлі та обирають модель організації харчування, яка найкраще відповідає умовам конкретної громади. Одним із головних акцентів розмови стала якість шкільних обідів незалежно від того, де живе дитина — у великому місті чи невеликій громаді, у тиловому або прифронтовому регіоні.

Окремо говорили про важливість отримання від дітей та батьків зворотного зв’язку щодо їхньої задоволеності харчуванням і пропозицій щодо перегляду меню. Безоплатний гарячий обід для кожної дитини є важливим результатом реформи, однак наступне завдання — забезпечити його стабільну якість у кожній громаді та підтримати звички, які діти зможуть переносити зі шкільної їдальні у повсякденне життя родини.



19 серпня — вебінар про прозорі та ефективні закупівлі для шкільного харчування

19 серпня відбувся онлайн-вебінар «Проведення прозорих та ефективних закупівель харчових продуктів і послуг з харчування для організації харчування у закладах загальної середньої освіти». До нього долучилися представники Міністерства освіти і науки України, обласних військових адміністрацій, засновники та керівники закладів освіти, фахівці із закупівель, експерти Антикорупційної ініціативи Європейського Союзу в Україні (EUACI) та Команда реформи шкільного харчування.

Головна увага була зосереджена на практичній організації закупівель харчових продуктів і послуг з харчування, зокрема за кошти державної субвенції. Учасники розглянули вимоги законодавства, зміни, передбачені постановою Кабінету Міністрів України № 957, етапи закупівельного процесу, планування, підготовку тендерної документації, укладення договорів, закупівлю послуг кейтерингу та аутсорсингу, а також практичні кейси за результатами моніторингів.

До обговорення долучилися заступниця міністра освіти і науки України Анастасія Софієнко, керівниця напрямку мінімізації ризиків у будівництві Антикорупційної ініціативи ЄС в Україні (EUACI) Ольга Колодочка, керівник Команди реформи шкільного харчування Орест Степаняк, голова правління ГО «Центр громадського моніторингу та досліджень», експерт з публічних закупівель Мирослав Сімка та експертка з моніторингу публічних закупівель Оксана Дзявроник.

Під час виступу Орест Степаняк наголосив на ролі закупівель у всій системі організації шкільного харчування. Для якісного результату громадам важливо правильно визначати потребу, обирати модель організації харчування, планувати фінансування, аналізувати ринок, забезпечувати конкуренцію та контролювати якість продуктів і послуг після укладення договору.

Окремо представили роботу над дашбордом моніторингу закупівель харчових продуктів і послуг з харчування, який Команда реформи розробляє разом з EUACI. Інструмент має допомогти системно аналізувати закупівлі, порівнювати ціни між громадами та регіонами, виявляти суттєві відхилення й визначати типові проблеми, для яких потрібні додаткові роз’яснення або методична підтримка.

Вебінар став частиною роботи з посилення спроможності громад та замовників проводити закупівлі прозоро, ефективно й з урахуванням реальних потреб закладів освіти.

22 вересня — оприлюднено проміжні результати опитування батьків щодо організації шкільного харчування



Державна служба якості освіти України оприлюднила проміжні результати опитування батьків щодо організації харчування у закладах загальної середньої освіти. Моніторинг проводять за дорученням Прем’єр-міністра України, щоб отримати

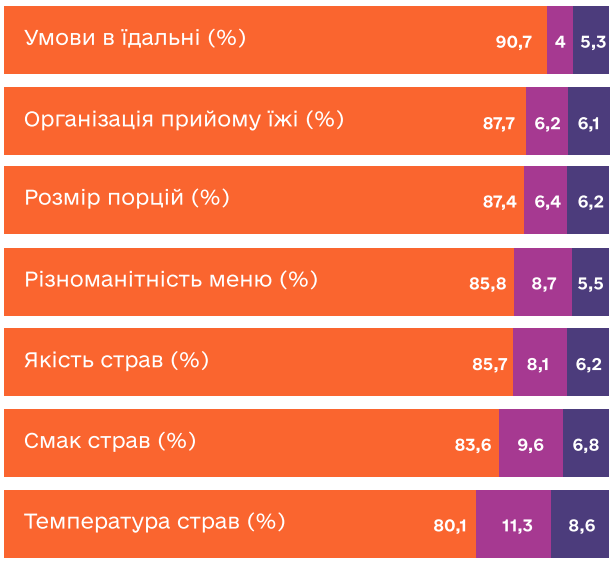
зворотний зв’язок від родин про доступність, якість та організацію шкільного харчування.

2162
анкети батьків

Проміжні результати ґрунтуються на анкетах батьків дітей, які навчаються очно.

Опитування є добровільним, тому його результати відображають позицію тих, хто долучився, і не є репрезентативними для всієї системи загальної середньої освіти.

Як батьки оцінили організацію харчування



позитивно / негативно / не можуть оцінити

Що батьки пропонують покращити:

- різноманітність меню — 37%
- смак страв — 37%
- якість страв — 22%
- температура страв — 20%
- час на прийом їжі — 11%
- розмір порцій — 10%
- особливі дієтичні потреби — 6%
- організація харчування / черги — 6%
- умови в їдальні — 5%
- **31% — нічого змінювати не потрібно**

Що у шкільному харчуванні потребує найбільшої уваги?

1. Смак страв:
   - 37% — пропонують покращити
   - 9,6% — оцінюють негативно
2. Різноманітність меню:
   - 37% — пропонують покращити
   - 8,7% — оцінюють негативно
3. Якість страв:
   - 22% — пропонують покращити
   - 8,1% — оцінюють негативно
4. Температура страв:
   - 20% — пропонують покращити
   - 11,3% — оцінюють негативно
5. Розмір порцій:
   - 10% — пропонують покращити
   - 6,4% — оцінюють негативно
6. Організація прийому їжі:
   - 6% — пропонують покращити
   - 6,2% — оцінюють негативно
7. Умови в їдальні:
   - 5% — пропонують покращити
   - 4% — оцінюють негативно

Детальніше з проміжними результатами опитування та оцінками батьків за окремими аспектами шкільного харчування можна ознайомитися на сайті Державної служби якості освіти України.

Проміжні результати моніторингу організації шкільного харчування Держпродспоживслужбою



Держпродспоживслужба оприлюднила перші результати комплексного оцінювання організації харчування у закладах загальної середньої освіти. Моніторинг має допомогти виявляти проблемні питання та оперативно усувати недоліки безпосередньо в закладах освіти.

567

закладів освіти вже охоплено комплексним оцінюванням організації харчування

Приблизно у половині перевірених закладів порушень вимог у сфері безпечності харчових продуктів не виявили. У 293 закладах зафіксували недоліки, які потребують усунення. Найчастіше вони стосувалися температурного режиму в холодильному обладнанні, роздільного зберігання різних видів продуктів, застосування процедур HACCP, поводження з харчовими відходами, гігієнічної підготовки персоналу та заходів боротьби зі шкідниками.

Окремо оцінюють дотримання санітарних вимог. Їх виконують понад 80 % перевірених закладів, водночас у 104 закладах освіти виявили питання, які необхідно доопрацювати. Серед них — дотримання затверджених меню та норм харчування, гігієна персоналу, проходження медичних оглядів, зберігання добових проб і технологія приготування страв.

Важливою частиною моніторингу став аналіз того, що саме отримують діти. Фахівці вже опрацювали 276 чотиритижневих сезонних меню, дев’ять із яких направили на доопрацювання. Також відібрали лабораторні проби для контролю сировини, питної води, готових страв та умов у закладах освіти.

МОН і Держпродспоживслужба продовжують оперативно обмінюватися інформацією про результати моніторингу та усунення виявлених недоліків. Територіальні органи Держпродспоживслужби також опрацьовують надані меню та надають закладам зворотний зв’язок, щоб необхідні зміни можна було вносити якомога швидше.

Моніторинг триває в регіонах. Його завдання — забезпечити стабільне дотримання вимог до безпечності продуктів, умов їх зберігання і приготування, меню та норм харчування.

Детальніше про проміжні результати моніторингу — на сайті Кабінету Міністрів України.

РОЗДІЛ 2. МОДЕРНІЗАЦІЯ ХАРЧОБЛОКІВ



Оновлення харчоблоків у прифронтових регіонах за підтримки ВПП ООН



Всесвітня продовольча програма ООН продовжує реалізовувати програму оснащення шкільних харчоблоків у прифронтових регіонах України. Вона є частиною плану активностей Програми шкільного харчування ВПП в Україні на 2025–2027 роки та стратегії підтримки закладів освіти в зимовий період.

Сучасне кухонне обладнання отримали 298 закладів освіти у Херсонській, Миколаївській, Харківській, Сумській, Чернігівській та Запорізькій областях.

У межах першої хвилі 79 закладів отримали електричні плити, пароконвектомати, жарові шафи, електричні водонагрівальні котли та паливо для генераторів. Ще 219 закладів отримали електричні плити, пароконвектомати, електричні харчоварильні котли, овочерізки та купольні посудомийні машини.

Обладнання закуповувала ВПП ООН, а доставку забезпечували постачальники. Фінансування другої хвилі постачання для 219 закладів забезпечив Уряд Франції.

Загальна вартість наданої допомоги перевищила 2,8 млн доларів США, а її бенефіціарами стали понад 100 тисяч учнів. Підтримка стала можливою завдяки урядам Франції, Фінляндії та Швеції.

Програму продовжено у 2026 році. До кінця 2026 року передбачено додаткове оснащення 28 закладів освіти Харківської області. Ще для 14 закладів у Херсонській та Миколаївській областях також передбачено встановлення систем накопичення енергії — гібридних інверторів та акумуляторів. Вони мають забезпечувати автономну роботу харчоблоків протягом 6–8 годин під час відключень електроенергії.

Такі рішення особливо важливі для прифронтових регіонів, де безперебійна робота харчоблоків залежить не тільки від сучасного обладнання, а й від можливості продовжувати роботу під час перебоїв з електропостачанням.

WFP Всесвітня Продовольча Програма ООН

19 серпня — у Новопетрівському ліцеї презентували оновлений харчоблок



19 серпня у Новопетрівському ліцеї на Київщині презентували оновлений харчоблок. За підтримки бельгійської агенції з міжнародного співробітництва Enabel у закладі модернізували простір, встановили сучасне кухонне обладнання та додатково оновили укриття.

Під час візиту керівник Команди реформи шкільного харчування Орест Степаняк

представив міжнародним партнерам результати реформи, розповів про модернізацію харчоблоків у різних регіонах, актуальні виклики та подальші кроки.



До візиту долучилися віцепрем’єр-міністр, міністр закордонних справ, європейських справ і співробітництва з питань розвитку Бельгії Максим Прево, Посол Бельгії в Україні Люк Якоб, CEO Enabel Жан Ван Веттер, директор представництва Enabel в Україні Дірк Депре, міністр освіти і науки України Андрій Бутенко, Посол України в Бельгії Ярослав Мельник та заступниця голови Київської обласної військової адміністрації Жанна Осипенко.



Знайомство з оновленим простором доповнив невеликий кулінарний майстер-клас із бельгійськими вафлями. Учасники могли самостійно прикрасити їх ягодами та свіжими фруктами.

Візит став можливістю показати, як міжнародна підтримка переходить у конкретні зміни на рівні закладу освіти — від оновленого простору та обладнання до кращих умов для роботи персоналу й організації харчування дітей.

Enabel

25 вересня — у Бучі відбувся захід, присвячений розвитку та масштабуванню мережі фабрик-кухонь в Україні



25 вересня у Бучі представники центральної влади, громад, міжнародних партнерів та Команди реформи шкільного харчування зібралися, щоб обговорити подальший розвиток мережі фабрик-кухонь і підготовку нових проєктів. До зустрічі долучилися міністр освіти і науки України Андрій Бутенко, заступник міністра з відновлення, інфраструктури та транспорту України Олексій Рябикін, представники Європейського інвестиційного банку, ПРООН в Україні та громад.

Захід проходив на базі першої в Україні фабрики-кухні «ГотуЇмо». Учасники ознайомилися з її роботою та виробничими процесами, побачили, як організоване приготування великих обсягів їжі, а наприкінці мали змогу скуштувати шкільний обід.



Під час панельної дискусії «Стратегії розвитку інфраструктури шкільного харчування» говорили про результати реформи, місце фабрик-кухонь у сучасній системі шкільного харчування, партнерство держави, громад і міжнародних організацій та подальше масштабування цієї моделі. Модерував дискусію керівник Команди реформи шкільного харчування Орест Степаняк.



Продовжив програму воркшоп «Реформа шкільного харчування: від успішного досвіду до масштабування мережі фабрик–кухонь». Учасники розглянули досвід уже реалізованих проєктів, дорожню карту розвитку мережі та практичні кроки для громад, які планують створювати власні фабрики-кухні. Окрему частину відвели відкритому обговоренню з представниками зацікавлених громад.

Одним із ключових результатів зустрічі стало підписання меморандумів про співпрацю з Вінницею, Вишневим, Шептицьким, Лебедином і Запоріжжям. Ці громади розпочинають підготовку проєктів п’яти нових фабрик-кухонь, які, за попередніми розрахунками, зможуть забезпечувати харчуванням близько 181 закладу — шкіл і дитячих садків, зокрема у сільських населених пунктах.

Підготовка таких проєктів охоплює кілька складових: будівництво самих фабрик-кухонь, їх оснащення професійним обладнанням, організацію доставки та підготовку закладів, які отримуватимуть готові страви. Подальші кроки опрацьовують разом із громадами, Європейським інвестиційним банком, ПРООН в Україні та Командою реформи шкільного харчування.

Паралельно вивчаються можливості для наступної черги фабрик-кухонь у Миколаєві, Рівному, Полтаві, Кременчуці, Чорткові, Коломиї та Одесі. Розширення мережі має дати громадам більше можливостей організовувати централізоване приготування та доставку гарячих страв для великої кількості закладів освіти в межах однієї або кількох громад, зокрема там, де власні харчоблоки мають обмежені потужності.

РОЗДІЛ 3. РОЗВИТОК КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ



Понад 5 тисяч відповідей: що показав моніторинг професійного навчання кухарів закладів освіти



У межах виконання завдань, визначених протоколом наради від 2 квітня 2026 року № 13512/0/1-26, проведеної під головуванням Віце-прем’єр–міністерки з гуманітарної політики України — Міністерки культури України Тетяни Бережної, а також на виконання Плану заходів Стратегії реформування системи шкільного харчування, було розроблено інструменти моніторингу якості професійного навчання працівників шкільних їдалень.

Одним із ключових етапів моніторингу стало масштабне опитування кухарів закладів освіти щодо їхнього досвіду професійного навчання, його якості, практичної складової та можливості застосовувати отримані знання у щоденній роботі.

Загалом отримано 5 349 відповідей з усіх областей України. Такий обсяг даних дозволяє вперше настільки детально подивитися на професійну підготовку кухарів не лише на рівні окремих навчальних програм, а й у регіональному розрізі.

Перші результати демонструють низку позитивних тенденцій та водночас допомагають чіткіше визначити напрями, які потребують подальшого посилення.

Передусім — високий рівень задоволеності навчанням. У більшості регіонів понад 90 % кухарів, які проходили навчання, оцінили його на 4 або 5 балів із 5. За узагальненими даними, позитивно якість навчання оцінюють орієнтовно 95–96 % учасників.

Важливо й те, що в окремих регіонах уже вдалося забезпечити високий рівень охоплення професійним навчанням. Ці результати показують, що в Україні вже є регіональні практики, які можуть стати орієнтиром для подальшого масштабування системи професійної підготовки.

Водночас моніторинг показав, що охоплення навчанням поки залишається нерівномірним. За узагальненими даними, орієнтовно 29% опитаних не проходили профільного навчання, а в окремих областях ця частка перевищує 40–50%. Тому одним із наступних завдань стане поширення успішних практик та розширення доступу до навчання в регіонах, де потреба в ньому залишається найбільшою.

Ще один важливий висновок — отримані знання не залишаються лише теорією. Кухарі регулярно використовують у роботі сучасні технології приготування страв, санітарні вимоги, принципи безпечності харчування, HACCP, навички організації робочого місця та роботи з обладнанням.

Навчання також дає ширший ефект. Серед набутих соціальних навичок працівники найчастіше називають роботу в команді, комунікабельність, самоорганізацію, адаптивність і креативність. Тобто професійне навчання допомагає розвивати не лише технологічні компетентності, а й загальну культуру роботи харчоблоку.

Окремо моніторинг показує сильний кадровий потенціал системи. У багатьох регіонах значну частину працівників становлять кухарі зі стажем понад 10 років.

Це створює хорошу основу для розвитку наставництва та передачі практичного досвіду новим працівникам.

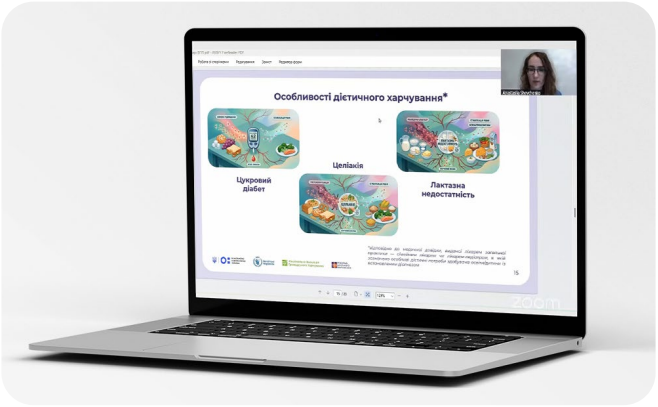
Один із напрямів, який потребує подальшої уваги, — практична складова навчання. За узагальненими результатами, близько 42 % тих, хто проходив навчання, не мали практичних занять.

Моніторинг також допоміг чіткіше визначити, які теми кухарі хотіли б опановувати надалі. Серед найбільш актуальних тем — робота із сучасним обладнанням, нові технології приготування, HACCP, планування меню, ведення документації, зменшення харчових відходів та організація харчування дітей з особливими харчовими потребами.

Наступний крок — використати результати моніторингу для розвитку системної моделі професійного навчання кухарів, яка поєднуватиме сильні регіональні практики, регулярне підвищення кваліфікації, практичну підготовку, сучасне обладнання та єдине базове ядро компетентностей.



Понад 2,3 тисячі учасників долучилися до онлайн-навчання з організації шкільного харчування



З 21 до 25 вересня відбувся перший етап навчальної програми «Основні принципи організації шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог та викликів», спрямованої на посилення професійних компетентностей кухарів закладів освіти.

Протягом п’яти днів та 13 годин онлайн-навчання учасники разом з експертами розбирали ключові складові сучасної системи шкільного харчування — від організації роботи харчоблоку та вимог до безпечності до розроблення меню й використання сучасного обладнання.

Програма охопила такі основні напрями:

- реформа шкільного харчування — її розвиток від перших кроків до формування сталої системи;
- організація харчування у закладах освіти — способи, моделі та основні виклики в умовах сьогодення;
- система HACCP — практичні підходи до її впровадження та найбільш поширені невідповідності;
- сучасне устаткування харчоблоків — пароконвекційні технології, багатофункціональні кулінарні системи, механічне, теплове та холодильне обладнання, а також правила його експлуатації;

• норми шкільного харчування відповідно до постанови Кабінету Міністрів України №305, використання органічних продуктів та особливості організації дієтичного харчування;

• розроблення технологічних карток і чотиритижневого сезонного меню, ведення обліку, калькуляції та звітності.

До навчання долучилися представники 9 областей України: Одеської, Миколаївської, Херсонської, Запорізької, Сумської, Дніпропетровської, Харківської, Чернігівської та Київської.

Онлайн-трансляції навчальної програми сукупно отримали 13,3 тис. переглядів, а кількість унікальних глядачів перевищила 2,3 тис. За результатами першого етапу 869 кухарів пройшли підсумкове опитування для визначення рівня засвоєння знань.

Онлайн-курс є лише першим етапом програми. Наступним кроком стане відбір 220 кухарів, які продовжать навчання вже в офлайн-форматі на базі кулінарних хабів. Там учасники зможуть відпрацювати отримані знання на практиці: працювати із сучасним обладнанням, розробляти технологічні картки та меню, опрацьовувати питання обліку, калькуляції, бракеражу, а також практикувати сучасні технології приготування страв для закладів освіти.



Проєкт реалізує ГО «Національна асоціація громадського харчування» у співпраці з Міністерством освіти і науки України та Всесвітньою продовольчою програмою ООН (ВПП) за підтримки Королівства Швеція.

Навчальна програма поєднує теоретичну підготовку з подальшою практичною роботою та має допомогти фахівцям харчоблоків впевнено працювати за сучасними стандартами й забезпечувати якісне та безпечне харчування дітей у закладах освіти.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
WFP Всесвітня Продовольча Програма ООН
Національна Асоціація Громадського Харчування

РОЗДІЛ 4. КОМУНІКАЦІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ



Фестивалі здорового харчування

Фестивалі здорового харчування стали одним із форматів, через які громади можуть активно долучатися до популяризації здорових харчових звичок. Такі події дають змогу говорити з дітьми та родинами про здорове харчування через спільне приготування страв, ігри, експерименти та спілкування з фахівцями.

У липні–вересні до цього формату активно долучилися Київщина, Буковина та Одещина. Кожен фестиваль мав власну програму й особливості, але всі вони створювали простір, де здорове харчування ставало зрозумілою та близькою темою для дітей, батьків і громад загалом.

17 липня — Фестиваль здорового харчування на Київщині

17 липня у Бориспільському районі Київської області відбувся Фестиваль здорового харчування, який об’єднав дітей, батьків, освітян, кухарів, представників громад, органів влади та міжнародних партнерів навколо теми здорових харчових звичок і змін у системі шкільного харчування.



Фестиваль одночасно проходив на **чотирьох локаціях** і зібрав близько **2750 учасників**. Для дітей від другого класу до старшокласників, батьків та освітян підготували **26 різних активностей**. Програма поєднала кулінарні, пізнавальні, творчі та рухові формати, щоб говорити про здорове харчування через практику й особистий досвід.



Участь у фестивалі взяли перша леді України Олена Зеленська, віцепрем’єр-міністерка з гуманітарної політики України — міністерка культури України Тетяна Бережна, міністр охорони здоров’я України Віктор Ляшко, Посолка Європейського Союзу в Україні Катаріна Матернова, керівник Антикорупційної ініціативи ЄС Аллан Паг Крістенсен, а також представники органів влади, міжнародних організацій, освітяни, працівники харчоблоків, учні та батьки.



Упродовж дня учасники готували різні види сирників і корисні бургери, створювали власне «меню майбутнього», проходили «СмакоКвіз», квести та кулінарні челенджі. У FoodLab діти досліджували

властивості продуктів, спілкувалися з нутриціологами та ближче знайомилися з професією кухаря. Кожна з чотирьох локацій мала окрему програму й представляла різні напрями реформи — від модернізації харчоблоків і професійної підготовки фахівців до формування здорових звичок у дітей і родин.



У Ревненському ліцеї Гірської громади учасники побачили оновлений харчоблок, долучилися до кулінарних майстер-класів, готували різні види сирників та складали збалансований ланч у межах челенджу Healthy Burger. У Бориспільському ліцеї «Лідер» проходили ігрові й пізнавальні активності, зокрема «СмакоКвіз», а для батьків організували окрему зустріч про формування харчових звичок у родині.

Ще одним майданчиком став Кулінарний ХАБ на базі Бориспільського професійного коледжу, створений у 2023 році для підготовки та підвищення кваліфікації фахівців системи шкільного харчування. Тут учасники знайомилися із сучасним обладнанням, можливостями професійної освіти та підготовкою кухарів для закладів освіти.

У Щасливському академічному ліцеї кулінарні активності доповнили квізами, спортивними заняттями та зустрічами з нутриціологами. Окрему зону підготувала Всеукраїнська програма ментального здоров’я «Ти як?», ініційована першою леді України Оленою Зеленською: діти виконували завдання про емоційний добробут, слухали заспокійливу музику та створювали з пластиліну фрукти, овочі й інші продукти. На цій локації також представили можливості професійної освіти та фабрику-кухню як одну з моделей організації харчування.



Під час фестивалю увагу приділили не тільки тому, що їдять діти, а й тому, як щоденні звички впливають на фізичний розвиток, концентрацію, пам’ять, рівень енергії та емоційний стан. Окремий акцент зробили на ролі родини, адже принципи здорового харчування мають підтримуватися не тільки в закладі освіти, а й удома.



28 липня — Bukovyna Health Food на Буковині

28 липня на Буковині відбувся Bukovyna Health Food — третій великий Фестиваль здорового харчування 2026 року після подій на Хмельниччині та Київщині. Фестивальні майданчики працювали у Чернівцях і Горішніх Шерівцях та об’єднали дітей, батьків, освітян, кухарів, представників громад і фахівців навколо теми здорових харчових звичок.

Програма поєднала практичні й освітні формати: харчові квізи, експерименти з продуктами, кулінарні заняття та зустрічі з фахівцями. Окрему увагу приділили тому, як формуються щоденні харчові звички та як на вибір їжі можуть впливати емоції і стрес.

Однією з основних фестивальних локацій у Чернівцях стало Професійно-технічне училище №8, де діє кулінарний хаб для підготовки фахівців системи шкільного харчування. У зоні Food Lab діти досліджували властивості й склад звичних продуктів, вчилися уважніше ставитися до їхнього вибору, брали участь в експериментах, ігрових завданнях та харчових квізах.



На сучасно обладнаній кухні діти й батьки разом готували корисні сніданки та напої, зокрема смузі. Саме тут під час професійного навчання працівники закладів освіти опановують технологічні карти, меню реформи та роботу із сучасним обладнанням.

Для батьків працювала платформа «Здорові звички розпочинаються вдома», де разом із нутриціологом вони обговорювали сімейні харчові звички та долучалися до інтерактивного опитування Mentimeter. Окремі активності були присвячені зв’язку між емоційним станом і харчовою поведінкою.



У Горішньошеровецькому ліцеї фестивальні активності проходили в оновленому просторі їдальні та харчоблоку. Тут організували «Майстерку здорового смаку» та практичне заняття для батьків про формування харчових звичок у родині.



До фестивалю долучилися перша леді України Олена Зеленська та міністр освіти і науки України Андрій Бутенко. Під час поїздки також обговорили результати впровадження реформи шкільного

харчування в Чернівецькій області та подальші завдання регіону.



У регіоні модернізовано 32 харчоблоки у 331 закладі загальної середньої освіти. Модель «базова кухня» діє у 305 закладах, «опорна кухня» — у 13. Підвищення кваліфікації пройшли 693 працівники харчоблоків, а для професійного навчання кухарів створено два кулінарні хаби. У регіоні також проводять конкурс «Суперїдальня/харчоблок», переможців якого місцева влада заохочує новим обладнанням.



Bukovyna Health Food поєднав одразу кілька напрямів реформи: роботу з дітьми та батьками, професійний розвиток кухарів, оновлення інфраструктури й обговорення подальших кроків на рівні громад. Практичний формат фестивалю показав, як принципи здорового харчування можуть переходити із закладу освіти у щоденні звички родини.

18 серпня — Команда реформи шкільного харчування на освітній конференції «Серпнева»

18 серпня у Києві відбулася щорічна освітня конференція «Серпнева», яка традиційно об’єднує педагогів, керівників закладів освіти, представників громад і управлінців напередодні нового навчального року.

Цьогоріч окреме місце в програмі посіла тема шкільного харчування. Напередодні масштабування програми безоплатного харчування Команда реформи представила ключові результати роботи і три складові, необхідні для стабільної роботи системи: сучасну інфраструктуру, прозорі процеси та професійні команди.

Серед результатів — понад 2 тисячі модернізованих харчоблоків, 38 кулінарних хабів і понад 9,5 тисячі кухарів, які пройшли навчання та підвищення кваліфікації.

Окремим напрямом презентації стала співпраця Команди реформи шкільного харчування, Міністерства освіти і науки України та Антикорупційної ініціативи Європейського Союзу в Україні. Спільна робота спрямована на те, щоб відбір і реалізація проєктів модернізації відбувалися прозоро та ефективно.

За три роки експерти виявили 362,9 млн грн необґрунтованих витрат. Це дозволило спрямувати зекономлені кошти на реалізацію 39 додаткових проєктів.



На стенді Команди реформи учасники конференції могли ознайомитися з покроковими інструкціями та навчальними матеріалами, а також обговорити практичні питання модернізації харчоблоків, організації роботи та підготовки персоналу.

Під час конференції перша леді України Олена Зеленська, ініціаторка реформи, також наголосила на ролі закладів освіти у формуванні харчових звичок, які можуть залишатися з дитиною на все життя.

«Серпнева» стала одним із майданчиків, де напередодні нового навчального року можна було одночасно представити результати реформи та обговорити практичні інструменти для її подальшого впровадження.



1 вересня — візит першої леді до Чайківської гімназії на Київщині



1 вересня перша леді України Олена Зеленська, ініціаторка реформи шкільного харчування, разом із представниками Команди реформи шкільного харчування відвідала Чайківську гімназію на Київщині.

У закладі гарячим харчуванням забезпечують близько 700 учнів. Оскільки новозбудована гімназія продовжує набір дітей, громада паралельно працює над тим, як організувати харчування для більшої кількості учнів у майбутньому.

Наразі харчування в гімназії організовано способом кейтерингу. Водночас у закладі збільшують потужності харчоблоку та розглядають можливість переходу на модель опорної кухні.

У перспективі така кухня зможе готувати не тільки для учнів гімназії, а й для ще двох закладів освіти громади.

Візит став нагодою показати, як перспективне планування мережі харчування може працювати на рівні громади. Йдеться про визначення того, де доцільно зберігати або створювати базові кухні, які заклади можуть працювати як опорні, а які — отримувати готову їжу.

Таке планування допомагає заздалегідь визначити необхідну потужність харчоблоків, кількість обладнання та працівників, організацію доставки їжі та черговість модернізації. Після розширення програми безоплатного харчування такі рішення стали особливо актуальними для громад по всій Україні.

2 вересня — Фестиваль здорового харчування на Одещині

2 вересня Фестиваль здорового харчування відбувся одразу на двох локаціях Одещини — у Прилиманському ліцеї та на стадіоні «Чорноморець» в Одесі. Подія продовжила серію регіональних фестивалів, які раніше пройшли на Хмельниччині, Київщині та Буковині, і зібрала дітей, батьків, освітян, кухарів, фахівців та представників громад навколо теми здорових харчових звичок.

До фестивалю долучилася перша леді України Олена Зеленська, яка відвідала обидві локації. Серед учасників одеської частини події також були начальник Одеської обласної військової адміністрації Олег Кіпер та начальник Одеської міської військової адміністрації Сергій Лисак.



У Прилиманському ліцеї фестиваль проходив уже в повністю оновленому просторі. Майже два роки тому тут тривали капітальний ремонт і модернізація харчоблоку за кошти державної субвенції; до робіт також долучилися UNICEF та Швейцарсько-український проєкт DECIDE. Паралельно заклад робили енергетично незалежним та облаштовували сучасне укриття, яке сьогодні можна використовувати не лише під час повітряних тривог, а й для повноцінного навчання та проведення заходів.

У ліцеї навчаються близько 1600 дітей. На облаштування оновленого харчоблоку спрямували 20 млн грн із державного бюджету та ще 6 млн грн із місцевого. Простір оснастили сучасною технікою, яка допомагає оптимізувати частину щоденних процесів і зменшити фізичне навантаження на персонал. Зокрема, на кухні встановили багатофункціональну систему, що поєднує сім різних функцій і дає змогу швидше виконувати окремі етапи приготування страв. Разом з оновленням інфраструктури змінилося й меню: воно стало різноманітнішим, із більшою кількістю свіжих овочів та сучаснішими підходами до формування щоденного раціону.



Фестивальна програма у Прилиманському ліцеї поєднала практичні й творчі формати. Діти долучалися до майстер-класів із приготування корисних страв, брали участь у мінізмаганні та представляли роботи на виставці «Здорове харчування очима дітей». До події приєдналися також

майстри й студенти кулінарного хабу Північного професійного коледжу, де в межах реформи навчаються та підвищують кваліфікацію кухарі закладів освіти.

Окремі кулінарні активності були присвячені альтернативам звичним перекусам і солодощам. Учасники готували овочеві спрінг-роли з різними соусами, а також десерти на основі грецького йогурту, насіння чіа, фруктів та інших продуктів. Через такі практичні формати дітям показували, як знайомі продукти можна поєднувати по-новому та робити щоденний раціон більш різноманітним.

Цього ж дня по всій Одещині відбувся Урок здорового харчування.

Друга частина фестивалю пройшла на стадіоні «Чорноморець» в Одесі, де шість родинних команд разом із професійними шеф-кухарями готували власні страви, а відвідувачі визначали своїх фаворитів голосуванням.

Поруч працювали пізнавальні та практичні майданчики. Музей цікавої науки представив шоу «Наука здорового харчування», під час якого учасникам наочно пояснювали склад газованих напоїв і показували, що відбувається з овочами під час заморожування. На окремій локації працював ярмарок крафтових виробників Одещини та місцевих закладів професійної освіти, а Одеський національний технологічний університет проводив майстер-класи «Солодощі без зайвого цукру», «Здорова тарілка харчування» та заняття з приготування корисних ролів і сендвічів.

До кулінарної програми долучалися й діти разом із батьками: вони готували роли з млинців із сиром, родзинками та сезонними фруктами, а також брали участь у конкурсі на найкращий здоровий сніданок.



Цього разу тема здорового харчування вийшла далеко за межі шкільної їдальні. Від оновленого харчоблоку Прилиманського ліцею до родинних кулінарних змагань на «Чорноморці» фестиваль показав різні способи говорити з дітьми й дорослими про їжу — через приготування, експерименти, гру та спільний досвід.

РОЗДІЛ 5. МІЖНАРОДНА РОБОТА КОМАНДИ РЕФОРМИ



8 липня — зустріч з EastCham Finland щодо можливостей співпраці з фінським бізнесом

8 липня Команда реформи шкільного харчування провела зустріч із представниками EastCham Finland — організації, яка сприяє залученню фінського бізнесу до роботи в Україні.

Під час зустрічі Команда реформи шкільного харчування представила ключові проєкти, зокрема інфраструктурні, актуальні потреби та бачення подальшого розвитку. Окремо учасники обговорили орієнтовні обсяги фінансування, необхідні для реалізації різних технологічних моделей організації харчування та модернізації харчоблоків.

Представники EastCham Finland повідомили, що планують представити можливості співпраці фінським компаніям-виробникам і включити інформацію про реформу шкільного харчування до своїх матеріалів. Також вони розповіли про інструменти підтримки фінського бізнесу, зацікавленого у роботі в Україні.

Одним із можливих наступних кроків сторони визначили пілотний проєкт. Зокрема, йшлося про потенційне постачання обладнання для реалізації різних технологічних моделей організації харчування або окремих елементів для фабрики-кухні, якщо мова йде не про повне оснащення, а про конкретну частину потреб.

У зустрічі взяли участь CEO EastCham Finland Генрі Піхімякі, Senior Market Analyst EastCham Finland Ганна Кузьменко, Market Analyst EastCham Finland Денис Дмитрик, фахівчиня з комерційних питань Посольства Фінляндії в Україні Юлія Булгакова, а також представники Команди реформи шкільного харчування. Зустріч продовжила роботу із залучення міжнародних партнерів до розвитку інфраструктури шкільного харчування та пошуку форматів, у яких фінський бізнес може долучатися до практичних проєктів в Україні.

EAST/CHAM FINLAND

МОН і ВПП ООН спрямують майже 350 млн грн на шкільне харчування у восьми прифронтових областях



Напередодні початку нового 2026–2027 навчального року Міністерство освіти і науки України та Всесвітня продовольча програма ООН узгодили практичні кроки для реалізації спільної програми шкільного харчування у восьми прифронтових областях.

Міністр освіти і науки України Андрій Бутенко зустрівся з директором Всесвітньої продовольчої програми ООН в Україні Річардом Рейганом та представниками Команди реформи шкільного харчування.

Під час зустрічі обговорили графік надходження фінансування, механізм реалізації програми в громадах, готовність шкільних харчоблоків, оснащення фабрик-кухонь сучасним обладнанням, підготовку персоналу, розвиток цифрової звітності та можливість оперативно адаптувати підтримку залежно від безпекової ситуації.

Зустріч стала продовженням домовленостей, досягнутих у червні 2026, коли МОН та Всесвітня продовольча програма ООН підписали угоду на майже 350 млн грн. Кошти передбачені для забезпечення безоплатним гарячим харчуванням учнів початкових класів у восьми прифронтових областях протягом 2026–2027 навчального року.



Співпраця МОН і ВПП ООН у сфері шкільного харчування триває з 2023 року. Упродовж 2025–2026 навчального року підтримкою було охоплено 275 тисяч учнів у майже 2 500 закладах освіти восьми прифронтових областей. За цей час дітям надали близько 40 млн безоплатних гарячих обідів.

Підтримка охоплює й інфраструктурний напрям. Сучасне обладнання отримали 298 шкільних харчоблоків, а 79 закладів освіти — паливні картки для безперебійної роботи харчоблоків.

З 1 вересня ця робота продовжується вже в умовах розширеної програми безоплатного шкільного харчування. Усі учні 1–11 (12) класів комунальних закладів загальної середньої освіти, які навчаються очно або у змішаному форматі, отримують безоплатне гаряче харчування.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

WFP Всесвітня Продовольча Програма ООН

ACTED підтримала оновлення харчоблоків у 23 закладах освіти Чернігівщини

До модернізації інфраструктури шкільного харчування на Чернігівщині долучилася французька неурядова гуманітарна організація ACTED, яка працює в Україні з 2015 року та підтримує громади, що постраждали від війни.

Проєкт охопив 23 заклади освіти у 12 громадах Чернігівської області. Загалом покращення стосуються 13 758 дітей і 1 738 працівників закладів освіти.

У чотирьох закладах провели комплексне оновлення харчоблоків та їдалень — у Чернігівській гімназії №20, Чернігівській гімназії №33, Деснянському ліцеї та Ніжинській гімназії №14. У межах цих робіт модернізували приміщення та встановили 642 одиниці обладнання. Загальна вартість оновлення чотирьох закладів становила понад 603 тис. євро.



Ще 19 закладів освіти отримали нове кухонне обладнання. Для них було закуплено та встановлено 325 одиниць техніки на суму майже 140 тис. євро. Серед закладів, які отримали оснащення, — Чернігівські гімназії №5, №6, №11, №15, №16, №27, №28, №29 і №31, Новгород-Сіверський ліцей №1, Старобілоуський, Київський, Тупичівський, Дмитрівський, Рівчак-Степанівський, Крупичпільський та Михайло-Коцюбинський ліцеї, а також Пісківська школа.



Загалом у межах проєкту заклади отримали 967 одиниць обладнання. Харчоблоки оснащували пароконвектоматами, професійними електричними плитами та варильними котлами, холодильними й морозильними шафами, овочерізками, тістомісами, обладнанням для миття посуду, меблями, інвентарем та іншою технікою, необхідною для щоденної роботи.

Оновлення змінило не тільки вигляд харчоблоків, а й організацію роботи. Нове обладнання дає змогу зручніше готувати страви, зберігати продукти в належних умовах, полегшувати їх підготовку, автоматизувати частину процесів миття посуду та інвентарю, а також покращувати умови видачі готових страв.

Підтримка ACTED стала одним із прикладів того, як міжнародні партнери долучаються до модернізації шкільної інфраструктури на рівні громад. Оновлені харчоблоки створюють кращі умови для щоденної роботи персоналу та організації якісного й безпечного харчування дітей.



18-19 вересня — участь Команди реформи шкільного харчування у Carpathian 8 Summit

18–20 вересня у Буковелі відбувся перший Carpathian 8 Summit, що об’єднав представників України, Австрії, Польщі, Румунії, Словаччини, Угорщини, Чехії та Сербії. Саміт став майданчиком Карпатської інтеграційної ініціативи, започаткованої Україною, де обговорювали розвиток регіонів, співпрацю громад, партнерства та економічні можливості.



Команда реформи шкільного харчування представила учасникам Саміту результати та практичні моделі, які вже працюють у громадах. Разом із командою в Буковелі працювала перша в Україні фабрика-кухня «ГотуЇмо» з Бучі. Вона забезпечує харчуванням 16 закладів освіти Бучанської громади та щодня готує близько 8 000 порцій. На стенді учасники могли більше дізнатися про роботу фабрики-кухні та інші рішення реформи, а також скуштувати сирники й сирну запіканку з вишневим та сметанковим соусами.

Серед гостей стенду був Президент України Володимир Зеленський, який завітав разом із головою Федеральної Ради Австрійської Республіки Крістіною Шварц-Фукс. Частування також скуштували віцепрем’єр-міністерка України з гуманітарної політики — міністерка культури України Тетяна Бережна, міністр освіти і науки України Андрій Бутенко та міністр з відновлення, інфраструктури та транспорту України Микола Калашник.



До стенду також підходили молоді лідери, які цікавилися реформою, ставили запитання та спілкувалися з командою. Стенд привернув увагу й інших українських та іноземних учасників саміту.



Окремим напрямом стала розмова про економічний потенціал реформи. 19 вересня відбулася панельна дискусія «Реформа шкільного харчування: потенціал для українського та європейського бізнесу», під час якої вперше окремо зосередилися на можливостях, що відкриває розвиток системи шкільного харчування для виробників, локального бізнесу та міжнародних партнерів.

У дискусії взяли участь:

- **Тетяна Бережна** — віцепрем’єр-міністерка України з гуманітарної політики — міністерка культури України;
- **Андрій Бутенко** — міністр освіти і науки України;
- **Микола Калашник** — міністр з відновлення, інфраструктури та транспорту України;
- **Крістіна Мікулова** — керівниця регіонального хабу Європейського інвестиційного банку у Східній Європі;
- **Дмитро Кисилевський** — народний депутат України, заступник голови Комітету Верховної Ради України з питань економічного розвитку.

Модерував розмову керівник Команди реформи шкільного харчування Орест Степаняк.



Учасники говорили про модернізацію інфраструктури, розвиток фабрик-кухонь, виробництво професійного кухонного обладнання в Україні, залучення міжнародного фінансування та можливості для бізнесу працювати з потребами громад.

14–22 вересня — робочий візит Команди реформи шкільного харчування до Франції

14–22 вересня Команда реформи шкільного харчування здійснила робочий візит до Франції. Програма поєднала зустрічі з представниками державних і регіональних органів влади та практичне знайомство з роботою закладів освіти, центральних кухонь, муніципалітетів, агрокооперативів і фермерських господарств у різних регіонах країни.

Під час зустрічей у Міністерстві Європи та закордонних справ Франції Команда представила актуальний стан реформи та потреби України, зокрема у подальшій модернізації харчоблоків і розвитку мережі фабрик-кухонь. Серед питань, які обговорили, — можливість підтримки реформи у 2027 році, залучення французьких виробників професійного кухонного обладнання до українських проєктів, а також посилення участі України в міжнародній Коаліції шкільного харчування.



Окремий напрям візиту був присвячений французькому досвіду взаємодії між муніципалітетами, закладами освіти та локальними виробниками. З представниками Міністерства сільського господарства, агропродовольства та продовольчого суверенітету Франції говорили про регіональні продовольчі програми, підтримку

місцевих фермерів та підходи, які допомагають поєднувати потреби закладів освіти з можливостями виробників у регіонах.

Практична частина програми охопила заклади освіти, центральні кухні, кооперативи та фермерські господарства у Дромі, Безансоні та Іль-де-Франс. Команда вивчала, як організована система шкільного харчування в різних за масштабом і умовами територіях — від сільських і гірських районів до великого столичного регіону. Особливу увагу приділили підходам до закупівель, де поряд із ціною враховують якість продуктів, їх походження та екологічні критерії, співпраці з локальними виробниками, використанню органічної продукції, зменшенню харчових відходів і роботі зі зворотним зв’язком від дітей та батьків.



Під час зустрічі з представниками регіону Іль-де-Франс також обговорили можливість передачі Україні професійного обладнання зі шкільних їдалень, яке після модернізації закладів залишається у справному стані. Команда передала французькій стороні перелік актуальних потреб, щоб надалі визначати обладнання, яке може бути корисним для українських закладів освіти.

У межах візиту Команда взяла участь у двох конференціях, присвячених Україні та її відновленню. Там представили реформу шкільного харчування, розповіли про її розвиток в умовах повномасштабної війни та актуальні потреби системи, а також поспілкувалися з міжнародними й гуманітарними організаціями, які підтримують Україну.

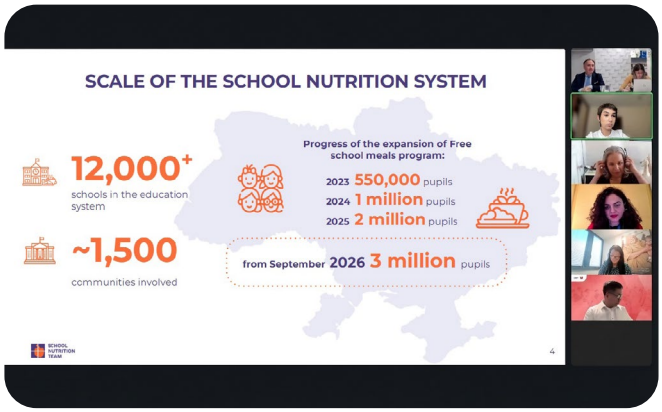


Отримані під час візиту матеріали та практики Команда надалі аналізуватиме з погляду можливого застосування в Україні, зокрема у розвитку співпраці громад із локальними виробниками, вдосконаленні закупівель та модернізації інфраструктури.



Команда реформи шкільного харчування дякує François Grunewald, почесному президенту Groupe URD та президенту Comité d’Aide Médicale-Ukraine, за організацію візиту, координацію зустрічей, сприяння обміну досвідом із французькими партнерами та підтримку України.

22 вересня — Команда реформи представила український досвід на засіданні робочої групи Коаліції шкільного харчування



22 вересня реформа була представлена на засіданні робочої групи Коаліції шкільного харчування. Головною темою стало розширення програми безоплатного шкільного харчування та нові напрями розвитку реформи в Україні.

Учасникам представили ключові результати реформи, яка сьогодні охоплює понад 12 тисяч закладів освіти у близько 1,5 тисячі громад. Окремо зупинилися на розширенні програми безоплатного харчування: з вересня 2026 року гарячими обідами щодня забезпечуються близько 3 мільйонів учнів 1–11 (12) класів. Також розповіли про модернізацію понад 2 тисяч харчоблоків, розвиток фабрик-кухонь, мережу з 38 кулінарних хабів та навчання понад 9,5 тисячі кухарів.

Окремою темою стала можливість ділитися українським досвідом з іншими країнами. Команда представила напрацьовані в межах реформи практичні рішення — від діагностичних інструментів і нормативних напрацювань до моделей модернізації інфраструктури, навчальних програм і підходів до впровадження системи на національному та місцевому рівнях.

Для подальшої міжнародної співпраці Україна запропонувала модель, за якої українські експерти можуть ділитися практичними інструментами та досвідом, міжнародні партнери — забезпечувати фінансову й технічну підтримку, а країни-учасниці — адаптувати ці рішення до власних програм шкільного харчування. Команда також висловила готовність долучатися як експертна сторона до нових ініціатив Коаліції та підтримувати країни, які працюють над розвитком власних програм шкільного харчування.

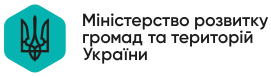
School Meals Coalition
Nutrition, Health and Education for Every Child

ПАРТНЕРИ


МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ


МІНІСТЕРСТВО
ОХОРОНИ
ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ


МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІКИ
УКРАЇНИ


Міністерство розвитку
громад та територій
України


МЗС


МІНВЕТЕРАНІВ


DREAM


WFP
Всесвітня
Продовольча
Програма ООН


World Health
Organization
Ukraine


unicef
для кожної дитини


UN
DP


European
Investment Bank


School
Meals
Coalition

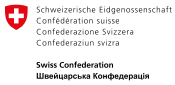

PCD
The Partnership for
Child Development


THE HOWARD G.
BUFFETT
FOUNDATION


EUACI
EUROPEAN UNION
ANTI-CORRUPTION
INITIATIVE


Funded by
the European Union


UK International
Development
Partnership | Progress | Prosperity


Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation
Швейцарська Конфедерація


DECIDE
швейцарсько-український проект
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ


DOCCU
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ


PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE
ZÜRICH
PH
ZH


ДІЄМО ДЛЯ
ЗДОРОВ'Я
Українсько-швейцарський проект


acted


proz•rro


ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ


Enabel


Groupe
UR


COMITÉ
D'AIDE
MÉDICALE
UKRAINE












РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ
ЗА ІНІЦІАТИВИ ПЕРШОЇ ЛЕДІ ОЛЕНИ ЗЕЛЕНСЬКОЇ

Дякуємо за інтерес до нашої роботи і підтримку!

Реформуїмо!



до змісту ←