

Додаток 3
до Обласної програми реалізації Стратегії
реформування системи шкільного
харчування на період до 2027 року

**Результативні показники Обласної програми реалізації
Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року**

Назва показника	Одиниці виміру	Показник
Завдання 2: Залучення додаткових коштів, які спрямовуватимуться на покращення харчування в закладах загальної середньої освіти		
<i>Показники продукту</i>		
Кількість учнів 1-4 класів, забезпечених гарячим харчуванням у закладах загальної середньої освіти відповідно до Програми шкільного харчування Всесвітньої продовольчої програми Організації Об'єднаних Націй	тис. осіб	не менше 4,9
<i>Показники ефективності</i>		
Покращення якості гарячих шкільних страв для учнів 1-4 класів	%	100
<i>Показники якості</i>		
Відсоток охоплення учнів 1-4 класів, забезпечених гарячим харчуванням у закладах загальної середньої освіти відповідно до Програми шкільного харчування Всесвітньої продовольчої програми Організації Об'єднаних Націй	%	100
Завдання 6: Впровадження проєктів з будівництва/реконструкції/капітального ремонту/відновлення/модернізації харчоблоків у закладах загальної середньої освіти, в основі яких лежить сучасний технологічний процес, що забезпечує дотримання норм на принципах системи НАССР, та приготування якісної та безпечної їжі в асортименті		
<i>Показники продукту</i>		
Кількість закладів загальної середньої освіти, в яких реалізовано проєкти	од.	не менше 5

<i>Показники якості</i>		
Відсоток закладів загальної середньої освіти, в яких реалізовано проекти з будівництва/реконструкції/капітального ремонту/відновлення/модернізації харчоблоків у закладах загальної середньої освіти, в основі яких лежить сучасний технологічний процес, що забезпечує дотримання норм на принципах системи НАССР, та приготування якісної та безпечної їжі	%	100
Завдання 10: Підготовка кухарів за новими програмами в закладах професійної (професійно-технічної) освіти		
<i>Показники продукту</i>		
Кількість кухарів закладів освіти, які набули повних та/або часткових кваліфікацій на базі закладів професійної (професійно-технічної) освіти шляхом професійної підготовки, підвищення кваліфікації	осіб	150
Кількість закладів професійної (професійно-технічної) освіти, які забезпечують професійну підготовку, підвищення кваліфікації кухарів шкільного харчування	од.	3
<i>Показники ефективності</i>		
Вдосконалення рівня професійної підготовки кухарів закладів освіти	осіб	150
<i>Показники якості</i>		
Відсоток охоплення кухарів шкільного харчування професійною підготовкою, підвищенням кваліфікації відповідно до потреб	%	100
Завдання 14: Навчання педагогічних працівників, керівників закладів освіти щодо організації здорового харчування в закладах освіти та формування у здобувачів освіти навичок здорового способу життя		
<i>Показники продукту</i>		
Кількість керівників закладів загальної середньої освіти, які пройшли підвищення кваліфікації	осіб	393
<i>Показники ефективності</i>		
Набуття керівниками закладів освіти відповідних компетентностей і сприяння формуванню навичок здорового харчування учнів та їх батьків	осіб	393
<i>Показники якості</i>		
Відсоток охоплення слухачів	%	100
Завдання 16: Забезпечення організації якісного та безпечного харчування у закладах загальної середньої освіти		

<i>Показники продукту</i>		
Кількість учнів, забезпечених гарячим харчуванням у закладах загальної середньої освіти	тис. осіб	46,0
Кількість закладів, в яких організовано належні умови безпечного харчування дітей та здійснення процесу впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР	од.	не менше 300
<i>Показники ефективності</i>		
Виконання норм одноразового гарячого харчування	%	100
<i>Показники якості</i>		
Відсоток охоплення учнів гарячим харчуванням в закладах загальної середньої освіти	%	не менше 50%

Начальник Управління освіти
і науки Чернігівської обласної
державної адміністрації

Юрій МУЗИКА