

DOI 10.26565/2227-6521-2023-50-06

УДК 316.74:37

ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНСЬКИХ ШКОЛЯРІВ В УМОВАХ ВІЙНИ: ДОСВІД ПРИФРОНТОВОГО ХАРКОВА

Кутирьова Віра Ігорівна – кандидат соціологічних наук, доцент кафедри соціології соціологічного факультету Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, міжнародна дослідниця кафедри соціології філософського факультету Університету Любляни, вул. Ашкерчева, 2, 1000, м.Любляна, Словенія 17:56, e-mail: vera.kutyreva@karazin.ua ORCID ID <https://orcid.org/0000-0002-1637-8927>

Ніколаєвська Алла Михайлівна – кандидат соціологічних наук, доцент кафедри соціології соціологічного факультету Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, майдан Свободи, 4, Харків, 61022, Україна, e-mail: a.andriyko@gmail.com, ORCID ID <https://orcid.org/0000-0002-7705-9671>

У статті представлені результати аналізу даних дослідження, присвяченого вивченню стану харчування харківських школярів в умовах війни, що здійснюється співробітниками соціологічного факультету Харківського національного університету в межах реалізації міжнародного проєкту FUSILLI (Fostering the Urban food System transformation through Innovative Living Labs Implementation). Зокрема, розглядаються матеріали, отримані в процесі інтерв'ю, проведених з батьками учнів та вчителями харківської метрошколи та технічного ліцею № 173. Авторів дослідження цікавила думка респондентів щодо стану фізичного й психологічного здоров'я школярів, ступінь обізнаності інформантів про принципи здорового харчування, важливість режиму харчування дітей і підлітків, особливості й проблеми організації харчування школярів в умовах воєнного стану. Питання інтерв'ю також стосувалися харчових звичок харківських школярів та їхніх сімей, практик сортування харчових відходів, культури споживання в цілому. Задля вдосконалення організації харчування школярів у прифронтовому місті аналізувався реальний стан цього процесу в метрошколі та ліцеї (гігієнічні аспекти, смакові якості їжі, шкільне меню, питання додаткового харчування, науково обґрунтованого вживання води, спеціальні заходи, що проводяться в школах з метою підвищення культури споживання тощо). Зазначається, що, незважаючи на доволі значний рівень обізнаності батьківської спільноти щодо зазначених аспектів проблеми, їхню участь у формуванні шкільного меню, поінформованість опитаних щодо нормативної бази організації та реформування системи шкільного харчування залишається низькою. Автори доводять, що актуальним є посилення просвітницької роботи як у напрямку формування й закріплення різноманітних навичок свідомої споживацької поведінки, так і правової обізнаності. У зв'язку із появою в місті та області підземних шкіль у подальшому актуальними залишаються соціологічні дослідження розглянутих у публікації проблем.

Ключові слова: продовольча політика, міжнародний проєкт FUSILLI, здоров'я школярів і дітей, здорове харчування, культура харчування, харківська метрошкола.

Для цитування: Кутирьова В. І., Ніколаєвська А. М. Харчування українських школярів в умовах війни: досвід прифронтового Харкова. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. 2023. 50. С. 20-26. doi: 10.26565/2227-6521-2023-50-02

How to Cite: Kutyrova V., Nikolaevska A. (2023) 'Nutrition of Ukrainian Schoolchildren in War Conditions: the Experience of Frontline Kharkiv, Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series Sociological studies of contemporary society: methodology, theory, methods' (50), pp. 20-26. doi: 10.26565/2227-6521-2023-50-02 [in Ukrainian]

Постановка проблеми. Процес реформування системи шкільного харчування в країні був ініційований ще у 2020 році й розроблений відповідно до Конституції України та Закону України «Про освіту» на період до 2027 року. Події російсько-української війни внесли корективи до Стратегії реформування системи шкільного харчування, зокрема Кабінет Міністрів України своїм розпорядженням (2023 р.) з урахуванням воєнних реалій затвердив операційний план заходів з реалізації Стратегії. І якщо для закладів освіти, що знаходяться на відстані від зони бойових дій, актуальними залишаються питання, які стояли перед державою ще до початку повномасштабного вторгнення Російської Федерації на територію України (недостатність обсягів місцевих бюджетів для фінансування харчування, часом неналежні умови організації якісного, безпечного і збалансованого харчування школярів, відсутність у

більшості дітей звичок здорового харчування тощо), то у прифронтових містах, зокрема у Харкові, до них додалися, наприклад, проблеми ускладнення й навіть руйнування усталених логістичних зв'язків із постачальниками харчових продуктів, пошкодження внаслідок воєнних дій обладнання та шкільних харчоблоків, перебої з електропостачанням, кадровий дефіцит (нестача працівників шкільних харчоблоків, медичних сестер та фахівців з дієтичного харчування), безпекові питання та інші, що відображають регіональну специфіку. Усі зазначені негаразди сповна відчули на собі харківські загальноосвітні заклади. Але з ініціативи місцевої влади, організацій і установ, дотичних до освіти, представників громадянського суспільства та різноманітних фондів і благодійників у місті було досить успішно відновлено офлайн навчання принаймні частини школярів, які залишаються у Харкові. У першу чергу, йдеться про власне харківське ноу-хау, а саме першу у світі метрошколу, створення й функціонування якої серед інших актуалізувало й питання харчування учнів, які відвідують заняття в ній. За відсутності подібного досвіду нагальність дослідження усього комплексу проблем, пов'язаних із цим, не може викликати сумнів, що й обумовило наше звернення до підготовки й проведення відповідного соціологічного дослідження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Взагалі кажучи, дослідження харчування, харчової культури та практик є одним з помітних, якщо не магістральних, напрямків в сучасній соціології. Соціологи, антропологи, етнографи, культурологи досліджують мережеву організацію харчових практик [1] та класові структури розподілу харчових нерівностей [2], питання харчування у проблематиці стійкого розвитку [3; 4; 5] та (у чомусь фуколдівськи близько до проблематики харчування у школах) харчування в закритих просторах штибу тюрми [6], вплив глобального капіталізму на мегарівні [7] та культурно специфічні прояви харчової культури та її гендерної диференціації в конкретних регіонах світу [8], бурдєєвські питання культурних та естетичних вимірів харчування та вибудовування диференціацій смаку [9] та майже антропологічне питання потлачевості, гіпервитратності та керування ними у харчуванні [10].

Якщо звернутися до актуальної наукової періодики у провідних світових виданнях, то ми побачимо і дослідження просторів виробництва та відтворення харчування [11; 12], і звертання до проблематики суспільства споживання, шопінгу, доставки, сервісів та цифровізації [13; 14; 15], і рефлексію впливу пандемічних контекстів та процесів на суспільство та його практики харчування [16; 17; 18], і етнографічні практики дослідження конкретних спільнот та груп, їхнього взаємоперетину та взаємовпливу, владних та диференціаційних питань у цих контекстах [19; 20; 21; 22], і питання безпеки та охорони [23], і навіть близьке до нашого за дизайном дослідження шкільного харчування на прикладі Мадриду [24]. Однак нам не вдалося знайти повних аналогів нашого дослідження, враховуючи і воєнні контексти, і прифронтовий статус міста Харків, і увагу до системи освіти, і соціокультурну специфіку української ситуації. Ось чому наше дослідження є не тільки онтологічно актуальним, але й гносеологічно.

Метою статті є визначення ключових характеристик, особливостей та проблем харчування школярів у воєнних умовах на прикладі прифронтового Харкова.

Виклад основного матеріалу. Реалізуючи зазначену вище мету, ми звернулися до аналізу інтерв'ю з батьками школярів, які були проведені протягом вересня 2023 року. Учасницями дослідження стали батьки (перш за все – матері) учнів різних класів Харківського технічного ліцею № 173 та метрошколи (на станціях метро «Університет» та «Метробудівників»); в метрошколі на станції «Метробудівників» в інтерв'ю також взяли участь дві вчительки.

Інтерв'ю з батьками, діти яких навчаються у ліцеї № 173, представляють, на наш погляд, найбільшу цінність, оскільки в цьому випадку харчування школярів максимально наближене до ситуації довоєнного часу. У цьому закладі діти навчаються у змішаному форматі, два дні на тиждень відвідуючи уроки в школі. Матері-учасниці інтерв'ю у переважній більшості працюють і мають на сім'ю одну-дві дитини.

Оцінюючи *фізичний* стан здоров'я дітей, учасниці дослідження описували його як «нормальний», хоча часом звертали увагу на певні проблеми із зоровою системою (найбільше число згадувань), одна респондентка вказала також на наявність у доньки захворювання опорно-рухової системи (сколіоз). Лише одна респондентка – мама учня 11 класу, який займається спортом, – поставила високу оцінку його здоров'ю. При цьому абсолютна більшість опитаних висловила стурбованість щодо *психологічного* стану дітей, викликаного війною.

Розмірковуючи на тему зв'язку здоров'я та власне харчування, учасниці дослідження звертали увагу насамперед на необхідність його збалансованості як головного критерію «здорового харчування». Відносно нещодавно у наше життя увійшло поняття «тарілка здорового харчування», яким послуговуються й фуд-блогери, й просто ті люди, які дбають про своє здоров'я. Кмітливі підприємці навіть почали випускати посуд із відповідними зображеннями й рекомендаціями щодо збалансованого харчування. Учасницям інтерв'ю відоме це поняття, хоча вони мають дуже загальне уявлення про нього, і це не означає на практиці, що всі намагаються дотримуватись популярних нині тенденцій харчування. Цікаво, що найчастіше про «тарілку здорового харчування» батьки дізнавались від своїх дітей, яким, у свою чергу, про неї розповідали в школі (*«Дитина розповідала, що у них були класні години і певні заходи, де їм розповідали про тарілку здорового харчування, чого потрібно їсти багато, чого не треба і так далі, і тому подібне.*

Навіть фоточки показувала з цих заходів» (мама учениці 9 класу ліцею)). Серед причин недотримання принципів здорового харчування респондентки у першу чергу називали брак коштів, наприклад, на купівлю овочів або м'яса чи риби. Але варто зазначити, що дослідження проводилось навесні, коли фрукти та овочі дійсно коштували досить дорого, оскільки були або імпортними, або вирощувалися у штучних умовах. Можна припустити, що, якби наше спілкування відбувалося влітку, відповіді були б дещо іншими, а тип харчування в сім'ях наближався б до здорового.

Що ж стосується такого чинника, як *режим харчування*, то, на думку респондентом та респондентів, дотримуватись його легше тільки ті два дні, коли школярі відвідують офлайн уроки; вдома ж батьківський контроль за цим, на жаль, стикається з низкою проблем. Так, у дні дистанційного навчання діти далеко не завжди встигають поспіяти перед початком уроків; у перервах між уроками протягом дня школярі часто можуть «бігати до холодильника» або вживати їжу по «по черзі» з іншими членами сім'ї. Особливо важко контролювати режим харчування старшокласників (*«Встала за 5 хвилин до початку уроків, всунула в себе, що знайшла на ходу, зуби почистила, а потім піднімається наверх, і починає навчання. А потім, коли холодильник відкривається, або хтось хлопнув, одразу хочеться побігти і собі щось взяти. Тобто режиму як такого нема. Це неправильно, я розумію, але дуже складно в 14-15 років посадити дитину на режим»* (мама учениці 10 класу ліцею)). Тому їжа у шкільній їдальні в ліцеї в певному сенсі оцінювалася батьками як більш здорова, а режим її вживання в умовах офлайн навчання – як більш корисний. Мама дітей, які навчаються в метрошколі, зазначали, що діти із задоволенням вживають бургери, оскільки вдома їх майже ніхто не готує, а той варіант цієї страви, які дають учням, має у складі, на думку респонденток, корисні компоненти.

Навряд чи сьогодні знайдеться притомна людина, яка б заперечувала шкідливість *фаст-фуду*, чіпсів, енергетиків, кондитерських виробів, виготовлених промисловим способом з додаванням консервантів, барвників, згущувачів тощо. Але при цьому споживання подібної продукції в реальному житті фактично не зменшується. Особливо шкідливими згадані продукти можуть бути для дітей і підлітків, викликаючи алергічні реакції та залежність, порушуючи процеси обміну тощо. Опитані нами матері свідчили, що принаймні роблять спроби контролювати їхнє вживання, хоча далеко не завжди такі спроби виявляються вдалим, особливо коли йдеться про старших школярів. При цьому батьки намагаються відслідковувати шкідливі харчові звички дітей, проводити роз'яснювальну роботу, хоча деякі респондентки зізнавались, що в умовах війни послабили батьківський контроль за цим, зокрема для того, щоб в цілому зменшити психологічний тиск на дітей. Була озвучена також і позиція, що для школярів молодшого віку припустимо дозволити спробувати «некорисну» їжу, оскільки в їхньому оточенні все одно є діти, батьки яких не виключають з раціону фаст-фуд, чіпси, солодкі газовані напої тощо, але при цьому важливо пояснювати, що і чому є шкідливим, і які проблеми зі здоров'ям можуть виникнути (*«З приводу заборон солодкого, газованих напоїв: я все даю, але все потрошку. Буває таке, що він бачить, що хтось щось їсть, а у нього немає такого, то він питає мене, чому ти мені такого не дозволяєш. Я пояснюю, і він знає, що можна, але трошки, щоб не було йому погано»* (мама учня 2 класу метрошколи)). У контексті розмови на цю тему одна респондентка висловила досить оригінальну точку зору: *«Про газовані напої: це дуже така цікава тема, бо наприклад, якщо у дитини температура і підвищується ацетон, то «Кола» – це єдине, що можна дати прям екстрено. Тут можна плюси якісь з цього витягнути, але він знає, що якщо дома є «Кола», то можна випити, але небагато, бо це тоді буде дуже для шлунку некорисно, для зубів некорисно, якщо щось багато солодкого, або після тортика треба зуби почистити, щоб не було карієсу, щоб не було проблем зі здоров'ям. Так роз'яснюю навіть з картинками, чому не можна їсти чіпси і запивати «Колою» кожен день, бо це призведе до виразки шлунку. Іноді раз в тиждень можна пригоститися, але кожного дня ні, не можна»* (мама учня 2 класу метрошколи).

І якщо споживання некорисних продуктів дітьми молодшого шкільного віку ще можна контролювати, то старші діти, які вже мають кишенькові гроші, купують самостійно такі продукти, наприклад, по дорозі до школи: *«Вони самі можуть собі це купити, тим більше, що у нас поруч є багато кіосків, де цим торгують. Діти повз них проходять. Приходять на перший урок вже з запасами. Малі діти – ні, 5-6 класи – також ні, тому що їх привозять, а от починаючи з 7 класу, особливо ті, хто живе поруч, вони йдуть і самі собі купляють, і піци, і сухарики тощо»* (вчителька метрошколи).

Загалом же опитані нами батьки у спілкування з дітьми не ігнорують питання правильного й здорового харчування, діляться з ними своїми знаннями і, що цікаво, самі сприймають додаткову інформацію від дітей, які отримують її на уроках у школі: *«Я дитині розказую, наприклад, вона купила якийсь сік, я пояснюю, що там дуже багато консервантів, цукру, що це дуже погано, зуби у неї почали жовтіти, і я пояснюю, що це дуже погано, вона питає, а що краще вживати. Говорю, що краще банан з'їсти або яблуко. От і все. Вона погоджується і каже: «Тато, купи мені не сік, а кілограм яблук»* (мама учениці 1 класу ліцею).

Культура споживання сьогодні передбачає *усвідомлений вибір* продуктів харчування, зокрема, попереднє ознайомлення зі складом того чи іншого товару (наявність, наприклад, шкідливих і потенційно

небезпечних для здоров'я компонентів), термін придатності, інформація щодо країни-виробника тощо). Як свідчать результати інтерв'ю, респонденти переймаються цими питаннями, навчають дітей основам культури споживання харчових продуктів й обмінюються з ними знаннями: «...Дитина вже сама дивиться і склад, і термін зберігання обов'язково. Це вже звичка. У них і в навчальному закладі так привчають, це у них є в курсі «Основи здоров'я» (мама учениці 9 класу ліцею).

У центрі уваги опитаних також перебувають й **гігієнічні аспекти харчування**, до яких школярів привчають як вдома, так і безпосередньо у школі. Прочитуємо декілька висловів опитаних матерів школярів – учнів ліцею № 173: «Обов'язково, завжди потрібно мити руки пере їжею, і я знаю, що тут в ліцеї за цим стежать, навіть класний керівник їх фотографує і фотки скидає: «Ось ми спочатку помили руки». Я знаю, що тут так облаштували, що це приміщення, де їх годують, знаходиться одразу біля умивальників. Там дійсно діти можуть помити руки і потім приймати їжу. І вдома теж саме» (мама учениці 7 класу).

«Нам класний керівник скидала фотки, що одноразові стаканчики у них є. Якщо дитина хоче попити, то кожному свій стаканчик. Ідуть в столову, помили ручки, кожному вона подає серветки, кожна дитинка витирає, тобто з милом помили руки, тільки потім вони йдуть їсти. В класах вони не їдять взагалі. Перекуси там, нічого такого. Тільки вчимося, потім в столову» (мама учня 1 класу).

Зрозуміло, що на вулиці дотримуватись цих правил дещо складніше. Який вихід вбачають батьки? По-перше, деякі просто не радять або навіть забороняють дітям вживати їжу за межами кухні або шкільної їдальні. По-друге, намагаються сформувати у них певні навички поведінки в таких ситуаціях: використовувати вологі серветки для дезінфекції рук, санітаїзери, упаковку їжі (наприклад, фрукти у захисну обгортку тощо).

У виховній роботі щодо формування навичок здорового харчування батьки доволі часто поєднують свої зусилля з представниками педагогічного колективу та шкільною адміністрацією. Особлива роль у цій справі належить класним керівникам, які, за словами учасників опитування, час від часу обговорюють ці питання на батьківських зборах. **Основна ж відповідальність**, на думку респонденток, все-таки лежить на батьках, які, маючи відповідну інформацію, приймають остаточне рішення щодо харчування власних дітей.

Оцінюючи процес харчування школярів в ліцеї, якість та асортимент їжі, інтер'єр та обладнання шкільної їдальні, учасниці дослідження однотайно висловили низку схвальних відгуків:

«...Вже третій рік ми навчаємось в ліцеї 173. І якщо чесно, дитина була просто в захваті, приходила додому і розказувала: «Мамо, нам давали шашлик на шпажці». І це правда було пречудово, і дитина завжди все з'їдала. Зараз теж вона ні на що не жаліється, все смачно, і немає навіть якихось претензій чи побажань» (мама учениці 7 класу).

«З приводу побажань. Мені навпаки, дитина говорить «Вари мені такий суп, як варять в ліцеї». Кажу який? Вона мені починає розповідати, там є капуста. Я кажу «Борщ»? «Ні – суп». І вона мені далі розповідає. Так що ми можемо бажати зі свого боку, якщо мене намагається навчити власна дитина, що треба готувати так, щоб було як у ліцеї?» (мама учениці 9 класу).

«Із січня діти почали ходити на змішане навчання, і дитина прийшла додому і каже: «Мама, твої котлети несмачні, а ось в їдальні я з'їв дві!»» (мама учня 1 класу).

«Також дитина в захваті, вчителька нам скидала фотографії стола, саме тарілки. Я бачила, що серветки красиві, чистенько, є серветки витерті і під тарілкою є» (мама учениці 1 класу).

«Так, і виделки, і ложки чистенькі, я все бачила по фотографіях, немає на них там якоїсь іржі чи чогось, тарілочки білесенькі, не тріснуті. В тарілці насипано так, що дитина в захваті, справді, і відбивні за розміром немаленькі, і бурячок ми почали знову їсти. Раніше в садочку тільки бурячок їли, тепер і в школі їсть, а мамин їй не нравиться» (мама учениці 1 класу).

«У нас директор просто дуже відповідально відноситься до всього. Ви ще не були в нашій столовій. Там столова як кафе. Моя вже десять років тут вчиться, і розказує, що у них в столовій як в кафе» (мама учениці 10 класу).

«Моя також розповідала, що у них там як в кафе. Зараз у кожного є своє місце, де все стоїть, є серветки, тобто підкладено все, і все насипано. Тоді, коли ми тільки прийшли, ми теж в ліцеї з 4 класу, зараз ми в дев'ятому, то повірте мені, там було 8 видів салатів, три види першого, десять видів якихось м'ясних всяких штучок. І кожен раз це щось було нове, і таке цікаве, що я навіть не встигала те меню переглядати, розумієте. Тому як можна зараз на щось впливати і щось рекомендувати, якщо тут все краще» (мама учениці 9 класу).

Адміністрація ліцею та вчителі намагаються навіть за умов війни зберегти найкращі напрацювання навчального закладу щодо харчування школярів. Так, це стосується, наприклад, традиції **обговорення та**

складання меню шкільної їдальні спільно з дітьми й батьками. Наразі меню виставляють на сайті ліцею, тому з ним можуть ознайомитись всі охочі; самі діти залюбки розповідають про нього батькам. Позитивно сприймається батьківською спільнотою й те, що наразі харчування в ліцеї є безкоштовним. Школярі, які вчаться на першій зміні, отримують повноцінний безкоштовний сніданок, на другій – повноцінний обід.

Не викликала зауважень й **організація процесу харчування**, оскільки персонал їдальні вчасно накриває столи, прибирає їх, миє посуд (той, що застосовується багаторазово, хоча в їдальні також використовують одноразовий посуд). Прийом їжі відбувається на великій перерві (20 хвилин), що є, на думку батьків, достатнім з точки зору тривалості. Не було зафіксовано жодного факту порушення санітарних норм, які б, наприклад, призвели до отруєння школярів, і як уже зазначалося, відсутніми були зауваження щодо якості приготування їжі. Як зазначила одна з учасниць опитування, оцінюючи в балах якість шкільної їжі – *«десять балів із десяти!»*.

Як варіант додаткового харчування, в ліцеї використовуються вироби, що продаються в шкільному буфеті: це випічка, печиво, негазовані напої, що поставляли / поставляють перевірені й сертифіковані виробники. Ситуації, коли батьки дають якусь їжу з дому, не є поширеними. Умови перебування в школі не дозволяють учням вийти за територію ліцею й придбати щось з «некорисної» їжі, при цьому у більшості випадків школярі просто не мають потреби у додаткових продуктах, оскільки задоволені тим, що їм пропонують в їдальні. Інша справа, коли йдеться про ситуації вживання школярами «шкідливої» їжі за межами ліцею у вільний час. У зв'язку із цим батьки усвідомлюють власну відповідальність, а тому зазначали важливу роль «просвітницької» роботи в межах сім'ї. До категорії «шкідливої» їжі респондентки відносили чіпси, кока-колу, цукерки-льодяники, хоча й допускали їхнє нечасте вживання. Категорично неприпустимими для вживання школярами є, на думку учасниць дослідження, алкогольні напої.

Харчування дітей в метрошколі також отримало позитивні оцінки батьків як з точки зору організації, так і смакових характеристик (*«В даній ситуації, так як тут можна це організувати, з такою кількістю дітей, які відвідують школу, все, мені здається, вже зроблено. Я взагалі-то не думала, що їх тут будуть годувати, і не розуміла, як це буде організовано. Та це й в таких умовах! Взагалі-то, мені здається, все добре»* (мама учня 2 класу)). Як позитивний момент організації харчування респонденти зазначали наявність зручної індивідуальної упаковки їжі та серветок. Оскільки в метро немає окремого приміщення, яке можна було б переобладнати під їдальню, прийом їжі відбувається в навчальних класах, столи протираються перед перервою й після прийому їжі, що цілком задовольняє опитаних батьків. Враховуючи те, що діти перебувають в школі протягом трьох уроків, фактично немає необхідності брати їжу з дому.

Високо оцінюють **смакові якості їжі** й учні, й вчителі, які працюють в метрошколі:

«Додому їжу не приносять. Їм би так, щоб і два дали, було б гарно. Їм смачно. Не жаліються» (мама учня 11 класу).

«І нам іноді перепадає. Я пару раз куштувала – смачно. Ну, а що там курка, овочі, тобто бургер, як в Макдональдсі. І сік дають» (вчителька метрошколи).

«У нас бувають діти, не приходять, то порція залишається. То я пару раз і спробувала. Там капуста, солоний огірок, коли додають кукурудзку – смачно. Воно ж свіже. Сьогодні на сьогодні приготуване» (вчителька метрошколи).

Допомагають вчителям молодших класів тьютори – вихователі дитячих садків, які граються з дітьми на перервах, роздають їжу, а також можуть супроводжувати учнів в автобусах, на яких дітей підвозять до школи й додому. Серед учнів молодших класів переважають діти-харків'яни, хоча в метрошколі вчиться й кілька дітей з приміської зони.

Науково обґрунтоване вживання рідини (води) є складовою харчової культури сучасної людини. **Потреба дитячого організму в якісній воді** теж має обов'язково задовольнятися, тому завдання навчального закладу – забезпечити вільний доступ до неї. В ліцеї в кожному класі та загальній їдальні є ємкості із питною водою та одноразовий посуд для її вживання. Що ж стосується регулярного прийому води дітьми вдома, то тут багато в чому ситуація обумовлюється звичками членами сім'ї. В реальності, як свідчать результати опитування, далеко не всі дорослі мають за правило регулювати режим її вживання, ймовірно тому фактично не контролюють відповідну поведінку дітей.

Високий рівень задоволеності якістю та іншими характеристиками їжі в їдальні ліцею обумовив відсутність якихось побажань батьків щодо принципових нагальних змін у харчуванні їхніх дітей, натомість опитані висловлювали велику подяку міській адміністрації, зокрема, за безкоштовне харчування у школі. Батьки дітей, які вчаться в метрошколі, хотіли б (за умов у керівництва міста такої можливості) дещо урізноманітнити шкільне меню.

Також учасники дослідження сформулювали деякі пропозиції, пов'язані з організацією життєдіяльності школи в умовах воєнного часу. Так, йшлося про встановлення у їдальні ліцею посудомийної машини, яка б полегшила роботу персоналу; про збільшення фінансової допомоги від міста

та, можливо, від західних благодійних фондів на удосконалення матеріально-технічної бази ліцею з урахуванням потреб, викликаних поточною ситуацією в Харкові.

Як і будь-яка діяльність у суспільстві, організація шкільного харчування в Україні регулюється низкою нормативних документів. Зрозуміло, що детальне знайомство з ними – це справа тих, хто безпосередньо залучений до процесу навчання, його організації, матеріально-технічного забезпечення тощо. Якою мірою мають бути поінформовані щодо змісту цих документів батьки школярів? А самі діти, принаймні, старшокласники?

Як свідчать результати нашого дослідження, *батьки досить поверхнево ознайомлені* зі змістом відповідної документації, а на загал – у більшості випадків просто не цікавилися цим питанням. Мало поінформованими є батьки й щодо Стратегії реформування шкільного харчування, схваленої урядом України в 2023 році. Зокрема, ніхто з учасниць опитування не знав про існування Комбінату дитячого харчування, який наразі забезпечує своєю продукцією шкільну їдальню ліцею й учнів Метрошколи.

За даними опитування, сім'ї всіх респондентів тією чи іншою мірою *залучені до самостійного вирощування* деяких продуктів харчування (йдеться про садовину та городину): у когось є власна земельна ділянка за містом, хтось проживає у приватному секторі (таких сімей респондентів була половина), хтось працює разом з дітьми на ділянках, що належать, наприклад, старшим родичам. Діти у більшості випадків допомагають сім'ї, принаймні на етапі збирання врожаю, так, наприклад, картоплю збирають усією сім'єю.

Налаштовуючись на процеси інтеграції з європейськими державами, Україна поступово опановує певні традиції й навички щодо організації повсякденного життєвого простору, збереження навколишнього середовища та природних умов людського існування. Одним із напрямків цієї діяльності є *сортування побутових відходів*. У нашому місті, незважаючи на військовий стан, комунальні служби намагаються створити умови для цивілізованої утилізації побутових відходів, зокрема, відходів домашнього харчування. Наші респонденти, які мешкають у приватному секторі, збирають харчові відходи, наприклад, у спеціальних компостних ямах, вміст яких потім використовують як добрива. Мешканці деяких харківських багатоповерхівок мають доступ до спеціально обладнаних місць сортування паперу, скла, пластику, металу та власне харчових відходів: *«Якщо говорити про скло, то скло окремо збирається, пластик окремо. Коли ми живемо за містом, то все від їжі в переробку на город іде, для вирощування овочевих культур, а коли в місті, то ми окремо викидаємо, відходи від овочів чи фруктів окремо, окремо скло, пластик, не в один пакет»* (мама учня 2 класу). Хоча поки що на більшості прибудинкових територій навколо харківських багатоповерхівок окрім звичних контейнерів для сміття є лише контейнери для виробів з пластику, та й взагалі в цілому практика сортування власне продуктових відходів у нас поки ще не сформована.

Чи сортують харчові відходи у ліцеї та метрошколі? Чи знають батьки, що робить навчальний заклад з цими відходами? Відповіді на ці питання в процесі дослідження отримати не вдалось, оскільки опитані не мали такої інформації, зокрема насамперед і через те, що просто нею не цікавились.

Висновки і перспективи подальших розвідок. Підводячи підсумки, зазначимо, що в цілому сьогоденний стан організації та якості системи харчування харківських школярів як на основі оцінок споживачів таких послуг, так і за об'єктивною інформацією, з урахуванням унікальності подібного досвіду, заслуговує на високу оцінку та поширення. Разом з тим можна, на нашу думку, виділити деякі напрямки подальшої роботи з розвитку та вдосконалення такої системи. Насамперед це стосується продовження просвітницької роботи щодо культури споживання й важливих її компонентів і в середовищі батьків, і в учнівській спільноті, а також посилення змістовності та якості заходів, спрямованих на формування культури споживання, зокрема з урахуванням потреб та базових знань цільової аудиторії, а також фаховості лекторів.

Потребує уваги й робота з юридичної просвіти представників батьківської спільноти, що дозволить уникнути можливих конфліктів, наприклад, зі шкільною адміністрацією чи представниками влади, а також підніме сам процес організації шкільного харчування на якісно новий рівень. Перспективними є, на наш погляд, подальші дослідження розглянутої проблематики, насамперед через те, що з моменту проведення нашого дослідження у Харкові та деяких містах нашої області з'явилися повноцінні підземні школи, процес навчання в яких фактично наблизився до довоєнного.

References:

1. Edwards, Ferne (2023) Food Resistance Movements: Journeying Through Alternative Food Networks. Palgrave Pivot. DOI: <https://doi.org/10.1007/978-981-19-5795-6>
2. Gibson, Kate (2023) Feeding the Middle Classes: Taste, Class and Domestic Food Practices. Bristol University Press. DOI: <https://doi.org/10.51952/9781529214901>
3. Fanadzo, Morris, Dunjana, Nothando and Mupambwa, Hupenyu Allan, Dube, Ernest (eds.) (2023) Towards Sustainable Food Production in Africa: Best Management Practices and Technologies (Sustainability Sciences in Asia and Africa). Springer. DOI: [10.1007/978-981-99-2427-1](https://doi.org/10.1007/978-981-99-2427-1)
4. Nelson, Anita, Edwards, Ferne (2021) Food for Degrowth: Perspectives and Practices. Routledge. DOI: [10.4324/9781003004820-1](https://doi.org/10.4324/9781003004820-1)

5. Bonacho, Ricardo, Pires Maria José, de Sousa Lamy Elsa Cristina Carona (2020) *Experiencing Food: Designing Sustainable and Social Practices: Proceedings of the 2nd International Conference on Food Design and Food Studies (EFOOD 2019)*, 28-30 November 2019, Lisbon, Portugal. CRC Press. DOI: <https://doi.org/10.1201/9781003046097>
6. Vanhouche, An-Sofie (2022) *Prison Food: Identity, Meaning, Practices, and Symbolism in European Prisons*. Palgrave Macmillan. DOI: <http://dx.doi.org/10.1007/978-3-030-96125-1>
7. Hansen, Syse, Karen, Lykke (eds). (2021) *Changing Meat Cultures: Food Practices, Global Capitalism, and the Consumption of Animals*. Rowman & Littlefield Publishers.
8. Kumar, Nita and Sanyal, Usha (2020) *Food, Faith and Gender in South Asia: The Cultural Politics of Women's Food Practices*. Bloomsbury Academic.
9. Bottinelli, Silvia and Valva, Margherita D'Ayala (2017) *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*. University of Arkansas Press. DOI: <https://doi.org/10.2307/j.ctt1n7qkd6>
10. Riley, Garrett Leonard (2016) *Food waste: practices, management and challenges*. Nova Science Publishers.
11. Lundström, M. (2023) 'Political Imaginations of Community Kitchens in Sweden'. *Critical Sociology*. 49(2), pp. 305-318. DOI: <https://doi.org/10.1177/08969205221077604>
12. Shaweesh, M. (2023) «This is My kingdom»: Inside the Kitchen Spaces of Lebanese Australian Women. *Fabrications*. 33(2), pp. 40-431. DOI: <https://doi.org/10.1080/10331867.2024.2325211>
13. Kennedy, E. H., Sprague, C., Wittman, H. (2023) 'Political Energy and Political Evaporation: Evaluating the Practice of Shopping for Food System Change'. *International Journal of Politics, Culture and Society*. 36(1), pp. 77-98. DOI: [DOI:10.1007/s10767-022-09433-y](https://doi.org/10.1007/s10767-022-09433-y)
14. Benegiamo, M., Corrado, A., Fama, M. (2023) 'Agricultural digitalisation and just transition: a framework for the analysis'. *Italian Review of Agricultural Economics* 78(2), pp. 5-17
15. Gupta, S., Prashar, S. (2023) 'Zomato.com: 10-min delivery'. *Emerald Emerging Markets Case Studies*. 13(4), pp. 1-24. DOI: <https://doi.org/10.1108/EEMCS-04-2023-0095>
16. Rosales, A., Young, S., Mendez, T., Shelden, K., Holdaway, M. (2023) 'Collaborative Strategies to Improve Nutrition Security and Education: Lessons Learned During a Pandemic'. *Journal of School Health*. 93(2), pp. 148-152. DOI: <https://doi.org/10.1111/josh.13247>
17. Wang, S., Madrisotti, F., Chen, X. (2023) Between Safety and Health: How the Pandemic Reshaped Food Behaviors among Chinese People in France. *Chinese in France amid the Covid-19 Pandemic: Daily Lives, Racial Struggles and Transnational Citizenship of Migrants and Descendants*. pp. 130-148 DOI: https://doi.org/10.1163/9789004678606_006
18. Maj, A. (2023) 'Pandemic and... Pantry. Qualitative Research Perspective on Food Provisioning Practices in the Era of the Pandemic'. *Studia Socjologiczne*. (3), pp. 109-133
19. Andrews, D., Paremoer, L. (2023) "Breast is Best" – really? Thinking through the Intersection of Food, Agency, and Hegemony. *Matatu*. 54(1), pp.36-60
20. Ondigi, A. (2023) 'The Languages of Food and Imagined Communities at a Somali Restaurant in Bellville, South Africa'. *Matatu*. 54(1), pp. 87-106
21. Sergeev, A. M., Voronov, V. M., Kotkin, K. Ya., Simonova, V. V. (2023) 'The Phenomenon of Fishing in the Context of Human-Northern Nature Interaction: Network, Vitality, Communication'. *Changing Societies and Personalities*, 7, pp. 10-28
22. Einav Aharoni, Y., Hirsch, D. (2023) 'The family dinner in a period of culinary transformations: A case study from Israel'. *Food and Foodways*. 31(4), pp. 296-318/ DOI: <https://doi.org/10.1080/07409710.2023.2261719>
23. Buitrago, D.F.L., Guadir, Y.L.C., Cataño, M.E.C., Bermeo, R.N.Z (2023). 'Food culture, weavings that strengthen collective care in an indigenous community'. *Cultura de los Cuidados*. 27(66), pp. 183-196
24. Vidal, I., Fajó-Pascual, M., Gutiérrez, S., Díez, J., Franco, M. (2023) 'Fostering healthy and sustainable nursery school food systems: the case study of Madrid City'. *Cities and Health*. 7(6), pp. 926-934. DOI: <https://doi.org/10.1080/23748834.2023.2244680>

Отримано 23.04.2023

Прийнято до друку 16.06.2023

NUTRITION OF UKRAINIAN SCHOOLCHILDREN IN WAR CONDITIONS: THE EXPERIENCE OF FRONTLINE KHARKIV

Kutyrova Vira – PhD in Sociology, Associate Professor of the Department of Sociology of the Sociological Faculty, V. N. Karazin Kharkiv National University, Svobody Sq. 4, Kharkiv, 61022, Ukraine; international researcher of the Department of Sociology, University of Ljubljana, Ashkercheva Street, 2, 1000, Ljubljana, Slovenija, e-mail: vera.kutyreva@karazin.ua ORCID ID <https://orcid.org/0000-0002-1637-8927>

Nikolaevska Alla – PhD in Sociology, Associate Professor of the Department of Sociology, School of Sociology V. N. Karazin Kharkiv National University, Svobody Sq. 4, Kharkiv, 61022, Ukraine, e-mail: a.andriyko@gmail.com, ORCID ID <https://orcid.org/0000-0002-7705-9671>

The article presents the results of data analysis of a study on the nutritional status of Kharkiv schoolchildren during the war, conducted by the School of Sociology of V.N. Karazin Kharkiv National University as part of the international project FUSILLI (Fostering the Urban food System transformation through Innovative Living Labs Implementation). In particular, the materials obtained in the course of interviews conducted with parents of students and teachers of the Kharkiv Metro School and Technical Lyceum No. 173. The authors of the study were interested in the respondents' opinion on the state of physical and psychological health of schoolchildren, the degree of awareness of the informants about the principles of healthy eating, the importance of the diet of children and adolescents, the features and problems of organizing school meals under martial law. The interview questions also covered the eating habits of Kharkiv schoolchildren and their families, food waste sorting practices, and consumption culture in general. In order to improve the organization of school meals in the frontline city, the actual state of this process in the Metro School and Lyceum was analyzed (hygiene aspects, taste of food, school menu, issues of supplementary nutrition, scientifically based water consumption, special events held in schools to improve the culture of consumption, etc.). It is noted that, despite a fairly high level of awareness of the parental community about these aspects of the problem, their participation in the formation of the school menu, the awareness of the respondents about the regulatory framework for the organization and reform of the school catering system remains low. The authors argue that it is important to strengthen educational work both in the direction of forming and consolidating various skills of conscious consumer behavior and legal awareness. In view of the emergence of underground schools in the city and region, sociological research on the issues discussed in the publication remains relevant in the future.

Keywords: food policy, International FUSILLI Project, schoolchildren's and children's health, consumption culture, Kharkiv Metro School.

Received 23.04.2023

Accepted 16.06.2023