

Бланк-заявка пропозиції (проекту), реалізація якої відбуватиметься за рахунок коштів громадського бюджету (бюджету участі) у місті Заводському на 2021 рік та список мешканців міста Заводського, які підтримують цю пропозицію (проект)

Ідентифікаційний номер проекту (вписує уповноважений робочий орган)	4
---	----------

Примітка: пункти, зазначені „*“ є обов'язковими для заповнення!

1.* Назва проекту (не більше 15 слів):

«Від модернізації шкільної їдальні – до здорового харчування дітей».

2.* Вид проекту (необхідне підкреслити і поставити знак „х“, який вказує сутність витрат):

проект: ☒ малий ☐ великий

Проект буде реалізовано на території міста Заводське (впишіть назву житлового масиву/мікрорайону):

Опорний заклад «Заводська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №1 Лохвицької районної ради Полтавської області»

3.* Адреса, назва установи/закладу, будинку:

37240, м.Заводське, вул..Шкільна,1, Опорний заклад «Заводська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №1 Лохвицької районної ради Полтавської області»

4.* Короткий опис проекту (не більше 50 слів)

Актуальність даного проекту полягає в тому, що одним із найважливіших чинників формування здорового способу життя школярів є організація харчування.

Проблема харчування учнів стає одним із пріоритетних напрямків розвитку освітньої системи сучасної школи, стратегічна мета якої – формування в учнів навичок здорового способу життя і збереження здоров'я з раннього віку, через якісний, збалансований раціон харчування. По-перше, дитячий організм росте і розвивається, а по-друге, діяльність дитини пов'язана зі значною розумовою активністю, а ці процеси є дуже енергозатратними і вимагають насиченого і якісного раціону. Тож якісне харчування для школярів необхідне як для фізичного, так і для розумового розвитку.

Мета нашого проекту – підвищити культуру приготування їжі в освітньому закладі, зменшити витрати енергоресурсів та забезпечити належні умови харчування дітей шкільного віку.

5. Опис проекту (примітка: опис проекту не повинен містити вказівки на суб'єкт, який може бути потенційним виконавцем проекту):

Їдальня посідає одне з найважливіших місць серед приміщень школи. Це і місце для прийому їжі, і територія відпочинку, де мають панувати комфорт, позитивна

атмосфера та повинні головувати санітарно-гігієнічні норми. Модернізація шкільної їдальні є запорукою створення комфортних умов для організації правильного та раціонального харчування дітей.

Проблема, на вирішення якої спрямований проект, – приведення матеріально технічної бази шкільної їдальні у відповідність до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97 в редакції від 16.01.2020, Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015. Згідно з цими нормативно-правовими актами усі оператори ринку харчових продуктів мають обов'язково впровадити на виробництві гігієнічні вимоги, так звані програми-передумови, та втілити процедури, які базуються на принципах НАССР. Основною метою впровадження системи НАССР є забезпечення безпеки харчової продукції на всіх етапах харчового ланцюга.

Для повноцінного здорового харчування дітей необхідно якісне і сертифіковане обладнання для шкільної їдальні. Адже обробка, приготування, зберігання продуктів вимагає дотримання спеціальних умов і санітарно-гігієнічних норм. Грамотно підібране устаткування дозволить підвищити продуктивність праці на кухні, скоротити відходи і поліпшити якість приготовленої їжі. Кухонне обладнання повинно бути ергономічним, функціональним, безпечним і стійким до великих навантажень. Саме тому проект передбачає модернізацію приміщення їдальні закладу: придбання сучасної техніки, що дозволить створити комфортні умови дня організації правильного та раціонального харчування школярів, приготування здорової їжі для дітей та збереження їх здоров'я. Використання нового обладнання буде сприяти покращенню умов роботи кухарів.

Учасники проекту беруть повну відповідальність за збереження обладнання і використання його лише за призначенням без подальшого обміну чи продажу.

6.* Інформація стосовно доступності (результатів) проекту для мешканців міста Заводське у разі його реалізації:

(примітка: інформація щодо доступності може стосуватися, наприклад, годин роботи об'єкту, можливої плати за користування, категорії мешканців, які зможуть і які не зможуть користуватись результатами реалізації даного проекту)

Реалізація даного проекту забезпечить покращення умов та можливостей забезпечення гарячим харчуванням усього учнівського колективу школи, що становить більше 60% дітей шкільного віку міста.

Очікувані результати:

- виконання санітарно-гігієнічних вимог та вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та

продовольства № 429 від 17.10.2015 та інших нормативно-правових актів, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР.

- оновлення матеріально-технічної бази шкільної їдальні;
- забезпечення належних умов роботи працівників їдальні;
- формування позитивної мотивації на здоровий спосіб життя, збереження і зміцнення здоров'я дітей, молоді та представників громади;
- спрямування змісту освіти на використання здоров'язберігаючої технології;
- підвищення ефективності використання матеріальної бази школи для формування компетентного ставлення до власного здоров'я учнів, молоді, представників громади.
- покращення матеріальної бази навчального закладу;
- підвищення іміджу навчального закладу.

7. Обґрунтування необхідності реалізації проєкту, а також його бенефіціари *(основна мета реалізації проєкту; проблема, якої воно стосується; запропоновані рішення; пояснення, чому саме це завдання повинно бути реалізоване і яким чином його реалізація вплине на подальше життя мешканців; основні групи мешканців, які зможуть користуватися результатами реалізації завдання)*

В ОЗ «Заводська ЗОШ I-III ст. №1» навчається майже 500 школярів. З них 40% – учні початкових класів, для яких у шкільній їдальні організовано гаряче харчування. Крім того в дітей початкових класів є «молочна перерва». Також гарячим харчуванням забезпечені діти пільгових категорій 5-11 класів та діти групи подовженого дня. Усі вони групами, в кожній з яких по 95-105 учнів, відвідують шкільну їдальню за щільним графіком. За короткі проміжки часу (близько години) кухарям необхідно встигнути кілька разів за день перемиї використаний посуд і пересервірувати столи. Слід враховувати те, що важливу роль відіграє і швидкість приготування їжі, і подача страв. Адже за короткий проміжок часу в шкільній їдальні потрібно обслужити сотні малюків та учнів старших класів.

Дуже корисним і надійним помічником у такій справі є відповідне якісне кухонне обладнання. Бойлер у шкільній їдальні – це життєва необхідність, так само, як і електричні плити. Одна з електричних плит теж не підлягає ремонту з різних причин: модель старого зразка, до якої немає запасних частин; експлуатація цього електрообладнання становить загрозу для життя.

Також реалізація даного проєкту забезпечить ефективне виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97 в редакції від 16.01.2020, Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015 та інших нормативно-правових актів, які регулюють діяльність операторів ринку харчових продуктів.

8.* Орієнтовна вартість (брутто) проєкту (всі складові проєкту та їх орієнтовна вартість)

Складові завдання	Орієнтовна вартість (брутто), грн
1. Бойлер	79 250.00
2. Плита електрична	20 700.00
РАЗОМ:	99 950.00

9.* Список з підписами щонайменше 15 громадян України, які належать до територіальної громади міста Заводське, мають право голосу та підтримують цю пропозицію (проєкт) (окрім його авторів), що додається. Кожна додаткова сторінка списку повинна мати таку ж форму, за винятком позначення наступної сторінки *(необхідно додати оригінал списку у паперовій формі)*.

10.* Контактні дані авторів пропозиції (проєкту), які будуть загальнодоступні, у тому числі для авторів інших пропозицій, мешканців, представників ЗМІ, з метою обміну думками, інформацією, можливих узгоджень і т.д. (необхідне підкреслити):

а) висловлюю свою згоду на використання моєї електронної адреси chabakn@ukr.net для зазначених вище цілей

Підпис особи, що дає згоду на використання своєї електронної адреси 

б) не висловлюю згоди на використання моєї електронної адреси для зазначених вище цілей.

Примітка:

Контактні дані авторів пропозицій (проєктів) (тільки для Заводської міської ради), вказуються на зворотній сторінці бланку-заявки, яка є недоступною для громадськості.

11. Інші додатки (якщо стосується):

- а) фотографія/ї, які стосуються цього проєкту,
- б) мапа з зазначеним місцем реалізації проєкту,
- в) інші, суттєві для заявника проєкту, які саме?