Додаток 3

до Програми

**Перелік завдань, заходів і результативних показників**

**Програми реформування системи шкільного харчування у Львівській області на 2024-2027 роки**

| **№ з/п** | **Назва завдання** | **Заходи** | **Показники виконання заходу, один. виміру** | **Виконавці**  **завдання** | **Фінансування** | | | | | | | | | | **Індикатори**  **2024 р.** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Джере**  **ла\*** | | **Обсяги, тис. грн** | | | | | | | |
| **2024**  **рік** | | **2025**  **рік** | | **2026**  **рік** | | **2027 рік** | |
| **2024 рік\*\*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **І. Організація якісного та безпечного харчування: закупівлі та фінансування.** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.** | ***Зробити правила закупівлі зрозумілими, доступними для замовників і виконавців послуг*** | Постійно діючий семінар відповідальних за закупівлі харчових продуктів та послуг з організації харчування | **Витрат**  Сумарна вартість виконаних робіт, наданих послуг (тис. грн)  **Продукту**  Тренінги /консультації з організації закупівель  **Ефективності**  Вартість послуги на одного учасника  **Якості**  Вплив на систему шкільного харчування | ОУО | **МБ** | | **100** | | 100 | | 100 | | 100 | | Зростання рівня кваліфікації організаторів закупівель забезпечило ефективні закупівлі продуктів харчування, послуг з організації здорового харчування, робіт і обладнання, необхідного для продуктивного функціонування системи здорового шкільного харчування в закладах освіти ТГ, району, області | |
| **2.** |  | Аудит потреб закладів освіти в послугах з харчування та моделювання системи надання таких послуг у розрізі територіальних громад | **Витрат**  Сумарна вартість виконаних робіт (тис. грн)  **Продукту**  Документ  Модель  **Ефективності**  Відповідність потребам закладів освіти  **Якості**  Вплив на систему шкільного харчування | ОУО ТГ | **МБ** | | **-** | | - | | - | | - | | Витрати у межах кошторисів органів управління освіти ТГ  Аналітичні звіти за результатами аудиту потреб закладів освіти територіальних громад в послугах з харчування.  Моделі надання послуг з організації харчування у закладах освіти територіальних громад  Відповідність розроблених у ТГ моделей надання послуг з організації харчування потребам закладів освіти  Модернізація системи шкільного харчування в напрямку до безпечного та якісного харчування | |
| **ІІ. Відновлення та модернізація харчоблоків: комплексний підхід.**  **Дотримання вимог безпеки харчування НАССР** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.** | ***Модернізувати мережу харчоблоків закладів освіти*** | Комплексне переоснащення харчоблоків закладів освіти, що обрали технологічну модель «Опорна кухня».  Забезпечення термобоксами (на умовах співфінансування) опорних кухонь | **Витрат**  Сумарна вартість виконаних робіт, наданих послуг (тис. грн)  **Продукту**  Число шкільних харчоблоків, що відповідають моделі «Опорна кухня»  **Ефективності**  Середня вартість витрат на одиницю площі/на одного користувача послуг  **Якості**  Вплив на освітню інфраструктуру та якість і безпеку шкільного харчування | ДОН ЛОДА  Органи самоврядування та управління освіти ТГ | **ОБ**  **МБ** | | **100** | | - | | - | | - | | Переведено на модель «Опорна кухня» 4 заклади освіти (ЗЗСО № 5 м. Городка, ЗЗСО  с. Братковичі Городоцької ТГ; професійні ліцеї  м. Сокаля, смт. Меденичі).  Придбання термобоксів для харчоблоків опорних кухонь (середня вартість одного – 10 тис. грн)  Оптимізовано усі процеси приготування та споживання їжі.  Створено умови для впровадження нових здорових норм харчування та приготування дітям корисних естетичних страв в асортименті | |
| **2.** | Забезпечення закладів освіти, що обрали технологічну модель «Опорна кухня» спеціалізованим автотранспортом | **Витрат**  Сумарна вартість виконаних робіт, наданих послуг (тис. грн)  **Продукту**  Число спеціальних транспортних засобів  **Ефективності**  Середня вартість витрат на одного користувача послуг  **Якості**  Вплив на освітню інфраструктуру та якість і безпеку шкільного харчування | ДОН ЛОДА  Органи самоврядування та управління освітою ТГ | **ОБ**  **МБ** | | **-** | | 3000 | | - | | - | | Закупівля спеціального автотранспорту на **3 000** тис. грн.  Придбання 1 спеціального транспортного засобу для довезення гарячого харчування  Створено умови для швидкого транспортування їжі у ЗЗСО зі збереженням температурного режиму від 3 °С до 5 °С в безпечному середовищі. Час доставки їжі з моменту приготування до моменту видачі готової страви не перевищує 24 години | |
| **3.** | Капітальний ремонт харчоблоків ЗЗСО області (на умовах співфінансування) | **Витрат**  Сумарна вартість виконаних робіт, наданих послуг (тис. грн)  **Продукту**  Число відремонтованих харчоблоків  **Ефективності**  Середня вартість витрат одного користувача послуг  **Якості**  Вплив на освітню інфраструктуру та якість і безпеку шкільного харчування | Органи самоврядування та управління освіти ТГ  Директори ЗЗСО | **ДБ**  **ОБ**  **МБ** | |  | | 100 | |  | |  | | Виконано ремонтні та інші роботи на суму 100  тис. грн. на умовах співфінансування державного бюджету з місцевими бюджетами (30%)  Проведено капітальний ремонт харчоблоків 30 закладів загальної середньої освіти  Модернізовано матеріальну базу харчоблоків та усі процеси приготування і споживання їжі. Створено умови для впровадження нових здорових норм харчування та приготування дітям корисних естетичних страв в асортименті | |
| **ІІІ. Розвиток кадрового потенціалу системи шкільного харчування.** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.** | ***Забезпечити заклади освіти мотивованими та професійними працівниками харчоблоків***. | Організація навчання і підвищення кваліфікації шкільних кухарів на базі кваліфікаційних центрів: Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу і ДНЗ «Новояворівське вище професійне училище». | **Витрат**  Сумарна вартість наданих послуг/виконаних робіт (тис. грн)  **Продукту**  Число підготованих фахівців  **Ефективності**  Середня вартість витрат на одного фахівця  **Якості**  Вплив на рівень кваліфікації спеціалістів | ЛПУГТіРБ  ДНЗ «Новояворівське вище професійне училище» | **ОБ** | | **3525** | | - | | - | | - | | Підготовка на базі кваліфікаційних центрів 500шкільних кухарів  Середня вартість підготовки одного фахівця становить  7, 050 тис. грн  Зріс рівень кваліфікації кухарів шкільних харчоблоків. Покращено якість харчування в закладах освіти | |
| **2.** | Розширення мережі кваліфікаційних центрів за професійними кваліфікаціями, що визначені професійними стандартами «Кухар» та «Кондитер» | **Витрат**  Сумарна вартість наданих послуг/виконаних робіт (тис. грн)  **Продукту**  Число нововідкритих кваліфікаційних центрів  **Ефективності**  Середня вартість витрат на одного потенційного користувача послуг центру  **Якості**  Вплив на рівень кваліфікації спеціалістів | ДОН ЛОДА  ЗП(ПТ)О | **ОБ** | | **-** | | - | | - | | - | | Відкриття кваліфікаційних центрів на базі трьох закладів професійно-технічної освіти: № 29 м. Львова, № 34  м. Стрия, м.  Сокаля.  Розширено можливості підвищення кваліфікації кухарів шкільних харчоблоків. Покращено якість харчування в закладах освіти завдяки навчанню та підвищенню кваліфікації кухарів | |
| **IV. Впровадження нових норм харчування, меню, а також формування культури здорового харчування** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.** | ***Забезпечити повноцінне, збалансоване харчування учнів у закладах освіти, яке відповідає затвердженим нормам*** | Цикл нарад-семінарів для керівників органів управління освіти з питань організації здорового харчування у закладах освіти. Надання рекомендацій щодо моделювання та організації харчування у закладах освіти. | **Витрат**  Сумарна вартість наданих послуг/виконаних робіт (тис. грн)  **Продукту**  Досвід впровадження  **Ефективності**  Відповідність запитам  **Якості**  Вплив на якість шкільного харчування | ДОН ЛОДА  ОУО ТГ | **ОБ**  **МБ** | | **100** | | - | | - | | - | | У межах кошторису департаменту та органів управління освітою  Учасники нарад-семінарів ознайомлені з досвідом моделювання системи харчування у закладах освіти.  Представлений досвід організації харчування у системі освіти ТГ відповідає запитам освітян  Ознайомлення з моделями системи харчування сприяло модернізації системи шкільного харчування у закладах освіти ТГ області | |
| **2.** | Проведення щорічного обласного форуму «Шкільне харчування»    Розроблення та представлення рекомендацій щодо створення умов для спеціального та дієтичного харчування учнів | **Витрат**  Сумарна вартість наданих послуг/ виконаних робіт (тис. грн)  **Продукту**  Число учасників  **Ефективності**  Середні витрати на одного учасника  **Якості**  Вплив на якість харчування | ДОН ЛОДА | **ОБ** | | **100** | | - | | - | | - | | Сумарна вартість наданих послуг/ виконаних робіт 100 тис. грн  Участь в обласному форумі «Шкільне харчування» взяло до 160 осіб  Середні витрати на одного учасника становили 625 грн.  Підбито підсумки реформування системи шкільного харчування у поточному році та поширено кращий досвід реформи  Представлено рекомендації щодо створення умов для спеціального та дієтичного харчування учнів | |
|  | ***Загалом коштів*** | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | ***Загалом коштів*** | | | | | **ОБ** | | **3 925** | | **3200** | | **100** | | **100** | |  | |
|  | ***Усього за наявними позиціями*** | | | | | **ОБ** | | **3 925** | | **3200** | | **100** | | **100** | |  | |

\* вказується кожне джерело окремо.

\*\* цілі, заходи, показники вказуються на кожен рік програми.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_