**Проблема (передумови, обґрунтування необхідності проекту)**

Приміщення харчоблоку було укомплектоване обладнанням та технікою в 1972 році. І на цей час харчоблок не відповідає критеріям сучасності

Відсутність умов для отримання якісного харчування, відсутність лінії гарячої роздачі, що створює величезні черги. Як наслідок, більше половини дітей, а це майже 305 учнів не встигають отримати харчування.

Нераціональне використання меблів у приміщенні їдальні через застарілий та громіздкий дизайн, обмеження для забезпечення харчування учнів, що бажають отримати гарячий обід

Наявність фізично зношеного та морально-застарілого обладнання , та інвентарю харчоблоку приміщення їдальні ліцею, додаткові витрати на дрібний ремонт і нераціональну втрату продуктів.

Актуальність проблеми зумовлена надзвичайно гострою потребою в отриманні якісного харчування 468-ма дітьми віком від 6-ти до 17-ти років. Нове обладнання обов’язково виправдає сподівання на якісне приготування їжі, тому що в дитинстві закладається здоров’я дітей, при формуванні якого значну роль відіграє харчування.

**Мета проекту:**

Створити енергоощадний харчоблок, який передбачає зменшення рівня споживання електричної енергії. Перетворити приміщення харчоблоку пострадянського типу у сучасне і комфортне середовище. Покращити технологічні процеси приготування їжі та забезпечення раціональним, безпечним і якісним харчуванням учнів ліцею. Створити умови для полегшення роботи працівників харчоблоку. Забезпечення якісного дотримання вимог нормативних документів по охороні праці, техніки безпеки, безпеки життєдіяльності дітей та працівників навчального закладу. Розширити меню, згідно оновленим можливостям харчоблоку.

**Очікуванні результати:**

Короткотривалі — полегшиться праця персоналу і підвищиться його продуктивність, також зменшиться мікробне обсіменіння продуктів, удосконалиться організація технологічного процесу приготування доброякісної їжі. Зменшаться енерговитрати.

Перспективні — завдяки розробці нового меню, згідно оновленим можливостям харчоблоку, буде покращено харчування дітей, що позитивно вплине на їхнє здоров’я, а також закладе основу здорового способу життя у майбутньому

Сталі — користуватися новим обладнанням можна буде впродовж багатьох років. Результати проекту не будуть потребувати подальшого фінансування.

**Для кого цей проект**

Учні та працівники ліцею понад 560 осіб

**План заходів з реалізації проекту**

1. Розробити проектно-кошторисну документацію, погодження проекту з відповідними службами, укладання договорів з підприємствами;
2. Визначення переліку технологічного обладнання, необхідного для укомплектування харчоблоку, його придбання, встановлення та випробування, проведення інструктажу з техніки безпеки.
3. Демонтаж старого обладнання.
4. Поточний ремонт

**Ключові показники оцінки результату**

У разі реалізації проекту буде забезпечено можливість організовувати корисне безпечне харчування учнів ліцею імені Короля Данила м. Львова, збільшення кількості дітей які харчуються.

Ризики та перешкоди в реалізації проекту відсутні.



