**Отчет по результатам реализации проекта**

**«Юный шеф фенилкетонуриец»**

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель проекта (название организации или инициативной группы) | Кемеровская областная общественная организация родителей детей с диагнозом фенилкетонурия |
| Руководитель проекта | Руководитель проекта – Мареченкова Елена Игоревна ио Председатель Кемеровской областной общественной организации родителей детей с диагнозом фенилкетонурия |
| Состав команды проекта | Волонтер шеф–повар - Сундуков Олег. (Кулинарная студия «SAUCE») |
| Срок реализации проекта (с такого-то по такое-то) | 20.10.2020 – 30.11.2020 |

**Краткое описание содержания деятельности по проекту за отчетный период**

Целью нашего проекта было сформировать навык у пациентов с фенилкетонурией в возрасте от 7 до 18 лет в приготовление пищи из специализированных продуктов.

Поиск шеф-повара волонтера увенчалось успехом - это была Кулинарная студия «SOUCE» .

Шеф-повар Сундуков Олег согласился разработать технологические карты для меню 3-х блюд из специализированных продуктов для детей с диагнозом фенилкетонурией и провести мастер-класс по их приготовлению. Вместе мы разработали формат проведения мастер-класса : определили дату, время проведения, определили необходимые продукты и инвентарь для мероприятия.

Было разослано приглашение в целевые группы, составлен список участников.

6 ноября на странице Инстаграмм была выложена видеозапись по приготовлению первого блюда «Суши с огурцом и авокадо».

А 14 ноября 2020 года был проведен мастер-класс, на котором были приготовлены блюда «Прянный плов» и булочки «Синнабон». Присутствовало более 20 человек. Одновременно с проведением мастер - класс велась прямая трансляция в Инстаграмм. **Просмотров поста более 76 , просмотров прямого эфира 239 раз**

(<https://www.instagram.com/tv/CHj2yZzorwt/?igshid=1ekyct3wqdkyl>

https://www.instagram.com/tv/CHj11O8I0oQ/?igshid=n3hu6tfbfncg)

После проведенного мастер-класса, трансляции в Инстаграмме и видеозаписи было много звонков по консультированию в приготовлении блюд. Была сделана рассылка для родителей детей с фенилкетонурией.

Отклонений от плана работ не было.

Результаты проекты достигнуты в полном объеме.

Информационное сопровождение проекта:

* <https://www.instagram.com/p/CHZtZnLHB6B/?igshid=92b6r20xv13x>
* <https://www.instagram.com/p/CHwjPFVnkHk/?igshid=4j0u01p6r73y>
* https://www.instagram.com/p/CITUX1dnRwP/?igshid=1enxuguib360c

**Описание степени достижения результатов проекта**

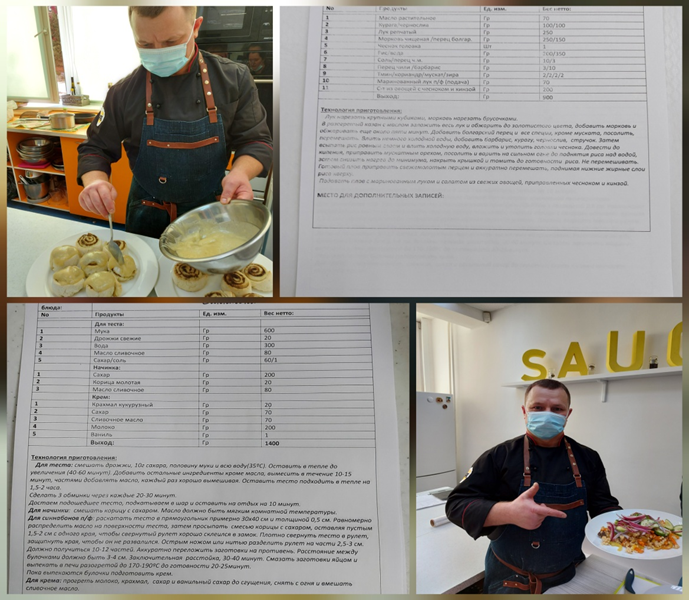
Количественные результаты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Перечень результатов* | *План* | *Факт* |
| 1. Разосланы приглашения |  | 1 группа с целевой аудиторией  7 смс-сообщений (родители не состоявшие в целевой группе) |
| 1. Разработано и проведено 1 занятие, помогающее разнообразить меню пациентов с фенилкетонурией. | 1 | 1 |
| 1. Разработаны технические карты 3 блюд из специализированных низкобелковых продуктов. | 3 | 3 |
| 1. Приняли участие в мастер-классе | 20 | 20 |
| 5. Публикаций за время проекта размещено в сети интернет. | 3 | 3 |

Качественные результаты: Через разработку технологических карт, проведение мастер-класса сформирован навык приготовления пищи из специализированных продуктов у пациентов с фенилкетонурией .

Незапланированных результатов нет.

Приложите 5 наиболее интересных и качественных – фото здесь:



30.11.2020 Мареченкова Е.И

