

# Руководство по предоставлению продуктов питания и напитков в г. Нью-Йорке

## ПЛАН ДЕЙСТВИЙ

С помощью приведенной ниже таблицы составьте план действий на основании информации, собранной в ходе предварительной оценки. Вы можете работать одновременно над достижением нескольких целей. В качестве руководства используйте образец плана действий на стр. 2. После составления плана предоставьте его копию основным сотрудникам и членам организации, которые будут отвечать за своевременное выполнение всех действий. При необходимости измените или составьте новый план действий.

### Советы по составлению плана действий:

- ✓ Продумайте мероприятия, отвечающие критериям **S.M.A.R.T.**
  - **S**pecific (конкретные), **M**easurable (измеримые), **A**ction-oriented (нацеленные на действие), **R**ealistic (реалистичные) и **T**ime-bound (ограниченные во времени)
- ✓ Определите, **кто** будет отвечать за каждое мероприятие и **когда** оно должно быть завершено
- ✓ Включите в свой план следующие мероприятия:
  - Обучение политике соответствующих сотрудников и членов организации
  - Уведомление организации о новой политике
  - Оценка влияния политики

Цель: \_\_\_\_\_

	Мероприятия плана действий	Ответственное лицо	Срок выполнения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

## Образец плана действий

Примечание. Мероприятия плана действий, ответственные лица и сроки выполнения зависят от вашей организации.

Цель: Все продукты питания и напитки, подаваемые на собраниях и мероприятиях, должны соответствовать [Руководству по предоставлению продуктов питания и напитков в г. Нью-Йорке \(«Руководство»\)](#).

	Мероприятия плана действий	Ответственное лицо	Срок выполнения
1.	Провести встречи с руководством и ключевым персоналом, ответственным за планирование, приготовление и подачу блюд, чтобы обсудить принятие Руководства в качестве политики организации.	Исполнительный директор или программные директора и сотрудники	17.02.2017
2.	Выполнить <a href="#">предварительную оценку соответствия продуктов питания и напитков для собраний и мероприятий требованиям Руководства</a> .	Персонал, ответственный за приготовление и подачу блюд и напитков	24.02.2017
3.	Провести встречи с руководством и ключевым персоналом, ответственным за планирование, приготовление и подачу блюд, чтобы обсудить результаты предварительной оценки и распланировать выполнение политики.	Исполнительный директор или программные директора и сотрудники, ответственные за приготовление и подачу блюд и напитков	10.03.2017
4.	Обучить персонал с помощью <a href="#">учебного пособия к Руководству по предоставлению продуктов питания и напитков в г. Нью-Йорке для собраний и мероприятий</a> .	Сотрудники, участвующие в процессе планирования	22.03.2017
5.	Раздать копии Руководства и <a href="#">Инструкций по организации здорового питания на собраниях и мероприятиях</a> всем сотрудникам, ответственным за планирование, приготовление и подачу блюд на мероприятиях вашей организации.	Директора и сотрудники	24.03.2017
6.	Включить письменную политику по включению Руководства в текущую политику вашей организации.	Директора и сотрудники	24.03.2017
7.	Уведомить всех сотрудников по электронной почте о том, что ваша организация соблюдает Руководство.	Директора	31.03.2017
8.	Разместить копии Руководства в комнатах отдыха персонала и на всех досках объявлений здания.	Директора и сотрудники	07.04.2017
9.	Документально подтвердить процесс, делая фотографии блюд и напитков, подаваемых на различных собраниях и мероприятиях.	Сотрудники	21.08.2017
10.	Выполнить <a href="#">последующую оценку соответствия продуктов питания и напитков для собраний и мероприятий требованиям Руководства</a> .	Персонал, ответственный за приготовление и подачу блюд и напитков	04.09.2017
11.	Провести встречи с руководством и ключевым персоналом, ответственным за планирование, приготовление и подачу блюд, чтобы обсудить результаты предварительной и последующей оценок, изучить и отметить достижения, а также распланировать дальнейшие действия.	Исполнительный директор или программные директора и сотрудники, ответственные за приготовление и подачу блюд и напитков	22.09.2017
12.	При необходимости провести дополнительное обучение и распланировать ежегодные тренинги персонала по Руководству.	Сотрудники, участвующие в процессе планирования	13.10.2017
13.	Напомнить сотрудникам о соблюдении политики выбора продуктов питания и напитков при планировании праздничных вечеринок и мероприятий.	Исполнительный директор или программные директора	03.11.2017