

26 lutego 2020



Obradował Zarząd Województwa Świętokrzyskiego

3,8 mln zł z RPO na szkolnictwo zawodowe w Kielcach i okolicznych miejscowościach

Zarząd Województwa Świętokrzyskiego zdecydował dzisiaj o uruchomieniu konkursu Regionalnego Programu Operacyjnego, z którego mogą skorzystać technika i szkoły branżowe z Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego (obejmuje on miasto Kielce i gminy ościenne).

- Rozwój nowoczesnej edukacji zawodowej to jeden z priorytetów obecnego Zarządu - podkreśla wicemarszałek **Renata Janik**. - Poprzez konkursy Regionalnego Programu Operacyjnego mamy możliwość podnoszenia jakości kształcenia w szkołach branżowych i

technikach, po to, aby absolwenci tych placówek byli dobrze przygotowani do pracy, a więc spełniali oczekiwania pracodawców. Korzyść jest podwójna – młodzi ludzie zyskują szansę na atrakcyjne zatrudnienie, a świętokrzyskie firmy fachowe kadry. Gorąco zachęcam szkoły i inne placówki do składania projektów – mówi wicemarszałek **Renata Janik**.

Uruchomiony dzisiaj konkurs umożliwia m. in. realizację płatnych staży oraz specjalistycznych kursów i dodatkowych zajęć dla uczniów, ponadto szkolenia dla nauczycieli i instruktorów zawodu, a także wyposażanie pracowni i warsztatów szkolnych w najnowocześniejszy sprzęt. Aby otrzymać dofinansowanie należy złożyć wniosek do Departamentu Wdrażania EFS Urzędu Marszałkowskiego. Nabór wniosków będzie prowadzony **od 30 marca do 14 kwietnia 2020 r.** Regulamin konkursu jest dostępny na stronie

<http://www.2014-2020.rpo-swietokrzyskie.pl/skorzystaj/zobacz-ogloszenia-i-wyniki-naborow-wnioskow>

Prawie 3 miliony złotych na wsparcie szkół podstawowych

Ogłoszony właśnie konkurs z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego 2014-2020 daje możliwość organizacji zajęć szkolnych, ze szczególnym uwzględnieniem specjalnych potrzeb uczniów. – To szansa na zaplanowanie indywidualnej pracy z uczniem, rozwijanie uzdolnień i predyspozycji dzieci czy niwelowanie barier wynikających np. z niepełnosprawności – mówi wicemarszałek **Renata Janik**. – To też doskonała okazja, żeby zorganizować zajęcia, które będą rozbudzały ciekawość i kreatywność dzieciaków. W projektach z konkursu z Poddziałanie 8.3.2 RPOWŚ „Wsparcie kształcenia podstawowego w zakresie kompetencji kluczowych” można zaplanować:

- rozwijanie szczególnych uzdolnień uczniów
 - wsparcie uczniów ze specjalnymi potrzebami rozwojowymi i edukacyjnymi
 - prowadzenie zajęć w niestandardowy sposób, np. metodą eksperymentu
 - indywidualną pracę nauczyciela z uczniem
 - przygotowywanie nauczycieli do prowadzenia tego typu zajęć
 - doradztwo edukacyjno-zawodowe dla uczniów
 - tworzenie pracowni matematyczno-przyrodniczych
 - wyposażenie szkół w sprzęt i pomoce dydaktyczne
- Aby otrzymać dofinansowanie należy złożyć wniosek do Departamentu Wdrażania EFS Urzędu Marszałkowskiego. Nabór wniosków będzie prowadzony **od 30 marca do 17 kwietnia 2020 r.** Więcej informacji: <http://www.2014-2020.rpo-swietokrzyskie.pl/skorzystaj/zobacz-ogloszenia-i-wyniki-naborow-wnioskow>

Szpital w Morawicy zmodernizuje kuchnię

141 tysięcy złotych dotacji celowej z budżetu województwa na doposażenie kuchni szpitalnej otrzyma Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy. Zarząd Województwa przyjął uchwałę w tej sprawie. Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy zwróciło się z prośbą o 85% dofinansowanie doposażenia kuchni szpitalnej, którego szacunkowy koszt wynosi ponad 166 tysięcy złotych. Inwestycja ma na celu uruchomienie świadczeń usług cateringowych zewnętrznym podmiotom, co pozwoli na pozyskanie dodatkowego dochodu dla szpitala - wpisuje się to w przyjęty przez szpital program naprawczy.

Obecna kuchnia Szpitala posiada wystarczającą infrastrukturę techniczną do przygotowywania posiłków w liczbie przekraczającej dotychczasowe zapotrzebowanie, przy czym w ramach rozwinięcia działalności, konieczne jest dokonanie doposażenia w niezbędny sprzęt kuchenny i transportowy.

Zakupione m.in. zmywarka do pojemników, dwa kotły parowe o pojemności około 350 litrów, piec konwekcyjny elektryczno-parowy, pozwolą usprawnić proces produkcji posiłków i umożliwi ich sprzedaż na zewnątrz.