



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ,
НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГБПОУ «АРЗАМАССКИЙ
КОММЕРЧЕСКО-ТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»**



«Оптимизация работы столовой техникума»

*ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ БЕРЕЖЛИВОГО
ПРОИЗВОДСТВА В ГБПОУ АКТТ*



Карточка проекта «Оптимизация работы столовой техникума»

1 Вовлеченные лица и рамки проекта:

Заказчики процесса – студенты, преподаватели, сотрудники, посетители

Периметр проекта – от приготовления блюд до окончания питания посетителей столовой

Владелец процесса – Е.А. Горшков, директор ГБПОУ АКТТ

Руководитель проекта – заместитель директора по ВР С.Ю. Полякова

Команда проекта – зав.производством столовой В.Н. Ефремова, руководитель службы БиАХЧ П.В. Лашенков, зав. мастерскими А.В. Егоров, руководитель ресурсного центра Л.А. Рачкова, методист Е.Ю. Леванова

3 Цели и плановый эффект:

Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель
Сокращение времени на обслуживание	15 мин	5 мин
Повышение уровня удовлетворенности работой столовой	70%	90%
Сокращение времени на приготовление вкусной и здоровой пищи	5 часов	2,5 часа
Оптимизация меню с учетом постных и приготовленных на пару блюд	1-2 наименования	4-5 наименований

2 Обоснование выбора:

Ключевой риск – ухудшение условий образовательного процесса из-за опозданий на учебные занятия студентов и преподавателей по причине долгого обслуживания в столовой техникума

Проблемы:

1. Ожидания и потери времени из-за долгого обслуживания по причине отсутствия современной линии раздачи.
2. Лишние перемещения сотрудников столовой из-за отсутствия мармитов с подогревом.
3. Потеря времени из-за наличной оплаты на кассе.
4. Малое разнообразие диетических и постных блюд из-за устаревшего кухонного оборудования, нет возможности готовить блюда на пару.
5. Непопулярность питания в столовой у лиц с инвалидностью и ОВЗ.
6. Потери времени у клиентов на ознакомление с меню.
7. Отсутствие возможности для людей с ОВЗ сделать самостоятельно подходящий выбор блюд.
8. Низкая рентабельность столовой.

4 Ключевые события:

1. Старт проекта – 01.09.2021
2. Диагностика и целевое состояние
 - разработка карты текущего состояния – 01.09.-14.09.2021
 - разработка карты целевого состояния – 15.09.-30.09.2021
3. Внедрение улучшений – 01.10.-30.12.2021
 - совещание по защите подходов внедрения – 01.11.2021
4. Закрепление результатов и закрытие проекта – 02.12.2021-20.01.2022
 - завершающее совещание – 20.01.2022

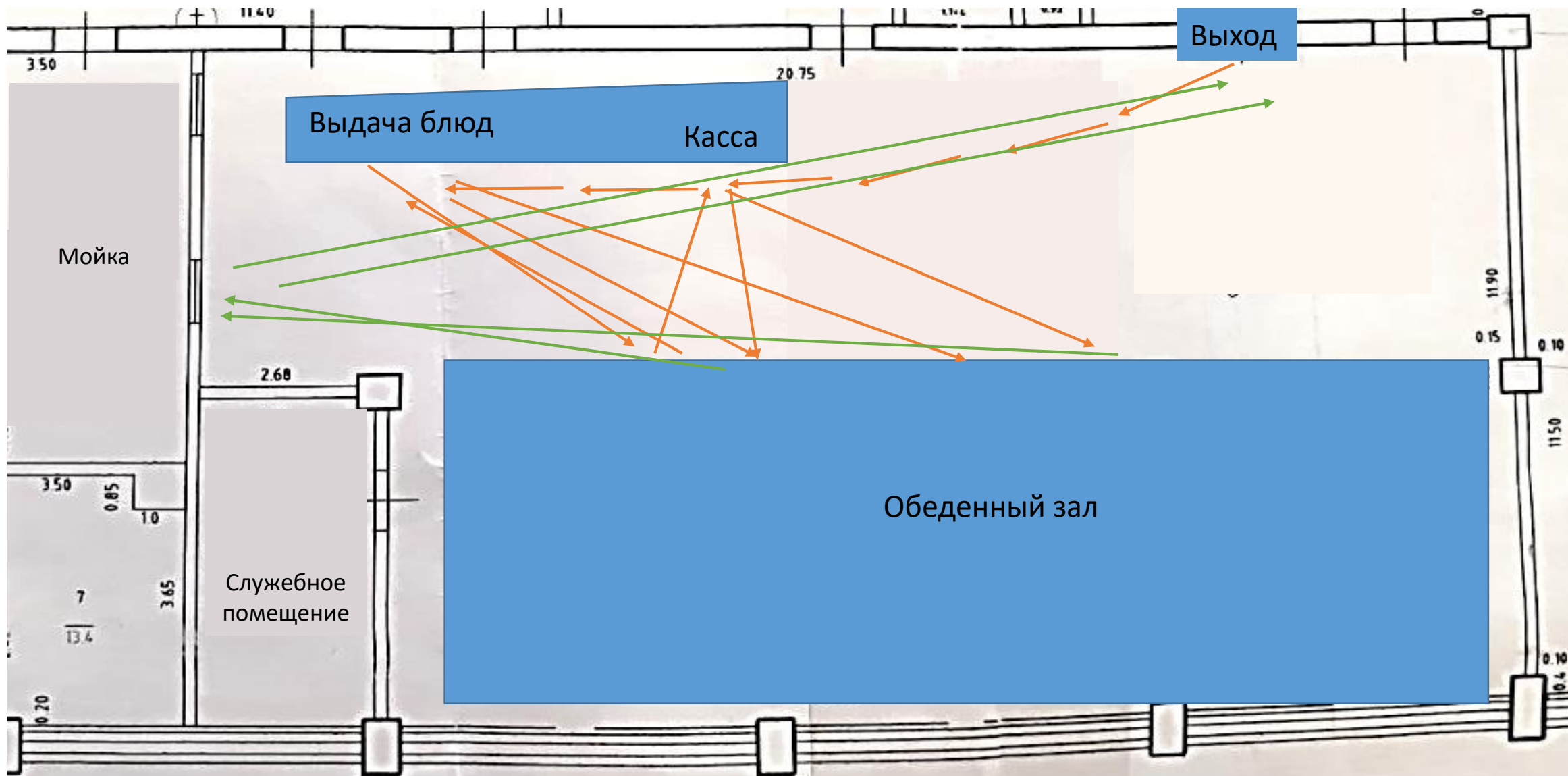


Анализ и решение проблем

Проблема	Коренная причина	Способ решения проблемы (устранения коренной причины)
Ожидания и потери времени из-за долгого обслуживания по причине отсутствия современной линии раздачи.	Отсутствие современной линии раздачи приводит к созданию неуправляемой очереди и скоплению людей	Установка современной линии раздачи
Лишние перемещения сотрудников столовой из-за отсутствия мармитов с подогревом.	Отсутствие мармитов с подогревом заставляет сотрудников столовой хранить первые и вторые блюда на плитах на кухне.	Установка современной линии раздачи с мармитами для подогрева первых и вторых блюд
Потеря времени из-за наличной оплаты на кассе.	Необходимость наличной оплаты создает очередь у кассы	Переход на безналичную оплату посредством автоматизации работы кассы - POS-терминал.
Малое разнообразие диетических и постных блюд из-за устаревшего кухонного оборудования, нет возможности готовить блюда на пару.	Устаревшее кухонное оборудование ограничивает возможность разнообразить меню, не имеет возможности приготовить здоровую пищу на пару	Установка пароконвектомата позволит готовить на пару разнообразные блюда из мяса, рыбы, птицы, выпечку и гарниры, сохраняя при этом все полезные вещества в продуктах.
Непопулярность питания в столовой у лиц с инвалидностью и ОВЗ	Отсутствие специально оборудованных мест для лиц с инвалидностью и ОВЗ	Перепланировка размещения столов в обеденном зале с учетом потребностей лиц с инвалидностью и ОВЗ
Потери времени у клиентов на ознакомление с меню.	Меню на листе бумаги формата А4 плохо доступно для чтения узкому кругу лиц и приводит к скоплению людей и потерям времени	Визуализация меню посредством создания электронной версии (с указанием ингредиентов и калорийности) и его демонстрацией на мониторе с большим экраном на общедоступном для широкого обзора месте
Отсутствие возможности для людей с ОВЗ сделать самостоятельно подходящий выбор блюд.	Меню на листе бумаги формата А4 не доступно для чтения лицам с инвалидностью и ОВЗ	Визуализация меню посредством создания электронной версии (с указанием ингредиентов и калорийности) и его демонстрацией на мониторе с большим экраном на общедоступном для широкого обзора месте
Низкая рентабельность столовой.	Ожидания, потери времени, неразнообразное меню не привлекают новых посетителей	Обновленное оборудование сократит время ожиданий, позволит разнообразить меню и привлечь новых посетителей



Диаграмма спагетти – «ДО» «Оптимизация работы столовой техникума»





Карта текущего состояния процесса «Оптимизация работы столовой техникума»



ПРОБЛЕМЫ

1	Потери времени из-за долгого ознакомления с меню, которое напечатано на листе бумаги формата А4 и доступно для чтения узкому кругу лиц и не доступно лицам с ОВЗ
2	Ожидания и потери времени из-за долгого обслуживания по причине отсутствия современной линии раздачи
3	Потеря времени и лишние перемещения сотрудников столовой из-за отсутствия мармитов с подогревом.
4	Лишние перемещения посетителей по залу с тарелками из-за отсутствия подносов и современной линии раздачи
5	Потеря времени из-за наличной оплаты на кассе.
6	Лишние перемещения посетителей по залу к мойке с использованными тарелками из-за отсутствия подносов.



Карта целевого состояния процесса «Оптимизация работы столовой техникума»

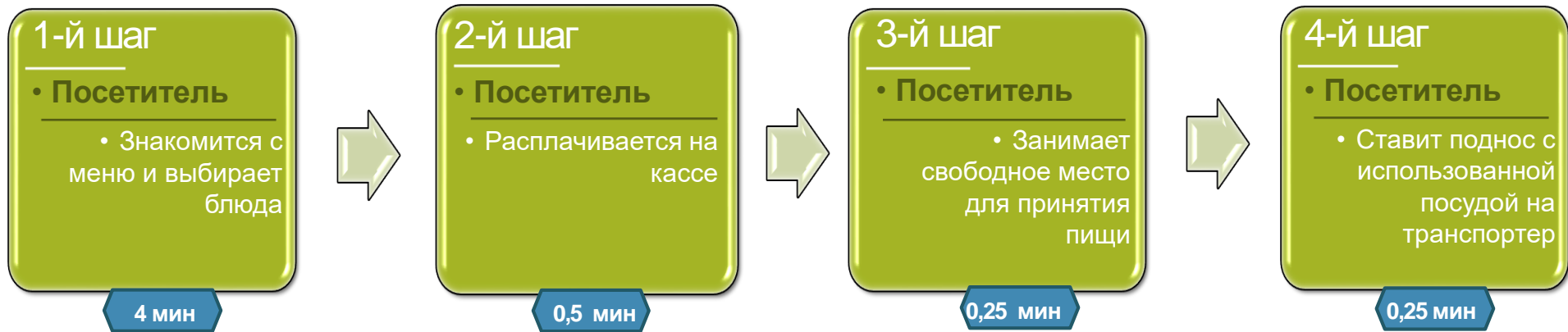
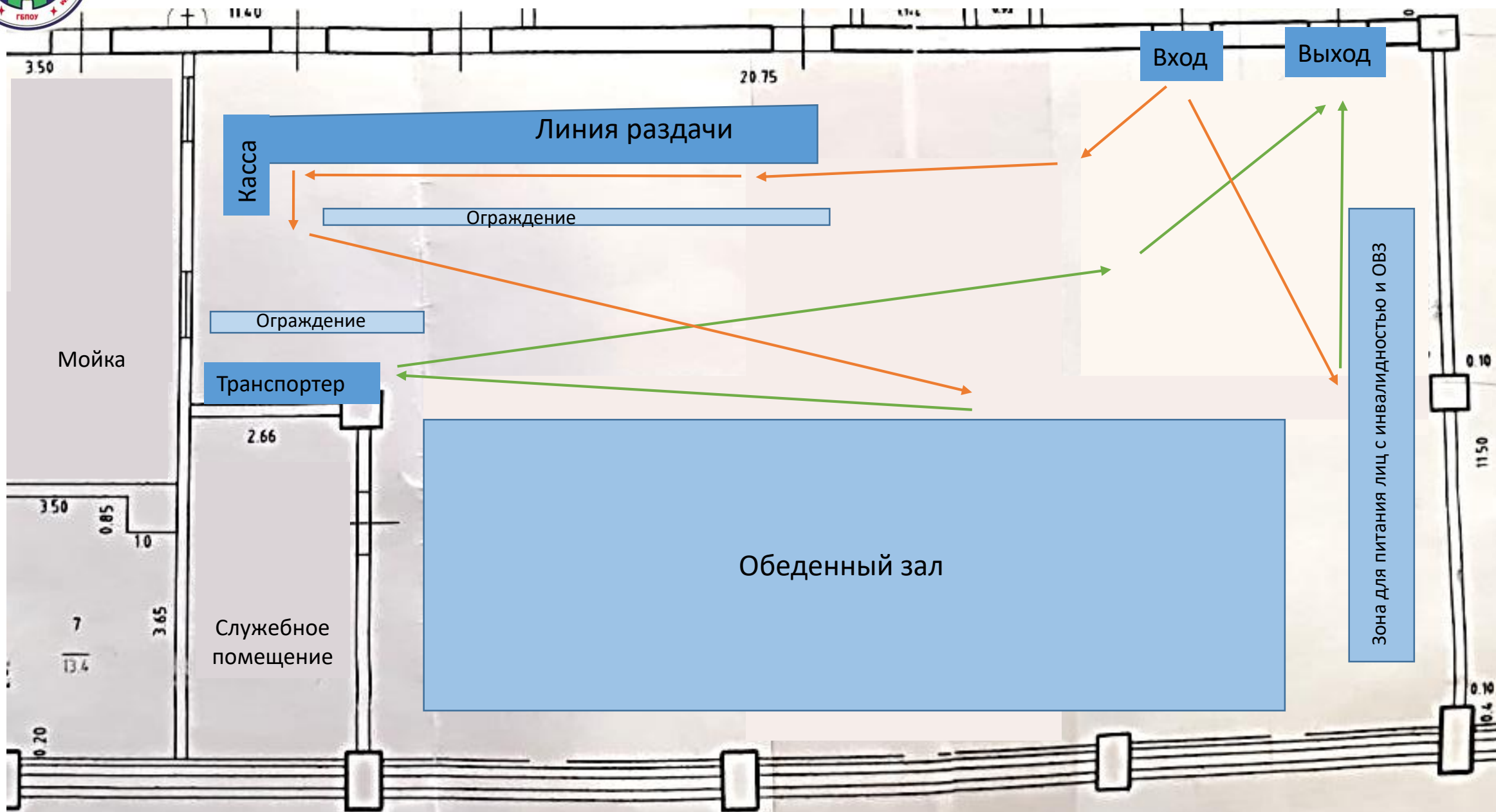




Диаграмма спагетти – «ПОСЛЕ» «Оптимизация работы столовой техникума»





Реализация мероприятий по достижению целевых показателей проекта «Оптимизация работы столовой»

До реализации проекта:



После:





Проект

«Оптимизация работы столовой техникума»

ЭФФЕКТИВНОСТЬ:

Наименование цели	До проекта	После внедрения проекта
Сокращение времени на обслуживание	15 мин	5 мин
Повышение уровня удовлетворенности работой столовой	70%	90%
Сокращение времени на приготовление вкусной и здоровой пищи	5 часов	2,5 часа
Оптимизация меню с учетом постных и приготовленных на пару блюд	1-2 наименования	4-5 наименований