

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 32 Г.ЛИПЕЦКА

Проект  
«Оптимизация заготовки пищевых продуктов для  
последующей кулинарной обработки»

2022 год



# Тема проекта: «Оптимизация заготовки пищевых продуктов для последующей кулинарной обработки»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель департамента образования  
администрации г. Липецка \_\_\_\_\_ С.В. Бедрова

Заведующая ДОУ № 32 г. Липецка  
\_\_\_\_\_ Н.В. Стрельникова

## Название проекта: «Оптимизация заготовки пищевых продуктов для последующей кулинарной обработки»

<p><b>1. Вовлеченные лица и рамки проекта</b></p> <p>1. <u>Заказчик проекта</u>: Заведующая Н.В. Стрельникова                  2. <u>Владелец процесса</u>: Шеф-повар Павлищева М.А.                  3. <u>Название процесса</u>: заготовка пищевых продуктов                  4. <u>Границы процесса</u>: от получения сырья со склада до тепловой обработки пищевых продуктов                  5. <u>Руководитель проекта</u>: заместитель заведующей Калинина Ю.И.                  6. <u>Команда проекта</u>:                  - старший воспитатель Антонова М.А.                  - шеф-повар Павлищева М.А.                  - шеф-повар Крамских В.В.                  - шеф-повар Попова Т.В.</p>			<p><b>2. Обоснование выбора</b></p> <p><u>Проблемы</u>:                  - долгий процесс заготовки пищевых продуктов.                  - неудовлетворенность работников пищеблока организацией рабочего пространства;</p>											
<p><b>3. Цели и плановый эффект</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование цели</th> <th>Текущий показатель</th> <th>Целевой показатель</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Максимальное сокращение временных издержек на излишнее перемещение работников пищеблока, за счет оптимальной организации рабочего пространства внутри ВПП</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сокращение времени процесса заготовки</td> <td>47 мин</td> <td>35 мин</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Эффект</u>: повышение производительности за счет рационального размещения кухонного инвентаря; повышение удовлетворенности работников пищеблока.</p>			Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель	Максимальное сокращение временных издержек на излишнее перемещение работников пищеблока, за счет оптимальной организации рабочего пространства внутри ВПП			Сокращение времени процесса заготовки	47 мин	35 мин	<p><b>4. Ключевые события проекта</b></p> <p>1. Старт проекта. Разработка паспорта проекта: 01.04.2022-30.04.2022                  2. Анализ текущей ситуации. Картирование процесса: 02.05.2022-31.05.2022                  3. Выявление коренных причин, формирование предложений по их решению: 01.06.2022-30.06.2022                  4. Разработка карты целевого состояния процесса: 02.07.2022-22.07.2022                  5. Защита выработанных предложений по совершенствованию (плана мероприятий): 27.07.2022-15.08.2022                  6. Реализация плана мероприятий: 22.08.2022-20.09.2022                  7. Контроль (производственный анализ) и стандартизация результатов: 21.09.2022-10.10.2022                  8. Закрытие проекта: 10.10.2022                  9. Мониторинг стабильности результатов: 11.10.2022-30.11.2022</p>		
Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель												
Максимальное сокращение временных издержек на излишнее перемещение работников пищеблока, за счет оптимальной организации рабочего пространства внутри ВПП														
Сокращение времени процесса заготовки	47 мин	35 мин												



## Карта текущего состояния процесса

ВПП=47 мин

ВПП цель = 35 мин



ненужные перемещения сотрудников пищеблока



неудобная организация и система хранения инвентаря производственного пространства пищеблока

## Анализ проблем



№ п/п	Проблема	Причина	Способ решения	Экономия времени
1	Ненужные перемещения сотрудников пищеблока	Необорудованное рабочее место повара необходимым инвентарем	Организация удобного и безопасного рабочего пространства повара. А также организация хранения и размещения кухонного инвентаря	2 мин
2	Неудобная организация производственного пространства пищеблока	Необходимый инвентарь хранится в разных помещениях	Организация пространства производственных цехов по системе 5С. Стандартизация размещения кухонного инвентаря	10 мин

# Пирамида проблем



**Федеральный уровень** – проблемы не выявлены

**Муниципальный уровень** – проблем не выявлено

**Проблемы ДОУ:**

- долгий процесс заготовки пищевых продуктов;
- недовлетворенность работников пищеблока организацией рабочего пространства



## Долгий процесс заготовки продуктов



Нет оптимальной и стандартизированной системы хранения инвентаря в каждом производственном цехе

# Карта целевого состояния процесса



ВПП цель = 35 мин



## План мероприятий по достижению целевых показателей («Дорожная карта»)



№ п/п	Наименование мероприятий	Срок реализации	Ожидаемый результат	Ответственный исполнитель
1	Анализ существующего расположения стеллажей в пищеблоке	22.08.2022 – 26.08.2022	Подсчет существующего количества стеллажей	Павлищева М.А. Крамских В.В. Попова Т.В.
2	Проведение этапа «Сортировка» по системе 5С в цехах пищеблока	29.08.2022 – 02.09.2022	Определение наиболее часто используемого инвентаря для размещения в непосредственной близости от рабочего места	Павлищева М.А. Крамских В.В. Попова Т.В.
3	Разработка оптимальной схемы размещения инвентаря в цехах пищеблока системе 5С	05.09.2022 – 09.09.2022	Стандартизация хранения и размещения кухонного инвентаря	Калинина Ю.И. Антонова М.А.
4	Разработка плана эргономичного размещения стеллажей для хранения инвентаря в цехах пищеблока	12.09.2022 – 15.09.2022	Организация удобного и безопасного рабочего пространства	Калинина Ю.И. Антонова М.А.
5	Перераспределение имеющихся стеллажей, в соответствии с разработанным планом	16.09.2022 – 27.09.2022	Удовлетворенность работников пищеблока организацией рабочего пространства	Павлищева М.А. Крамских В.В. Попова Т.В.
6	Размещение непосредственно в каждом цеху пищеблока фотографии идеального рабочего места	28.09.2022 – 05.10.2022	Поддержание порядка на рабочем месте в соответствии с разработанным планом размещения	Стрельникова Н.В. Калинина Ю.И. Антонова М.А.
7	Разработка СОК для повара о порядке действия при заготовке продуктов	28.09.2022 – 05.10.2022	Поддержание порядка на рабочем месте в соответствии с разработанным планом размещения	Антонова М.А.
8	Инструктаж с работниками пищеблока о нововведениях	05.10.2022 – 07.10.2022	Ознакомление и разъяснение сотрудникам пищеблока нововведений	Стрельникова Н.В. Калинина Ю.И.



## Диаграмма Ганта



	22.08.2022 – 26.08.2022	29.08.2022 – 02.09.2022	05.09.2022 – 09.09.2022	12.09.2022 – 15.09.2022	16.09.2022 – 27.09.2022	28.09.2022 – 05.10.2022	05.10.2022 – 07.10.2022
Анализ существующего расположения стеллажей в пищеблоке							
Проведение этапа «Сортировка» по системе 5С в цехах пищеблока							
Разработка оптимальной схемы размещения инвентаря в цехах пищеблока системе 5С							
Разработка плана эргономичного размещения стеллажей для хранения инвентаря в цехах пищеблока							
Перераспределение имеющихся стеллажей, в соответствии с разработанным планом							
Размещение непосредственно в каждом цеху пищеблока фотографии идеального рабочего места							
Разработка СОК для повара о порядке действия при заготовке продуктов							
Инструктаж с работниками пищеблока о нововведениях							

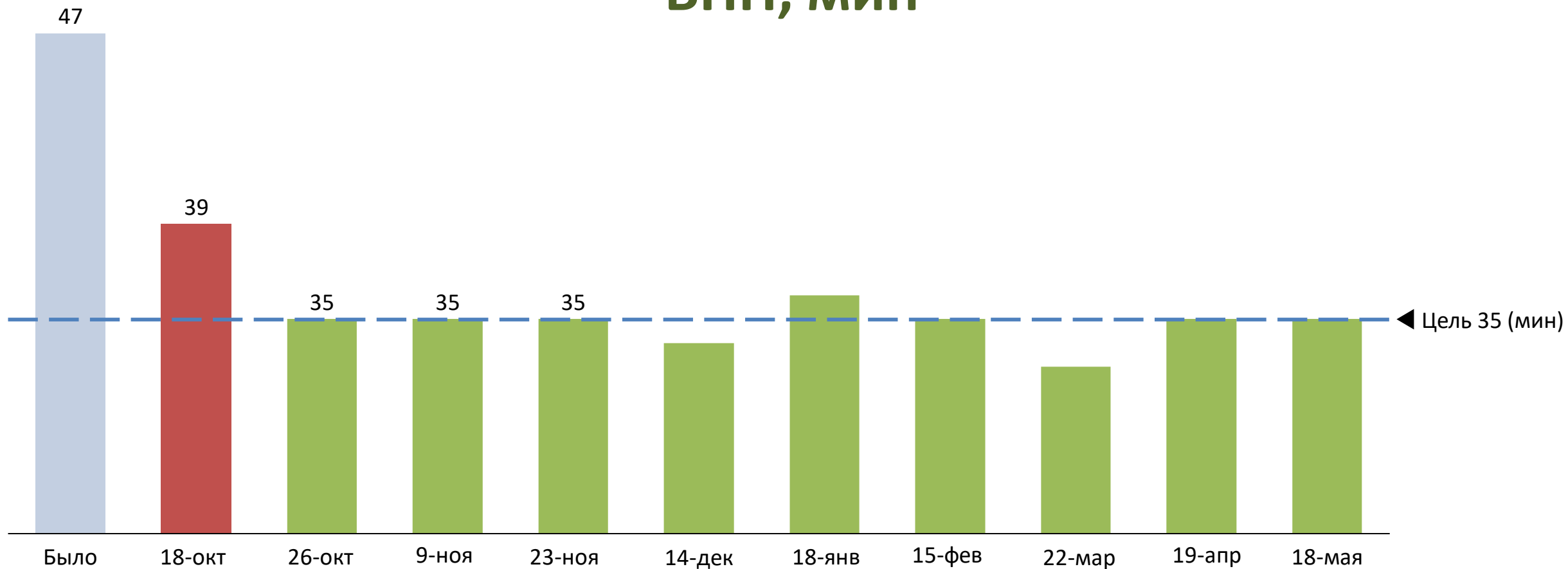
# Стандартизация: чек – лист заготовки пищевых продуктов для последующей кулинарной обработки



















№ п/п	Шаги	Продолжительность, мин	
		Цель	Факт
1	Получить сырье со склада	1,5	1,3
2	Принести сырье в цех	0,5	0,5
3	Выбрать необходимый инвентарь (тепловая обработка произведена заранее): нож, разделочная доска, емкости	0,5	0,5
4	Подготовка сырья для дальнейшей тепловой обработки	30	27
5	Положить подготовленное сырье в емкость	2	2
6	Отнести заготовку в горячий цех	0,5	0,5



## ВПП, мин





ДОУ № 32		Стандартная операционная карта (СОК) Оптимизация заготовки пищевых продуктов для последующей кулинарной обработки		СОК №1					
Подразделение	Время	Наименование операции		Дата	Лист/листов				
Пищеблок	35 мин	Заготовка пищевых продуктов		06.10.2022	1 \ 1				
№ шага	Рабочая пошаговая последовательность и используемый инструментарий	Показатели		Ключевые указания	Схема пошаговой рабочей последовательности				
		Время дн/мин	Ходьба, м						
1	Получение сырья со склада	1,5 мин	1	 					
2	Доставка сырья в цех	0,5 мин	12						
3	Выбор необходимого инвентаря	0,5 мин	0,5	 					
4	Подготовка сырья для дальнейшей тепловой обработки	30 мин	5	 					
5	Перекладывание подготовленного сырья в емкость	2 мин	0,5						
6	Доставка заготовки в горячий цех	0,5 мин	10						
Итого		35 мин	29						
СИЗ				Условные обозначения	Стандартный запас	Безопасность	Контроль качества	Критический путь	Требуется навык
	Маска	Одноразовые перчатки	Спецодежда						
Подписи									
Исполнитель	Заведущая	Заместитель заведующей	Составитель	ФИО	Подпись	Дата			
Шеф - повар	Стрельникова Н.В.	Калинина Ю.И.	Старший воспитатель	Антонова М.А.					



### Было

Долгий процесс заготовки пищевых  
продуктов за счет излишнего  
перемежения работников  
пищеблока



### Стало

Повышение производительности  
за счет рационального  
размещения кухонного инвентаря

