



**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Губкинский горно-политехнический колледж»**

ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОЕКТА

«Совершенствование санитарной обработки кухонного инвентаря в ходе учебного занятия»

**Директор ОГАПОУ ГГПК
Жилинкова Анна Петровна**

Команда проекта

№ п/п	Ф.И.О.	Должность и основное место работы	Выполняемые в проекте работы
1.	Жилинкова Анна Петровна	Директор ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»	Заказчик
2.	Смолич-Суркова Ольга Сергеевна	Преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»	Руководитель проекта
3.	Псарёва Елена Борисовна	Мастер ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»	Администратор проекта
4.	Королёва Елена Александровна	Преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»	Оператор мониторинга проекта
5.	Селезнева Ольга Александровна	Преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»	Член рабочей группы

Команда проекта



ШАГ 1

СОСТАВЛЕНИЕ КАРТОЧКИ ПРОЕКТА

Карточка проекта

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

А.П. Жилинкова

Общие данные:

Заказчик: Жилинкова А.П., директор ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Процесс: стандартизация рабочих мест для санитарной обработки кухонной посуды в лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Границы процесса: от постановки задачи до обеспечения рабочих мест в лаборатории «Учебная кухня ресторана» средствами, обеспечивающими визуализацию, стандартизацию, соблюдение правила санитарии при мытье кухонной посуды на всех требуемых этапах

Руководитель проекта: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Команда проекта: Псарёва Е.Б., мастер ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж», Королёва Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж», Селезнева О.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Обоснование:

«Ключевой процесс» - стандартизация санитарной обработки кухонной посуды в условиях учебного занятия

1. Растянута во времени из-за отсутствия четкого алгоритма и визуализации правил санитарной обработки кухонного инвентаря, до 1 часа
2. Необходимость внедрения постоянных, многочисленных, малых (по отдельности) улучшений, не требующих значительных инвестиций
3. Материальные потери на дополнительную закупку моющих средств из-за неправильной организации процесса санитарной обработки, 0,42
4. Текущее состояние процесса деятельности не согласованное, не последовательное, не точное и, как следствие, не качественное выполнение действий
5. Повышенная доля операционных действий, 0,76
6. Низкая удовлетворенность обучающихся качеством процесса, 31,8%
7. Низкая удовлетворенность обучающихся и преподавателя качеством процесса, 44,6%

Цели : Создание условий, обеспечивающих упорядочение объектов стандартизации, создание средств визуализации, обеспечение правильной санитарной обработки кухонного инвентаря

Наименование цели, дни/мин	Текущий показатель	Целевой показатель
Сокращение времени протекания процесса, мин.	247	214
Сокращение материальных потерь, доли	0,42	0,22
Повышение удовлетворенности обучающихся, %	31,8	98
Повышение удовлетворенности преподавателя, %	44,8	100

Эффекты:

- приоритетное обеспечение рациональной санитарной обработки кухонного инвентаря;
- создание средств визуализации (оповещающих, управляющих);
- упорядочение текущего процесса деятельности через согласованное, последовательное и качественное выполнение операций

Сроки реализации мероприятий проекта:

1. Старт проекта. Защита карточки проекта – 30.01.2021 г. – 31.05.2021 г.
2. Анализ текущей ситуации – 02.02.2021 г. – 24.02.2021 г.
 - 2.1. Разработка текущей карты процесса – 09.02.2021 г. – 19.02.2021 г.
 - 2.2. Поиск и выявление проблем – 02.02.2021 г. – 25.02.2021 г.
 - 2.3. Разработка целевой карты процесса 16.02.2021 г. – 31.03.2021 г.
 - 2.4. Разработка «дорожной карты» реализации проекта – 15.04.2021 г. – 24.04.2021 г.
3. Защита «дорожной карты» перед заказчиком – 27.04.2021 г.
4. Внедрение улучшений - 28.04.2021 г. – 25.05.2021 г.
5. Проверка и корректировка удовлетворенности - 26.05.2021 г. – 30.05.2021 г.
6. Закрытие проекта – 31.05.2021 г.

ШАГ 2

ПРОВЕДЕНИЕ
ЗАМЕРОВ ВРЕМЕНИ
ПО ПРОЦЕССУ

ЗАМЕРЫ ВРЕМЕНИ ПО ПРОЦЕССУ (начало)

Чек-лист №1

Исполнитель: Королев Е.А.

Время протекания процесса – 243 мин

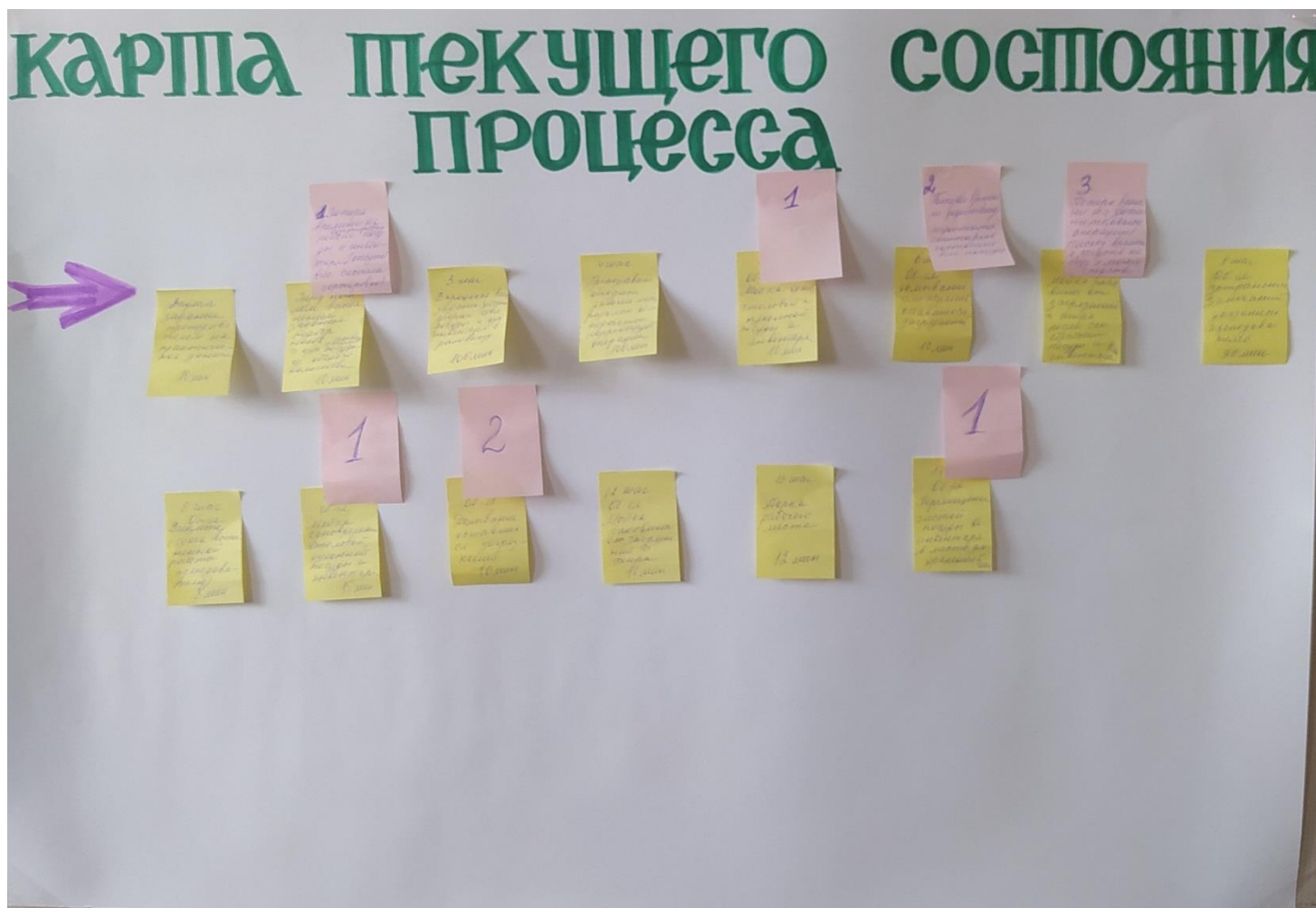
№ п/п	Наименование шага процесса	Дата проведения замера	Дата начала и окончания шага процесса	Время протекания процесса	Исполнитель шага процесса
1	Выдача задания на практическое занятие в «Учебной кухне ресторана»	10.02.2021	8.30-8.40	10 мин	Преподаватель
2	Перед началом выполнения задания подбор необходимого инвентаря и кухонной посуды, приборов из общего количества	10.02.2021	8.40-8.50	10 мин	Обучающийся
3	В процессе выполнения задания, т.е. при приготовлении блюд, уборка грязной столовой посуды и кухонного инвентаря в раковину	10.02.2021	8.50-10.30	100 мин	Обучающийся
4	Обход рабочих мест, разъяснение обучающимся, недочетов в выполнении работы, корректировка операций	10.02.2021	8.50-10.30	100 мин	Преподаватель
5	Мойка одновременно столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря	10.02.2021	10.30-10.40	10 мин	Обучающийся
6	Промывание, или перемывание, оставшихся загрязнений и жира	10.02.2021	10.40-10.50	10 мин	Обучающийся
7	Мойка раковины от загрязнений и жира, после сан.обработки столовой посуды и кухонного инвентаря	10.02.2021	10.50-11.00	10 мин	Обучающийся
8	Устранение замечаний, недочетов, ошибок, указанных преподавателем	10.02.2021	11.00-11.30	30 мин	Обучающийся
9	Защита (сдача) выполненной работы	10.02.2021	11.32-11.40	8 мин	Обучающийся

	преподавателем				
10	Мойка одновременно столовой и кухонной посуды, инвентаря после окончания работы	10.02.2021	11.40-11.55	15 мин	Обучающийся
11	Промывание, или перемывание, оставшихся на посуде загрязнений и жира	10.02.2021	11.55-12.05	10 мин	Обучающийся
12	Мойка раковины от загрязнений и жира, после мойки кухонного инвентаря	10.02.2021	12.05-12.15	10 мин	Обучающийся
13	Уборка рабочего места	10.02.2021	12.15-12.27	12 мин	Обучающийся
14	Перемещение чистой посуды и инвентаря в место для хранения	10.02.2021	12.27-12.33	5 мин	Обучающийся

ШАГ 3

ПОСТРОЕНИЕ КАРТЫ
ТЕКУЩЕГО СОСТОЯНИЯ ПРОЦЕССА
«КАК ЕСТЬ»
ОТ ВХОДА ДО ВЫХОДА
С ВЫЯВЛЕНИЕМ ПРОБЛЕМ,
ВЛИЯЮЩИХ НА
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЦЕССА

КАРТА ТЕКУЩЕГО СОСТОЯНИЯ



ВВЕДЕНИЕ В ПРЕДМЕТНУЮ ОБЛАСТЬ (ОПИСАНИЕ СИТУАЦИИ «КАК ЕСТЬ»)

Дата 28.03.2021 г



Исполнитель
Описание шага процесса
Продолжительность

Потери/проблемы

Шаг	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5	Шаг 6	Шаг 7
Преподаватель	Обучающийся	Обучающийся	Преподаватель	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
Выдача задания на практическое занятие в «Учебной кухне ресторана»	Перед началом выполнения задания подбор необходимого инвентаря и кухонной посуды, приборов из общего количества	В процессе выполнения задания, т.е. при приготовлении блюд, уборка грязной столовой посуды и кухонного инвентаря в раковину	Обход рабочих мест, разъяснение обучающемуся недочетов в выполнении работы, корректировка операций	Мойка одновременно столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря	Домывание или перемывание оставшихся загрязнений и жира	Мойка раковины от загрязнений и жира, после сан обработки столовой посуды и кухонного инвентаря
10 мин.	10 мин.	100 мин	100 мин	10 мин	10 мин	10 мин

Шаг 8	Шаг 9	Шаг 10	Шаг 11	Шаг 12	Шаг 13	Шаг 14
Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
Устранение замечаний, недочетов, ошибок, указанных преподавателем	Защита (сдача) выполненной работы преподавателю	Мойка одновременно столовой и кухонной посуды, и инвентаря после окончания работы	Домывание или перемывание оставшихся на посуде загрязнений и жира	Мойка раковины от загрязнений и жира, после мойки кухонного инвентаря	Уборка рабочего места	Перемещение чистой посуды и инвентаря в место для хранения
30 мин	8 мин.	15 мин	10 мин	10 мин	12 мин	5 мин

Потеря времени на поиск нужного инвентаря/Отсутствие системы сортировки

Потери времени на доделывание/Недостаточная санитарное состояние всей посуды

Потери времени на дополнительную операцию/Расход времени и материальных ресурсов на воду и моющие средства

Выявленные проблемы

№ п/п	Проблема	Время
1.	Потеря времени на поиск нужного инвентаря	10 минут
2	Потери времени на доделывание (домывание, перемывание)	20 мин
3	Потери времени на дополнительную операцию мытья раковины	20 мин

Время протекания процесса 50 мин

ШАГ 4

ПОСТРОЕНИЕ
ПИРАМИДЫ ПРОБЛЕМ,
ДИАГРАММЫ ИСИКАВЫ

ПИРАМИДА ПРОБЛЕМ



1. Расход моющих средств и воды, как следствие - материальные потери
2. Недостаточная удовлетворенность санитарным состоянием кухонного инвентаря и столовой посуды
3. Потеря времени на поиск нужного инвентаря

ДИАГРАММА ИСИКАВЫ



ШАГ 5

ПОИСК РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕТОДА
«5 ПОЧЕМУ?» И ОПРЕДЕЛЕНИЕ
ВКЛАДА В ЦЕЛЬ КАЖДОЙ
РЕШЕННОЙ ПРОБЛЕМЫ

МЕТОД «5 ПОЧЕМУ?»

1. Потеря времени на поиск нужного инвентаря

Почему?	Потому что весь инвентарь и кухонная посуда хранятся вместе
Почему?	Обучающиеся не знают куда и как правильно складывать использованную посуду и кухонный инвентарь
Почему?	Потому что отсутствует система сортировки
Почему?	Потому что отсутствует система хранения
Почему?	Потому что отсутствуют визуальные обозначения для отдельных мест хранения

Принятое решение: Ввести сортировку кухонного инвентаря

Вклад в достижение цели: **8 минут**

МЕТОД «5 ПОЧЕМУ?»

2. Потери времени на доделывание (домывание, перемывание)

Почему?	Потому что плохо помыта посуда и кухонный инвентарь
Почему?	Потому что столовая посуда дополнительно загрязнилась от жира кухонного инвентаря
Почему?	Потому что отсутствует сортировка кухонной и столовой посуды для дальнейшей санитарной обработки
Почему?	Потому что нет алгоритма и правил мытья посуды
Почему?	Обучающиеся не имеют доступа к информации о правилах мытья кухонной посуды

Принятое решение: Ввести визуализацию алгоритма правил санитарной обработки кухонного инвентаря

Вклад в достижение цели: **20 минут**

МЕТОД «5 ПОЧЕМУ?»

3. Потери времени на дополнительную операцию мытья раковины

Почему?	Потому что степень загрязненности столовой посуды и кухонного инвентаря различная
Почему?	Потому что столовая посуда дополнительно загрязнилась от жира кухонного инвентаря
Почему?	Потому что мылась совместно
Почему?	Потому что не помыли отдельно столовую посуду и кухонный инвентарь
Почему?	Потому что не была предусмотрена санитарная обработка столовой посуды отдельно от кухонного инвентаря

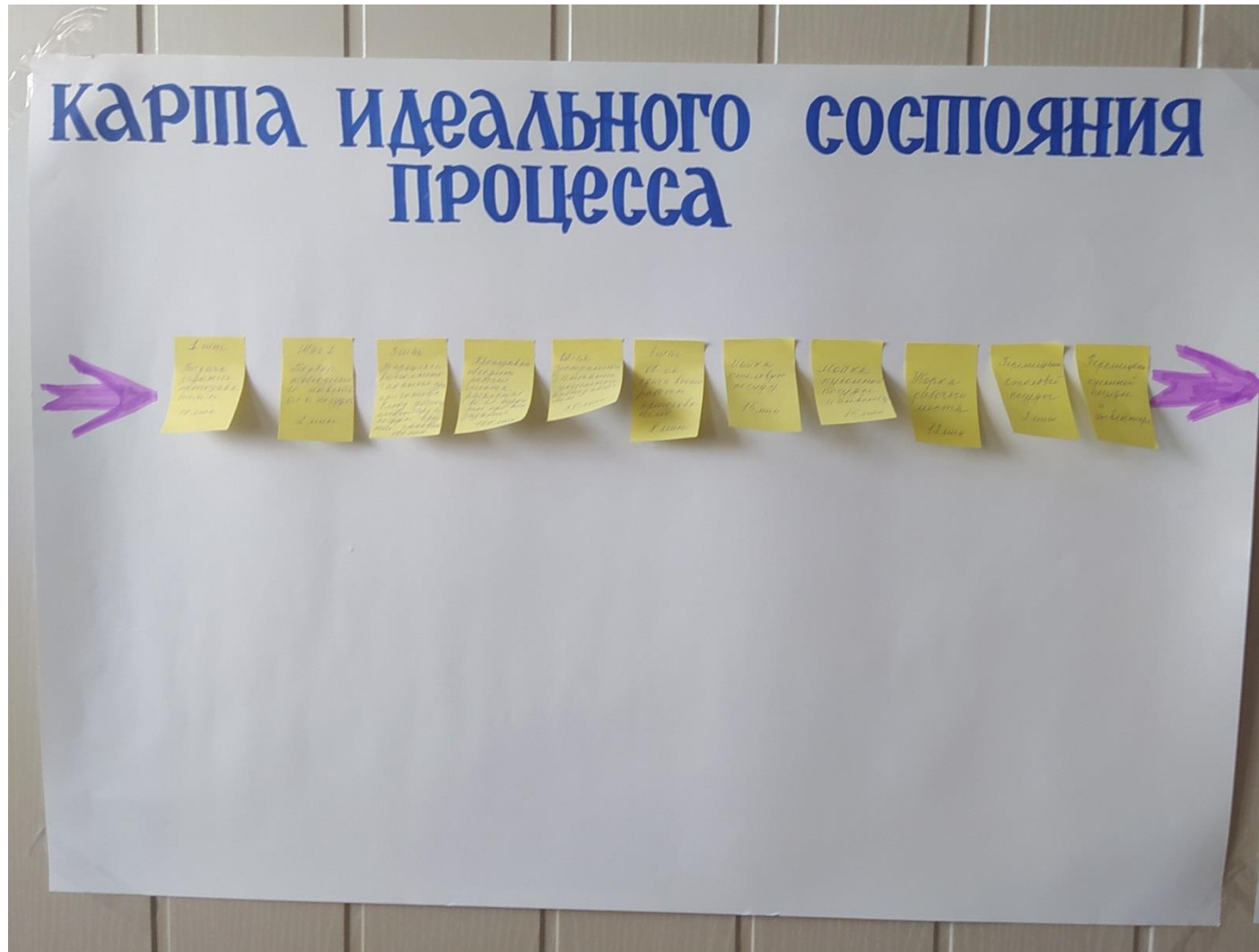
Принятое решение: Ввести санитарную обработку столовой посуды отдельно от кухонного инвентаря на учебном занятии

Вклад в достижение цели: **40 минут**

ШАГ 6

ПОСТРОЕНИЕ КАРТЫ ИДЕАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОЦЕССА

КАРТА ИДЕАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОЦЕССА



ШАГ 7

ПОСТРОЕНИЕ КАРТЫ ЦЕЛЕВОГО СОСТОЯНИЯ ПРОЦЕССА «КАК БУДЕТ»

Введение в предметную область (описание ситуации «как будет»)



Исполнитель
Описание шага процесса
Продолжительность

Карта целевого состояния

Дата

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5	Шаг 6
Преподаватель	Обучающийся	Обучающийся	Преподаватель	Обучающийся	Обучающийся
Выдача задания на практическое занятие в «Учебной кухне ресторана»	Перед началом выполнения задания подбор необходимого инвентаря и кухонной посуды, приборов	В процессе выполнения задания, т.е. при приготовлении блюд, уборка грязной столовой посуды и кухонного инвентаря в раковину	Обход рабочих мест, разъяснение обучающемуся недочетов в выполнении работы, корректировка операций	Мойка одновременно столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря	Устранение замечаний, недочетов, ошибок, указанных преподавателем
10 мин.	2 мин.	100 мин	100 мин	10 мин	30 мин

Шаг 7	Шаг 8	Шаг 9	Шаг 10	Шаг 1
Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
Защита (сдача) выполненной работы преподавателю	Мойка столовой после окончания работы	Мойка кухонной посуды и инвентаря после окончания работы	Уборка рабочего места	Перемещение чистой посуды и инвентаря в место для хранения
8 мин.	15 мин	15 мин	12 мин	12 мин



ШАГ 8

РАЗРАБОТКА ПЛАНА МЕРОПРИЯТИЙ
ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ,
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННЫХ И
СРОКОВ И РЕШЕНИЯ

Диаграмма Ганта

№ п/п	Наименование работы	Длитель ность	Дата начала	Дата окончания	Месяц			
					02	03	04	05
1	Разработка текущей карты процесса	10 дней	09.02.2021	19.12.2021				
2	Поиск и выявление проблем	23 дня	02.02.2021	25.02.2021				
3	Разработка целевой карты процесса	15 дней	16.03.2021	31.03.2021				
4	Разработка «дорожной карты» реализации проекта	9 дней	15.04.2021	24.04.2021				
5	Защита «дорожной карты» перед заказчиком	1 день	27.04.2021	27.04.2021				
6	Внедрение улучшений	29 дней	28.04.2021	25.05.2021				
7	Проверка и корректировка удовлетворенности	32 дня	26.05.2021	30.05.2021				
8	Закрытие проекта	1 день	31.05.2021	31.05.2021				

Контактные данные:

Руководитель проекта:

Смолич-Суркова Ольга Сергеевна

тел.:8 (950) 712-95-90

Администратор проекта:

Псарёва Елена Борисовна

тел.:8 47 241 2-26-37