



Бережливые проекты в ГБНОУ «ГМЛИ»

Свод состояния реализации проектов

15
ПРОЕКТОВ

Реализовано

9
ПРОЕКТОВ

В стадии реализации

3
ПРОЕКТОВ

В стадии проработки

3
ПРОЕКТОВ

Реализованные бережливые проекты

▶ Реализованы с 01.07.2018 до 10.09.2018

- ▶ Улучшение процесса приготовления пищи для организации питания обучающихся в ГБНОУ Губернаторский многопрофильный лицей-интернат.
- ▶ Внедрение 5 С в организационное пространство детских комнат с целью сокращения времени при подготовке к учебной деятельности
- ▶ Организация хранения оборудования в «лаборатории технических средств обучения-серверной» по системе 5С
- ▶ Внедрение системы 5С в учебных лабораториях
- ▶ Улучшение работы библиотеки ГБНОУ «ГМЛИ» в части выдачи книги по запросу
- ▶ Улучшение работы воспитателей интерната в ГБНОУ "ГМЛИ" «Пилоты Боинга»
- ▶ Бережливый проект «Навигация лицей»

▶ Реализованы до 01.01.2019

- ▶ Улучшение процесса документооборота в части договорной деятельности в ГБНОУ Губернаторский многопрофильный лицей-интернат.
- ▶ Улучшение процесса документооборота в части составления карт питания обучающихся в ГБНОУ Губернаторский многопрофильный лицей-интернат.

▶ В стадии реализации до 01.07.2019

- ▶ Улучшение процесса питания обучающихся в ГБНОУ Губернаторский многопрофильный лицей-интернат.
- ▶ Улучшение процесса документооборота в части создания автоматизированной системы формирования рабочей программы для педагогов
- ▶ Оптимизация процесса отъезда обучающихся из ГБНОУ «ГМЛИ» домой на каникулы.

Проекты первого этапа

Навигация

Разработка регламента по запросам посетителей для работников охраны

Разработка информационного стенда

Наличие указателей навигации по лицу

Сокращение времени

маршрута от главного входа в лицей к приемной директора – **5 минут**

Как было:



Как стало:



Проекты первого этапа

Введение 5 С в организационное пространство детских комнат с целью сокращения времени при подготовке к учебной деятельности

Отсутствие нарушений режима дня обучающимися
Повышение качества подготовки домашнего задания



Проекты ПЕРВОГО этапа

Внедрение системы 5С в лаборатории химии

Разработка регламентов хранения лабораторного оборудования

Создание электронной базы лабораторного оборудования

Сокращение времени подготовки оборудования к проведению лабораторных работ **на 21 минуту**

Сокращение времени выдачи приборов и оборудования непосредственно на уроке **на 9 минут**

Проекты первого этапа

Внедрение системы 5С в лаборатории химии

Разработка регламентов хранения лабораторного оборудования

Создание электронной базы лабораторного оборудования

Сокращение времени подготовки оборудования к проведению лабораторных работ **на 21 минуту**

Сокращение времени выдачи приборов и оборудования непосредственно на уроке **на 9 минут**

Картирование процесса подготовки лабораторного оборудования и химических реактивов по получению аммиака по состоянию на 01.09.2018 (как было)



Время на подготовку к лабораторной работе 29 минут

Проблемы (как есть)

1

Составление перечня оборудования и реактивов

2

Сбор реактивов согласно теме лабораторной работы

3

Сбор оборудования согласно теме лабораторной работы

4

Расстановка реактивов и оборудования

ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.10.2018 (целевое состояние)

Чек Лист

Лабораторная работа «Получение аммиака и его свойства»			
Оборудование	Навигация	Реактивы	Навигация
Штатив	Лабораторный стол	Аммония нитрат NH_4NO_3	
Пробирки		Кальция гидроксид $\text{Ca}(\text{OH})_2$	
Газоотводные трубки		Натрия гидроксид NaOH	
Фарфоровая посуда		Индикаторная бумага (универсальная)	
Весы			
Спиртовка			

Чек лист
Регламент.
30 сек.

Сбор
оборудования
 $0.5 \cdot 5 = 2.5$
МИН.

Сбор
реактивов
 $0.5 \cdot 4 = 2$
МИН.

Расстановка
по столам
 $30 \cdot 6 = 3$ МИН.

Увеличение ценности
процесса на 9 минут

Время на подготовку к
лабораторной работе 8 минут.

Стало 01.10.2018

ЛЕГЕНДА к навигации в кабинете химии 203

	набор "Парфюмер"		водяная баня, металлические ёмкости
	набор "Промышленное сырьё и продукция"		весы
	набор для моделирования		магнитная мешалка
	набор наиболее часто используемых растворов реактивов		электроплитка
	концентрированные кислоты		спиртовки
	реактивы с указанием группы хранения 1.1		оборудование для выполнения опытов с открытым огнём
	химическая посуда из стекла (по видам)		СИЗ лабораторные халаты
	мерная посуда		СИЗ экран, перчатки, защитные очки
	химическая посуда из фарфора		учебная литература, тетради
	лотки для раздачи реактивов и выполнения опытов		личные вещи



Результаты проекта

Снижение времени
подготовки оборудования к
проведению лабораторных
работ



	Текущее	Целевое
Снижение времени подготовки оборудования к проведению лабораторных работ	29	8

■ Текущее
■ Целевое

Снижение времени уборки
рабочего места



	Текущее	Целевое
Снижение времени уборки рабочего места	5	2

■ Текущее
■ Целевое

СТАТИСТИКА РАБОТЫ ХИМИЧЕСКОГО КРУЖКА

34 урока в год

Сайт кружка: https://vk.com/chem_gmli



Герб кружка:

включают 41 основной эксперимент и несколько десятков вспомогательных по следующим разделам химии

Неорганическая химия
23 эксперимента



Органическая химия
13 экспериментов



Аналитическая химия
3 эксперимента



Электрохимия
2 эксперимента



РЕЗУЛЬТАТ

обучение учащихся работе с десятками видов лабораторной посуды и оборудования



формирование музея практических и творческих достижений



выполнение работ для конференций, химических турниров, олимпиад



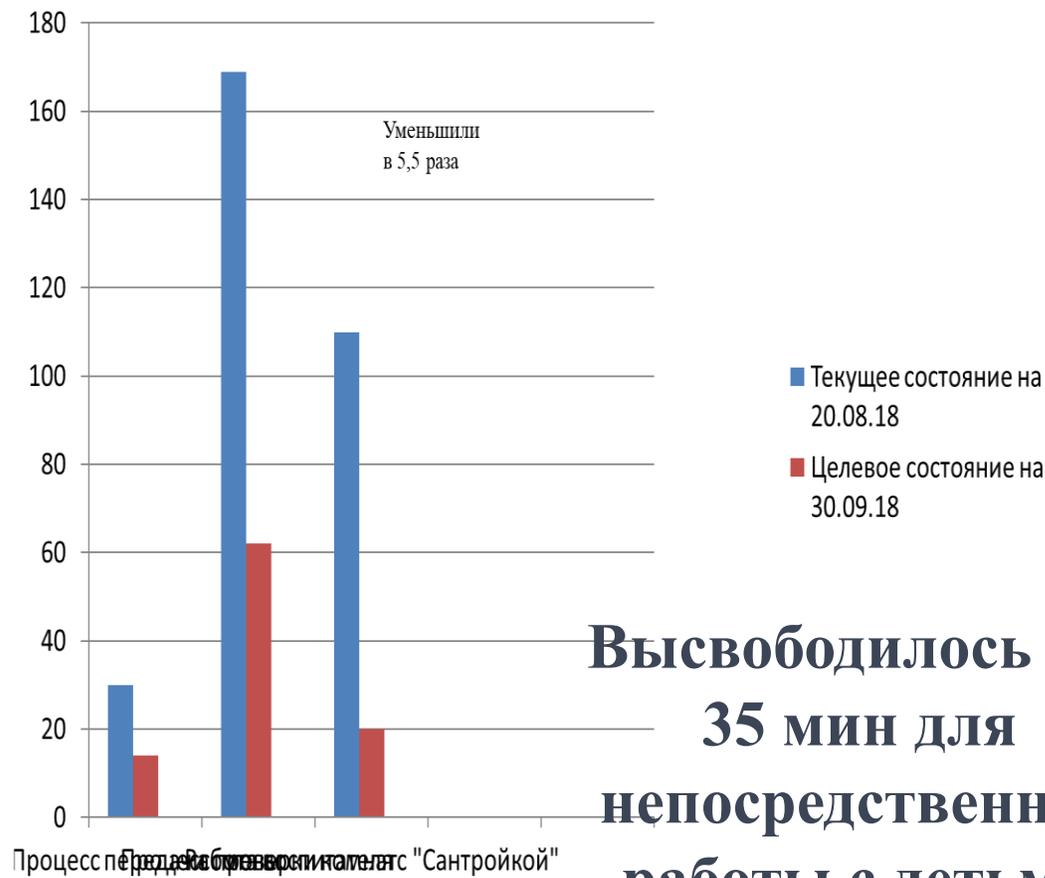
Проведение в рамках предметной недели ежегодного "Химического вечера"



Проекты первого этапа

Улучшение работы воспитателей интерната в ГБНОУ "ГМЛИ" «Пилоты Боинга»

- Сокращение времени процессов передачи смены, проверки санитарного состояния комнат, организации работы самоуправления (сантройка)
- Высвобождение времени для непосредственной работы с детьми, включая консультации с психологами по вопросам работы с детьми **3ч 35мин**
 - Отсутствие дефектов в предоставлении информации
 - Повышение эффективности и результативности работы воспитателей
 - Улучшение текущего процесса деятельности через согласованное, последовательное, точное и качественное выполнение операций.



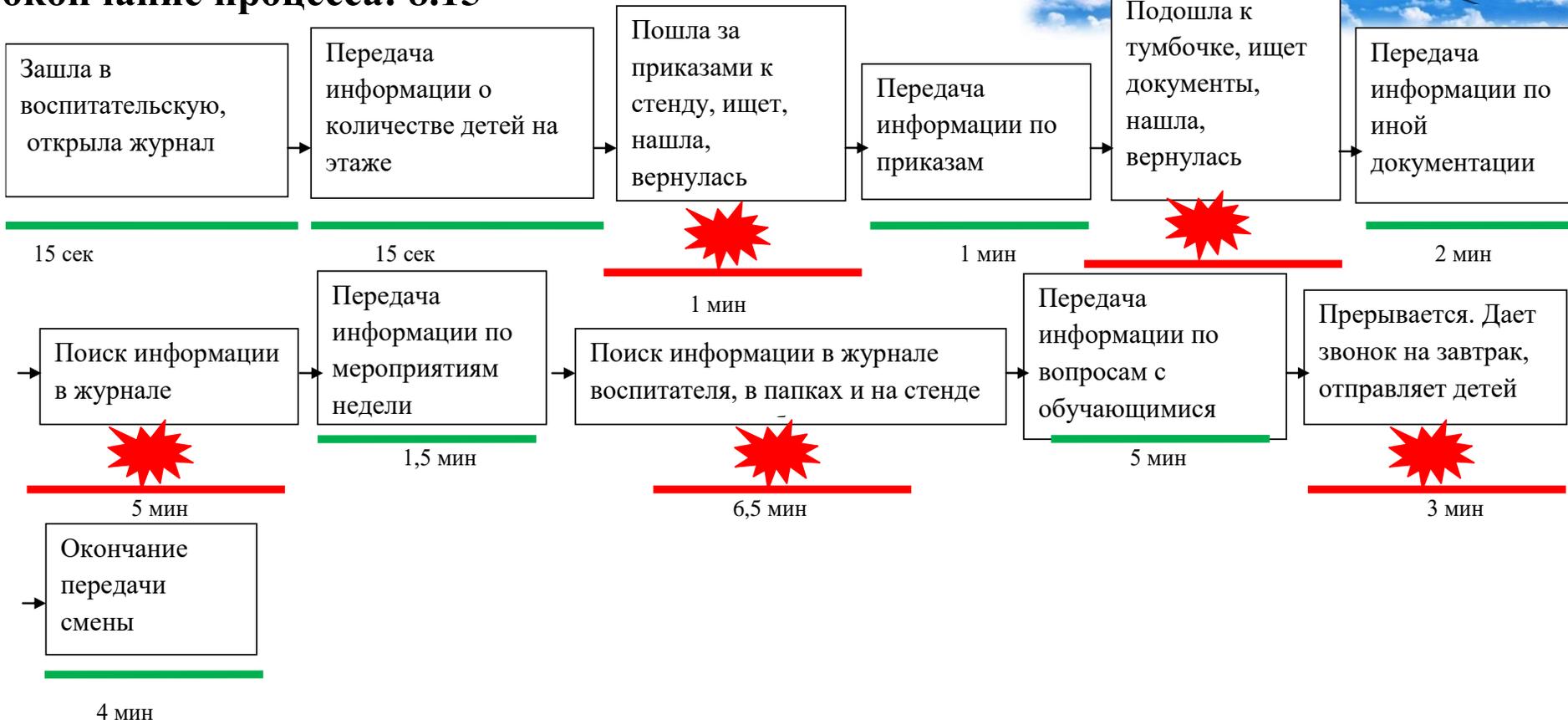
Высвободилось 3 ч 35 мин для непосредственной работы с детьми

КПСЦ ТЕКУЩЕЕ СОСТОЯНИЕ на 20.08.2018г.

Процесс: ПЕРЕДАЧА СМЕНЫ.

начало процесса: 7.45.

окончание процесса: 8.15



Время протекания процесса: **30 мин** передача смены

Полезного времени **14 мин** 

Потеря времени  **16 мин** 

КПСЦ ТЕКУЩЕЕ СОСТОЯНИЕ на 20.08.208г.

Процесс: ПРОВЕРКА КОМНАТ

начало процесса: 9.25.

окончание процесса: 12.54.



Время протекания процесса: **2 часа 49 мин**

Полезного времени: **1 час 27 мин**

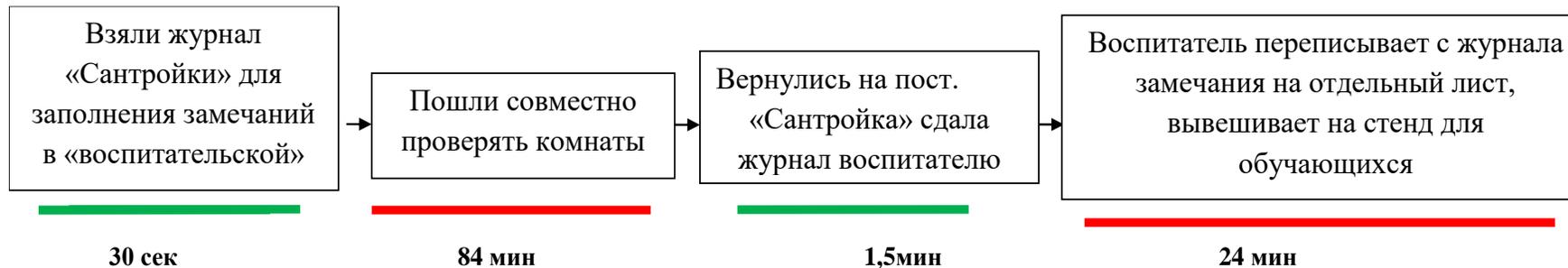
Потеря времени: **1 час 21,5 мин**

КПСЦ ТЕКУЩЕЕ СОСТОЯНИЕ на 20.08.208г.

Процесс: РАБОТА ВОСПИТАТЕЛЯ С
«САНТРОЙКОЙ». ПРОВЕРКА КОМНАТ

начало процесса: 20.10.

окончание процесса: 22.00.



Время протекания процесса: **1 час 50 мин**

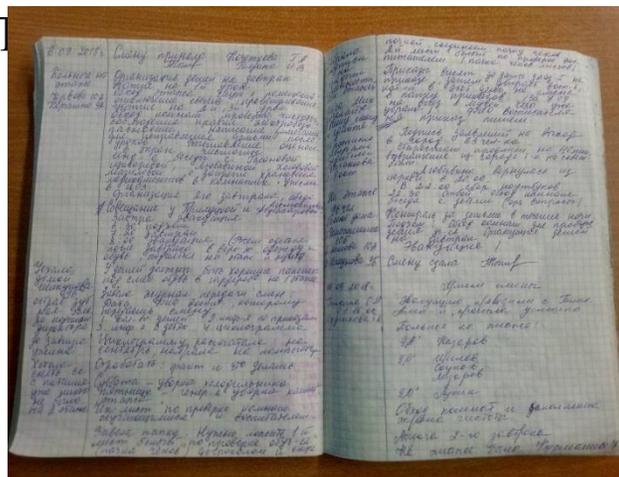
Улучшения работы воспитателей интерната «Пилоты Боинга»

Цель и результаты проекта



Цель проекта	<ul style="list-style-type: none">➤ Сокращение времени передачи смен➤ Сокращение времени проверки санитарно-гигиенического состояния комнат➤ Улучшение передачи информации по смене, заполнения документов воспитателя этажа➤ Улучшение работы самоуправления «Сантройка». Проверка комнат
Способ достижения	Внедрение в работу воспитателей интерната чек листов, системы 5 с
Результат проекта	Повышение эффективности работы воспитателя интерната, высвобождение времени для непосредственной воспитательной работы с обучающимися.
Организационные решения	<ul style="list-style-type: none">•Заведен отдельный журнал передачи смены•Разработан чек-лист по передачи смены•Оформлен стенд с приказами в воспитательской•Внедрены улучшения при проверке комнат (радиотелефон, переноска для ключей)•Разработаны чек-листы для проверки комнат

«Воспитательская» как БЫЛ



Журнал передачи смены

ЧЕК - ЛИСТ НА ПЕРЕДАЧУ СМЕНЫ ВОСПИТАТЕЛЕМ ИНТЕРНАТА				
Информация для передачи	Информация	Отметка о передаче	Отметка о приеме	Примечание
Дата: 28.08.18	Воспитатель сдал (ФИО): <i>Савицкая Е.В.</i>			
Воспитатель принял (ФИО): <i>Савицкая Т.А.</i>	Количество обучающихся: <i>28</i>	<i>Турецкая</i>	<i>Турецкая</i>	
Приказ на перемещение обучающихся (№, назначение):	Иная документация:			
Рабочие моменты с обучающимися:				

«Воспитательская» как СТАЛО



ЧЕК - ЛИСТ НА ПЕРЕДАЧУ СМЕНЫ ВОСПИТАТЕЛЕМ ИНТЕРНАТА

Информация для передачи	Информация	Отметка о передаче	Отметка о приеме	Примечание
Дата:				
Воспитатель сдал (ФИО) _____				
Воспитатель принял (ФИО) _____				
Количество обучающихся				
Приказ на перемещение обучающихся (№, назначение)				
Иная документация				
Рабочие моменты с обучающимися				



Было/Стало:

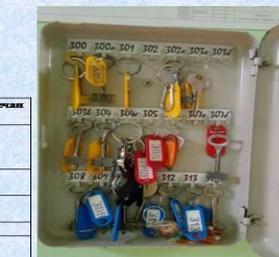
«Воспитательская» как БЫЛО



Журнал передачи смены



«Воспитательская» как СТАЛО



ЧЕК – ЛИСТ НА ПЕРЕДАЧУ СМЕНЫ ВОСПИТАТЕЛЕМ ИНТЕРНАТА

Информация для передачи	Информация	Отметка о передаче	Отметка о приеме	Примечания
Дата:				
Воспитатель сдана (Ф.И.О.)				
Воспитатель принял (Ф.И.О.)				
Количество обучающихся				
Присутки на занятиях:				
обучающихся (№, алфавитное)				
Иная документация				
Рабочие материалы с обучающимися				

«Воспитательская» как БЫЛО



«Воспитательская» как СТАЛО



СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ВОСПИТАТЕЛЯ ИНТЕРНАТА.

Процессы выполняемые воспитателем на рабочем месте:

- Работа с пед. документами в точные смены;
- Заполнение журнала передачи смен;
- Заполнение журнала оперативной информации.
- Работа с картами питания.
- Работа с иными документами.
- Работа по самообразованию.

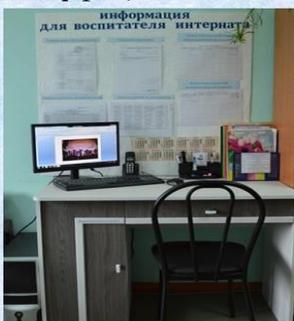


Утверждаю:
директор ГБНОУ «ГМЛИ»
Е.В. Мурышкина

Рисованные двери обучающихся

Таблички привлеканы

Документы, находящиеся на столе, строго соответствуют обозначениям информация для воспитателя интерната



информация для воспитателя интерната



Утром/вечер работы воспитателя/информация

План мероприятий лица на неделю

Документы хранятся в соответствии с обозначениями
Глотова Ю.С.
Галдина О.М.
Кочеткова Г.А.

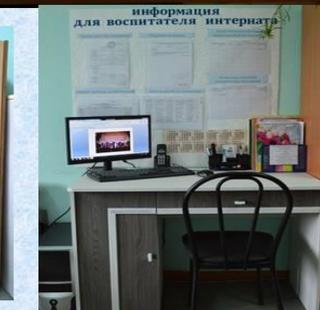
Пн. 29.10.	Вт. 30.10.	Ср. 24.10.	Чт. 31.10.	Пт. 01.11.	Сб. 02.11.	Вс. 03.11.
План мероприятий			заполняется по мере поступления информации			



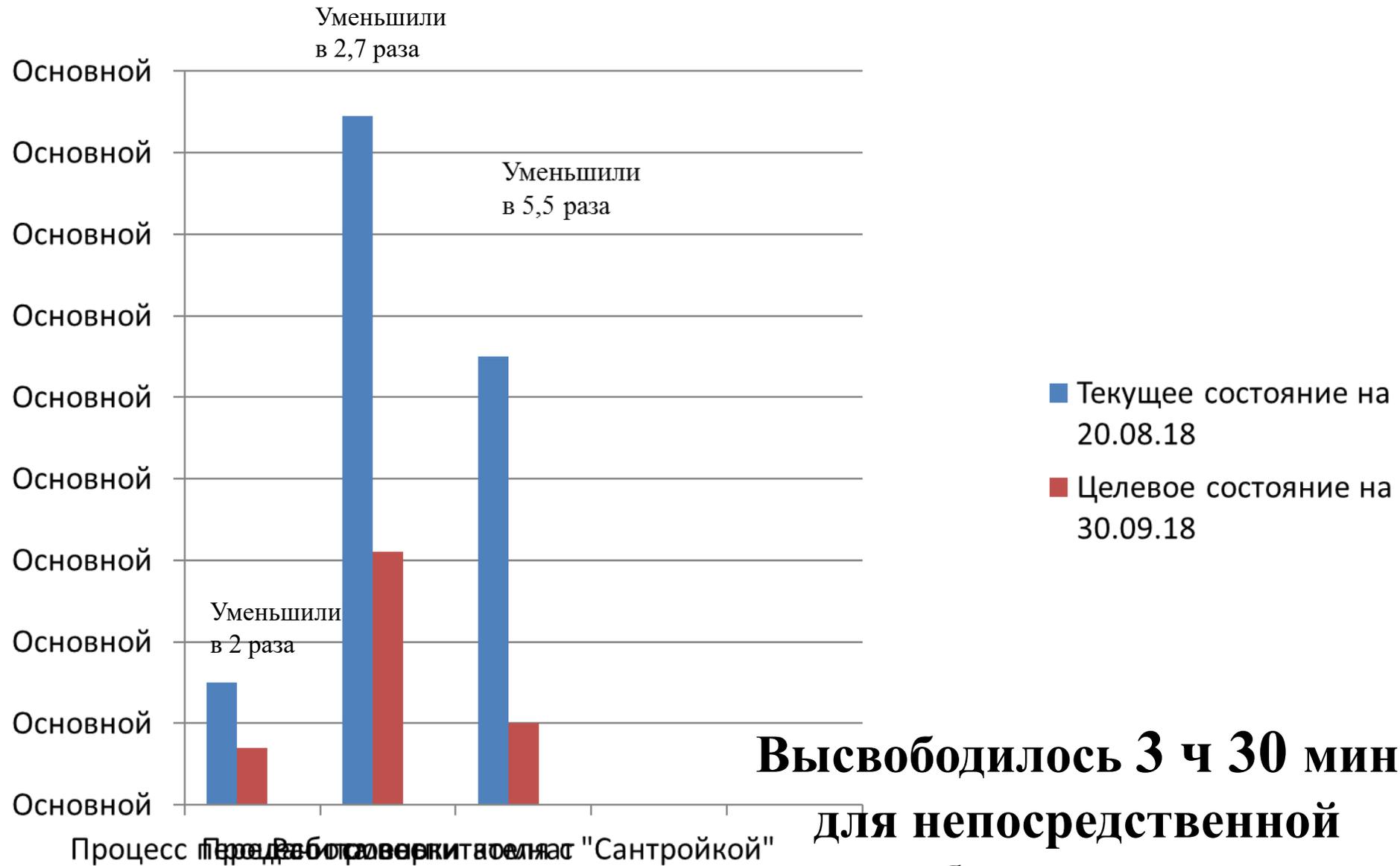
«Воспитательская» как СТАЛО



информация для воспитателя интерната



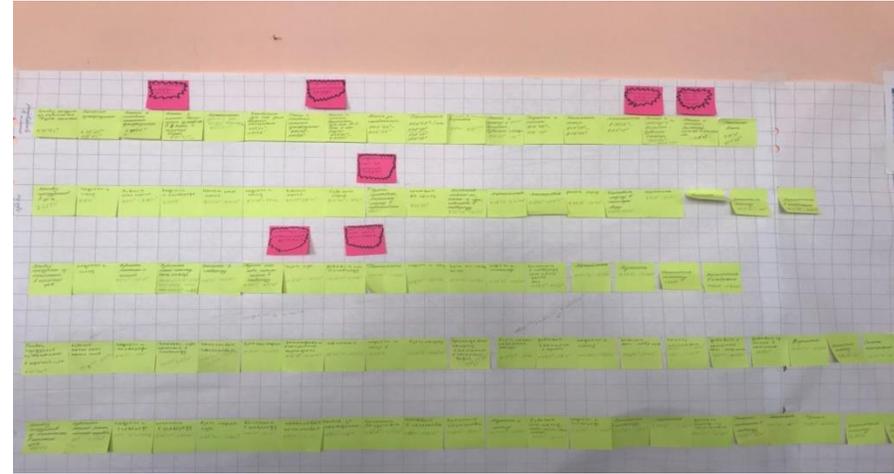
РЕЗУЛЬТАТ ПРОЕКТА



**Высвободилось 3 ч 30 мин
для непосредственной
работы с детьми**

Проекты первого этапа

Улучшение условий труда работы повара в процессе приготовления пищи для организации питания обучающихся в ГБНОУ «ГМЛИ»



Достижение уровня
удовлетворенности питанием - 93%
Использование вспомогательного
оборудования для снижения
физического напряжения поваров



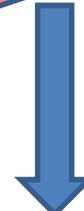
1. Нет устройств
облегчающих
работу повара,
недостаточное
количество посуды
для фасовки



Приобретение

Экономия – 3 мин.

2. Устаревшие
нормы суточного
рациона согласно
требований СанПин
2.4.5.2409-08



Решение на
Федеральном
уровне!!!





6. Неоптимальная логистика
(лишние перемещения, запутанные маршруты)



Перемещение продуктов из гарманже в холодильник горячего цеха
Экономия – 9 минут
537 метров
1973 шага

7. Большая продолжительность выдачи обеда



Сокращение выдачи обеда
Было 1:30 часа
Стало 1:00 час



Пирамида проблем



Текущее состояние Перечень проблем 06.09.2018

Устаревшие нормы суточного рациона согласно требований

1 СанПин 2.4.5.2409-08

2 Нет устройств облегчающих работу повара, недостаточное количество посуды для фасовки

3 Условия труда повара по «Спец оценки условий труда 3.2»

4 Наличие травмоопасных ситуаций

5 Перемещения тяжестей в процессе приготовления пищи

6 Неоптимальная логистика (лишние перемещения, запутанные маршруты)

7 Большая продолжительность выдачи обеда

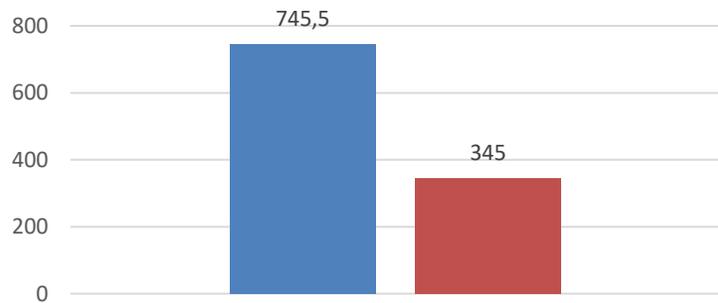
Диаграмма спагетти Процесс приготовления Обеда (Текущее состояние на 06.09.2018)



Количество шагов 8512 пройденное расстояние 2550 м.

Результаты проекта

Перенос тяжестей



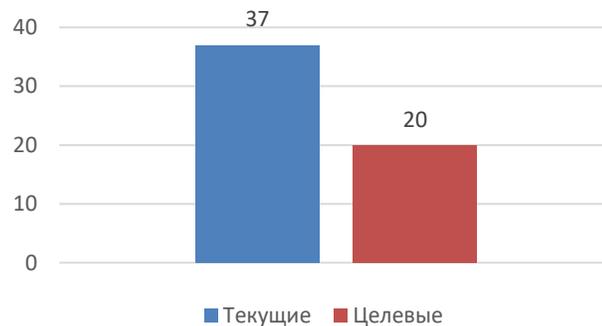
Количество шагов



Пройденное расстояние



Потери времени



Время затраченное на перенос тяжестей



УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ УСЛОВИЯМИ ТРУДА



Было:



Стало:



Проекты второго этапа

Проекты ВТОРОГО этапа

Наименование образовательного учреждения

Проекты
Ноябрь-декабрь 2018 года
1 полугодие 2019 года

Планируемые результаты

Оптимизация отчетности воспитателей

Сокращение числа различных форм отчетности воспитателей
Создание единой информационной цифровой системы отчетности воспитателей

Оптимизация ряда обслуживающих процессов

Сокращение этапов обработки информации

ГБНОУ «Губернаторский многопрофильный лицей-интернат»

Оптимизация организации внеурочной деятельности учителей

Разработка системы отчетности внеурочной деятельности

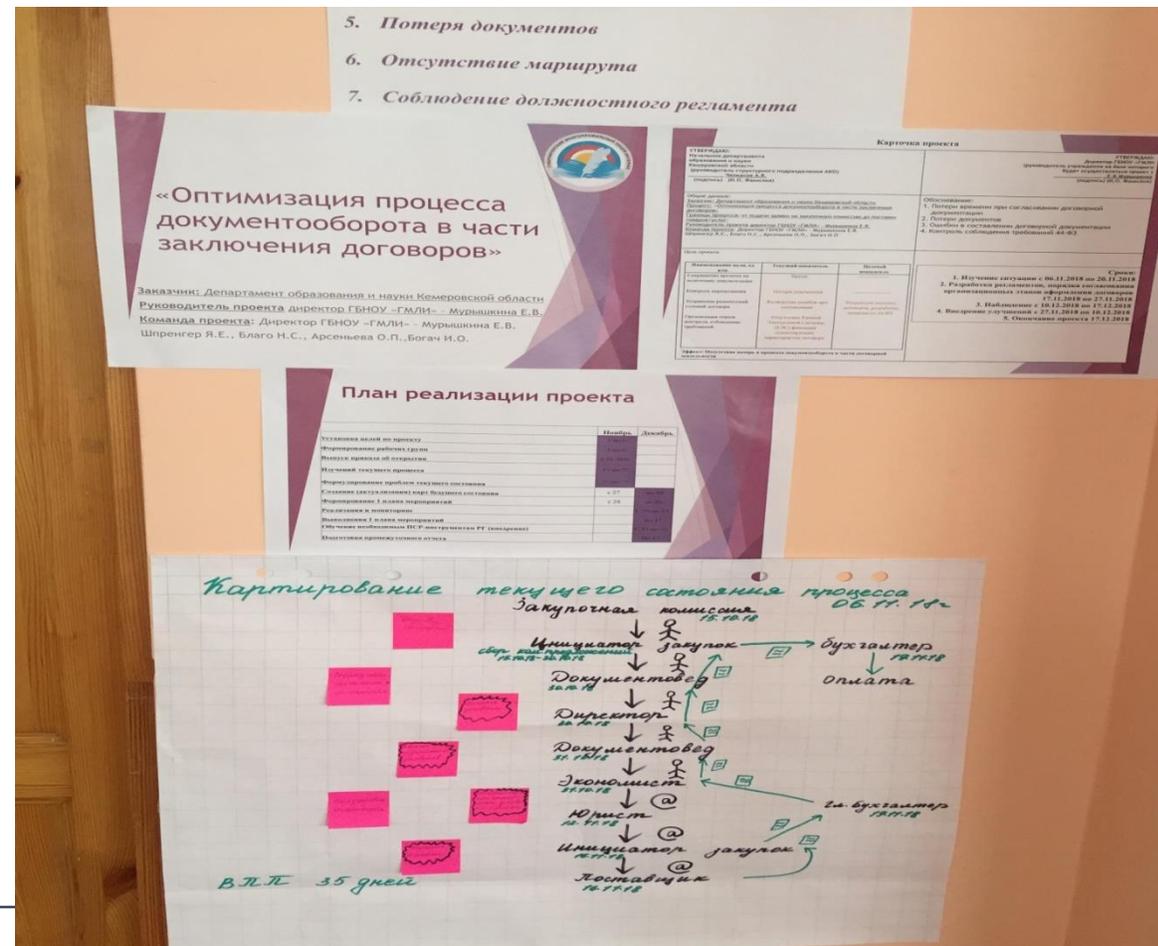
Оптимизация деятельности системы дополнительного образования

Разработка системы отчетности педагогов дополнительного образования

Проекты второго этапа

Процесс оптимизации документооборота в части заключения договоров

Достигнуто целевое значение: количество дней на заключение договора сокращено с 35 до 12/15

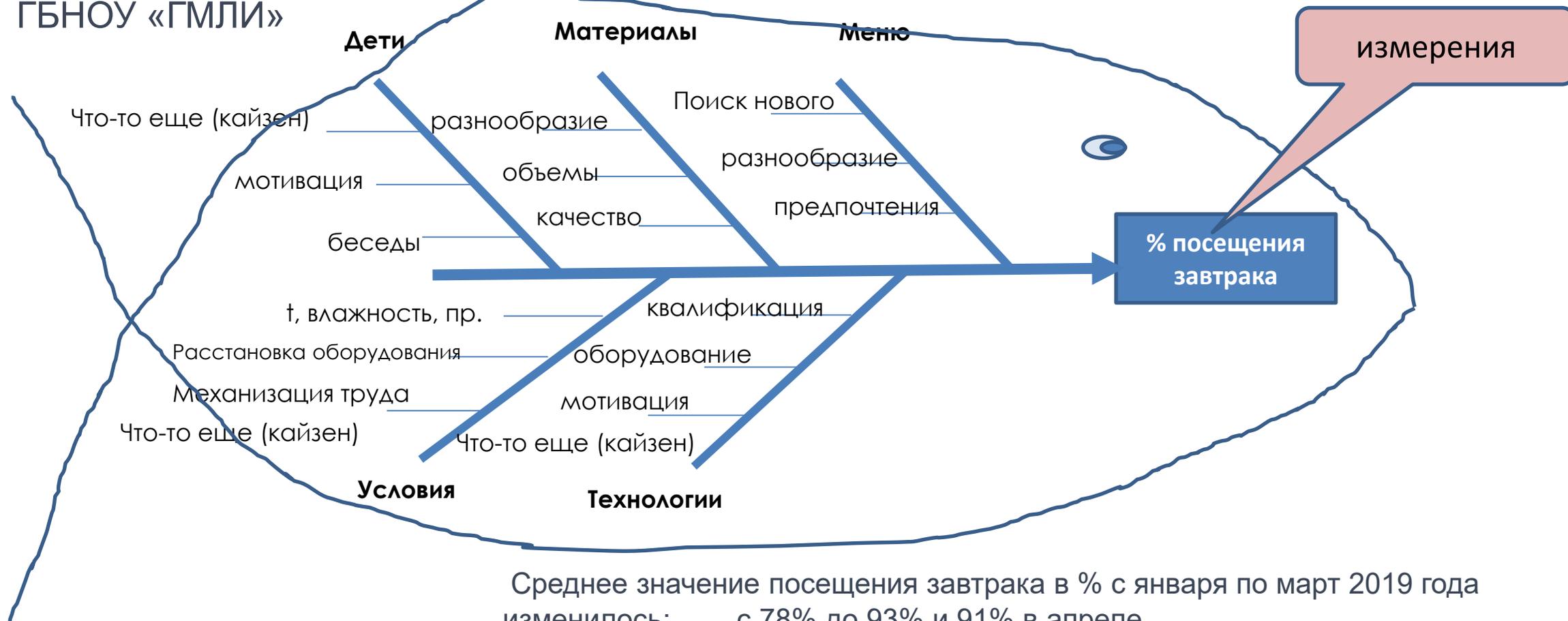


Проекты третьего этапа

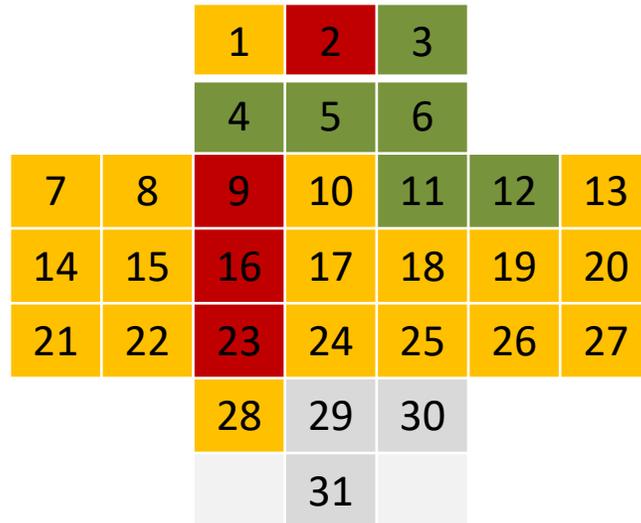
- ▶ Улучшение процесса питания обучающихся в ГБНОУ Губернаторский многопрофильный лицей-интернат.
 - ▶ Улучшение процесса документооборота в части создания автоматизированной системы формирования рабочей программы для педагогов
 - ▶ Оптимизация процесса отъезда обучающихся из ГБНОУ «ГМЛИ» домой на каникулы.
-

Применение диаграммы Исикавы для решения проблемы «% посещения завтрака»

Улучшение питания обучающихся
ГБНОУ «ГМЛИ»

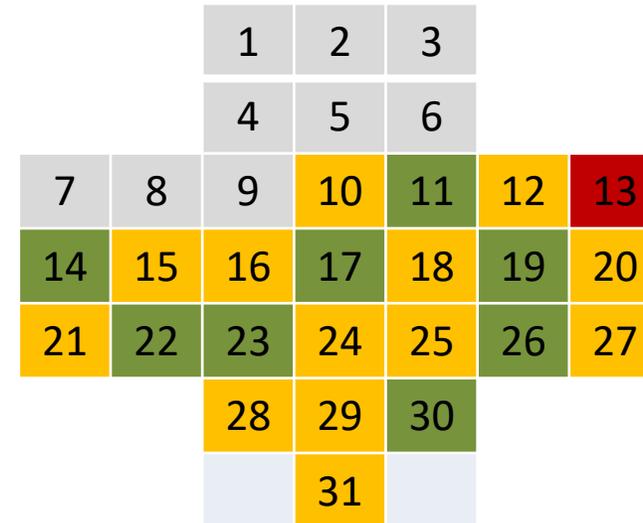


Декабрь



Потери по питанию
на завтраке – 33 516 руб

Январь



Потери по питанию
на завтраке – 16 200 руб

-  Низкий уровень посещаемости менее 70%
-  Средний уровень посещаемости 80 – 89%
-  Высокий уровень посещаемости 90% и более

Февраль

		1	2	3		
		4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
		28				

Потери по питанию
на завтраке – 26 568 руб

Март

		1	2	3		
		4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	Ка	ни	ку	лы	

Потери по питанию
на завтраке – 19 728 руб

Апрель

		1	2	3		
		4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
		28	29	30		

Потери по питанию
на завтраке – 25 488 руб

Май

		1	2	3		
		4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
		28	29	30		
			31			

Потери по питанию
на завтраке – руб

Июнь

		1	2	3		
		4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
		28	29	30		
			31			

Потери по питанию
на завтраке – руб

-  Низкий уровень посещаемости менее 70%
-  Средний уровень посещаемости 80 – 89%
-  Высокий уровень посещаемости 90% и более

Новое в работе:

Изучение теории процессного подхода
Выделение и классификация сети
процессов, реализующихся в учреждении
Представление собственной деятельности
каждой структуры в виде процесса
Введение системы SQDCM в процесс
управления

Процессы первого уровня

Процесс управления учреждением

Процесс управления развитием учреждения

Процесс управления качеством образования

Процесс управления кадрами

Процесс управления финансами

Процесс управления закупками

Процесс управления мат-тех запасами

Управляющие процессы

Основные процессы

Одаренные дети из сельской местности КО

Урочная деятельность

Процесс реализации предпрофильного образования

Процесс реализации профильного образования

Процесс профильной самореализации

Внеурочная деятельность

Процесс реализации олимпиадной деятельности

Процесс реализации н/п деятельности

Процесс реализации проектной деятельности

Процесс набора

Процесс психолого-педагогического сопровождения одаренных детей

повышения социальной, коммуникативной и педагогической компетентности родителей

Воспитательная система

Процесс адаптации

Реализация основных направлений концепции воспитания

Процесс реализации творческой деятельности

Процесс реализации спортивной деятельности

Процесс реализации социальной деятельности

Выпускник – здоровая, счастливая, свободная, ориентированная на труд личность

Обеспечивающие процессы

Правовое обеспечение

Материально-техническое обеспечение

Обеспечение безопасности

Медицинское обеспечение

Обеспечение питанием

Организационные процессы

Инф-тех обеспечение

Методическое обеспечение

документационное обеспечение

Учет и отчетность



Система SQDCM



Цели и задачи на 2019 год

Динамика роста активности



Планируемые результаты проектной работы

Достижение целей по SQDCM:

1. Снижение уровня заболеваемости обучающихся. Снижение уровня травматизма обучающихся.
2. Уровень качества освоения образовательных программ обучающимися не ниже 70%.
3. Отсутствие отклонений от сроков выполнения поставленных задач.
4. Отсутствие превышения среднего значения (по 4-м годам) потребления коммунальных услуг. Снижение потерь в процессе питания.
5. 100% вовлечение коллектива в овладение бережливыми методиками

Задачи на 2019 год:

1. Позитивные изменения в основных, обеспечивающих и обслуживающих процессах
2. Максимальный переход всех показателей SQDCM в зеленую зону
3. 100% вовлечение коллектива в овладение бережливыми методиками



Спасибо
за внимание!

