



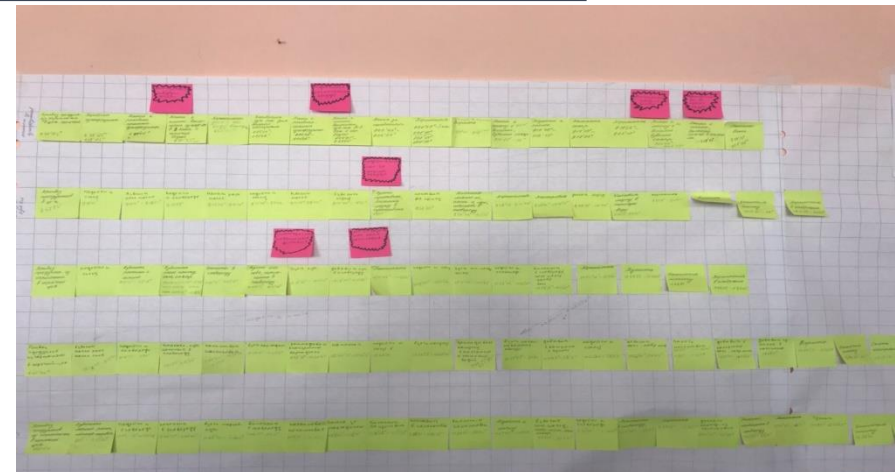
Бережливые проекты в ГБНОУ «ГМЛИ»

Улучшение условий труда
повара ГМЛИ



Проекты первого этапа

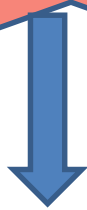
Улучшение условий труда работы повара в процессе приготовления пищи для организации питания обучающихся в ГБНОУ «ГМЛИ»



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



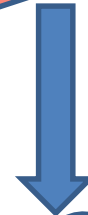
1. Нет устройств
облегчающих
работу повара,
недостаточное
количество посуды
для фасовки



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
продолжительн
ость 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



СанПин 2.4.5.2409-08



Нет устройств облегчающих работу повара, недостаточное количество посуды для фасовки



Условия труда повара по «Спец оценки условий труда 3.2»



Наличие травмоопасных ситуаций



Перемещения тяжестей в процессе приготовления пищи



Неоптимальная логистика (лишние перемещения, запутанные маршруты)



Большая продолжительность выдачи обеда

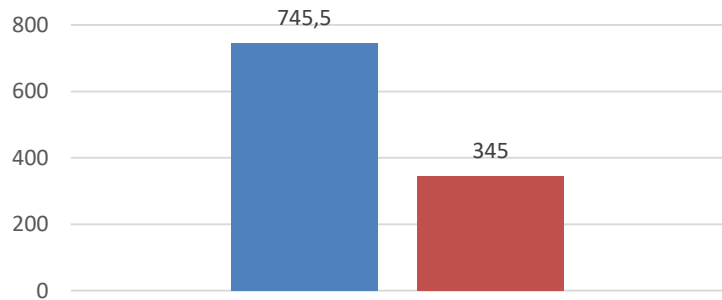
Диаграмма спагетти Процесс приготовления Обеда (Текущее состояние на 06.09.2018)



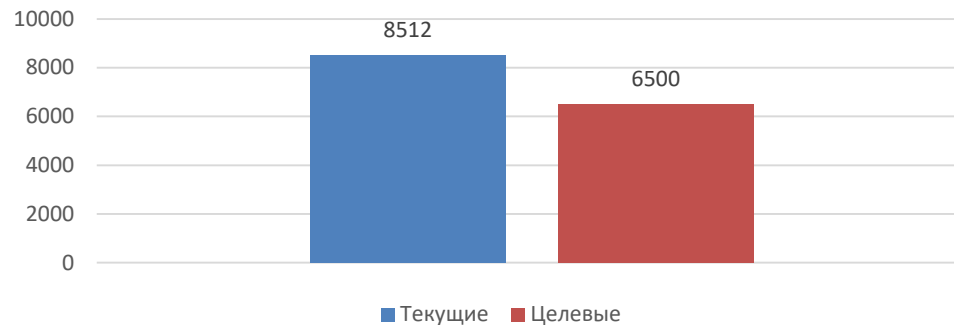
Количество шагов 8512 пройденное расстояние 2550 м.

Результаты проекта

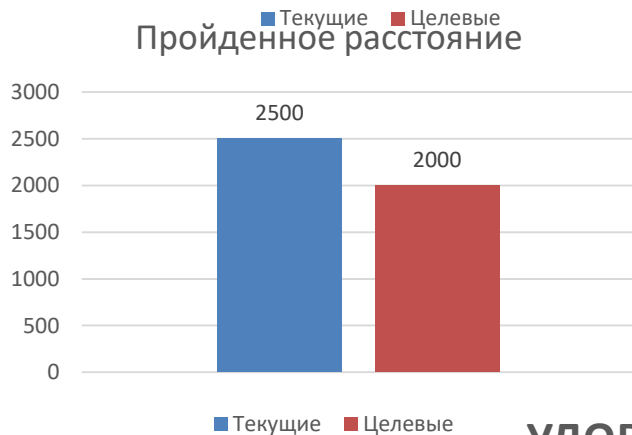
Перенос тяжестей



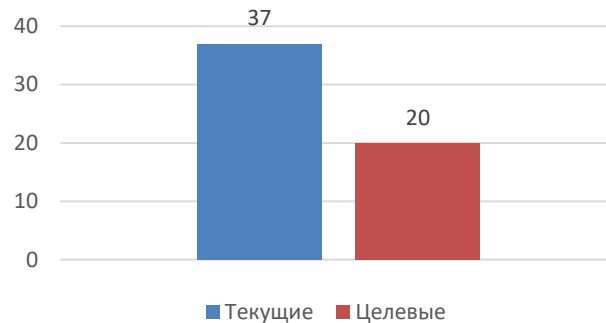
Количество шагов



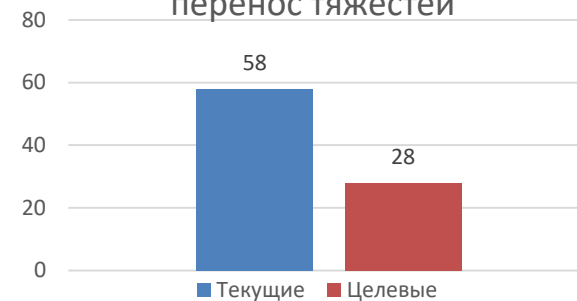
Пройденное расстояние



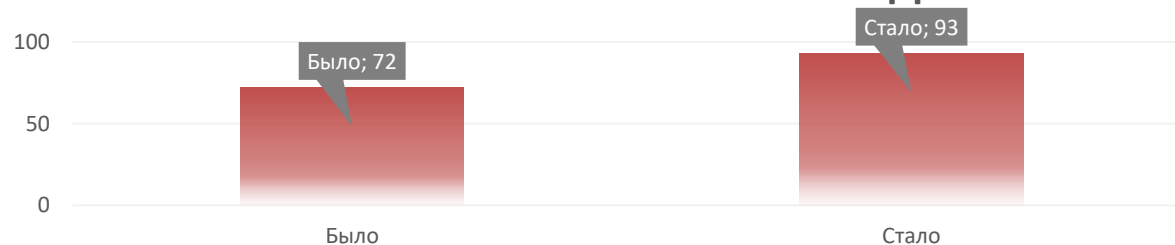
Потери времени



Время затраченное на перенос тяжестей



УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ УСЛОВИЯМИ ТРУДА



Было:



Стало:

