



Челябинская область



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №12» г.Кыштым»

КОРОБОЧНОЕ РЕШЕНИЕ по оптимизация процесса контроля хранения продуктов



Кыштым -2023г.



Ценность проекта

Реализация данного проекта обеспечит качество хранения продуктов в ДОУ, снижение заболеваемости, повышение посещаемости, выполнение Муниципального задания, удовлетворенность родителей, повышение имиджа ДОУ.

Проблемы

1. Большие временные затраты при проверке пищеблока
 2. Много времени на уточнение (изучение) пунктов СанПин и МР
 3. Необходимо время для составления акта по результатам проверки
 4. Временные потери на ознакомления с результатом проверки сотрудников пищеблока
-

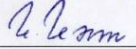


Карточка проекта



Карточка проекта « Оптимизация процесса контроля хранения продуктов в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №12» Кыштымского городского округа»

Утверждено:
Первый заместитель Губернатора
Челябинской области

 / И.А. Гехт

Министр образования и науки
Челябинской области

 / А.И. Кузнецов

1. Вовлеченные лица и рамки проекта

Заказчик процесса: заведующий МДОУ «Д/с №12» Ершова Ирина Сергеевна, работница пищеблока

Владелец процесса: заведующий МДОУ «Д/с №12» Ершова Ирина Сергеевна

Периметр проекта: склад продуктов пищеблока МДОУ «Детский сад №12 г. Кыштыма»

Границы процесса: от начала процедуры контроля за хранением продуктов на пищеблоке до окончания процедуры контроля

Руководитель проекта: медицинская сестра МДОУ «Д/с №12» Долгова Елена Александровна

Команда проекта: старший воспитатель Нигматулина Эльвира Владимировна, медицинская сестра Долгова Елена Александровна, завхоз Толстикова Наталья Петровна МДОУ «Д/с №12»

2. Обоснование выбора

Ключевой риск: не выполнение пунктов 3.13., 3.8, 2.2. СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.6.1.,6.6.,7,6.9., 10 МР 2.3.6.02033-21, в части регламентирования хранения продуктов

Последствия: снижение качества хранения продуктов, повышение заболеваемости, снижение посещаемости, невыполнение Муниципального задания, неудовлетворенность родителей, снижению имиджа ДОУ

Причины возникновения: отсутствие Чек-листа для контроля за хранением продуктов в ДОУ

Ценность для заказчика: реализация данного проекта обеспечит качество хранения продуктов в ДОУ, снижение заболеваемости, повышение посещаемости, выполнение Муниципального задания, удовлетворенность родителей, повышение имиджа ДОУ

3. Плановый эффект


Наименование показателя	Текущий показатель	Целевой показатель
Временные затраты на протекание контроля работы пищеблока	60 мин*	уменьшится в 2 раза
Чек-лист контроля за хранением продуктов	отсутствует	наличие

*Показатель будет уточнен в ходе картирования текущего состояния процесса

4. Ключевые события проекта

1. Старт проекта – 21.12.2022г.
2. Диагностика и разработка целевого состояния процесса – 22.12.2022-11.02.2023.
разработка карты текущего состояния процесса – 22.12.-28.12.2022;
разработка карты целевого состояния процесса – 29.12.-15.01.2023;
разработка плана реализации проекта – 16.01.-26.01.2023.
3. Установочное совещание по защите подходов оптимизации процесса – 27.01.2023.
4. Внедрение улучшений – 28.01.-15.02.23.
5. Анализ и оценка достижения целевых показателей проекта 16.02.-26.02.23.
6. Защита и закрытие проекта – 26.02.-28.02.23

Согласовано:
Ректор государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования «Челябинский институт развития профессионального образования»

 / Е.П. Сичинский



Руководитель и команда проекта

Руководитель - Ершова Ирина Сергеевна - заведующий

- Команда проекта:
- Долгова Елена Александровна-медсестра
- Толстикова Наталья Петровна – завхоз
- Нигматулина Эльвира Владимировна - ст.воспитатель



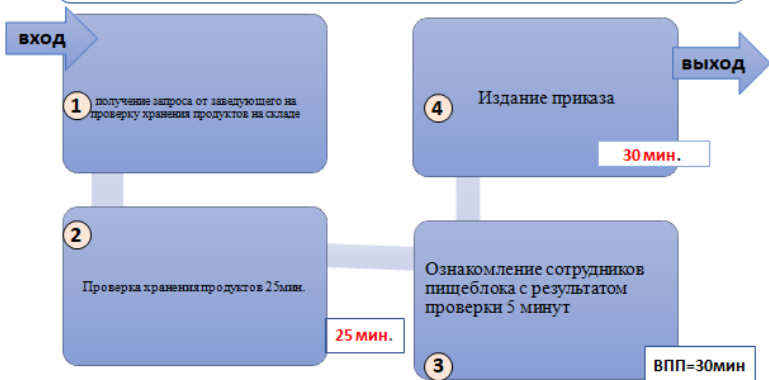


Процесс подготовки костюмов к утреннику ДО и ПОСЛЕ оптимизации

Процесс – контроль хранения продуктов (до оптимизации)



Процесс – контроль хранения продуктов (после оптимизации)



Приказ на открытие проекта

Презентация Kick off

План мероприятий по реализации Проекта

Протокол закрытия проекта

Презентация закрытия проекта

Страница на сайте ДОО «Бережливое образование»





Достигнутые результаты по проекту

Целевые показатели

- временные затраты на протекание контроля работы пищеблока:
- уменьшить с 60 минут в 2 раза (30 мин)
- разработать чек – лист контроля за хранением продуктов

Мероприятия

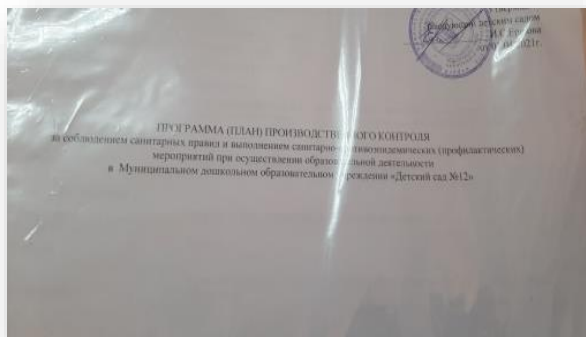
- разработка чек-листа с точным указанием п.п.СанПин и МР;
- отформатировать чек-лист, включив графу, позволяющую прописать выводы по результатам проверки комиссии (проверяющего);
- дополнить чек-лист графой для ознакомления с результатами проверки сотрудников.

Полученные эффекты

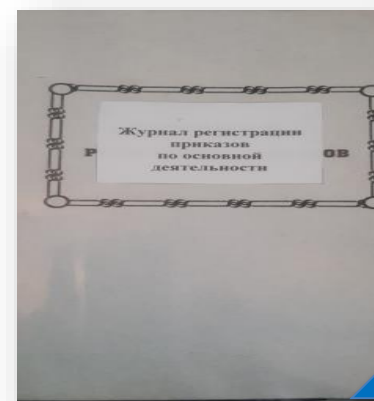
- сократились временные затраты на протекание контроля работы пищеблока в 2 раза с 60 мин. до 30мин.
 - разработан чек-лист контроля хранения продуктов
-



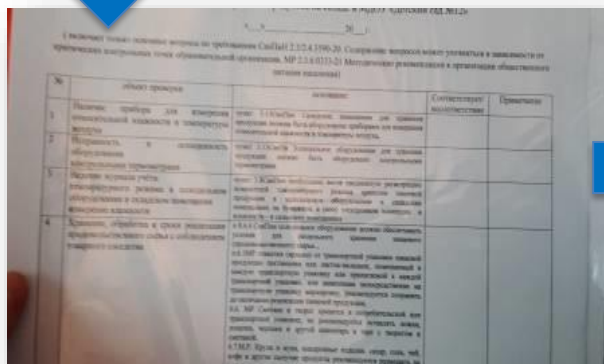
Стандарт процесса проведения контроля хранения продуктов



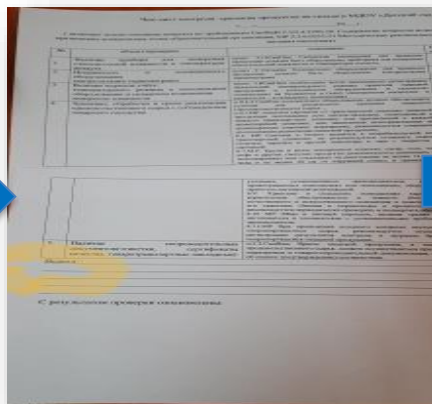
Возникновение потребности в контроле хранения продуктов



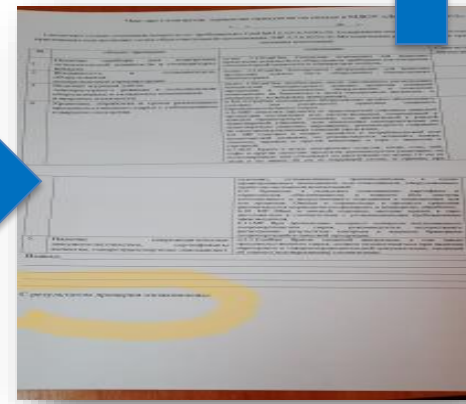
Издать приказ «О результатах проверки»



Взять чек – лист из папки «Бланки по производственному контролю»



Внести замечания, рекомендации в графе «Вывод» чек-листа



Ознакомить сотрудников пищеблока с результатом проверки в чек-листе