

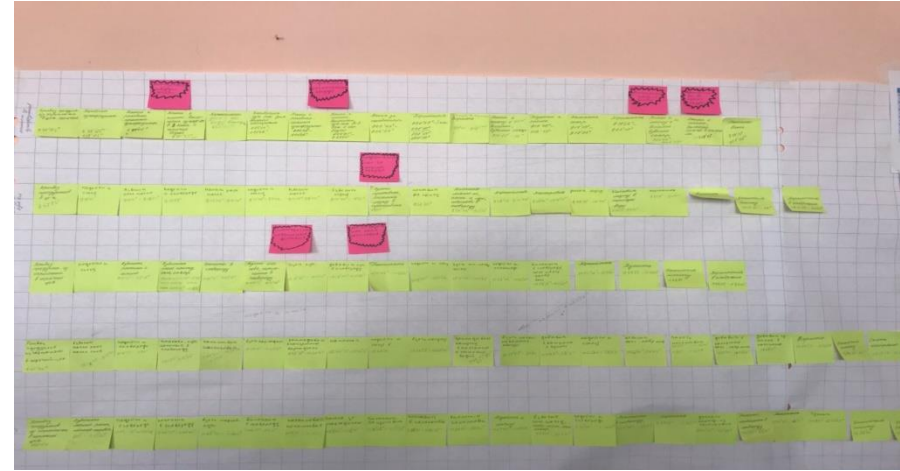


Бережливые проекты в ГБНОУ «ГМЛИ»

Улучшение условий труда
повара ГМЛИ

Проекты первого этапа

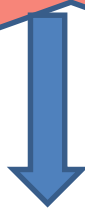
Улучшение условий труда работы повара в процессе приготовления пищи для организации питания обучающихся в ГБНОУ «ГМЛИ»



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



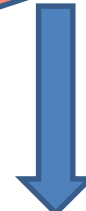
1. Нет устройств
облегчающих
работу повара,
недостаточное
количество посуды
для фасовки



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 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

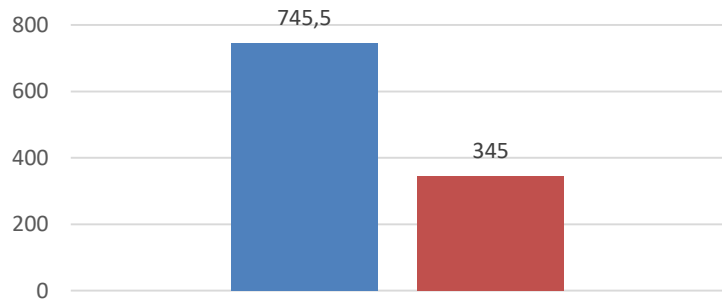
5 Перемещения тяжестей в процессе приготовления пищи

6 Неоптимальная логистика (лишние перемещения, запутанные маршруты)

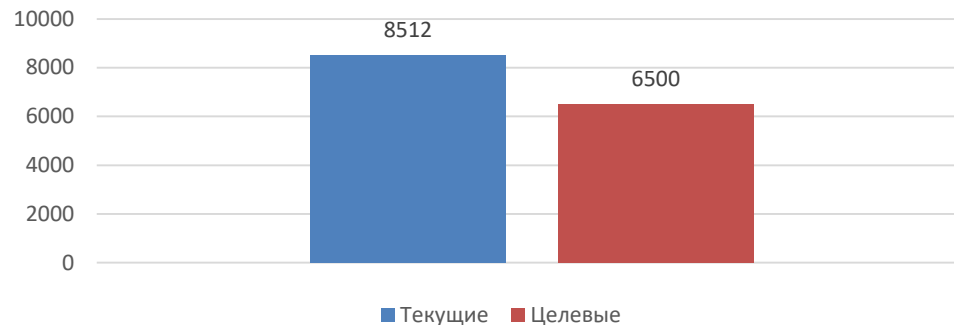
7 Большая продолжительность выдачи обеда

Результаты проекта

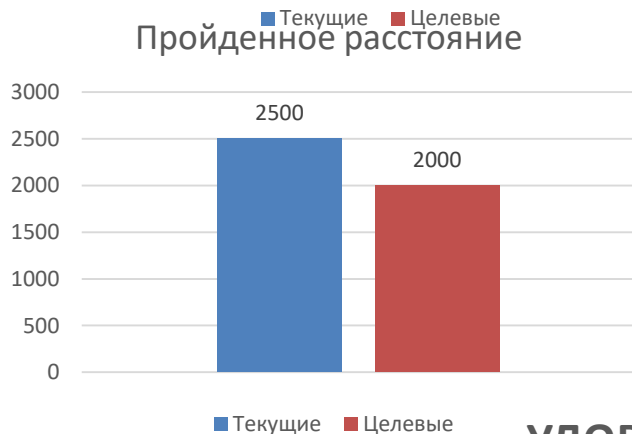
Перенос тяжестей



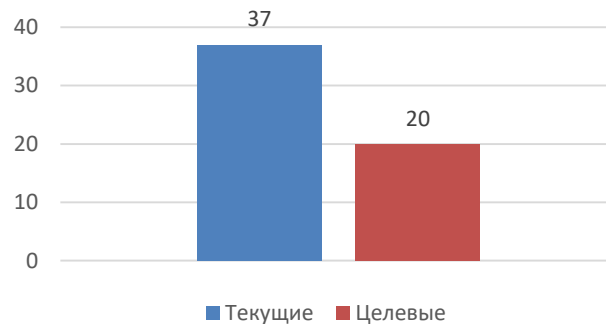
Количество шагов



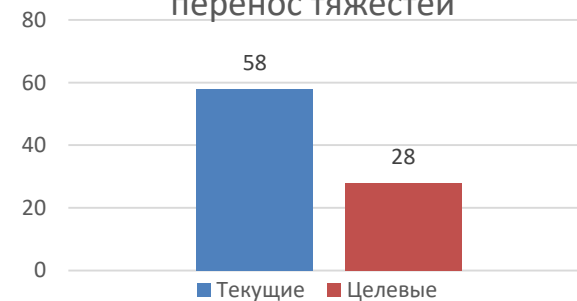
Пройденное расстояние



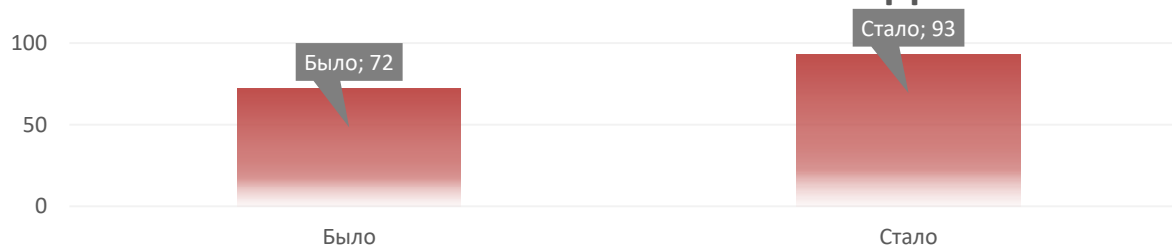
Потери времени



Время затраченное на перенос тяжестей



УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ УСЛОВИЯМИ ТРУДА



Было:



Стало:

