

Заявка № 21-Ш-000148 на участие в конкурсе "Серафимовская школа служения 2021" на предоставление грантов.

1. О проекте

1. Грантовое направление, которому преимущественно соответствует планируемая деятельность по проекту
Образование

1.1 Тип учреждения

учреждение профессионального образования

2. Название проекта (совокупности проектов организации) на реализацию которого запрашивается грант
Оптимизация работы столовой техникума

3. Краткое описание проекта (деятельности в рамках проекта)

ГБПОУ АКТТ является крупным образовательным учреждением в системе СПО Нижегородской области. Общий контингент обучающихся - более тысячи человек. Дополнительно техникум имеет статус базовой профессиональной образовательной организации, обеспечивающей поддержку функционирования региональной системы инклюзивного среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ. Администрация и инженерно-педагогический коллектив сосредоточены на создании комфортных условий для образовательного процесса и здоровье-сберегающей среды в техникуме. Здоровье населения предопределяется здоровьем подрастающего поколения. Рациональное питание – составная часть здорового образа жизни, фактор продления активного периода жизнедеятельности. Но в силу нехватки времени, некомпетентности в вопросах культуры питания, темпа современной жизни сложно придерживаться сбалансированной и полноценной диеты. Организация правильного питания – одна из главных задач образовательного учреждения. В ГБПОУ АКТТ есть столовая, которая является структурным подразделением техникума и рассчитана на 170 посадочных мест. Столовая обеспечивает горячим питанием студентов и сотрудников техникума, а также работников находящихся рядом организаций. Поток посетителей в отдельные дни может составлять до 450-500 человек. Питание производится посредством свободного выбора блюд, либо комплексного обеда, а также продуктов из ассортимента дополнительного питания. За короткий период времени – учебные перемены и обеденные перерывы – работники столовой (всего 5 человек) должны обслужить большое количество посетителей. Однако, из-за отсутствия полноценной линии раздачи с мармитами для подогрева, наличного расчета на кассе большая доля времени тратится на ожидание в очереди. Также не предусмотрены специальные места для питания студентов с инвалидностью и ОВЗ, многие из которых нуждаются в диетической пище. Меню разнообразное, но нет возможности улучшить качество за счет пищи, приготовленной на пару. Все посетители единодушно отмечают высокое качество приготовления еды и демократичные цены. Но слабым звеном в работе столовой является устаревшее оборудование и отсутствие полноценной линии раздачи из современного набора модулей, которые выполняют функции охлаждения, подогрева и нейтрального хранения, многократно увеличивая количество перемещений. Созданная в 80-е годы XX века столовая нуждается в модернизации. Реализация проекта поможет благодаря новому оборудованию повысить качество приготовления пищи, расширить ассортимент за счет включения в меню диетических и постных блюд, сократить очереди и время ожидания благодаря установке современной линии раздачи и введению электронной кассы и системы безналичного расчета. Перемещения в зале столовой и расстановка оборудования и мебели будут спланированы на основе принципов и инструментов бережливого производства. Оптимизация пространства основного зала столовой предусматривает оборудование мест для питания лиц с инвалидностью и ОВЗ, в том числе колясочников.

4. Периметр проекта

Реализация проекта предполагает установку новой линии раздачи пищи – современного набора модулей с функциями охлаждения, подогрева и нейтрального хранения готовых блюд. Единая технологическая линия

позволит посетителям максимально комфортно и наглядно изучить весь ассортимент блюд и самостоятельно сделать выбор, а для работников столовой - сократить перемещения из кухни к линии раздачи, облегчая нагрузку и увеличивая время на обслуживание посетителей. Каждый элемент линии раздачи – мармиты с подогревом для первых и вторых блюд, прилавок-витрина для салатов и десертов, прилавок для столовых приборов, кассовый модуль – будут оснащены направляющими для подносов с едой, что позволит клиенту легко и удобно перемещать подносы с выбранными блюдами. Рабочее место кассира будет оснащено кассовым терминалом с POS-системой – Модулькассой, программное обеспечение которой предназначено для перевода питания на безналичный расчет и автоматизацию учета работы столовой. В результате время обслуживания будет минимальным, продвижение к кассе ускорится, проходимость зала увеличится. Для разделения двух основных потоков движения посетителей – с оплаченной едой к свободному месту и с подносом с использованной после приема пищи посудой к мойке – планируется изготовить и установить ограждения из нержавеющей трубы с заполнением ЛДСП (ламинированное ДСП) высотой 2 метра. Дополнительно в зале планируется выделить зону, предназначенную для беспрепятственного движения и комфортного питания лиц с инвалидностью и ОВЗ. Для приготовления пищи на пару, как необходимого элемента здорового и диетического питания, в т.ч. для лиц с ОВЗ, предусмотрено приобретение пароконвектомата, с помощью которого одновременно могут быть приготовлены мясные, рыбные и овощные блюда, различные гарниры с максимальным сохранением полезных питательных веществ. В связи с увеличением наполняемости зала возрастет объем использованной посуды и нагрузка на мойку, где работа в настоящее время ведется вручную. Поэтому для обеспечения эффективной и качественной работы мойки запланирована установка купольной посудомоечной машины. Для транспортировки грязной посуды из обеденного зала в посудомоечное отделение необходимо установить транспортёр, который может перемещать посуду как поштучно, так и на подносах, что позволит минимизировать пересечение разных потоков движения по обеденному залу. Для удобства посетителей специализированные зоны для инвалидов и лиц с ОВЗ и направления движения по залу будут обозначены средствами визуальной навигации. Планируется визуализация меню посредством создания электронной версии (с указанием ингредиентов и калорийности) и его демонстрацией на мониторе с большим экраном на доступном для широкого обзора месте, в том числе и для лиц с инвалидностью и ОВЗ. Применения принципов и инструментов бережливого производства станет примером эффективной практики оптимизации типовых процессов в образовательном учреждении для возможности дальнейшего широкого тиражирования.

5. Дата начала реализации проекта

01.08.2021

6. Дата окончания реализации проекта

20.12.2021

7. Описание деятельности заявителя в сфере укрепления традиционных православных ценностей

ГБПОУ АКТТ активно проводит работу по поиску возможностей применения бережливых технологий в образовательном учреждении. С этой целью подробно был изучен опыт Православной гимназии Александра Невского в Нижнем Новгороде, Арзамаской православной гимназии имени святых мучениц Веры, Надежды, Любви и матери их Софии. Сотрудничество со структурами Русской Православной Церкви положительно влияет на разные стороны образовательного процесса. Сохранению и развитию исторических и духовно-нравственных ценностей способствует взаимодействие с Благодичием города Арзамаса Нижегородской Епархии Русской Православной Церкви. Свидетельством того может служить помощь коллектива ГБПОУ АКТТ в реконструкции и восстановлении церкви во имя святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова в г. Арзамасе, сотрудничество с Музеем Русского Патриаршества, взаимодействие волонтеров техникума с социальным центром «Отрада и Утешение» при Благодичиях города Арзамаса и Арзамасского района. В работе по адаптации методов бережливого производства к образовательному процессу большую помощь оказываю учебно-методические материалы, подготовленные и изданные при участии Нижегородской митрополии Русской Православной Церкви: «Бережливая школа. Применение методов бережливого производства в общеобразовательном учреждении», «Организация деятельности общеобразовательных учреждений с использованием технологий бережливого производства». Ежегодно в ГБПОУ АКТТ проводится воспитательная работа по следующим направлениям: 1. Развитие

социальной активности и организации самоуправления в студенческой среде. 2. Патриотическое воспитание и формирование национальной и гражданской идентичности 3. Правовое воспитание и профилактика правонарушений. 4. Духовно-нравственное воспитание, экологическое просвещение и подготовка к семейной жизни. 5. Гармонизация межнациональных отношений, воспитание толерантности и профилактика экстремизма. 6. Эстетическое воспитание и организация досуга.

7.1 Документы (соглашения, ходатайства и т.п.), подтверждающие взаимодействие с Русской Православной Церковью

[Письмо от Музея Русского Патриаршества.jpg](#)

[Письмо от Арзамасского Благочиния.PDF](#)

8. Используемые инструменты бережливого производства

Картирование потока создания ценности, Диаграмма «спагетти», Диаграмма Исикавы, Визуальное управление, Организация рабочего пространства (система 5С)

9. Цели проекта

- Повышение эффективности деятельности столовой ГБПОУ АКТТ и сокращение потерь на основе применения принципов и инструментов бережливого производства.
- Обеспечение здорового питания студентов и сотрудников техникума в целях сохранения и укрепления их здоровья, профилактики заболеваний.
- Развитие культуры питания, особенно рационального и сбалансированного питания.
- Создание доступной среды для лиц с инвалидностью и ОВЗ.

10. Задачи проекта

1. Заказ и закупка нового оборудования.
2. Перепланировка основного зала столовой на основе принципов БП.
3. Установка оборудования и обучение персонала, ответственного за его функционирование
4. Оборудование специализированных зон для лиц с инвалидностью и ОВЗ.
5. Создание и трансляция через информационный монитор меню, контента о ЗОЖ и правильном питании и поддержка его в актуальном состоянии

11. Изученный практический опыт реализации бережливых проектов и теоретический материал

Изучен практический опыт ГБПОУ «Нижегородский Губернский колледж» по созданию мультимедийного парка профорientации «Сфера» и ГБПОУ "Нижегородский радиотехнический техникум" по рациональному использованию пространства. Изучены учебно-методические материалы и пособия по бережливым технологиям. Часть коллектива прошла обучение на курсах повышения квалификации «Бережливый подход в образовательной организации» в ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», на семинарах, организованных администрацией г. Арзамаса при участии «Росатом», на вебинарах. Обменивались опытом с коллегами из Арзамасского филиала ННГУ, ГБПОУ «ПСК», ГБПОУ «АТСП». За 2019 и 2020 год успешно реализовано 6 проектов бережливых технологий, два из которых - призеры конкурса лучших практик внедрения бережливых технологий в образовательных организациях Нижегородской области в номинации «Бережливый техникум» (2019 г., 2020 г.).

12. Количественные результаты

Сокращение времени на обслуживание в столовой (%)

70

Сокращение времени на приготовление вкусной и здоровой пищи (%)

50

Увеличение количества диетических и постных блюд (%)

100

Рост рентабельности столовой (%)

30

13. Качественные результаты

Повышение уровня удовлетворенности работой столовой за счет роста качества обслуживания и расширения ассортимента блюд. Формирование бережливого мышления у студентов. Формирование у студентов и посетителей культуры питания, основанной на ЗОЖ и сбалансированной диете. Создание доступной среды для лиц с инвалидностью и ОВЗ. Экономия времени и усилий работников столовой, повышение культуры труда.

14. Показатели эффективности деятельности организации, на изменение которых направлена реализация проекта

Обеспечение высокого качества обучения и воспитания обучающихся за счет улучшения условий питания студентов и сотрудников техникума. Обеспечение доступности качественного питания для всех категорий посетителей, в том числе лиц с инвалидностью и ОВЗ. Создание условий для сохранения и укрепления здоровья студентов, профилактики заболеваний на основе здорового и сбалансированного питания. Повышение привлекательности учебного заведения.

15. Карточка проекта

[Карточка проекта Оптимизация работы столовой.jpg](#)

16. Карта текущего состояния процесса

[Карта текущего состояния процесса.jpg](#)

17. Карта целевого состояния процесса

[Карта целевого состояния процесса.jpg](#)

18. Дополнительные материалы и документы проекта

[Карточка Анализ проблем Оптимизация работы столовой.jpg](#)

[Диаграмма спагетти ДО.jpg](#)

[Диаграмма спагетти ПОСЛЕ.jpg](#)

19. Фотоматериалы текущего состояния процесса

[20210622_110157.jpg](#)

[20210622_110208.jpg](#)

[20210622_110215.jpg](#)

[20210622_110222.jpg](#)

[DSC_0039.jpg](#)

[DSC_0228.jpg](#)

[DSC_0244.jpg](#)

[DSC_0260.jpg](#)

[DSC_0267.jpg](#)

Календарный план

№	Решаемая задача	Мероприятие, его содержание, место проведения	Дата начала реализации проекта	Дата окончания реализации проекта	Ожидаемые результаты
1	1. Заказ и закупка нового оборудования.	Заказ и закупка нового оборудования необходимо для оптимизации работы столовой	20.08.2022	20.10.2022	Приобретение нового оборудования, его комплектация будут определять перепланировку основного зала столовой и необходимые инструменты бережливого производства.
2	2. Перепланировка основного зала столовой на основе принципов БП.	После приобретения оборудования будет сделана перепланировка помещения и выявлены участки и объем для ремонтных работ, необходимых для установки нового оборудования.	20.09.2022	04.10.2022	Обновленное помещение будет готово к установке нового оборудования.
3	3. Установка оборудования и обучение персонала, ответственного за его функционирование	Новое оборудование относится к категории последнего поколения, поэтому требует от персонала новых знаний. По договоренности с подрядчиками работники столовой пройдут курс обучения для работы на новом оборудовании.	01.10.2022	20.10.2022	Обученный персонал сможет эффективно использовать новое оборудование для повышения производительности труда и улучшения качества обслуживания. Сократится время ожидания в очереди.
4	5. Создание и трансляция через информационный монитор меню, контента о ЗОЖ и правильном питании и поддержка его в актуальном состоянии	Установка монитора, демонстрирующего ассортимент, состав и ценовой диапазон имеющихся в меню блюд позволит каждому посетителю выбрать блюдо, которое подходит именно ему по составу.	04.10.2022	20.10.2022	Установка монитора на обозримом для широкого круга лиц месте наглядно, с использованием современных технических средств, поможет представить каждое имеющееся в ассортименте блюдо и его состав, чтобы лица с хроническими заболеваниями, соблюдающие пост, имеющие ограничения в питании смогли самостоятельно выбрать блюдо, изучив его ингредиенты.
5	4. Оборудование специализированных зон для лиц с инвалидностью и ОВЗ.	Создание специализированных зон для питания лиц с инвалидностью и ОВЗ, визуализация и оснащение необходимыми средствами сделает питание в столовой доступным для всех категорий лиц.	04.10.2022	30.10.2022	Наличие специальных зон для питания лиц с инвалидностью и ОВЗ сделает посещение столовой популярным для этих категорий лиц и расширит границы доступной среды в техникуме, который является базовой профессиональной образовательной организацией, обеспечивающей поддержку функционирования региональной системы инклюзивного среднего

№	Решаемая задача	Мероприятие, его содержание, место проведения	Дата начала реализации проекта	Дата окончания реализации проекта	Ожидаемые результаты
----------	------------------------	--	---------------------------------------	--	-----------------------------