



ПРОЕКТ «ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕГИОН»



# МБУЗ «Молочная кухня»

Оптимизация процесса высокотемпературной  
обработки молочного сырья при приготовлении  
творога для детей раннего возраста в условиях  
Молочной кухни

Курск, 2026



# Краткое описание проекта

Основная идея проекта заключается в оптимизации процесса высокотемпературной обработки молока как одного из этапов приготовления творога для детей в возрасте до двух лет. Обеспечение детей специальными и молочными продуктами происходит на основании решения комиссии Комитета социальной защиты населения города Курска по оказанию социальной поддержки отдельным категориям граждан. выдача питания производится на основании списков, предоставляемых Комитетом социальной защиты населения. Модернизация оборудования будет способствовать увеличению производственной мощности и увеличению количества детей, получающих специальную и молочную продукцию. После получения гранта за проект "Оптимизация приготовления специальных и молочных продуктов для детей в возрасте до двух лет в условиях Молочной кухни" был приобретен пищеварочный котел для кефирного цеха, что позволило ввести новую категорию льготополучателей и обеспечить специальной и молочной продукцией многодетные семьи, доход которых не превышает 1,5 величины прожиточного минимума. Оптимизация процесса высокотемпературной обработки творога позволит еще более расширить категории получателей Молочной кухни, что будет способствовать стабильной социальной обстановке в городе Курске и снижению заболеваемости среди детского населения раннего возраста. Кроме того, замена стационарного котла на опрокидывающийся позволит сократить время опорожнения котла, время его обработки и минимизирует производственные травмы сотрудников при контакте с молоком, прошедшим высокотемпературную обработку и повысит удовлетворенность работников условиями труда.



# Карточка проекта

Карточка проекта «Оптимизация процесса высокотемпературной обработки молочного сырья при приготовлении творога для детей раннего возраста в условиях молочной кухни»



## 1. Вовлеченные лица и рамки проекта

**Заказчик процесса:** Заведующий МБУЗ «Молочная кухня»

**Владелец процесса:** Шатохина Елена Владимировна - заведующий

**Периметр проекта:** МБУЗ «Молочная кухня»

**Границы процесса:** от закипания котла до мытья и обработки

**Руководитель проекта:** Старикова Екатерина Анатольевна – технолог

**Команда проекта:** Старикова Наталья Юрьевна – главная медицинская сестра; Лотарева Яна Артемовна – главный бухгалтер; Котова Екатерина Сергеевна – экономист; Лукьянчикова Альбина Ивановна – медицинская сестра.

## 2. Обоснование выбора

**Ключевой риск:** Невозможность расширения категорий льготополучателей, что приведет к нарушению исполнения Постановления администрации города Курска № 16 от 22.01.2021г. «Об утверждении Положения об обеспечении детей первых двух лет жизни из семей отдельных категорий граждан, специальными и молочными продуктами питания»

**Последствия:** 1. Высокие затраты на тепло-энергоресурсы. 2. Травматизм на производстве.

**Ценность для заказчика:** сокращение временных и финансовых затрат на изготовление продукции.

## 3. Цели и плановый эффект

Наименование показателя	Текущий показатель	Целевой показатель
ВПП обработки молочного сырья, мин.	95	80

## 4. Ключевые события проекта

1. Старт проекта – 28.07.2025 г.
2. Диагностика и целевое состояние:
  - 2.1. Картирование текущего состояния процесса – 30.07.2025 г.
  - 2.2. Картирование целевого состояния процесса – 30.07.2025 г.
3. Составление плана мероприятий для реализации проекта – 15.10.2025 г.
4. Реализация проекта – 03.11.2025-28.02.2026 г.
5. Анализ и оценка достижения целевых показателей проекта – 28.02.2026 г.
6. Защита отчетной презентации и закрытие проекта – 28.02.2026 г.

ЗАКАЗЧИК

Заведующий Шатохина Е.В./\_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

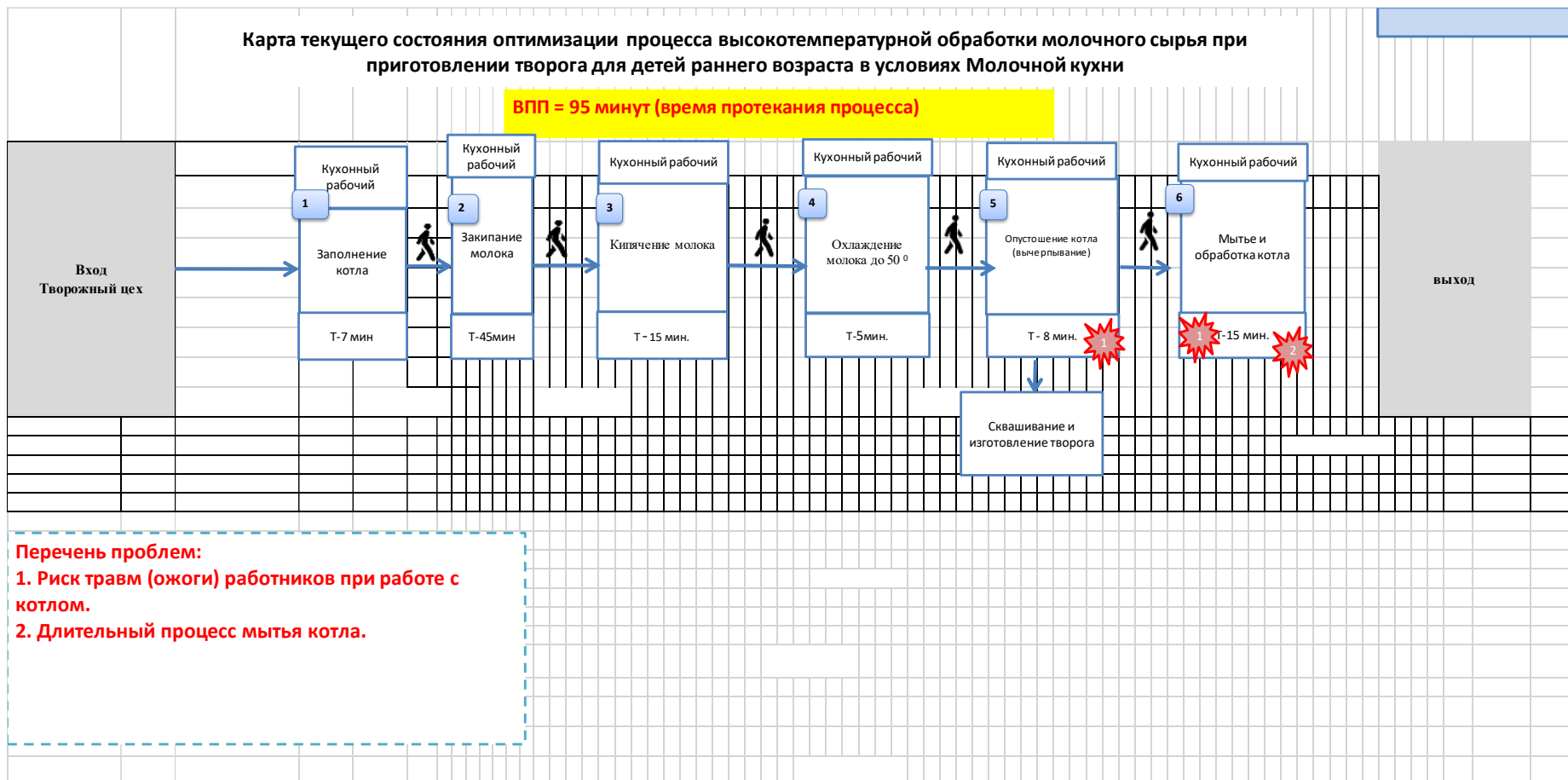
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА

Технолог Старикова Е.А./\_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.



# Карта текущего состояния



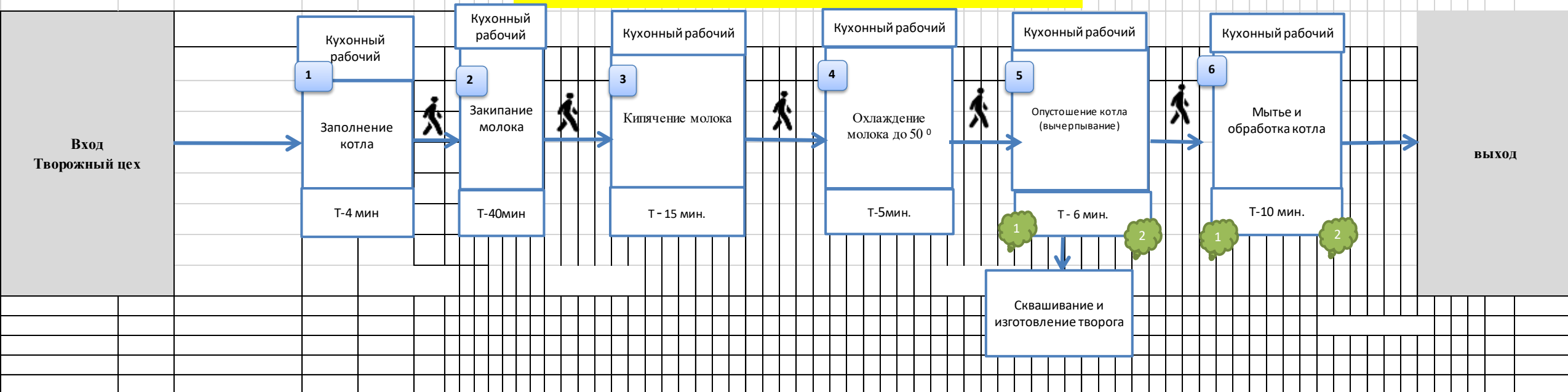


# Карта целевого процесса

Карта целевого состояния оптимизации процесса высокотемпературной обработки молочного сырья при приготовлении творога для детей раннего возраста в условиях Молочной кухни



ВПП = 80 минут (время протекания процесса)



Решение:

1. Разработка стандарта работы на новом оборудовании.
2. Установка нового оборудования.



# План мероприятий



№ п/п	Решаемая задача	Мероприятие	Дата начала	Дата окончания	Статус реализации
1.	1. Приобретение и установка оборудования.	Подготовка аукционной документации. заключение договора на поставку оборудования	03.11.2025	12.01.2026	Закупка оборудования, проведение монтажных и пусконаладочных работ, ввод в эксплуатацию нового котла
2.	2. Снижение рисков получения ожогов работниками при работе с котлом	Разработка и утверждение стандарта при работе на новом оборудовании, обучение персонала работе на новом оборудовании	12.01.2026	28.02.2026	Работа персонала в соответствии с утвержденным стандартом
3.	3. Сокращение тяжелой физической нагрузки работников (переливание котла, мытье и обработка)	Установка котла	12.01.2026	28.02.2026	Удовлетворенность сотрудников работой на новом оборудовании



# Эффективное решение



## Проблема



**Котёл КПЭ – 250**  
**Разогрев – 95 мин**

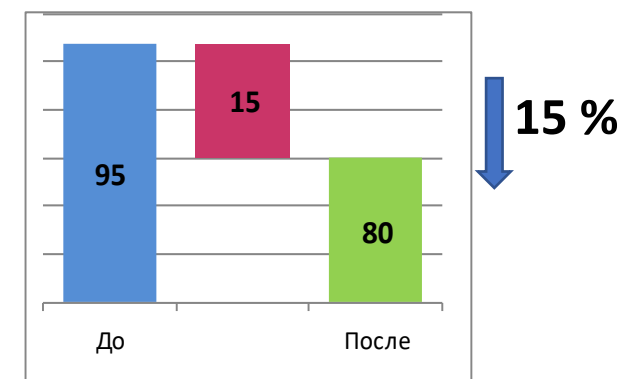
## Решение



**Котёл КПЭМ – 100**  
**Разогрев – 80 мин**

## Результат

**Оптимизация  
рабочего процесса**



Рост потребителей продукции Молочной кухни.  
Увеличение объемов производимой продукции.  
Недопущение производственного травматизма работников за счет модернизации оборудования.  
Повышение уровня удовлетворенности работников условиями труда.  
Повышение производительности труда работников.

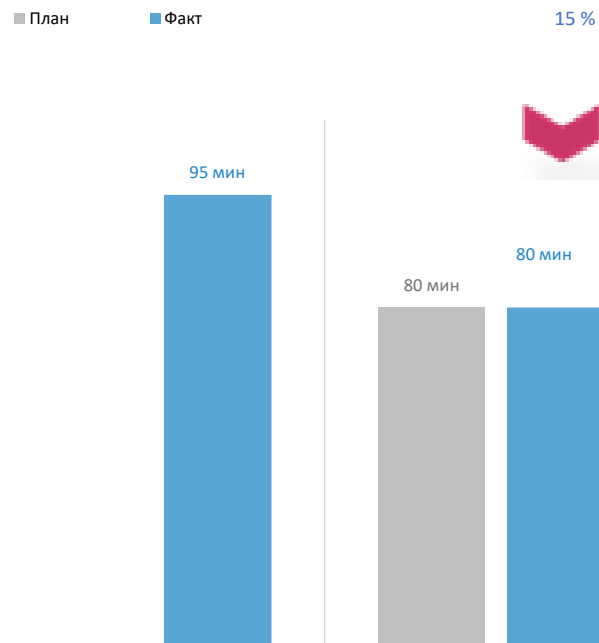


# Итоги реализации проекта



Показатели проекта:

## Экономия времени





# Достижение целевых показателей



Показатель	Текущее состояние	Целевое состояние	Результат
Сокращение времени протекания процесса высокотемпературной обработки молока для приготовления творога	95	80	-15



# Заключение



Показатели эффективности деятельности организации, на изменение которых направлена реализация проекта

- Рост потребителей продукции Молочной кухни.
- Увеличение объемов производимой продукции.
- Недопущение производственного травматизма работников за счет модернизации оборудования.
- Повышение уровня удовлетворенности работников условиями труда.
- Повышение производительности труда работников.