



# Навигатор организации питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Тербуны

Емельянова Е.А.,  
ответственный по питанию

2025



# Паспорт проекта



СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела образования  
Тербуновского муниципального района  
П.Ф. Мартынюк



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ с.Тербуны  
Т.Н.Моргачева



Название проекта: «Навигатор организации питания обучающихся в МБОУ СОШ с.Тербуны»

## 1. Вовлеченные лица и рамки проекта:

1. **Заказчик проекта:** директор МБОУ СОШ с.Тербуны Моргачева Т.Н.
2. **Владелец процесса:** директор МБОУ СОШ с.Тербуны Моргачева Т.Н.
3. **Название процесса:** организация питания обучающихся в МБОУ СОШ с.Тербуны.
4. **Границы процесса:** от выявления потребностей до получения обратной связи о качестве питания.
5. **Руководитель проекта:** ответственный по питанию Емельянова Е.А.
6. **Команда проекта:** шеф-повар Маликова Т.А., ответственный по питанию в школе Емельянова Е.А., социальный педагог Булатова И.Г., педагог - психолог Буланцева В.Н., педагог - психолог Луценко Т.Н., советник директора по ВР Болгова Т.И., учитель технологии Золотухина Ю.А., заместитель директора МБОУ СОШ с.Тербуны Петухова Г.И., заместитель директора МБОУ СОШ с.Тербуны Митрофанова О.В.

## 3. Цели и планируемый эффект:

| Наименование цели                                          | Текущий показатель | Целевой показатель |
|------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Сокращение времени информирования о графике питания, кл.   | 47                 | 1                  |
| Уменьшение количества ошибок в расписании и меню, шт.      | 8                  | 0                  |
| Снижение конфликтных ситуаций, шт.                         | 3                  | 0                  |
| Повышение удовлетворенности обучающихся режимом питания, % | 65                 | 95                 |

### Эффекты:

1. Повышение информированности обучающихся и родителей о режиме и графике питания за счет доступного и прозрачного навигатора.
2. Сокращение времени на обработку и распространение информации о меню и изменениях в режиме питания.
3. Повышение удовлетворенности обучающихся и родителей качеством организации питания.
4. Снижение конфликтных ситуаций, связанных с недопониманием или отсутствием информации о питании.

## 2. Обоснование проекта:

### Проблема:

1. Недостаточная информированность обучающихся и родителей о точных графиках и режиме питания.
2. Отсутствие единой системы навигации по меню и времени приема пищи, что создает путаницу.
3. Очереди при входе и выходе.
4. Конфликты и недопонимания среди обучающихся и персонала из-за отсутствия прозрачности информации.
5. Опоздания на уроки и потеря времени на отдых.

### Риски:

1. Задержки и неэффективность в организации питания, снижение качества обслуживания и общая неудовлетворенность.
2. Ошибки в планировании питания могут повлиять на здоровье обучающихся и привести к конфликтным ситуациям.

## 4. Ключевые события проекта:

1. Разработка и согласование проекта с заказчиком : 01.04.2025-10.04.2025.
2. Анализ текущей ситуации и потребностей в навигации питания: 11.04.2025-22.04.2025.
3. Разработка технического задания для навигатора с учетом графика и режима питания: 23.04.2025-29.04.2025.
4. Прототипирование и тестирование навигатора: 30.04.2025 – 15.05.2025.
5. Внедрение и обучение персонала работе с навигатором: 16.05.2025 – 30.05.2025.
6. Контроль и корректировка работы навигатора: 31.05.2025 – 10.06.2025.
7. Разработка стандартов и закрытие проекта: 10.06.2025 – 15.06.2025.
8. Мониторинг и анализ результатов: 15.06.2025 – 25.06.2025.



## Команда проекта



**Моргачева Татьяна Николаевна**  
Директор школы



**Булатова И.Г.**  
Социальный педагог



**Маликова Т.А.**  
Шеф-повар



**Емельянова Е.А.**  
Ответственный по питанию



**Буланцева В.Н.**  
Педагог-психолог



**Болгова Т.И.**  
Советник директора по ВР



**Луценко Т.Н.**  
Педагог-психолог



**Золотухина Ю.Н.**  
Учитель труда (технологии)



# Карта текущего состояния потока создания ценностей(процесса)

Общее ВПП : 3-5 рабочих дней



## Графическое описание процесса



## Ключевые метрики процесса

Время ожидания в очереди: 7-15 минут

Частота обновления меню: 1 раз в неделю

Удовлетворенность питанием: 65% (по последнему опросу)

## Детализация этапов

| Этап                   | Вход                                                                                                                        | Процесс                                                                                                                           | Выход                      | Исполнитель           | Место          | Время             | Проблемы                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------|-------------------|------------------------------------|
| 1. Разработка меню     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Нормы питания</li><li>- Наличие продуктов</li><li>- Предпочтения учащихся</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Анализ потребностей</li><li>- Составление рациона</li><li>- Утверждение</li></ul>         | Утвержденное меню          | шеф-повар             | Пищеблок       | 4-6 часов         | Не учитывает сезонные предпочтения |
| 2. Информирование      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Готовое меню</li><li>- График питания</li></ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Размещение на досках</li><li>- Рассылка родителям</li><li>- Публикация на сайте</li></ul> | Опубликованная информация  | Администрация         | Школа + онлайн | 2 часа            | Данные не всегда актуальны         |
| 3. Организация питания | <ul style="list-style-type: none"><li>- Продукты</li><li>- Утвержденное меню</li></ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Приготовление пищи</li><li>- Выдача по графику</li></ul>                                  | Готовые блюда              | Персонал столовой     | Столовая       | Перемена (20 мин) | Длинные очереди                    |
| 4. Мониторинг          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Отзывы учащихся</li><li>- Жалобы родителей</li></ul>                                | <ul style="list-style-type: none"><li>- Анкетирование</li><li>- Анализ обращений</li></ul>                                        | Отчет по удовлетворенности | Классные руководители | Школа          | 1-2 дня           | Несистемный сбор данных            |

## Рекомендации

Внедрение цифрового табло с актуальным меню

Оптимизация графика питания по параллелям

Создание чат-бота для оперативных вопросов

Введение электронной систему записи на питание



# Анализ проблем. Пирамида проблем

Федеральный  
уровень

Проблемы не выявлены

Региональный  
уровень

Проблемы не выявлены

Муниципальный  
уровень

Проблемы не выявлены

Уровень ОО



**Причина 1: Очереди при входе и выходе.**

**Причина 2: Недостаточная информация о режиме питания.**

**Причина 3: Конфликты и недопонимания.**

**Причина 4: Повышение уровня удовлетворенности участников образовательных отношений организацией питания (до 95%).**



# АНАЛИЗ И РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

| Проблема                                                                                                                    | Причины                                                                       | Возможные решения                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Очереди при входе/выходе</b><br>        | <b>1. Недостаток персонала.</b><br><b>2. Неправильная организация потока.</b> | <b>1. Увеличение числа дежурных.</b><br><b>2. Разделение потоков (вход/выход через разные двери).</b><br><b>3. Введение графика перемещения по времени.</b>   |
| <b>Недостаток информации о питании</b><br> | <b>1. Нет единого канала связи.</b><br><b>2. Неполное информирование.</b>     | <b>1. Создание чата/рассылки для родителей.</b><br><b>2. Размещение меню на сайте и на стендах.</b><br><b>3. Регулярные объявления через школьный портал.</b> |
| <b>Конфликты и недопонимания</b><br>       | <b>1. Отсутствие обратной связи.</b>                                          | <b>1. Введение анонимных опросов.</b><br><b>2. "Ящик предложений" онлайн/офлайн.</b><br><b>3. Тренинги по коммуникации.</b>                                   |



# Карта идеального состояния потока создания ценностей(процесса)

Цель: устранение проблем и повышение качества обслуживания через оптимизацию этапов.

## Детализация этапов

| Этап                   | Вход                                                           | Процесс                                                                                     | Выход                                      | Исполнитель                       | Место действия            | Время                   |
|------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Разработка меню     | - Данные опросов учеников/родителей                            | - Анализ предпочтений<br>- Составление сбалансированного меню<br>- Утверждение              | Обновленное меню                           | Шеф-повар                         | Пищеблок + онлайн-система | 3-4 часа (раз в неделю) |
| 2. Информирование      | - Утвержденное меню<br>- График питания                        | - Публикация в мобильном приложении/сайте<br>- Рассылка уведомлений<br>- Обновление стендов | Доступная и актуальная информация для всех | IT-отдел + администрация          | Онлайн + школа            | 1 час (ежедневно)       |
| 3. Организация питания | - Готовые блюда<br>- Оптимизированный график по классам        | - Раздача через несколько линий<br>- Контроль очередей персоналом                           | Быстрое обслуживание без очередей          | Персонал столовой                 | Столовая                  | 10-20 мин (на перемену) |
| 4. Мониторинг          | - Отзывы учеников/родителей<br>- Данные о времени обслуживания | - Ежедневные опросы<br>- Анализ эффективности изменений                                     | Отчет для корректировки процесса           | Классные руководители + аналитики | Онлайн + совещания        | 2 часа (еженедельно)    |

### Ключевые улучшения

Снижение времени ожидания с 20 до 10 минут за счет:  
Дополнительных точек раздачи.  
Четкого графика по классам.  
100% информированность через единый канал (мобильное приложение).  
Гибкое меню с учетом предпочтений (еженедельное обновление).

### Общее ВПП:

День 1-2: Сбор данных → Разработка меню.  
День 3: Публикация меню.  
День 4-6: Организация питания + мониторинг.  
День 7: Анализ и планирование.



# Карта целевого состояния потока создания ценностей(процесса)

## Детализация этапов

### Показатели эффективности

| Этап                   | Вход                                                           | Процесс                                                                                     | Выход                                      | Исполнитель                       | Место действия            | Время                   |
|------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Разработка меню     | - Данные опросов учеников/родителей<br>- Сезонные продукты     | - Анализ предпочтений<br>- Составление сбалансированного меню<br>- Утверждение              | Обновленное меню на неделю                 | Шеф-повар                         | Пищеблок + онлайн-система | 3-4 часа (раз в неделю) |
| 2. Информирование      | - Утвержденное меню<br>- График питания                        | - Публикация в мобильном приложении/сайте<br>- Рассылка уведомлений<br>- Обновление стендов | Доступная и актуальная информация для всех | IT-отдел + администрация          | Онлайн + школа            | 1 час (ежедневно)       |
| 3. Организация питания | - Готовые блюда<br>- Оптимизированный график по классам        | - Раздача через несколько линий<br>- Контроль очередей персоналом                           | Быстрое обслуживание без очередей          | Персонал столовой                 | Столовая                  | 10-20 мин (на перемену) |
| 4. Мониторинг          | - Отзывы учеников/родителей<br>- Данные о времени обслуживания | - Еже недельные опросы<br>- Анализ эффективности изменений                                  | Отчет для корректировки процесса           | Классные руководители + аналитики | Онлайн + совещания        | 2 часа (еженедельно)    |

| Параметр                     | Текущее состояние | Целевое состояние |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| Время ожидания<br>?          | 20 минут          | ≤10 минут         |
| Частота обновления меню<br>📅 | 1 раз в месяц     | 1 раз в неделю    |
| Удовлетворенность<br>😊       | 65%               | ≥95%              |
| Охват информацией<br>🔊       | 60%               | 100%              |



# План мероприятий по решению проблем «ДОРОЖНАЯ КАРТА»



| № | Мероприятие                                                            | Ответственный                                                                                                                       | Сроки              | Действия                                                                                                                        | Индикаторы выполнения                                         |
|---|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 | Разработка меню<br>Составление разнообразного и сбалансированного меню | Шеф-повар<br>(Маликова Т.А.)                                                                                                        | 01.04 - 10.04.2025 | - Проведение опроса среди обучающихся и родителей<br>- Анализ предпочтений<br>- Утверждение меню                                | - Готовое меню на 2 недели<br>- Отчет по результатам опроса   |
| 2 | Информирование<br>Создание единого канала коммуникации                 | Ответственный по питанию<br>(Емельянова Е.А.)                                                                                       | 11.04 - 22.04.2025 | - Разработка мобильного приложения/сайта<br>- Настройка уведомлений (email, мессенджеры)<br>- Обновление информационных стендов | - Запущенный канал связи<br>- 100% охват аудитории            |
| 3 | Организация питания<br>Оптимизация процесса раздачи                    | Шеф-повар<br>(Маликова Т.А.)                                                                                                        | 23.04 - 30.04.2025 | - Добавление линии раздачи<br>- Обучение персонала<br>- Введение графика по классам                                             | - Время ожидания $\leq 10$ мин<br>- Нет жалоб на обслуживание |
| 4 | Мониторинг<br>Внедрение системы обратной связи                         | Социальный педагог<br>(Булатова И.Г.), советник<br>директора по ВР Болгова<br>Т.И., учитель<br>труда(технологии)<br>Золотухина Ю.А. | 01.05 - 15.05.2025 | - Разработка анкет<br>- Проведение опросов(qr – коды)<br>- Анализ данных                                                        | - Отчет с показателями<br>удовлетворенности                   |
| 5 | Обучение персонала<br>Повышение стандартов<br>обслуживания             | Директор школы<br>(Моргачева Т.Н.)                                                                                                  | 16.05 - 30.05.2025 | - Тренинги по сервису<br>- Инструктаж по санитарным нормам<br>- Разбор кейсов                                                   | - Сертификаты о<br>прохождении обучения                       |
| 6 | Анализ результатов<br>Оценка эффективности изменений                   | Педагоги-психологи<br>(Буланцева В.Н.),<br>Баркова Т.Н.                                                                             | 01.06 - 10.06.2025 | - Сравнение данных "до/после"<br>- Подготовка итогового отчета<br>- Планирование доработок                                      | - Показатель<br>удовлетворенности $\geq 95\%$                 |



## ПЛАН-ГРАФИК. ДИАГРАММА ГАНТА

| Мероприятие            | Ответственный                                                                                                                      | Сроки         | Апрель      | Май         | Июнь        |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|
| 1. Разработка меню     | Шеф-повар <br>(Маликова Т.А.)                     | 01.04 – 10.04 | <div></div> |             |             |
| 2. Информирование      | Ответственный<br>по питанию <br>(Емельянова Е.А.) | 11.04 – 22.04 | <div></div> |             |             |
| 3. Организация питания | Шеф-повар<br>(Маликова Т.А.)                                                                                                       | 23.04 – 30.04 | <div></div> |             |             |
| 4. Мониторинг          | Социальный педагог (Булатова И.Г.) советник директора по ВР Болгова Т.И., учитель труда(технологии) Золотухина Ю.А.                | 01.05 – 15.05 |             | <div></div> |             |
| 5. Обучение персонала  | Директор школы<br>(Моргачева Т.Н.)                                                                                                 | 16.05 – 30.05 |             | <div></div> |             |
| 6. Анализ результатов  | Педагоги-психологи<br>(Буланцева В.Н.),                                                                                            | 01.06 – 10.06 |             |             | <div></div> |



# Стандарты процессов (чек – листы, инструкции, алгоритмы).



## Чек-лист для проверки организации питания:

| Категория              | №   | Критерий проверки                                          | Статус выполнения                                                                                                         | Примечания |
|------------------------|-----|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. Разработка меню     | 1.1 | Меню соответствует нормам СанПиН и возрастным потребностям | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 1.2 | Учтены сезонные продукты и региональные особенности        | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 1.3 | Еженедельное обновление меню на основе обратной связи      | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
| 2. Информирование      | 2.1 | Меню опубликовано в мобильном приложении/на сайте          | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 2.2 | Работает система push-уведомлений об изменениях            | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 2.3 | Информационные стенды в столовой актуальны                 | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 2.4 | Родители имеют доступ к электронному меню                  | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
| 3. Организация питания | 3.1 | Не менее 3 точек раздачи пищи                              | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 3.2 | Время ожидания ≤10 минут                                   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 3.3 | Персонал обучен стандартам обслуживания                    | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 3.4 | Соблюдается график питания по классам                      | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
| 4. Контроль качества   | 4.1 | Температура подачи блюд соответствует нормам               | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 4.2 | Отсутствие посторонних предметов в пище                    | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 4.3 | Все сотрудники имеют медицинские книжки                    | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 4.4 | Санитарное состояние столовой на высоком уровне            | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
| 5. Обратная связь      | 5.1 | Проводятся еженедельные опросы удовлетворенности           | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 5.2 | Жалобы обрабатываются в течение 24 часов                   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |
|                        | 5.3 | Публикуются ежемесячные отчеты по качеству питания         | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |            |

## • Инструкции

- Приветствовать обучающихся при входе в столовую.
- Объяснить меню и ответить на вопросы.
- Обеспечить быструю и аккуратную раздачу пищи.
- Следить за чистотой и порядком на рабочем месте.
- Собирать отзывы от обучающихся после обеда.

## • Алгоритмы

- Алгоритм сбора отзывов:
- Размещение QR – кода в обеденном зале.
- Проанализировать полученные данные.
- Подготовить отчет о результатах и предложениях по улучшению.

## Итоговые показатели:

- Всего пунктов: 17
- Выполнено: \_\_ ( \_\_%)
- Не выполнено: \_\_
- Критические нарушения: \_\_





# Производственный анализ (мониторинг стабильности результатов)



## Отчет о производственном анализе за 1 квартал 2025 года Результаты мониторинга

### 1. Время ожидания (минуты)

| Дата замера | Замер 1 | Замер 2 | Среднее | Соответствие норме (≤10 мин) |
|-------------|---------|---------|---------|------------------------------|
| 15.01.2025  | 5.8     | 6.1     | 5.9     | ✓                            |
| 29.01.2025  | 6.0     | 5.7     | 5.8     | ✓                            |
| 12.02.2025  | 6.2     | 6.3     | 6.2     | ✓                            |
| 26.02.2025  | 5.9     | 6.0     | 5.9     | ✓                            |
| 12.03.2025  | 6.1     | 5.8     | 5.9     | ✓                            |
| 26.03.2025  | 6.0     | 6.2     | 6.1     | ✓                            |

**Вывод:** Все замеры в пределах нормы. Среднее время – 5.9 мин (цель: ≤10 мин).

### 2. Удовлетворенность (%)

| Дата замера | Опрос 1 | Опрос 2 | Среднее | Динамика |
|-------------|---------|---------|---------|----------|
| 15.01.2025  | 94      | 95      | 94.5    | →        |
| 29.01.2025  | 93      | 96      | 94.5    | →        |
| 12.02.2025  | 95      | 94      | 94.5    | →        |
| 26.02.2025  | 96      | 95      | 95.5    | ↑1%      |
| 12.03.2025  | 97      | 96      | 96.5    | ↑1%      |
| 26.03.2025  | 96      | 97      | 96.5    | →        |

**Вывод:** Стабильный рост до 96.5% (начало квартала – 94.5%).

# Производственный анализ (мониторинг стабильности результатов)

Отчет о производственном анализе за 1 квартал 2025 года

Результаты мониторинга

3. Количество жалоб

| Месяц   | Жалобы | Основные причины     | Тренд |
|---------|--------|----------------------|-------|
| Январь  | 6      | Температура блюд (4) | ↓     |
| Февраль | 4      | Ассортимент (3)      | ↓33%  |
| Март    | 3      | Персонал (2)         | ↓25%  |

**Вывод:** Снижение на 50% за квартал.

4. Охват питанием (%)

| Дата замера | % охвата | Динамика |
|-------------|----------|----------|
| 15.01.2025  | 93       | →        |
| 26.03.2025  | 95       | ↑2%      |

**Вывод:** Стабильно высокий показатель (94% в среднем).

# Производственный анализ (мониторинг стабильности результатов)

Отчет о производственном анализе за 1 квартал 2025 года

Результаты мониторинга

## • 5. Температура подачи блюд

| Дата замера | Горячие блюда (°C) | Холодные блюда (°C) | Норма |
|-------------|--------------------|---------------------|-------|
| 15.01.2025  | 65                 | 8                   | ✓     |
| 26.03.2025  | 67                 | 7                   | ✓     |

**Вывод:** 100% соответствие СанПиН.

## 6. Соответствие меню нормам

| Дата проверки | Нарушения  | Исправлено |
|---------------|------------|------------|
| 10.01.2025    | 0          | –          |
| 20.03.2025    | 1 (порция) | Да         |

**Вывод:** Минимальные отклонения, оперативно исправляются.



## Расчет эффективности проекта



### Качественные и количественные показатели изменения организации питания в школе.

| Показатель                         | До проекта | После проекта | Изменение | % изменения | Эффективность           |
|------------------------------------|------------|---------------|-----------|-------------|-------------------------|
| Количество обучающихся             | 1 219      | 1 219         | -         | -           | -                       |
| Охват питанием (кол-во учеников)   | 799        | 1 160         | +361      | +45,2%      | Высокая                 |
| Охват питанием (% от общего числа) | 65%        | 95%           | +30 %     | +46,2%      | Значительное улучшение  |
| Среднее время ожидания (минуты)    | 15         | 6             | -9 мин    | -60%        | Существенное сокращение |
| Удовлетворенность (%)              | 65%        | 95%           | +30 %     | +46,2%      | Максимальный уровень    |
| Сокращение жалоб                   | 6          | 0             | 6         | 100%        | Максимальный уровень    |

#### Ключевые выводы:

Охват питанием вырос с 65% до 95% (+361 ученик).

Время ожидания сократилось на 60% (с 15 до 6 минут).

Удовлетворенность достигла 95% (прирост +30 %).



## Достигнутые результаты в формате «Было» / «Стало»

| Показатель                            | Было     | Стало   |
|---------------------------------------|----------|---------|
| Количество обучающихся в школе        | 1219     | 1219    |
| Количество качественно обслуженных    | 810      | 1160    |
| Среднее время ожидания                | 15 минут | 6 минут |
| Уровень удовлетворенности обучающихся | 65%      | 95%     |
| Сокращение среднего времени ожидания  | 9 минут  | 6 минут |

### Заключение

Данные показатели свидетельствуют о значительном улучшении организации питания в школе. Увеличение количества качественно обслуженных обучающихся на 350 человек, сокращение времени ожидания на 9 минут и рост уровня удовлетворенности на 30% положительно сказываются на общем восприятии системы питания как обучающимися, так и их родителями. Эти результаты подтверждают успешность внедренных изменений и необходимость их дальнейшего развития.



# Достигнутые результаты в формате «Было» / «Стало»



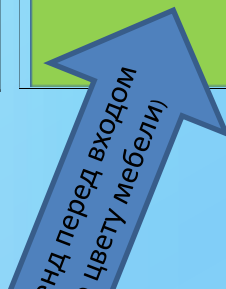
ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ КЛАССОВ В СТОЛОВОЙ (НОВЫЙ КОРПУС)  
2024-2025 учебный год

БЫЛО



|              |              |                  |                  |
|--------------|--------------|------------------|------------------|
| 1д,2а,3г,10а | 1д,2в,3в,10б | 1д,2г,3б,<br>11б | 1д,2д,3а,<br>11а |
| 1а,2а,3г,10а | 1б,2в,3в,10б | 1в,2г,3б,11б     | 1г,2д,3а,11а     |
| 1а,2а,3г,10а | 1б,2в,3в,10б | 1в,2г,3б,11б     | 1г,2д,3а,11а     |
| 1а,2а,3г,10в | 1б,2в,3в,10в | 1в,2г,3б,11в     | 1г,2д,3а,11в     |
| 1а,3д,10в    | 1б,3д,10в    | 1в,3д,11в        | 1г,3д,11в        |

|  |                                                            |
|--|------------------------------------------------------------|
|  | 2д,3а,11а<br>2д,3а,11а<br>2д,3а,11а<br>2д,3а,11в<br>3б,11в |
|  | 2г,3в,11б<br>2г,3в,11б<br>2г,3в,11б<br>2г,3в,11в<br>3б,11в |
|  | 2б,3г,10б<br>2б,3г,10б<br>2б,3г,10б<br>2б,3г,10в<br>3б,10в |
|  | 2а,3д,10а<br>2а,3д,10а<br>2а,3д,10а<br>2а,3д,10в<br>3б,10в |

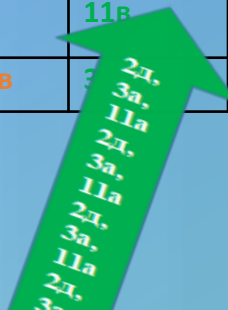
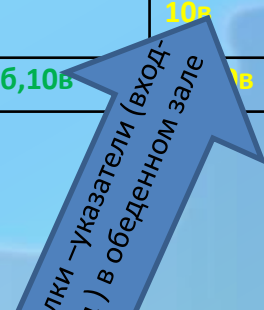


ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ  
КЛАССОВ В СТОЛОВОЙ

СТАЛО

НАВИГАЦИЯ

|           |               |           |               |
|-----------|---------------|-----------|---------------|
| 2а,3д,10а | 2б,3г,<br>10б | 2г,3в,11б | 2д,3а,<br>11а |
| 2а,3д,10а | 2б,3г,<br>10б | 2г,3в,11б | 2д,3а,<br>11а |
| 2а,3д,10а | 2б,3г,<br>10б | 2г,3в,11б | 2д,3а,<br>11а |
| 2а,3д,10в | 2б,3г,<br>10в | 2г,3в,11в | 2д,3а,<br>11в |
| 3б,10б    | 3б,10в        | 3б,11в    | 3б,11в        |





## Достигнутые результаты в формате «Было» / «Стало»



- ГРАФИК ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ СОШ  
с.Тербуны

### Новый корпус

- 2024-2025 учебный год
- Завтрак - 08:00 – 08:15
- Обед
  - 1. 10.20 -10.35 – 1 классы
  - 2. 11.25-11.40 –2 классы
  - 3. 12:25 -12.40– 3 классы
  - 4. 13:25-13:40– 10-11 классы

### ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ГРАФИК ПИТАНИЯ ДЛЯ 2Г КЛАССА (образец , разработано индивидуально для каждого класса)

| Время         | Класс     | Прием пищи |
|---------------|-----------|------------|
| 08:00 - 08:15 | 2 Г класс | Завтрак    |
| 10:50 - 11:10 | 2 Г класс | Обед       |

### Обед для других классов:

10:50 - 11:10 – 2 классы

11:55 - 12:10 – 3 классы

12:55 - 13:10 – 10-11 классы