

A photograph of three surgeons in an operating room. They are wearing blue scrubs, surgical masks, and blue bouffant caps. The surgeon in the center is wearing a head-mounted microscope. They are looking down at a patient. In the background, there are large surgical lights and a Leica logo on a piece of equipment.

Мы стремимся к лучшему

1К
краевая
клиническая
больница
основана в 1942

Организация таблет-питания в Красноярской краевой клинической больнице

Заведующий пищеблоком КГБУЗ ККБ
Шешин Алексей Николаевич

ПЕРЕХОД НА ТАБЛЕТ-ПИТАНИЕ



В ДЕКАБРЕ 2019 ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ КОРПУС

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ТЕРМОБОКС ДЛЯ КАЖДОГО ПАЦИЕНТА

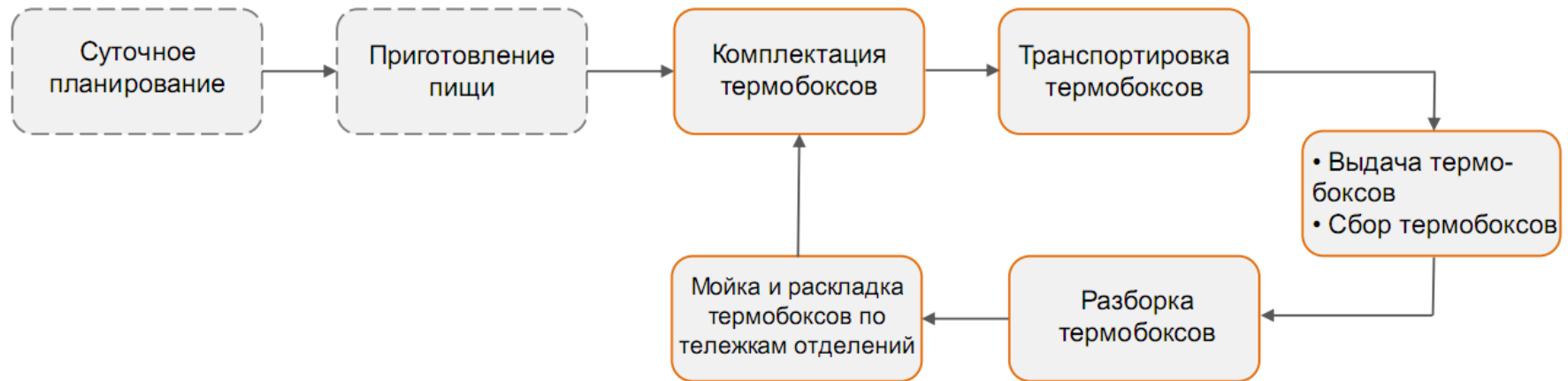


1 – чашка для первого блюда, 2 - тарелка для второго блюда, 3 – чашка для салата, 4 - кружка для напитков, 5 - фрукты (например, яблоко), 6 - хлеб, 7 - столовые приборы

КОМАНДА РАЗРАБОТЧИКОВ

- заведующий пищеблоком
- медицинская сестра диетическая
- диетврач
- старшая буфетчица
- специалисты службы качества
- старшие медицинские сестры отделений

СХЕМА ПРОЦЕССА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ПАЦИЕНТА



ПОРЦИОННОЕ ТРЕБОВАНИЕ ОТДЕЛЕНИЯ

Нейрохирургия			
15 (ВБД)	-		1
15 (ОВД)	-		46
9 (ВБД)	-		2
10 (Реан)	-		1

Наименование
отделения

Количество
пациентов

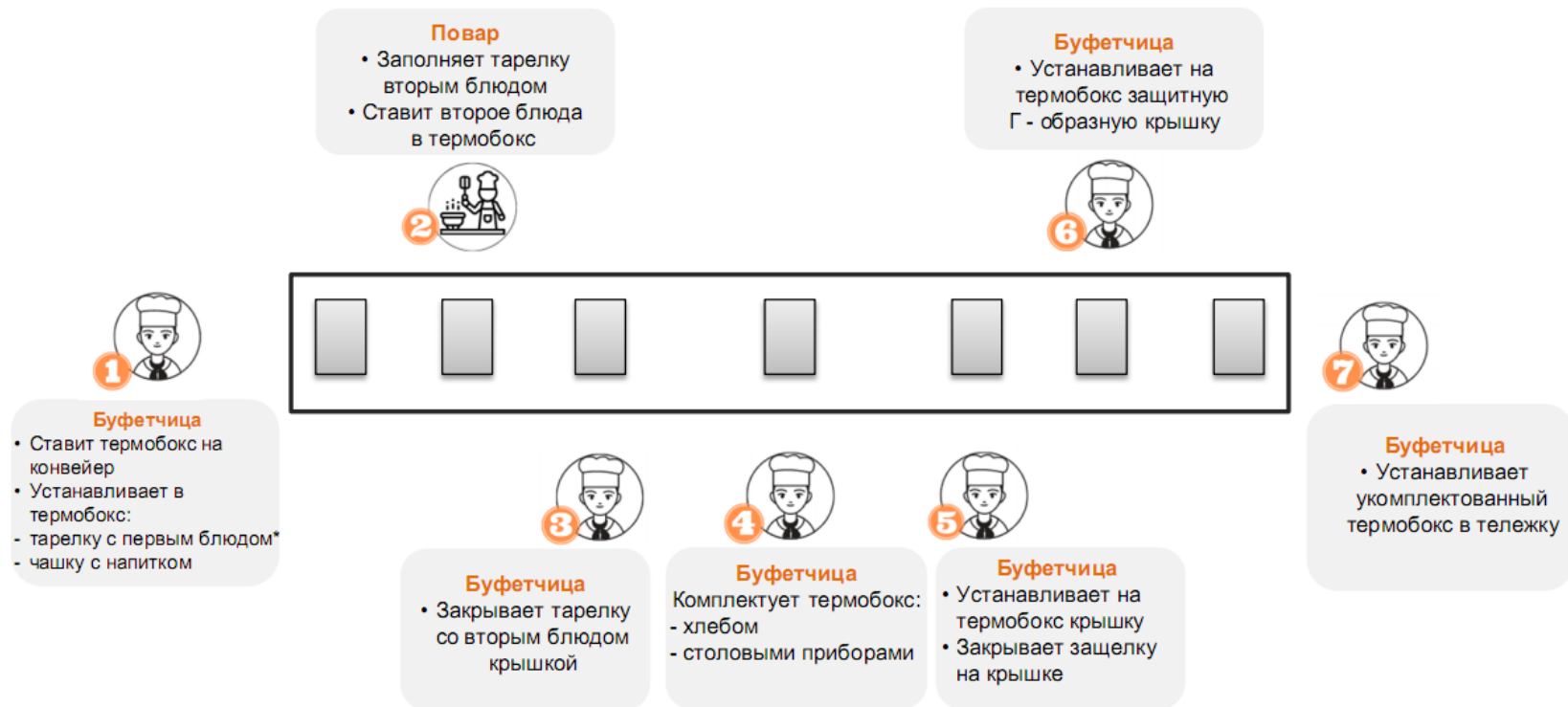
Номер лечебного
стола

ТЕЛЕЖКИ УКОМПЛЕКТОВАНЫ НИЖНИМИ ЧАСТЯМИ ТЕРМОБОКСОВ



СХЕМА КОНВЕЙЕРА ДЛЯ КОМПЛЕКТАЦИИ ТЕРМОБОКСОВ

1 ЧАС 20 МИНУТ НА КОМПЛЕКТАЦИЮ



* Установка тарелок с первым блюдом в термобокс выполняется только при комплектации обедов.

ВЫРОВНЕНО ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КАЖДОЙ ОПЕРАЦИИ

УЧАСТОК КОМПЛЕКТАЦИИ

1 час 20 минут на
процесс комплектации



ЦВЕТОВОЕ РАЗЛИЧИЕ
РАЗНЫХ СТОЛОВ

ДОСТАВКА ТЕЛЕГ С ТЕРМОБОКСАМИ ДО ОТДЕЛЕНИЙ БОЛЬНИЦЫ



ОБЛЕГЧАЕМ РУЧНОЙ ТРУД

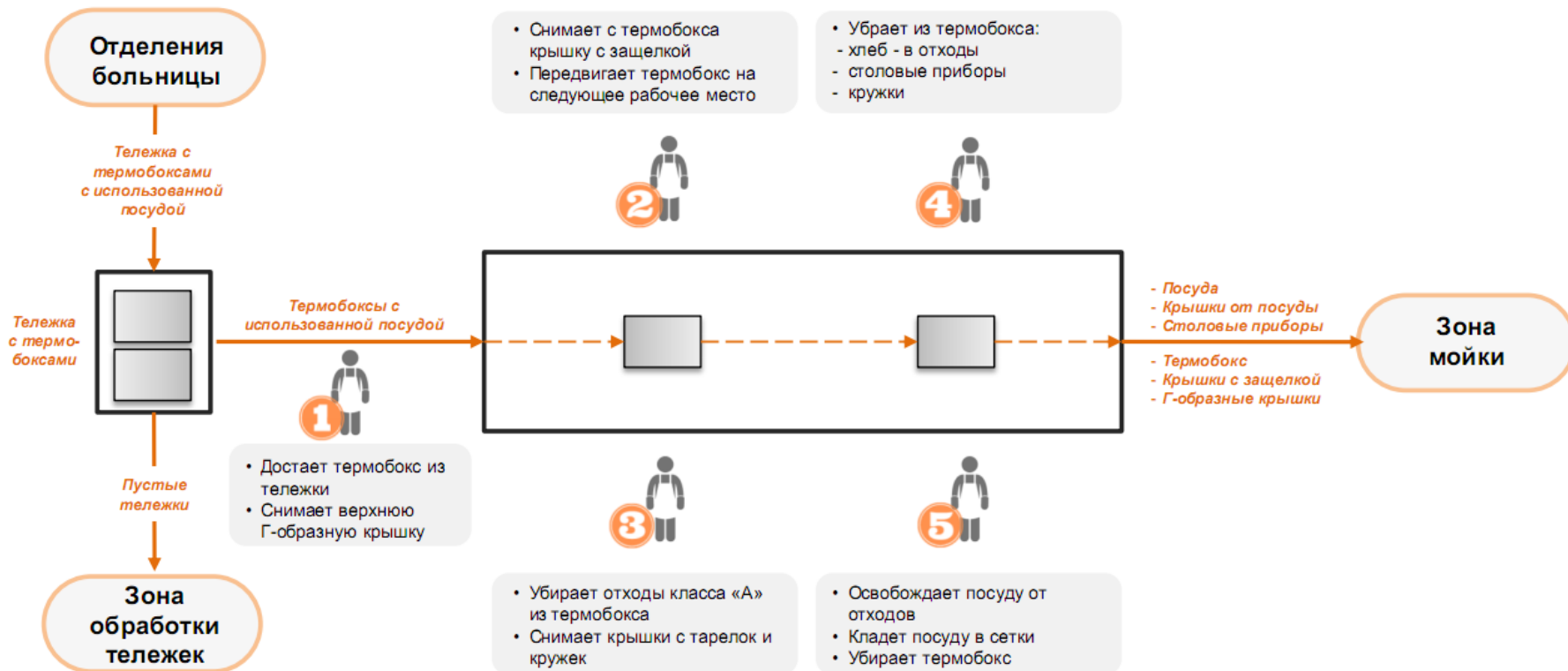
ВЫДАЧА ТЕРМОБОКСОВ ПАЦИЕНТАМ



ТЕРМОБОКС РАЗМЕЩАЕТСЯ
НА ПРИКРОВАТНОМ СТОЛИКЕ

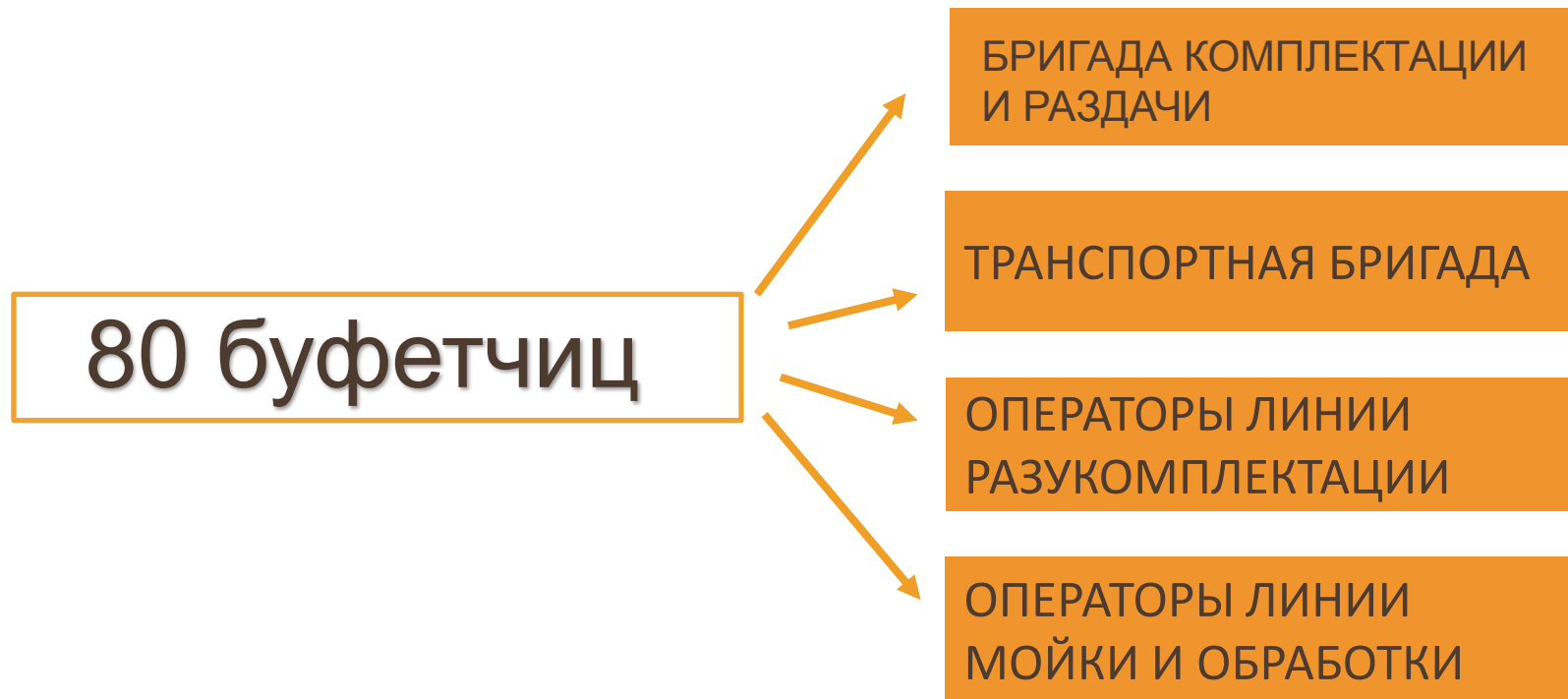
РАЗУКОМПЛЕКТАЦИЯ ТЕРМОБОКСОВ

ОПЕРАТОРЫ 2 И 3, А ТАКЖЕ 4 И 5 ВЫПОЛНЯЮТ ДЕЙСТВИЯ ОДНОВРЕМЕННО



ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА РАЗБОРКИ
ОДНОГО ТЕРМОБОКСА = 12 СЕКУНД

ПЕРЕРАСПРЕДЕЛЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛА



СТАРШИЙ СМЕНЫ ПРОВЕРЯЕТ КОМПЛЕКТНОСТЬ И КОЛИЧЕСТВО ПОСУДЫ

ФАКТИЧЕСКИ В ПРОЦЕССЕ ЗАНЯТЫ 65 ЧЕЛОВЕК

Инструменты системы менеджмента качества и бережливого производства позволили спроектировать и внедрить новый процесс

- Высокий уровень гигиены (комплектация и обработка)
- соблюдением температуры подачи блюд
- удобством для пациентов

ПЕРСОНАЛ НЕ БОИТСЯ ПЕРЕМЕН И ГОТОВ
АДАПТИРОВАТЬСЯ К НОВЫМ УСЛОВИЯМ, СЧИТАЕТ
ПОСТОЯННОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ
НОРМОЙ



Спасибо за внимание