С 09.01.2024 услуги по организации общественного питания в МДОАУ № 107 оказывает ООО «Комбинат питания №1» (г. Санкт-Петербург). Учредитель, генеральный директор – Зубавленко Никита Сергеевич. Данная организация зарегистрирована в государственном реестре юридических лиц 21.10.2014г.

Доставка продукции поставщиками в зависимости от группы товаров осуществляется либо на централизованные склады, либо непосредственно на склады образовательных учреждений города.

Транспорт, используемый поставщиками при транспортировке продукции, соответствует санитарным требованиям, водители имеют на руках подтверждение прохождения медицинского осмотра.

Согласно действующим договорным условиям остаточный срок хранения поступающей на склады Комбината питания продукции составляет не менее 90% от общего срока годности.

На всю номенклатуру закупаемой продукции сотрудники запрашивают декларации и сертификаты соответствия, которые выдают и контролируют специализированные государственные службы – Росстандарт и Росаккредитация.

Комбинат уделяет очень пристальное внимание контролю поступающей продукции.

Вся поступающая в Комбинат продукция проходит тщательный входной контроль: проводится проверка сопутствующих документов, санитарным фельдшером анализируются свойства сырья (в том числе с помощью автоматизированных средств), технологи производят отбор образцов для органолептической оценки, осуществляется внешний контроль в независимых лабораториях.

Комбинат питания совершенствует качество сырья, с которым работают повара на пищеблоках. Организация использует только очищенные овощи, расфасованные под вакуумом. Использование овощных полуфабрикатов решает целый комплекс вопросов:

1. Повышает контроль качества сырья.

2. Снижает потребность в складских и производственных помещениях (пропадает необходимость первичного цеха обработки овощей).

3. Снижает (в отдельные периоды до 40%) объём очистков.

4. Минимизирует риск появления грызунов, насекомых, инфекций от грязи в столовых детских садов.

Суть вакуумной упаковки заключается в том, что хранение продуктов в ней осуществляется без доступа воздуха, под воздействием которого, происходит быстрое размножение бактерий.

Сроки сбережения в вакуумной среде существенно увеличиваются, при этом полуфабрикат сохраняет весь первоначальный объем влаги и естественный аромат.

Так как Комбинат питания осуществляет деятельность в отрасли, имеющей высокую социальную значимость, то важную роль при выборе поставщиков играет не только качество продукции, но и ее стоимость. Для этого в организации производится систематический мониторинг потребительских цен на продовольственные товары (в том числе с учетом данных Территориального органа федеральной службы государственной статистики по Оренбургской области).

Вся продукция животного происхождения (мясо, яйца, рыба и т.д.) заносится и отслеживается в системе «Меркурий».