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».

****Организация питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:****

Организацию питания детей в детском саду осуществляет общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания № 1» г. Санкт-Петербурга. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с руководителем детского сада.

Поставку пищевых продуктов в детский сад осуществляют организации: общество с ограниченной ответственностью «Далетант», торговый дом "Феникс", общество с ограниченной ответственностью "Регион Трейд",  общество с ограниченной ответственностью "А7-Агро", общество с ограниченной ответственностью Сок, общество с ограниченной ответственностью Хотей, общество с ограниченной ответственностью СМАК-56, ООО КП № 1.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, в детском саду предусмотрены следующие помещения:  горячий цех, холодный цех,   цех вторичной обработки овощей,   складское помещение с холодильным оборудованием.  
В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных предусмотрено помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья   
Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.  
Оборудование, инвентарь, посуда и тара  выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.   
Посуда для приготовления блюд  выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.  
Не допускается  использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.  
Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.  
Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.  
Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.   
Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.  
Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.  
Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.  
Групповые комнаты оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В детском саду общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание (соки, напитки, питьевая вода).