

Информация о лице, оказывающем услугу по организации питания в МДОАУ № 222



Предприятие, которое оказывает услугу по организации питания в ДОО - комбинат школьного питания «Огонек» (ссылка на сайт: <https://кшп-огонек.рф/>) Муниципальное предприятие «Комбинат школьного питания «Огонек» было учреждено Комитетом по управлению имуществом города Оренбурга и зарегистрировано в качестве юридического лица 12 ноября 1992 года.

В мае 2003 года наименование предприятия было приведено в соответствие с действующим законодательством – Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания «Огонек». В июне 2014 года администрацией города Оренбурга было принято постановление №1220-п о приватизации МУП «КШП «Огонек» путем его преобразования в акционерное общество.

В апреле 2016 года реорганизация унитарного предприятия была завершена. В настоящее время на обслуживании организации находится 30 школ города Оренбурга (часть из них с буфетом-раздаточной) с общей численностью обучающихся более 20 000 человек, 38 детских садов Северного округа г. Оренбурга с общей численностью воспитанников более 10 000 человек, 2 городских клинических больницы, 1 лагерь регионального подчинения.

О поставщиках

Комбинат ведет целенаправленную и упорядоченную работу по выбору поставщиков. Порядка 90% используемой при приготовлении блюд продукции поставляется местными производителями (А7Агро – торговая марка «Летний луг», ООО «Степь» – торговая марка «Белое озеро», Мясокомбинат Абдулинский, птицефабрика «Оренбургская», ООО «Молоко», ООО «Босфор», ООО «Торговый дом «Успех» и др.). Доставка продукции поставщиками в зависимости от группы товаров осуществляется либо на централизованные склады Комбината, 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 продукции составляет не менее 90% от общего срока годности.

Контроль поступающей продукции

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

Комбинат уделяет очень пристальное внимание контролю поступающей продукции. С 2017 года Комбинат стал самостоятельно заказывать исследования по всем группам товаров в независимом испытательном центре Россельхознадзора (лаборатория). Такая работа проводится на постоянной основе. Ежеквартально образцы продукции из поступающих партий (о чем не знает поставщик) направляются в лабораторию.

Исследования носят комплексный характер – проверяется микробиология, химико-физические свойства, выявляется отсутствие антибиотиков, токсичных элементов, пестицидов, радионуклеидов. Номенклатура показателей для каждой группы сырья определяется на основании профильных Технических регламентов. Особенное внимание уделяется молочной продукции.

Исследуется жирно-кислотный состав, изучаются реестры проверок на сайте Роспотребнадзора. 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.

Главная задача такого контроля – предотвращение запуска в производство продукции, не соответствующей установленным требованиям. Так как Комбинат 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).

Перед транспортировкой продукции с центрального склада Комбината на пищеблока часть продукции (фрукты, сухофрукты, сыр) проходит через процедуру фасовки (используется специальная технология запайки пакетов), препятствующую проникновению грязи, перекрестному заражению в процессе хранения и транспортировки. Комбинат школьного питания «Огонёк» не стоит на месте и постоянно совершенствует качество сырья, с которым работают повара на пищеблоках.

С 1 июля 2017 года предприятие полностью перешло на мясные полуфабрикаты (завакуумированный фарш, кусковое мясо), с 1 января 2018 года на очищенные овощи, расфасованные под вакуумом. В 2019 году был открыт специализированный овощеперерабатывающий цех. Мощности производства позволяют поставлять Комбинату не только базовый набор очищенных корнеплодов, но и при необходимости очищенную тыкву, чеснок, уже нарезанный лук и нашинкованную капусту.

Использование овощных полуфабрикатов решает целый комплекс вопросов: Повышает контроль качества сырья. Снижает потребность в складских и производственных помещениях (пропадает необходимость первичного цеха обработки овощей). Снижает (в отдельные периоды до 40%) объём очистков. Минимизирует риск появления грызунов, насекомых, инфекций от грязи в столовых детских садов. Все мясное сырье поступает исключительно от местных производителей либо в виде полутуш (мясо на кости), либо в виде бескостного мяса в вакуумной упаковке.

Обвалка мяса осуществляется силами высокопрофессиональных специалистов Комбината с использованием современных ножей и скребков немецкого производства, средств индивидуальной защиты и экипировки. Результатом работы мясного цеха становятся полуфабрикаты высокой степени готовности в виде вакуумированного фарша, либо кускового мяса, которое после заморозки поступает на пищеблока муниципальных образовательных учреждений города.

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 объём влаги и естественный аромат.

Все процедуры приготовления мясных полуфабрикатов регламентированы, на все изделия получены соответствующие ТУ. Для получения более качественного сырья для куриных котлет (они сочнее, если приготовлены из красного мяса) был приобретён кольцевой обвалочный нож. Для производства однородного кускового мяса и фарша были закуплены дополнительная мусорубка, фаршемес и шпигорез.

В 2019 году цех по обработке курицы был перенесен в отдельное помещение. Использование мясных полуфабрикатов решает целый комплекс вопросов: Повышает контроль качества сырья. Снижает потребность в складских и производственных помещениях, холодильном оборудовании. Решает технологические проблемы – ни один пищеблок детского сада конструктивно и технологически не соответствует требованиям по обвалке мяса на кости. Решает проблему по утилизации костей и жил (биологические отходы). Снижает риски нарушения технологии на местах, исключает вероятность воровства мяса и замены его более дешёвыми ингредиентами. Решает вопросы с Ветуправлением и системой «Меркурий».

Сосиски, яблоки, апельсины калибруются поставщиком для обеспечения унифицированного веса. Хлеб и молоко доставляются на пищеблока ежедневно. Вакуумированные овощи – 3 раза в неделю. Солёные огурцы, томатная паста и прочие консервированные продукты не содержат

уксусной кислоты. Для консервации применяется лимонная кислота. Вся продукция животного происхождения (мясо, яйца, рыба и т.д.) заносится и отслеживается в системе «Меркурий».

Контакты КШП «Огонек»:

Телефон: +7 3532 440-456 +7 3532 440-365

Фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул. Полигонная, 32В

Юридический адрес: 460023, г. Оренбург, ул. Котова, д.103

E-mail: mail@ogn.su

График работы администрации: ПН-ПТ: с 8.30 до 17.30. СБ-ВС: выходные дни