АО «Комбинат школьного питания «Огонёк» ведёт 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.

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 товаровв 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 пищеблоки 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: 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.

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 пищеблоки 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 объем 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: 1. Повышает контроль качества сырья. 2. Снижает потребность в складских и производственных помещениях, холодильном оборудовании. 3. Решает технологические проблемы – ни один пищеблок детского сада конструктивно и технологически не соответствует требованиям по обвалке мяса на кости. 4. Решает проблему по утилизации костей и жил (биологические отходы). 5. Снижает риски нарушения технологии на местах, исключает вероятность воровства мяса и замены его более дешёвыми ингредиентами. 6. Решает вопросы с Ветуправлением и системой «Меркурий».

Сосиски, яблоки, апельсины калибруются поставщиком для обеспечения унифицированного веса.

Хлеб и молоко доставляются на пищеблоки 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».