

В детском саду питание организовано в детской столовой. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется несколькими поставщиками, с которыми заключены договоры. Бракераж готовой продукции с оценкой вкусовых качеств проводится регулярно.

Имеется десятидневное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно поварами оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки их качества. Согласно СанПину пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

Между завтраком и обедом дети получают соки или фрукты. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Для приготовления вторых блюд, кроме говядины, используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи как в свежем, так и вареном и тушеном виде.