Для организации полноценного и качественного питания обучающихся в ДОУ функционирует пищеблок, работающий на сырой продукции. Основные производственные помещения пищеблока размещены в соответствии с типовым проектом здания.

Пищеблок разделен на специальные зоны: горячий цех, переработки овощной, мясо – рыбной продукции и зоны холодных закусок, раздаточная. Подсобные и складские помещения, моечная кухонной посуды.

Имеются в наличии технологическое, холодильное, моечное оборудование (производственные столы для сырой и готовой продукции, моечные ванны, контрольные весы для сырой и готовой продукции, холодильные шкафы для молочной, мясной и рыбной продукции, электрическая плита, духовой шкаф, стеллажи, промаркированный разделочный инвентарь и посуда.

Детский сад обеспечивает обучающихся 4-х разовым сбалансированным питанием, необходимым для их нормального роста и развития в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Ежедневное меню составляется в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню.

При составлении меню, особое внимание обращается на разнообразие блюд в течение дня и всей недели, сочетание продуктов растительного и животного происхождения. При организации питания учитываются возрастные нормы, заменяемость продуктов, нормы потери при кулинарной обработке, калорийность блюд, содержание витаминов и питательных веществ в продуктах.

В зимне-весенний период проводится витаминизация третьего блюда в обед. Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд контролируется специально созданной комиссией.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.