В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДОУ.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В Учреждении организовано 3-х разовое питание воспитанников, которое осуществляется по 12-дневному типовому рациону питания детей от 1,5 до 7 лет. В промежутке между завтраком и обедом включён дополнительный второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Меню утверждается Заведующим ДОУ. При составлении меню используется разработанная технологическая карта блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитатель сочетает работу дежурных и каждого воспитанника.