

Дети в детском саду обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня (завтрак, обед, полдник, ужин с интервалом 3-4 часа).

В ДОУ имеется перспективный 10 - дневный план - меню. На его основании составляется рабочее ежедневное меню. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В ДОУ круглогодично проводится искусственная С - витаминизация готовых блюд, используются продукты питания, обогащенные йодом.

Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара.

Медицинский контроль за питанием включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, который размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами.