В детском саду организовано 4-х разовое питание.

На основании примерного десятидневного меню совместно заведующей, поваром составляется рабочее ежедневное меню. Для составления меню имеются технологические карты приготовления блюд, в которых указаны: раскладка, калорийность блюда, содержание в нём белков, жиров, углеводов и микроэлементов.

При составлении десятидневного меню главной целью является получение ребёнком рекомендуемой нормы основных продуктов питания. Завхозом проводится контроль качества поступающих продуктов, условий их хранения, соблюдений сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Контролируется технология приготовления пищи, проводится бракераж готовых блюд. Выдавать готовую пищу разрешается после снятия пробы, записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Ежедневно проводится С – витаминизация третьего блюда.

 Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

Дети проводят большую часть времени в детском саду, поэтому очень важно, чтобы пища была полезной и разнообразной. Основными принципами организации питания в нашем детском саду являются:

• Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

• Сбалансированность в рационе пищевых веществ

• Максимальное разнообразие продуктов и блюд.

• Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов

• Соблюдение режима питания

 • Соблюдение гигиенических требований к питанию .

В меню включаем блюда из говядины, рыбы, птицы, яиц, выпечку собственного производства . Дети получают много молочных продуктов. Что мы едим? Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4

Завтрак – молочные каши: манная, рисовая, пшенная, гречневая, « дружба» с разными крупами, пшеничная, ячневая, супы молочные. В качестве напитка – какао, кофейный напиток, чай, чай с молоком.

Завтрак 2 В основном дети получают фрукты, сок с печеньем.

Обед - салаты из овощей с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупой, рассольник, свекольник, рыбный суп (уха) Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы с разными гарнирами. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов Потребность в овощах удовлетворяется в основном за счет овощных супов и салатов.

Полдник в нашем учреждении включает в себя блюда: из творога – запеканки, сырники, оладьи с творогом; молочные супы; выпечку собственного производства – ватрушки с творогом, картофелем, повидлом, а также кондитерские изделия.

При разработке меню учтены возрастные группы: 2-3 года и 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, но разный объем порций для младших и старших детей.