Организация питания в МКДОУ «Детский сад «Теремок»  осуществляется как  за счет средств родителей (законных представителей), так и  за   счет   средств    бюджета.

Организацию питания детей  (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,  создание   условий  для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники  Учреждения  в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий хозяйством, повар, воспитатель, младший воспитатель).

Воспитанники учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%;  обед - 35%;  полдник (15%), ужин – 20%. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника  (30-35%) с включением блюд ужина.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. При составлении меню и расчете калорийности  соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое  составляет  1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий  осуществляется на основе технологических карт  оформленных в картотеке блюд  в соответствии с десятидневным меню.

  Ежедневно в меню  включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи,  хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному  графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы  приборами для измерения температуры воздуха, холодильным  оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения  соответствует  санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование  в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи   используется   электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится  ежедневная влажная уборка, генеральная уборка  по утвержденному графику.