Для организации питания в здании дошкольных групп имеется:

1. **пищеблок**, оснащенный технологическим оборудованием:

электроплита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, промышленные холодильники, морозильная камера, протирочная машина, водонагреватель, кухонное оснащение, нержавеющие мойки, нержавеющие разделочные столы, весы, стеллажи.

Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам.

1. **Сезонные десятидневные меню**, технологические карты каждого блюда. Меню разработано на осенне-зимний сезон, весенне-летний период.
2. **Система очистки воды (промышленный фильтр)**

Питьевой режим организуется в соответствии с санитарными требованиями, питьевая вода доступна детям в течение всего времени пребывания в детском саду, при организации питьевого режима используется кипяченая вода. Учреждение оборудовано системой очистки воды.