На основании ежедневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

 Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации, медицинского работника.

 Пищеблок оснащен необходимым современным техническим оборудованием: холодильники, плиты, овощерезательная машина  и т.д.

 В группах соблюдается питьевой режим.

Питание детей  осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими  правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3648-20, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2020 № 28г.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.