**Услуга по организации питания** Питание детей производится в групповых комнатах.  Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке детского сада.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом.

Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации Учреждения. В обязанности медицинского персонала входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, на соответствие требованиям государственных стандартов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Старшая медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Доставка скоропортящихся продуктов осуществляется с удостоверениями качества с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Питание детей соответствует действующим нормативам.

В детском саду организовано 3-х разовое питание. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты. В детском саду с целью улучшения и разнообразия питания детей, обогащения рациона витаминами имеется дополнительный второй завтрак, состоящий из фруктов или натуральных соков. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию третьего блюда. В питании детей используется обогащенные йодом продукты (йодированная соль и йодированное молоко).

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах. Анализ набора продуктов и выполнения натуральных норм проводится в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3 «Тополек» ежедневно. Выход блюд соответствует рекомендуемым объемам порций для детей.

Стоимость питания 1 ребенка в 2016 году составляет в среднем  – 79,99 рублей  в день.

Родительская плата составляет - 900 рубль 00 копеек в месяц.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями санпин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013, питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.