В нашем детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), согласно основным санитарно-гигиеническим требованиям. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке (имеется в каждом здании), который имеет несколько цехов: готовой продукции, сырой продукции, моечной оборотной тары. Пищеблок оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, необходимыми столами для сырой, готовой продукции, холодильным оборудованием, жарочным шкафом, электромясорубками, водонагревателем, контрольными весами и др.

На пищеблоке расположены кладовые комнаты: для продуктов и овощей, оборудованные стеллажами, подтоварниками, морозильными камерами, холодильниками и т.д.

В детском саду разработано перспективное 10-и дневное меню, картотека технологических карт для приготовления блюд, где указаны калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ каждого продукта. Использование готовых технологических карт позволяет нам легко подсчитать химический состав рациона, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным по составу, осуществлять ежедневный контроль качества питания. Дети обеспечены соответствующей посудой. Блюда подаются красиво оформленными с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.