Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які виховуються в дошкільному закладі. Режим харчування відповідає режиму роботи закладу та вікових груп і затверджений завідувачем. Графік видачі їжі затверджується завідувачем закладу.

Харчоблок дошкільного навчального закладу включає: цехи (гарячий, овочевий, м'ясо-рибний), комору сухих продуктів, мийку кухонного посуду та холодильну камеру, окремі приміщення зберігання продуктів (овочів, фруктів, хліба і т.д.). Устаткування харчоблоку: кухня (цех для приготування їжі); холодильна камера; три побутові холодильники ("Днепр 232", "Бирюса", "Stinol" з термометрами для контролю температурного режиму); електросковорода; шафа жарова; технологічне обладнання: дві плити з витяжками, електричний котел для води, каструлі для приготування страв, відповідно марковані щодо їх призначення, два електричних приводи з функцією м’ясорубки, овочерізка; столи для обробки продуктів харчування (п’ять - покриття поверхонь з нержавіючою сталлю) і промарковані – окремо для сирої і готової продукції; шафи та стелажі.

Харчоблок забезпечений достатньою кількістю кухонного посуду, інвентарю, санітарним і спеціальним одягом (халати, фартухи, хустки, ковпаки тощо) все промарковане, використовується лише за призначенням та замінюються при забрудненні.

Згідно норм на харчоблоці знаходяться всі необхідні миючі, дезінфікуючі засоби та методичні рекомендації по їх застосуванню, розроблені на основі «Регламенту із застосування дезінфікуючих засобів», затверджених заступником Головного державного санітарного лікаря України Л.М. Мухарською від 09.09.2005 р. № 0080-R-05 з метою дезінфекції об'єктів. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень відповідає вимогам «Санітарних правил» та охорони праці.

Основними принципами організації харчування в дошкільному закладі є: енергетична цінність раціонів відповідає енерговитратам дітей, збалансованість та максимальна різноманітність раціону, технологічна та кулінарна обробка продуктів і страв, що забезпечує їх смакові якості та зберігає вихідну харчову цінність, забезпечення санітарно-гігієнічних норм (дотримання всіх санітарних вимог до стану харчоблоку, продуктів харчування, їх транспортування, зберігання, приготування та роздачі страв).

В ДНЗ ведеться систематична і планомірна робота, зокрема: організовано безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття безпечних і якісних продуктів харчування, продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології приготування страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку); харчування здійснюється згідно з двотижневим меню; щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв складаємо меню-розклад окремо для двох вікових груп – дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6 років відповідно до затверджених норм харчування; кожного дня за 30 хв. до роздачі їжі медичний працівник оцінює якість її приготування, в його присутності кухар відбирає добові проби в чистий посуд з кришкою в об’ємі порції для дітей молодшої групи. Проби зберігаються протягом доби в холодильнику до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня і є показником якості роботи кухарів.

В ДНЗ здійснюється щоденний контроль за організацією харчуванням дітей медсестрою і завідувачем ДНЗ. Результати фіксуються в «Діловому щоденнику контролю» і в журналі контролю за організацією харчування. На основі результатів контролю проводиться індивідуальна робота з певною категорією працівників.

Кожного дня, старшою медичною сестрою закладу ведеться огляд працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання, який фіксується в журналі здоров’я працівників харчоблоку. Систематично контролюється проходження працівниками харчоблоку медичних оглядів, відповідно до чинного законодавства.

Планово проводиться контроль за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку, технологією приготування їжі, умовами її зберігання і дотриманням термінів реалізації, виконанням норм харчування міською СЕС.

Об’єм та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей і завозяться в заклад на протязі дня. Медичною службою закладу здійснюється постійний контроль за постачанням продуктів харчування. Продукти харчування надходять до навчального закладу разом із супровідними документами, які свідчать про їх безпечність, якість, ґатунок, категорію і дату виготовлення.

Термін реалізації визначається підприємством, постачальником, тому продукти харчування з обмеженим терміном реалізації (молоко, кисломолочні продукти, м'ясо, ковбаса, риба, тощо) реєструється в журналі «Журнал бракеражу сирих продуктів», де обов’язково фіксуються дати та час останнього терміну реалізації.

Комірник та старша медсестра ведуть суворий облік продуктів харчування, який фіксується у «Книзі складського обліку», де вказується дата їх надходження, постачальник тощо. Комірник дотримується термінів реалізації продуктів, планує своєчасне забезпечення основними продуктами харчування на два дні, здійснює їх видачу на харчоблок згідно меню.

Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості. Комора на харчоблоці, де зберігаються продукти харчування, мають достатню вентиляцію, суха та з природнім освітленням. Стан овочів при зберіганні контролюється 1-2 рази на тиждень.

Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів медсестра веде «Журнал обліку виконання норм харчування». На підставі даних цього журналу кожні 10 днів проводиться аналіз якості харчування, а при необхідності – його корекція. При невиконанні норм харчування з метою подальшої корекції харчування проводиться розрахунок основних інгредієнтів їжі у раціонах харчування дітей відповідно до таблиць хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування.

Старша медична сестра закладу контролює виконання меню і якість страв, проводить санітарно-просвітницьку роботу серед персоналу та батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період, дає оцінку ефективності харчування, проводить заняття з персоналом з питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і групових гострих кишкових інфекцій.

Шеф - кухар закладу відповідає за високоякісне і своєчасне приготування їжі та дотримання технологічних вимог: кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, сприяти засвоєнню їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку і запаху. Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою.

Особлива увага в технології приготування приділяється приготуванню їжі для дітей ясельного віку (тушкування та додаткова обробка страв). Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв. Включення до асортименту нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку МОЗ України.

Завідувач, старша медсестра, вихователі груп дошкільного закладу проводять інформаційно-роз’яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім’ї. Домашнє харчування має доповнювати раціон дитячого садка. Питання раціонального харчування дітей включається у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, розглядається на загальних зборах колективу, виробничих нарадах, висвітлюється в інформаційних куточках та на web-сайті ДНЗ.