Школьная столовая рассчитана на 200 посадочных мест для организованного питания учащихся классами (19 столов по 10 мест). В связи с новыми требованиями Роспотребнадзора одновременно в обеденном зале размещается не более 4 классов. Также в столовой имеется обеденная зона на 12 мест для индивидуального питания учителей и работников.

В обеденном зале расположены места для сбора грязной посуды, 10 умывальников, две автоматических сушилки, 5 санитайзеров, 10 дозаторов с жидким мылом. Столовая имеет буфет и место для раздачи горячей пищи.

В помещении столовой размещена информация о мытье рук «Обязательно помой руки». Также размещены графики работы столовой, питания и выдачи молока 1-4 классам.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, калорийности, стоимости. Меню состоит из 3  документов: меню для льготников 7-11 лет, для льготников 12-18 лет, основное меню и меню для детей инвалидов и ОВЗ.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлена мармитная линия.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте и выносятся через отдельный выход, минуя раздаточные помещения пищеблока. Емкости промываются раствором моющего средства.

Уборка обеденных залов проводится техническими пермоналом школы дважды в день: в обед и вечером. Работники столовой убирают помещение кухни, моют обеденные столы горячей водой с добавлением моющих и дез.средств. Моющие и дез. средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Чистка раковин проводится ежедневно.

Один раз в неделю (по субботам) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.  Учащиеся также не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.