Школьная столовая рассчитана на 220 посадочных мест для организованного питания учащихся классами (23 стола по 8-10 мест). В связи с новыми требованиями Роспотребнадзора одновременно в обеденном зале размещается не более 4 классов, с учетом расстояния – 1,5 метра. Также в столовой имеется обеденная зона на 12 мест для индивидуального питания работников. В обеденном зале расположены места для сбора грязной посуды, 6 умывальников, фонтан с питьевой водой, две автоматических сушилки, 3 санитайзера, 3 дозатора с жидким мылом. Столовая имеет буфет и место для раздачи горячей пищи.

В связи с новыми санитарными требованиями в помещении столовой размещены информационные листки о правилах мытья рук, соблюдении масочного режима и социальной дистанции. Также размещены графики посещения столовой и схема рассадки.

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 7-10 лет посменно, для льготников 11-18 лет посменно, основное меню.

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 и кулинарных изделий.

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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. 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 работникам 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 дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Чистка раковин и фонтанчика с питьевой водой проводится ежедневно.

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

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Обучающиеся также не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Дежурный класс помогает только убирать со столов грязную посуду.

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.