1. Обучающиеся получают пищу (горячий завтрак) после 2 (начальная школа) и 3 (основная и средняя школа) уроков на большой перемене.

2. Питание осуществляется в обеденном зале столовой на 28 посадочных мест.

3. Пищу готовит профессиональный повар.

4.Продукты питания закупаются у частных предпринимателей, имеющих все необходимые документы.

5. Пробы готовой пищи проводит директор школы в 10-00, делает отметки в Журнале бракеража готовой пищи.

6. Проводится постоянно витаминизация блюд.

7. В течение учебного года за питанием детей следят Совет учреждения, родительский комитет, вопросы питания рассматриваются на совещаниях.