Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в школе оборудована столовая.

Помещение столовой размещается на первом этаже образовательного учреждения и включает в себя обеденный зал на 200 посадочных мест и пищеблок.

Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены раздельные контейнеры, которые установлены на площадке с асфальтовым покрытием. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других входов в здание, спортивной и детской площадок соответствует нормам. Обеспечен централизованный вывоз отходов, при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

При входе в обеденный зал столовой установлены раковины. Рядом с ними располагаются дозаторы жидкого мыла и полотенцедержатели.

Столовая школы 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 санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Для того чтобы обучающиеся получали питание горячим, работа столовой организована по строгому графику.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, в школе большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 12-дневное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области, Управлением образования администрации г. Оренбурга и ООО «КШП «Подросток».

Для контроля за организацией питания в школе  создана бракеражная комиссия, в состав которой входит заместитель директора, фельдшер, бригадир столовой, представитель Попечительского совета. В обязанности комиссии входит контроль за поступающей сырой продукцией, за условиями получения, хранения и её реализации согласно срокам, контроль за санитарно — гигиеническим состоянием пищеблока.

Результаты проверок оформляются актами, справками и рассматриваются на совещаниях при заместителе директора и директоре.

Учёт количества питающихся обучающихся в школе осуществляется социальным педагогом, ведется журнал учёта питающихся обучающихся на каждый учебный день.

Ведется активная работа по формированию культуры питания учащихся.

С сентября для учащихся 1—4 классов проводятся внеурочные занятия по программе «Разговор о правильном питании» и «Две недели в лагере здоровья», которые разработаны специалистами Института возрастной физиологии Российской академии образования.  Данные программы направлены на формирование культуры здоровья у детей.